



第85回

## 私のスケッチブック

### 「ペグニッツ川の中州にあるレストラン」

ニュルンベルク (ドイツ)



このお店の名前は、ハイリヒ-ガイスト-シュピタール (Heilig-Geist-Spital) と申します。1830年代にドイツの商人コンラート・グロース氏によって建てられた歴史的建造物で聖霊救済院跡です。現在は1階がレストランで、その他は養老院として現在も使用されているとの説明に、開設者の意図が今も尚続いている事に感動します。

このレストランは超有名なのですが、お値段は実にリーズナブルです。ヴァイツェン・ビールとおつまみにニュルンベルガーソーセージとザワークラウトを注文して、じっくりメニューとニラメッコ。経験上、一皿の量が想像出来ずから一人前が我々の想いの倍として…夫婦で一皿をシェア? ウェイトレスさんが大きく頷いて「ウン、良い判断だ!」。ところでデザートは如何ですか? うーん、ダンプフヌーデルかなあ…。

美味しいドイツ料理を満喫して、クリスマスマーケットで有名なマルクト広場に向かうと美しいヴァイオリンの

音が聞こえてきます。民家の玄関先で初老の方がイヴァンヴィチ作曲の「ドナウ河のさざなみ」を奏でています。哀愁に満ちたメロディーに釘付。そうだ!! 近鉄名古屋駅の出発メロディーですよ…伊勢に出張する時に新幹線からの乗り換えで良く耳にしました。

ところでYouは何しにドイツへ? 実は、バイエルンの伝統的なソーセージを味わう旅でした。ニュルンベルガー・ロースト プラートヴルストは14世紀からの味わいを伝えています。プラートヴルスト・ホイスレと云うお店でハート型のお皿の盛り合わせに出逢う事。もう一つ、レーゲンスブルクのヒストリーリッシュェ・ヴルストキュッヘを訪ねる事でした。11世紀に石橋建設の飯場として建てられたドイツ最古のお店と云われています。一般的に、ソーセージの付け合わせにはポテトサラダやザワークラウト。しかし、ここでは細かくクリーミーに摩り下ろした西洋わさびがお奨め。6本のソーセージと共に大満足の旅でした。

延原 慎吾



1946年、岡山県生まれ。現在、東京都内在住。物流会社を経営するかわら欧州物流コンサルタントとして渡欧の際、歴史的建造物及び風景の美しさに魅せられて水彩画を始める。  
2017年開催「第68回 全国カレンダー展」に9度目の入選を果たし、その実力を発揮する。  
<http://www.urban.ne.jp/home/nobu36>

水彩画 延原

検索