

# Neues in Nara

Nr.69

2019年11月1日



## Japanisch-Deutsche Gesellschaft Nara (JDG-Nara)

奈良日独協会 (会長 河野良文) 奈良市大安寺 2-18-1 大安寺内

Tel/0742-61-6312, Fax/0742-61-0473

<http://www.daijanji.or.jp/jdgn/index.html>

編集委員：林 (hayashiy@zeus.eonet.ne.jp)、峯本 (hmine-24@m3.kcn.ne.jp)

編集委員より：会員の皆様からの積極的なご投稿をお待ちしています！

### ●行事予定

#### 1. クリスマス会

日時：12月8日(日)17時～19時30分

場所：「北京料理 奈良百楽」

(近鉄奈良駅ビル8F 電話：0742-24-2771)

参加費：5,000円(学生2,500円)

ご家族、お友達をお誘いの上、多数のご参加をお待ちします(詳細、同封の案内チラシを参照)。

#### 2. 第24回シュタムティッシュ

11月10日(日)15時より大安寺催事棟にて、会員の Manfred Ringhofer さんから「東西ドイツ再統一前後から現在までの東西関係」をテーマに話題提供頂きます(詳細、別途ご案内)。

#### 3. 大安寺国際縁日

11月3日、大安寺境内にて開催予定。

### ●行事報告

#### 1. ピア・アーベント

7月27日(土)夕刻、大安寺「獅子吼殿」にて開催。大津日独協会から根木御夫妻もご参加頂くなど、70名を超える大盛況のなか、三馬省二さんのサクサク、野上朝生さんのピアノ、籠谷紗希さんのヴァイオリン演奏で、会は大いに盛り上がり、歓談の輪が広がった。フィナーレは、岡田由美子さんの指導でドイツと日本の歌を皆で合唱のあと、恒例の「ろーそく・セレモニー」で名残りを惜しんだ(左上写真)。

#### 2. 第23回シュタムティッシュ

9月1日(日)大安寺催事棟にて開催。当協会参与の菊池攻さん(奈良トヨタ自動車(株)取締役社長)から「トヨタウェイ～トヨタの企業家精神～」と題して、世界の自動車業界をリードする「トヨタ自動車」の創業から現在に至る活動の諸相をユーモアを交えてご紹介頂き、大変興味深いお話でした。お話の後の質問では、EVから自動運転など広範囲に亘り関心の深さが見られた。



#### 3. ドイツ統一記念日レセプション

10月4日、神戸ベイシェラトンホテルで開催され当協会より河野会長夫妻、林副会長、藤澤、浅川会員が出席した。

(裏面の記事もご覧ください)

#### 4. 「2019年度ドイツ料理教室」 松本俊郎

第1回料理教室は、6月15日土井道靖先生を講師に迎え、10名の参加者で、開催させていただきました。お料理は、シュバイネブラーテンとゼンメルクネーデルの2品です。●シュバイネブラーテンでは、お肉に塩、こしょうをたっぷりまぶし、油を挽いたフライパンで焼き色をつけると、お肉の香りがたちこめ、大いに期待感を持たせてくれました。次に、玉ねぎの皮をむく作業を始めた時、講師から、それを切る時は、笑いのある話をしながら・・・と言われるので、なぜかなと思っています。すぐさま、涙が出るからと言われてガテンがきました。圧力鍋にお肉や玉ねぎ等を入れ加熱すると、こんがりジューシーに焼きあがりました。それを、人数分に切り分けます。すごいボリュームです。●他方、ゼンメルクネーデルでは、硬くなったパンを1cm角に切り(図1)、ベーコンや玉ねぎを混ぜ、温めたミルクを加えます。さらに、ロール状に形を整え、手ぬぐいで包み(図2)、たこ糸で巻きつけました。これを沸騰したお湯でゆでた後、人数分に切り分けます(図3)。もし、団子のように丸めた場合、“つなぎ”の作用が弱いので、ゆでたときバラバラになる可能性があるとの説明があり、納得しました。大きさは、お肉と同じくらいになり、皆さんでソースと共においしくいただきました(図4)。以上、今回はドイツの家庭料理の中で、定番中の定番の料理を土井先生流の解説と共に料理方法を学び、楽しみました。



図1 さあ、バケットパンを1cmサイズに切りましょう。



図2 熱湯の中で分離を防ぐため、手ぬぐいで包むゼンメルクネーデル



図3 出来上がりました。



図4 シュバイネブラーテン2枚いただきました。ゼンメルクネーデルもおいしかった。

第2回料理教室は9月21日開かれ、土井ギーゼラ先生のご指導を得て、アプフェル・シュトゥルーデル(Apfelstrudel)に挑戦、皆で楽しく賞味しました。

●新入会員：米田真理子さん、加藤くに子さん(ご両名とも奈良市在住)と山本昌代さん(生駒郡在住)の3名が入会されました。

## ●会員だより

高原弘海さんから

### 「ドイツの社会保障と介護保険について」

まず自己紹介も兼ねて、大安寺とのご縁ですが  
本会発足の1956年に生まれ、岡山大安寺高校を卒業しました。高校の名前の由来は、かつて大安寺の寺領だった場所に建設されたことに因んでおり、創立10周年には先代河野清晃貴主様に「聖徳太子の和の精神」の記念講演を賜り、創立50周年には河野良文会長様に記念誌の祝辞を賜っています。ドイツとのご縁は、1988年5月に厚生省(当時)から外務省に出向し、西独大使館の書記官として派遣され、ベルリンの壁崩壊の頃にライン河畔のボンの街で暮らしたことに始まります。現在は西宮市民ですが、大安寺とドイツを結ぶ本会との不思議な御縁で、会の一員に加えて頂いています。

1988年の赴任当時、近い将来ベルリンの壁が取り払われ再統一される可能性を予見している人は周囲に誰もいませんでした。ところが、ヴァイツゼッカー大統領の1985年の連邦議会での演説を後に読んで気づいたことがあります。「過去に目を閉ざす者は結局のところ現在にも盲目となる」という名句で知られる演説ですが、「東西間の理解、全欧州における人権尊重に対するソ連の貢献について問いかけている時であればこそ、モスクワからのこうした兆しを見逃してはなりませんまい」、「壁に囲まれた欧州が国境越しに心からの和解をもたらすことはできません」という明確なメッセージが盛り込まれています。壁の崩壊は偶発的な要素もあったでしょうが、この機を逃すまいとする強固な意思がない限り、ドイツ再統一やEU統合という今の姿はなかったと感じます。



西ドイツ時代の首都ボン  
マルクト広場(ペートーベン像)



ベルリンの壁の崩壊

社会保障ですが、社会保険と民間福祉団体の2点をキーワードに挙げたいと思います。1883年に制定された疾病保険法は、労働問題への対処のアメとしてビスマルクが導入した世界初の社会保険立法として知られますが、古く中世の頃から手工業者や商人が組合を作り自分たちの職業上の既得権を守る一方、会員や家族に病気やケガ、死亡などの事故が起きた場合には、相互に助け合うという仕組みが根付いていました。相互扶助の歴史が現在に繋がっているのですが、ドイツ人は社会保険という仕組みをとっても大事にしているように思います。人生の避けられないリスクにはまず社会保険で対応し、次に社会福祉、最後に社会扶助(生活保護に相当)が対応するという仕組みが採られています。

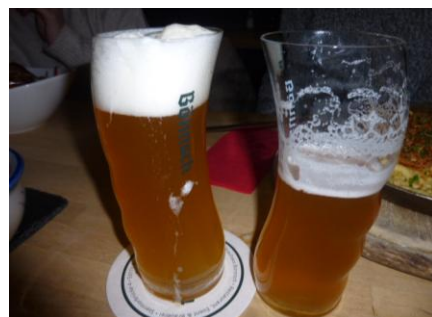
社会福祉と社会扶助の担い手としての役割を担ってきたのが民間福祉団体で、中でもキリスト教系のカリタス連合やディアコニー事業団など全国的なネットワークを有する6団体が大きな役割を担ってきたことも特徴だと思います。介護保険制度が1995年に導入されましたが、制度が検討され導入されたのは、再統一後の経済社会状況が困難を極めている時期でした。当時、多くの高齢者が年金と貯蓄では老人ホーム等の費用が払えないために社会扶助に頼らざるを得ない状況で、長年貢献してきた普通の勤労者が、高齢になり社会扶助を受けざるを得ないという事態を回避する手段として設計されたのが介護保険でした。年金と合わせて社会扶助に頼らずに暮らせる、小さな社会保険として制度化されましたが、その際、労使間では休日を1日減らす措置も合意されています。

今年2月、北ドイツで障害者や高齢者にサービスを提供しているプロテスタント系の医療福祉施設を訪問しましたが、障害者の排除から分離、さらにインテグレーション(統合)からインクルージョン(包摂)という流れを意識し、インクルージョンを実践しようという姿勢が明確だったことが印象的でした。



イエカローデ福音財団(ESN)での会食

最後にビール純粹令ですが、「ビールは大麦、ホップ、酵母、水のみを原料とすべし」というルールで1516年に制定されています。品質向上に加え、パンの原料である小麦をビールに使わないという小麦と大麦のすみ分けが狙いだったようですが、1987年に欧州裁判所から違反という判決が下されたにも関わらず、ドイツ国内で製造されるドイツ国内向けのビールには引き続き適用するというので今も有効な法令として生きています。頑固さを感じますが、税率が低いこともあり、ドイツで飲むビールは実に多種多彩、安くて旨い気がします。



ドイツビール(ボンのペンシュにて)