



那須塩原・リンツ



新規国際交流員レナさんの初めての

ワールドフェスティバル 2025

9 月 27 日に那須塩原市国際交流協会主催のワールドフェスティバルが開催されました。このイベントは、国際交流を推進し、国際理解を深めるとともに、地域住民と在住外国人の日常的な交流を行う中で相互理解を深め、街づくりの推進、国際平和に寄与することを目的に毎年行われています。

今回は、初めて那須ガーデンアウトレットを会場としたことで、市外からも大変多くの方々にご来場いただき、賑わいを見



せました。会場では、世界の様々な国の料理の販売や、南米音楽のパフォーマンスなどが行われ、国際色豊かな一日となりました。

私もオーストリアブースで菓子工房「ねむの樹」さんと一緒に「リンツァーアウゲン」を販売しました。このリンツァーアウゲンは、オーストリアの伝統的なジャムサンドクッキーで、大阪・関西万博のオーストリアパ



ビリオンレストランでも提供されたものです。

那須拓陽高校の生徒がオーストリアの創作料理としてレシピを開発したもので、栃木県産いちごを使用したジャムと那須塩原市産牛乳を使用したミルクジャムを使用し、那須塩原市とリンツ市との友情を形にしています。このリンツァーアウゲンを通じてオーストリアの魅力を広げることができて、とても嬉しいです。

これから、リンツァーアウゲンが市内の多くのお店で提供され、那須塩原市の新たな名物になったら素晴らしいなと思っています。まだ食べたことがない方は、菓子工房「ねむの樹」さんにて販売されていますので、ぜひお試しください！オーストリアの味を楽しみましょう！



那須塩原とリンツ
の友情を表すリン
ツァーアウゲン



那須塩原・リンツ

オーストリアの秋といえば...



「シュトゥルム」！

私はブドウ畑が多い町で育ったせいか、オーストリアの秋といえばブドウが思い浮かびます。9月になるとブドウの収穫が始まり、オーストリアの人々が収穫したブドウで作った飲み物を飲むのを心待ちにします。

ブドウからできた飲み物といえばワインはもちろんのことですが、「シュトゥルム」もあります。「シュトゥルム」はドイツ語で「嵐」という意味で、発酵が始まったばかりのブドウ果汁のことです。つまり、ブドウジュースとワインの間の存在です。お酒は入っていますが、甘くて飲みやすいのが特徴です。徐々に糖度が下がって、アルコール度数が上がっていくため、味がどんどん変化していくことから、「嵐」という意味の名前が付けられました。そのため賞味期限が短く、秋にしか飲むことができません。シュトゥルムを飲む際には独特な習慣があります。グラスを必ず左手で持ち、飲む前に「プロストゥ（＝乾杯）」ではなく「マールツァイトゥ（＝いただきます）」と言います。間違えて右手で持ったり、「プロストゥ！」と言ってしまったりとすると、一緒にいる友達に奢る、という文化があります。



去年、私もワインワンダーンに行って、シュトゥルムを飲んできました！

シュトゥルムは「ワインワンダーン」しながら飲むのが一番美味しいと思います。さて、「ワインワンダーン」とは何でしょうか？ワインはそのままでの意味で、「ワンダーン」はハイキングという意味です。つまり、ワインなどを飲みながらブドウ畑でハイキングするという伝統的な習慣です。それぞれのブドウ畑を持つ人々が屋台を設置し、自家製ワインやシュトゥルム、そして軽食やお菓子を売っています。ワインワンダーンの時には、伝統衣装の「ディアンドル」や「レーダーホーセ」を着ている人も多いので、オーストリアの伝統的な風景を感じることができます。



オーストリアではワインがかなり人気の酒です。一人当たり年間 26 リットルも飲まれています。そのため、ワイン専門の飲食店もあります。そのお店は、ほとんど家族営業で、営業時間はブドウ畑の作業がない期間だけに限られます。例えば、私の地元の場合、営業は 2 か月のうち 2 週間だけです。営業中かどうかを示すのは、お店の前に置かれた枝です。枝の先の葉が道路の方向に出ている場合は、営業中であることを意

図



営業中の合図

写真：Geolma163 via Wikimedia Commons



那須塩原・リンツ

写真：Otto Domes via Wikimedia Commons



味します。ちなみに、そのワイン専門の飲食店は「ホイリゲ」と呼ばれ、日本の居酒屋に近い雰囲気です。ホイリゲの代表的な商品には、炭酸水で割ったワインの「シュプリッツァー」や、ブドウジュースの「モストゥ」があります。ドイツ語でブドウは「トラウベ」、ジュースは「サフトゥ」なので、ブドウジュースのことは

「トラウベンサフトゥ」とも言いますが、ホイリゲでは必ず「モストゥ」と呼ばれています。また、パンと一緒に食べるチーズやハムを盛り合わせた軽食も売られています。

オーストリアにはブドウに関する文化があります。課題活動として、小学生がブドウ狩りを手伝うこともあります。ですから、もし皆さんが将来オーストリアに旅行することがあれば、ホイリゲを訪ねることをお勧めします。オーストリアのワイン文化を楽しみましょう！



写真：Barbara Marko-Bartilla via Wikimedia Commons

テキストを読むと答えがわかりますよ！

オーストリア文化クイズ

オーストリアでは秋になると、ブドウジュースがたくさん飲まれます。

さて、このブドウジュースは何と呼ばれているのでしょうか？

A：サフトゥ (Saft)

B：モストゥ (Most)

C：トラウベ (Traube)

D：シュプリッツァー (Spritzer)

答えは 4 ページへ

那須塩原市中学校合唱フェスティバル

7 月に大阪・関西万博でリンツ市の生徒たちと一緒に国際合唱を披露した那須塩原市万博合唱団が、9 月 15 日に那須塩原市中学校合唱フェスティバルで、最後となる舞台に立ちました。私は観客として参加し、初めて生徒たちの歌声を聴きました。オーストリアの第二国歌だと考えている「I am from Austria」を那須塩原市で聴くことができるとは想像もしていなかったので、とても感動しました。また今度、万博合唱団の皆さんと那須塩原市とリンツ市の交流イベントなどで会えるのを楽しみにしています。





那須塩原・リンツ



国際交流員レナさんが
不思議だと思ふ日本文化：

バウムクーヘン



私が初めて日本のスーパーに入った時、お菓子コーナーで「Baumkuchen」という言葉が目に残りました。「あれっ、ドイツ語だ！」と喜びましたが、「でも、見たこと



写真：Wikimedia Commons

ブルーゲルトルテ

がない商品だな」とも思いました。「バウム」はドイツ語で「木」、「クーヘン」は「ケーキ」という意味なので、見た目から名前の由来はわかりやすかったのですが、オーストリアで「Baumkuchen」として売られているものとは全然違います。

日本にあるバウムクーヘンは、15 世紀からヨーロッパの様々な国でウェディングケーキとして作られていたそうです。そして、1919 年にはドイツ人のパティシエがそのバウムクーヘンを日本へ持ち込んだと言われています。つまり、バウムクーヘンはやは

りヨーロッパにもあるものですが、ドイツとは違い、オーストリアでは「ブルーゲルトルテ」と呼ばれています。「ブルーゲルトルテ」はオーストリアのチロル地方の名物だそうです。しかし、私はチロル地方から遠いところに住んでいたため、実は食べたことがありません。今度、機会があればぜひ食べてみたいです。

一方、オーストリアのクリスマスマーケットで「Baumkuchen」として販売されているものは、ハンガリーに起源を持つ「キュルテーシュカラーチ」です。炭火で焼いたイースト生地の上に砂糖やナッツが付いていて、もちもちサクサクとした甘いパンです。



写真：Marco Verch via CCNUL

キュルテーシュカラーチ

写真：VShagov via Wikimedia Commons



ゲーゲルフプフ

す。東ヨーロッパでは人気のあるスイーツです。ちなみに、日本のバウムクーヘンはオーストリアの「ゲーゲルフプフ」というケーキと味が近いので、バウムクーヘンが好きな方にはおすすめです！

【B】：そよ風のそよ風

発行：那須塩原市市民生活部市民協働推進課（担当：ミルト・ヴェレナ）

事務局：〒325-8501 栃木県那須塩原市共壟社 108-2

TEL：0287-62-7019 FAX：0287-62-7500

E メール：shiminkyoudou@city.nasushiobara.tochigi.jp

バックナンバー・ドイツ語・英語編：

https://www.city.nasushiobara.tochigi.jp/kurashi_tetsuzuki/shiminsankaku/kokusaikoryu/3/8553.html

