

# ドイツってどんな国？



## 国旗について

かつてナポレオン軍と戦ったプロセイン軍の黒い服、赤い肩章、黄色のボタンという軍服に由来しています。

## ●位置・地形など



ドイツは、ヨーロッパの中央部に位置し、9つの国と陸つづきで国境を接しています。北は北海とバルト海に面し、南はアルプス山脈の高山がちなります。国土の大部分は比較的平らで、複数の国を流れるライン川やドナウ川など国際河川による水運も発達しています。

またドイツはEU(欧州連合)の一員で、発足当時から加盟している、EUで中心的な役割をこなす国の1つです。そのため、国境を越えた人やものの動きも活発になっています。

19世紀後半から急速に工業を発展させたドイツは、現在もヨーロッパ1の工業国です。その発展の中で直面した環境問題への取り組みは、現在も

環境を守るため日常的に資源・エネルギーの節約やゴミを減らす工夫をするなど、ドイツの人々の意識の高さに表れています。首都はベルリンです。

## ●言語・宗教

公用語はドイツ語。キリスト教(カトリック系、プロテスタント系)、ユダヤ教などの信仰がみられます。民族別では、人口の約9割がドイツ人です。

## ●歴史

ゲルマン民族により形成されてきた国で、5世紀以後、フランク王国・神聖ローマ帝国を経て、1871年にドイツ帝国が成立しました。第一次世界大戦後はワイマール共和国となりますが、ナチスの台頭により崩壊します。第二次世界大戦後の1949年にアメリカ・イギリス・フランスの占領地区が西ドイツ、ソ連の占領地区が東ドイツとなり、以来西ドイツは資本主義国、東ドイツは社会主義国の国づくりを進めていましたが、1990年に東西ドイツの統一が実現しました。

## ●気候・風土

暖流の北大西洋海流と偏西風へんせいふうにより、緯度の高いところにあるわりには温暖で、冬と夏の気温・降水量の差が小さい西海岸性気候です。東部では夏と冬の気温差がやや大きくなります。夏は昼間の長さがとても長くなり反対に冬は、太陽が短時間しかのぼらず、日ざしの弱い日が続きます。



# ● 食文化

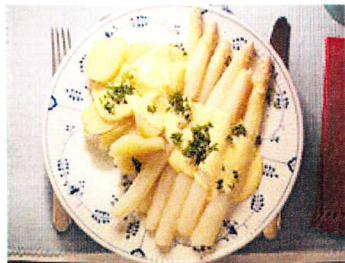
## ～食に対する考え方～

ドイツでは朝食と夕食を簡単なもので済ませ、そのぶん昼食は時間をかけたっぴりと食べる人が多いです。学校や職場に行く時間が早いので、午前 10 時前後にコーヒーブレイク、俗に「第 2 の朝食」を摂る習慣があります。

## ～ドイツ料理の特徴～

ドイツは食材が不足しがちな風土のため、その料理は、フランスやイタリアなど南の暖かく食材に恵まれた国々の料理とは異なり、これを解消する工夫が凝らされているのが特徴です。特に冬は作物があまりとれないため、マリネやザワークラウトなどの保存食品が発達してきました。また古くから豚や牛などの家畜の飼育と、小麦やライ麦などの麦類の栽培とを組み合わせた混合農業が行われており、ライ麦パンと種類豊富なソーセージ(ヴルスト)が食卓に並びます。

そしてドイツといえばビールとじゃがいもです。ビールは水よりも安く売られており、多くの種類があります。じゃがいもは主食の 1 つとして食べられています。料理には毎回ついてくるほど大変身近な食べ物です。果物は食べるよりもジュースとして取っていることが多いようです。



# 【給食で作る料理】

## ■ ライ麦パン

ドイツの主食として食べられています。黒っぽいのが特徴です。そのまま食べるというよりもソーセージやチーズ、野菜をサンドして食べます。本日は、胚芽パンをだしました。



## ■ ソーセージ

様々な土地で色や形などが違うソーセージが作られています。その数は 1000 種類以上もあるそうです。



## ■ ザワークラウト

ザワークラウトはドイツ生まれのキャベツの漬物です。キャベツを塩で漬け込み、酸っぱくなるまで発酵させて作ります。冬場野菜が手に入らなかった頃に考えられた料理です。



## ■ グヤーシュ(ゲーラッシュ)

ハンガリー起源の料理です。ハンガリーでは、スープであるが他国では一般的にシチューとなります。ドイツ語でゲーラッシュと発音させる。牛肉、ラード、玉葱、パプリカなどから作られます

