

クリスマスマーケット はドイツの冬の風物詩。ドイツ最初のクリスマスマーケットとして歴史的に証明されているのは、1393年に行われたフランクフルトのクリスマスマーケット。今とは違い、厳しい冬が来る前に日用品を売買する最後の機会だったようです。今のように、クリスマスマーケットが様々なクリスマスの飾り、地域の芸術品、そしてお菓子や手仕事で作られたおもちゃ、クリスマスの音楽で彩られるようになったのは19世紀になってからです。



今ではクリスマスマーケットは地方色豊かになりました。その中心となるのが手仕事で制作されたオーナメント。何世代にも渡って受け継がれたものも多く、例えば、木製のくるみ割り人形、スモーカー人形、クリスマスピラミッド、クリッペ、制作と絵付けが全て手作りのガラスボールなどがあります。またクリスマスに欠かせないのが、ニュルンベルクのレープクーヘン①、アーヘンのプリンテン、ドレスデンのクリストシュトレン④、そしてシナモン入りの星型クッキーなど、その地方独特の焼き菓子です。

聖ニコラウス



わしの名前はニコラウス(Nikolaus)。小アジア(今のトルコ)のミラという小さな町に、紀元3世紀に生まれたといわれる伝説上の聖人じゃ。よくサンタクロースと間違われるんじゃが、確かに見た目はよく似ているかもしれん。赤い服を着て黒いベルトを締め、真っ白な髭をたくわえているからな。でも、わしがかぶっているミトラという司教冠とこの杖もトレードマークじゃよ。もちろん赤い服も黒いベルトも持ってはいるが、ほかの服で現れることもあるんじゃ。

実はな、わしが持っている「黄金の本」には、子供達の一年間の様子がちゃ〜んと書かれてるんじゃ。12月6日に、よい子にはご褒美のプレゼントをあげるんじゃが、悪い子には「おしおき」代わりにムチ(小枝)や石炭を置いていくぞ。わしはおしおきをする怖いおじいさんではないのだぞ。みんながよい子供になるようにと願ってのことじゃ。

もう気づいたかな?ドイツの子供たちは12月24日だけでなく、6日にもプレゼントがもらえるんじゃよ。

ニュルンベルクの「クリストキンドレスマルクト」は世界的に有名で、広場は中世に迷い込んだような雰囲気になっています。「クリストキント」と呼ばれる天使に扮した若い女性によって毎年オープニング・セレモニーが行われます。もう1つのクリスマスマーケットとの間を結ぶクリッペ通りに入れば、様々なキリスト生誕場面を再現したクリッペを見ることができます。

ドレスデンのクリスマスマーケットは、「シュトリーツェル・マルクト」とも呼ばれ、この名前はクリスマスのお菓子の代表で、ドレスデンの名物クリストシュトレンが昔シュトリーツェルと呼ばれていたことに由来します。第2アドヴェント前日の土曜日にはシュトレン祭りが毎年開催されます。②

ハンブルクには多数のクリスマスマーケットがあり、その中でも最も素晴らしいマーケットは堂々とそびえる市庁舎前のもので、そこにはロンカリ・サーカスがしつらえたお菓子屋さんや玩具屋さん、手工芸品店やグリューワイン屋さんなどの可愛い屋台が並んでいます。歴史的価値がある回転木馬は子供たちだけでなく、大人も夢中になります。③

フランクフルトのクリスマスマーケットは1393年以来続く歴史のある、美しいマーケットの1つです。レーマーベルク、パウルス広場やメインカイ通りには200の屋台が並び、市庁舎前の30mあるクリスマス・ツリーの周りでは、クリスマス・コンサートやニコライ教会のバルコニーで行われるブラスバンドの演奏、そしてグロッケン・シュピールなど、様々なイベントを楽しめます。



Weihnachten in Deutschland ドイツのクリスマス



12月25日のクリスマスまでの4週間をドイツではアドヴェント(待降節)と呼び、ドイツ人にとって1年で一番大切な、喜びにあふれる時期です。このころ、街はロマンチックな雰囲気へと変わります。

ドイツには、地域毎に何百年にも渡って受け継がれてきた様々なクリスマスの習慣があり、今では、クリスマスを家族だけでなく、クリスチャンではなかったり別の信仰を持つ友人とも一緒に過ごす祝日としてお祝いします。

クリスマス前のアドヴェントになると、ドイツではどこへ行っても、町の中心に必ずクリスマス風の飾り付けをしたかわいらしい屋台が並び、グリューワインやレープクーヘンが売られ、人々を引きつけます。ドイツ観光局によると、大都市だけでも2,500ものクリスマスマーケットがあるそうです。ドイツ人にとっても、外国からの観光客にとってもクリスマスマーケットめぐりは、一見の価値ありです!





アドヴェント

前に各家庭で必ず用意するのが「アドヴェントツクランツ」と「アドヴェント・カレンダー」。

アドヴェントツクランツはもみの木などの常緑樹で作ったリースに4本のろうそくを立てたもので、テーブルに飾ります。花屋やクリスマスマーケットで出来上がったものも買えますが、多くの家庭では手作りします。①

「アドヴェント・カレンダー」は、12月1日から12月24日までの数字が窓になっている1枚のカレンダー。毎朝その日の日付が入った窓を開けると、お菓子やオーナメント、小さなおもちゃなどが現れます。11月になるとたくさんの種類が売り場に並びますが、大人にも子供にも人気なのはチョコレート入りカレンダー。全部一度に開けてしまいたいのをガマンしながら、「クリスマスまであと何日…」と毎日一粒ずつチョコレートを食べて、指折り数えクリスマスを楽しみにします。②

第1アドヴェント

はクリスマスから4つ前の日曜日、朝食時には家族全員が揃ってアドヴェントツクランツの最初の1本目のろうそくに火を灯します。次の日曜日には2本目、その次には3本目…という様に日曜日ごとに火を灯し、クリスマスが近づいていることを実感します。第4アドヴェントを迎え、ろうそく4本全てに火が灯されると、クリスマスはもうすぐ！

24日

のクリスマスイブには、外に置いていたツリー用のもみの木やトウヒなどを家の中に入れ、枝に飾りつけをします。ツリーがきれいに出来上がると、プレゼントを木の下へ。プレゼントは両親から子供へだけでなく、家族1人1人がそれぞれに用意して、自分でラッピングし、カードを添えた、とても心のこもったもの。夕食後、みんなでプレゼントを開けます。③

25、26日

はドイツではクリスマスの祝日となり、通りには人影も少なく、街はとても静か。この日は散歩したり、ゆっくりと食事をしたり、家族との時間を過ごし、近くに住む親戚を訪ねたり、お墓参りをして静かに過ごします。ドイツのクリスマス料理として代表的なものは鴨や七面鳥です。

1月6日

の三王来朝の日はキリストの誕生を聞き、3人の賢者が星に導かれてキリストの下へやってきたことに由来します。家庭ではこの日にクリスマスツリーを片付け、1ヶ月以上続いたクリスマスの一連の行事は終わります。

クリスマスツリー

について述べている最古の書物は1605年までさかのぼります。その書物によると、クリスマスの時期にストラスブール(当時ドイツ領、現在フランス)のある家庭で、もみの木に本物のりんごやワッフル、金箔やお菓子で飾りつけをしたそうです。ツリーの飾りつけの伝統もドイツに由来します。最初はプロテスタント教徒の家庭だけで行われていたのが、カトリック教徒の家や教会でも行われるようになりました。ドイツ移民

がこのツリーの伝統をアメリカへ持ち込み、そこから世界中に広がっていきました。12月24日が近づいてくると、みんなクリスマスツリーにふさわしい木を探し始めます。ドイツ人の「お気に入り」は、葉が長持ちするコーカサスモミで、この木は約12年で1m80cmから2m20cmという最適の大きさに育ちます。ツリーは資材置き場やスーパー、ホームセンター、ショッピングセンターなどで買えますが、場所によっては森の中で好きな木を選んで買うこともできますし、時には自分で切ることも！④

ドイツのクリスマスレシピ

バニラキプフェル(Vanillekipferl)は三日月型のクリスマスの定番クッキー。サクサクほろほろの食感です！

材料	
バター	175g
薄力粉	230g
アーモンドパウダー	100g
グラニュー糖	100g
バニラビーンズ	1/2本
卵黄	2個
レモンの皮	1/2個分
仕上げ用粉砂糖	適量



1. バターを常温に戻し、薄力粉とアーモンドパウダーをふるっておく。
2. バターにグラニュー糖、バニラビーンズ、レモンの皮を入れ、よく混ぜる。
3. 2に薄力粉とアーモンドパウダーを加えてさらに混ぜる。
4. 卵黄を加えて、さっくりと混ぜる。
5. 生地を棒状にまとめる。ラップにくるんで冷蔵庫で1時間休ませる。
6. 休ませた生地を冷蔵庫から出し、ナイフで約1cmの厚さに切る。
7. クッキングシートの上に、生地を三日月型にして並べる。途中、生地がゆるくなってきたら、冷蔵庫で再び冷やす。
8. 180度のオーブンで約8分焼く。(先が色づくまで)
9. オーブンから取り出し、熱いうちにパウダーシュガーを振りかける。
10. 冷めてからもう一度パウダーシュガーをかけて完成！

(ドイツ大使館公邸料理人小林シェフのレシピより)

他のレシピも知りたい方は…

ドイツ大使館 クックパッド

グリューワイン(Glühwein)はドイツのクリスマスマーケットやこの時期のホームパーティーには欠かせません。

材料	
赤ワイン	1本
オレンジ	1個
りんご	1/2個
シナモンステック	1本
クローブ	2-3個
砂糖(ざらめ)	大さじ1杯
カルダモン、オールスパイス、バニラ・エッセンスなど	少々



1. オレンジは皮をむき、白いわた部分をとって縦に切り、幅約1cmにカット。りんごは皮をつけたまま、5mmぐらいのいちょう切りに。
2. 赤ワインを鍋に入れ、弱火で人肌に温める。
3. お茶パックに入れたクローブとシナモンを2の鍋に入れる。お好みでカルダモンとオールスパイスを少々。
4. うっすらと湯気が立ちだしたら、1のオレンジとりんごを鍋に入れ、弱火でさらに温める。
5. 再び温まったら、砂糖を入れ、よくかき混ぜる。
6. 沸騰直前に火を消し、お好みでバニラ・エッセンスを数滴入れて、できあがり。

*ワインは沸騰させないように注意してください。
*パーティーのときには、赤ワイン2、3本分を1度に作り、魔法瓶に入れておけば、2時間ほど温かいままおいしくいただけます。

(ドイツ総領事館ブリギッテのレシピより)

オーナメント

は家庭によって色々ですが、どこの家でも飾られるのは金や銀のラメとろうそく代わりに豆電球。ポピュラーなのは、木製の人形や天使、楽器をかたどったもの、靴下のミニチュアなどですが、木でできたりんごや藁でできた星飾りなど伝統的なものもあります。くるみやアーモンドでできたカラメル菓子などもツリーに飾ります。⑤

クリッペ

はキリストの生誕の様子を人形で表したもので、既にキリスト、マリアとヨーゼフ、祝福にやって来た3人の賢者、羊や牛などがセットになったミニチュアの人形の家です。アドヴェントの時期になると教会やクリスマスマーケットでは等身大のものが展示されます。家庭でも日本のお雛様のように飾りますが、木彫りのクリッペは大変高価なものなので、毎年少しずつ人形を買い足していったりします。⑥

クリスマスピラミッド

は、台のロウソクの炎の熱で起こされた上昇気流が小さな天使などの人形をゆっくりと回転させる素朴な飾りです。ピラミッド上部の羽が回ると、小さな人形などの影がお部屋に映し出されて、とてもロマンチックです。⑧

シュヴィップボーゲン(Shwippbogen)は木製のアーチ型スタンドで窓辺に置きます。ロウソクの炎や豆電球に照らし出されてぼんやりと浮かぶ影を眺めているだけで、幻想的な気分になります。⑨

くるみ割り人形

やスモーカー人形もクリスマスの装飾には欠かせません。くるみ割り人形は兵隊やニコラウス(ドイツ版サンタ)など形は色々。口にくるみを入れ、背中についているバーを下げるとうるみが割れる仕組みです。⑩

スモーカー人形は丸い口から白い煙を出す人形。お腹のところで上下二つに分かれ、下の部分にお香を置いて火を点け、上の部分をかぶせると、口からお香の煙が出ます。⑪

ドイツ東部のエルツ山地地方は、スモーカー人形、シュヴィップボーゲンやクリスマスピラミッドの故郷です。また、チューリンゲン州の小さな町ラウシャはクリスマスツリー用のガラスの装飾品の生産地として有名です。⑦

