

城取博幸の

ポーランドのスーパーマーケット見聞録

NO58

城取フードサービス研究所

城取 博幸

トルコ イスタンブールを経由してポーランドへ

ターキッシュエアラインでポーランド ワルシャワ国際空港、
空港から電車でワルシャワ、ワルシャワからさらに電車でクラクフへ行く予定。
クラクフは「アウシュビッツ強制収容所」の中継点。

アパートからは、予約しておけば、エアポートリムジンで空港まで送ってくる。

スターアライアンスのターキッシュエアラインのラウンジ

評判は聞いていたが、すごいラウンジだ。

今まで、ワンワールドでヘルシンキ、パリ、ロンドン経由でヨーロッパまで来ていたが、
スターアライアンスのターキッシュエアラインでヨーロッパもいい。



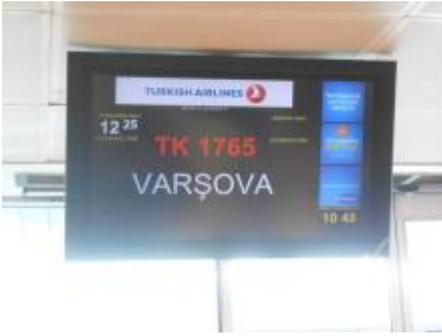
ミニシアターまである。

バフェは、朝昼晩とメニューが入れ替わる。



トイレもすごい

ラウンジで4時間ほどすごし、ポーランド ワルシャワショパン空港へと向かう。



機内の光景

「ポーランド行きは、ヘルメット着用か？」



その隣の席では、自分で禿げ頭をかいているかと思いきや、爪にはマニキュアがしてある。

「おかまか？」と思いきや、カップルの隣の女性が禿げ頭で遊んでいる。

「ヘルメットをかぶらないとこんなことをされるのか？」

よく見ると、ヘルメットらしきものは、チェロかコントラバスのケースをシートに立てかけてあるだけであった。

ターキッシュ・エアラインには、コックが乗機している。

そのうち日本のエアラインも「板前」が乗機して寿司を握るかも。



機内食

事前に「魚料理」をリクエストしておいたので、魚料理が出てくる。

変更しないと、往復4回とも魚料理になってしまう。

タイのグリルは昨晚食べたばかり。

隣のビーフステーキがおいしそうであった。

ワルシャワ ショパン空港へ到着

ポーランド語表示の自動販売機の乗車券の買い方が分からない。

分からない時は近くの人に聞くが一番。

改札も検札もないまま、ワルシャワセントラル駅へと向かう。



さんざん迷い、チケット売り場を発見

長い行列ができています。

突然、前に並んでいた若い女性に、中年女性が何やら言い、割り込んでくる。

どうやら、「私は時間がないから、前に入れて」らしきことを言っているようだ。

6人がけのコンパートメント、約6000円の指定席に乗車。

クラクフまで、約3時間半の乗車。

コンパートメントは2人きりだが、前の会社の幹部らしいビジネスマンがしきりに電話を
していているさい。

思わず、咳払いをすると、

「俺はビジネスをしているんだ。お前は遊びだろ！」

といった目で私を見る。

アパートに到着

朝7時にイスタンブールのアパートを出発して、クラクフのアパートに着いたのは夜8時。

部屋は広く快適そうだ。

キッチンも付いている。



最上階のロフト付き

ロフトを上げれば、書斎とベッドルーム



ロフトもよいが、トイレ、キッチンが下の階にあるため、何度も階段を上がり下がりしなくてはならない。

歩き過ぎて足が筋肉痛のおじさんにはつらい。

ポーランドの夜は寒い。

スチームの暖房機器は付いているが、足が冷たい。

日本から持ってきた携帯用の「湯たんぼ」が役に立つ。

爆睡

クワクフのスーパーマーケットと生鮮市場

クワクフのスーパーマーケット「カルフル・エクスプレス」

駅中には大きなショッピングセンターがあるが、旧市街には小型店しかない。

クワクフの旧市街の「カルフル・エクスプレス」 20坪ほどのコンビニスタイルの店

6時半から23時まで営業、週末は休み。



突き当りの冷蔵ケースには、くだものを品揃え

チルドのアイテムは少ないが、「チルドのレディ・ミール」も



サンドイッチの品揃えは充実している。



ラザニア



レストランと同等の味
ローストポーク(下はポテト)



薄味で素材の味が生きている。

春雨炒め中華風



少し甘めだが中華料理をよく再現している。

400gで約500円のレディ・ミール

中のパッケージは「スキンパック包装」

全部試食したが、丁寧に製造されていてジャンク感は感じられない。

小型店の割にはハイゴンドラを使用している。



パン、菓子、飲料、水の品揃えの多さが目立つ

その他 こんなコンビニも



郊外に行けばドイツ系の「LIDL」もある。

クラクフの生鮮市場

マテイキ広場の銅像を右に曲がれば、屋根の付いた近代的生鮮市場がある。



入口では菊の鉢植えが売られている

中は野菜、くだもの、肉、魚、パン、菓子、雑貨、衣料など日常の物は何でも揃う。

夕方の客も多い。



きのこも豊富

内陸であるため、魚の品揃えは少ない



肉の燻製だけでなく、魚の燻製もある。

マリネ、ピクルス、サラダなどを売るデリカショップも



とんかつなどの揚げ物や餃子のようなものも

焼きたてのパンを露店で販売

パリパリ感がなく、少し硬いパン。



ドイツの「プレッツェル」のような塩味の効いたパン。
ついつい手が出てしまう。

ヨーロッパの都市の旧市街地は、近代的な建物を建てられないため、
大型のスーパーマーケットやハイパーマーケットは建てられない。
その分、コンビニが出番になる。
ここでは「カルフル・エクスプレス」の看板をよく見かけた。
市場も近代化が進んでいる。

ポーランドのスーパーマーケット「ピエドロンカ」

ポーランドでよく見かけるスーパーマーケット「ピエドロンカ」



ポーランドの小売業

ポーランドを代表する企業「ピエドロンカ」。

ポーランド語で「てんとう虫」の意味で、黄色い建物にてんとう虫マークが目印。

“Codzienne niskie cena(毎日低価格)”をスローガンに掲げていて、どの製品も比較的安く手に入る、庶民のスーパーマーケットです。

ポーランドには、RIDL Aldi カルフール テスコ メトロ ロイヤル・アホールドなどの食品小売業があります。

「ピエドロンカ」とは対照的な高級スーパーマーケット「alma(アルマ)」。

こちらは全体的に値段は張るものの、他の大型スーパーではなかなか置いていないような品物があるので、見てまわるだけでも楽しい。

店内にポーランドの古都クラクフ発祥のデリカッセン「KREDENS(クレデンス)」が入っている店舗もあります。

ワルシャワの新市街 ヒルトンホテル近くの「ピエドロンカ」を視察。

加工食品が安く買える店。



店の大きさは300坪程でレジ台数は3台。

「L字型」に冷蔵ケースを配置している。

野菜よりくだものに力を入れている感じだ。

パンはリーチンケースのバラ販売。



チルドの加工食品が充実している。

フライなどの揚げ物は、ガス置換トップシール包装で、賞味期限1週間ほど。



ポーランド名物の「ポテトパンケーキ」や「水餃子」もチルド売場にある。

平ケースは、片面が冷蔵食品、もう片面が「冷凍食品」

どちらも、透明のふたが付いている。



肉も魚も全てアウトパックの、真空パックかガス置換商品
インスタ製造の商品はない。

サーモンの切り身

生魚はこれだけだが、驚くほど魚の加工品がある。

日本もこういう時代になるかも。



肉はブロック肉が中心だ。

「スタッフド・チキン」や「スタッフド・ポーク」などがあったので購入する。

肉のグリル商品は、日本はまだ遅れているので、参考になる。

食品の陳列はアルディやリドルによく似ている。

品切れが多く、プライスカードが付いていないものもある。



商品を絞り込み、大陳販売。

あまり選択の余地はない。

店を支えるパートさん。

どこにも居る、ベテランパートのおばさん。

貫録のあるパートさんの動きをしばらく見ている。

バックから商品をカートで運び、手際よく商品を補充している。

レジが込み始めると、レジに入る。

そのスピードは男性よりも早い。

「どこも同じだな」と思う。

こうしたパートさんが店を支えている。

レジでの出来事

「おつりがないため、できるまで待っていてください」

とお金を払った後、レジの近くで待たされる。

サービスレベルはまだまだだが、ホスピタリティはそれなりに感じる。

ビエンドロンカの商品 ①

購入した商品を紹介します。

地元産の「柿」 長めの大きな柿。意外と甘味が強かった。



渋柿の渋抜きの柿のような気がする。

カナダ産の「なし？」

と思いきや「リンゴ」であった。



店の名誉のために言っておくが、傷がついているのは私の責任。

キッチンカウンターから床に落としてしまった。

スーパーマーケットではよくあることです。客が床に落としてそのまま、売場に戻す。

次の客がそれを買って、傷んでいたと店にクレームを言う。

少しぼけているが、甘味は強かった。

「GIG & FRESH」と書かれたバナナ。

普通のバナナであった。

フルーツは量り売りだが、レジでしゃんと図り精算してくれる。



PBチーズとセットになったカット野菜



フォーク、ドレッシング付
賞味期限が8日間もある。

「タラのスモーク」

スモークされたタラの切り身がトップシールトレイに入っている。



少し塩味が強いが、肉厚で脂がたっぷりのっていておいしい。
ごはんが恋しくなり、日本から持参したパックごはんと一緒にいただく。

「サバの開きのスモーク」



頭、骨が取られているが、骨が少しだけ残る。
日本で「骨なし」と標示すればクレームが来る商品。
脂がのって、生臭さもなくおいしい。

オードブル用「サーモンのすき身」



日本でも、キュウリやトマトをバジルソースで和えれば、写真のような食べ方もできる。

「冷凍カジキマグロ切り身」



そこそこ厚みがあり、1枚ずつ包装されている。

野菜サラダ(マヨネーズ和え)

玉ねぎの他にパプリカやブラックオリーブも入っている。



賞味期限が1か月もある。

マヨネーズ

黄身だけを使っているという、パッケージの写真が分かりやすい。



バラ販売で売られていた「チョコドーナツ」と「ベリーパイ」

ピエンドロンカの商品 ②

ピエンドロンカで購入した商品を紹介します。肉の加工品は日本より進んでいる。

チルド「やきとり」

串に刺されたやきとりのようなもの。トルコ料理のケバブの影響か。



パプリカが間に刺してあり見た目もキレイ。

鶏肉がとても柔らかくジューシー。鶏肉は蒸してあるようだ。

チルド スタッドポ・チキン(鶏ムネ肉)

中にチーズとバジルの詰め物が入っている。

オーブンがないので、アルミトレイ付の真空パックであったためボイルして「袋調理」を行う。

袋のまま低温で3時間ボイルし、その後、切り分けして食べる予定。



アルミ付きのトレーに味付け肉が入り、オーブン180℃で90分加熱するもの。

チルド スタッフド・チキン(もも肉)



中はライスや穀物、ハーブなどかなりボリュームがある。
オーブン180℃で60分加熱と書いてある。これも、「袋調理」して切り分けて食べる。

チルド「プラツギ」「ポテトパンケーキ」



じゃが芋に小麦粉を混ぜて、油で揚げたり焼いたもの。
料理の付け合せとしてよく使われる。
ポテトコロッケとさつま揚げをミックスしたような味。日本人の好みによく合う。

ヨーロップスタイルのチルド「パンケーキ」



小型のパンケーキが6枚
電子レンジで加熱するだけ。

「チルドミートボール」

ミートボールでの込んだミートボール。



トマトの酸味が少なく食べやすい。

「バター」

ポーランド語で書かれているため、

バターなのか、マーガリンなのかヨーグルトなのか分からないので近くの客に聞く。

「有塩バターよ」と親切に教えてくれた。



「アルミホイル」

日本のように箱に入っていないので、探すのに苦労した。

水を買うときも、「ガス入り」か「ガスなし」か確認しないとイケない。



以上が店で購入した商品

チルドの「水餃子」のようなものも、5アイテム程品揃えされている。

デリカはないが、チルドの加工品が充実している。

料理をつくる

ピンゴドイカで買った材料で料理をつくる。

キッチン付きのアpartメントを借りながら、何も料理らしきものをつくっていない。

今回は、3都市滞在なので、店や観光地を見るのに忙しい。

それでも、時間をつくって料理を試してみる。

やってみればわかりますが、旅先で料理をするのはけっこう大変なことです。

時間もかかるし、好きでなければできないこと。

ピンゴドイカで購入した

「チルド 鶏ムネ肉のスタッフド・チキン」

ハーブ入りのチーズを生鶏のムネ肉で巻いたもの。



「チルド 鶏モモ肉のスタッフド・チキン」

米、穀物などを生鶏のもも肉で巻いたもの。

味付けアルミトレイ付真空パック



スタッフドは、日本ではまだなじみの薄い料理だが、将来は日本にもこんな下処理された商品が普及するであろう。

作り方

アルミトレイのままオーブン180℃で60分、90分加熱するようになっているが、

オーブンがないため、料理方法を変える。

フライパンで蒸し焼きにしようとも考えたが、この大きさではなかなか中まで火が入らない。

入っても肉が硬くなる。

アルミレーは付いているが、味付けの真空パックであるため、ポイルして「袋調理」すくことにした。
鍋に水を入れて、低温で3時間煮る。



電磁調理器のメモリは9段階だが温度設定が分からない。

60℃、65℃、70℃、75℃、80℃、85℃、90℃、95℃、100℃

の9段階と勝手に判断し、下から2番目の温度65℃でフタをしてポイル。

2時間は65℃、後の1時間は70℃でポイル。

出来上り、

量があまりにも多いので、保存性を考えて、一度冷却して、冷蔵庫で保管した。

「ムネ肉、バジルチーズ入り」



テリーヌのように柔らかくできた。

量からして鶏の胸肉は2枚使っているように思う。

「鶏もも肉、穀物入り」

ムネ肉と同じようにポイル。

冷したため、ゼラチンが固まっているが、アクは一切出ていない。

アクが出ていないということは、加熱温度は適切であるはずだ。



サイズはムネ肉の半分ほどで、同じ時間ボイルしたが、中は少しだけピンク色が残る最高の状態。
中に詰められているものは、ライスと穀物類。

出来上りは、両方とも「テリーヌ」のような状態。
肉は臭いもなく、とても柔らかい。
焼いていないので、パサつかず保存性も高い。
グリルすればディナーのメインであるが、
冷せば、オードブルとしても十分つかえる。

「カジキのソティとサーモンのすきみ丼」

昼食に寿司レストランの寿司をテイクアウトした。
シャリのできばえ、にぎり方はなかなかの出来。
貫数は少ないが、ネタの鮮度もよくそこそこの味。
しかし、価格はこのネタ、この貫数で約1800円もする。



海外で和食をつくる裏ワザ
何を言いたいかと言えば、
海外で寿司をテイクアウトすると、とんでもない量の醤油とワサビ、ガリが付いてくる。
箸も入手できる。

それを利用して、「サーモンの剥き身丼」をつくる



ご飯は、日本からトップバリューの「小盛りごはん」を持参
電子レンジがなくても、ホテルの湯沸かしポットに入れてボイルすれば食べられる。
2個小分けでなければ、ポットの口に入らないから注意。
電源を入れたり、消したりし15分程ボイルすれば出来り。
そばも茹でられる。
あくまでも自己責任で



「カジキマグロのソティ」

冷凍のカジキマグロを冷蔵庫で解凍しておく。



フライパンにバターをとかしカジキをソティする。
最後に、寿司に付いてきた醤油を垂らし、バター醤油の味付け

日本料理の夕食の出来あがり

サーモン、カジキは新鮮で意外とおいしい。久々に日本食が食べられたという満足感がある。



朝食をつくる
「チルドパンケーキ」



「ポテトパンケーキ」



「カット野菜」



「チルドやきとり」



「ミートボールのトマト煮」



電子レンジに入れて盛合すだけで簡単に「朝食」ができる
ホテルの朝食ばかりでは飽きる



マヨネーズの味は甘め、中国で売られているマヨネーズも同じ味。



ミートボールのトマト煮と一緒にいただく。
ポテトパンケーキのソースはそのソースを使用。

クラクフの食事

繊維会館内のレストランで朝食

豪華そのもの



サンドイッチとコーヒーを注文
かなりボリュームのあるオープンサンド



中は、マッシュルームのソティ、ベーコン、レタス、目玉焼き
マッシュルームのソティがサンドイッチによく合う。味付けは塩、コショウだけ。
特にパンがパリパリでおいしい。

モカコーヒーを注文

これで、合計約1200円。観光地としてはそれほど高くない。



街のレストランで昼食

ガイドブックに載っている「BAR GRODEGI」

ガイドブックに載っているレストランは大外れがない。



カウンターでオーダーするスタイル。

ポーランド名物の「ジュレックスープ」を注文

発酵した小麦粉を使った少し酸味のあるスープ。

中に刻んだソーセージが入っているため、塩味が少し強く感じるが、コクのあるスープ。



「ブラツキ」

写真を見て注文したので内容がよくわからない。

ポーランド名物の「コトレト・スハボヴィ(ポーランド版とんかつ)」と「牛肉の煮込み」の相盛りかと思ったら、揚物は「ポテトパンケーキ」であった。



じゃが芋をすり潰して、小麦粉と混ぜ、油で揚げたもの。

日本でいう「芋もち」を平たく伸ばして油であげたもの。じゃが芋のデンプンが外までしみ出すため、外はパリパリ、中は、モチリとして食べやすいため、2枚ペロリと食べてしまった。

牛肉の煮込みのソースを付けて食べる。牛肉もとろけるほど煮込んである。

「マテイキ広場」のレストラン

ホテルのスタッフお薦めのレストラン



中はこんな感じの落ち着いた雰囲気
「オールドポーランド料理」と書いてある。



スープは「バルシチ(ボルシチ)」を注文

赤ビートを発酵させたもので作る紅色のスープ。中には、小さな餃子のようなものが入っている。
赤ビート漬けのカビ臭さがなく、野菜のダシが良く出ていておいしい。



「ビゴス」

ザーワークラウト、野菜、きのこ、牛肉、ソーセージを長時間煮込んだ料理
ザーワークラウトが入っている割には酸味を感じない。
おいしい料理は、調味料の味が目立たないでマイルドな味。



「ピエロギ」

大き目な水餃子のようなものだが、衣が厚くモチモチしているため、薄皮を好む日本人には好み
が分かれる。上に載っているのは玉ねぎのソティ。



2日目の夕食

このレストランは気に入った。味付けがマイルドでヘルシーええ食べていて飽きない。

同じレストランで「マッシュルーム・スープ」を注文



ポーランド名物「ビーフカツ」

子牛のもも肉？を薄く伸ばして、全粒粉のパン粉で揚げている。

上にはバジルソースとレモン汁だけで食べる。

余分なソースは付いていない。レモンを絞って食べる。

これだけで十分。



中に肉はこんない薄い

別に温野菜を別に注文

これも塩、コショウ、オリーブオイルだけの味付け。



デザートは「ホットアップルパイとアイスクリームの盛り合せ」

どう出されるか楽しみにしていたが、さすがにセンスのよい盛り付け

カスタードソース、ホイップクリームとも甘さは控えてある。

食べ過ぎてしまうので、1日2食にしている。

このレストランはお薦め。

オールドポーランド料理というだけあって、素材の味を生かすだけでなく、角を取った味付けが見事。余分な調味料も使っていないのも気に入った。

ワルシャワのレストラン

ポーランド名物「タルタルステーキ（ユッケ）」と「ゴロンカ（骨付き豚肉の煮込み）」

ポーランドでどうしても、ユッケを食べておきたかったが、メニューにあるレストランは少ない。

ガイドブックで有名なレストランで聞いてみると、食べられるとのことでそこに入る。

「ザピエチェク」

王宮広場から少し裏通りに入ったレストラン。

昼の開店 11 時と同時に店に入る。



「牛タルタルステーキ」と「ゴロンガ」をオーダー

メニューは全てポーランドであったが、ガイドブックのポーランド語と写真を見せれば注文できる。別に臆することはない。

名前が知っているレストランでなければ、心配で生肉は食べられない。

「タルタルステーキ」が登場



付け合わせは、「玉ネギ」「ピクルス」「マッシュルーム（ソティ）」のみじん切りと、卵の黄身、バター。

これを「よく混ぜて食べろ」という。

味付けは塩味だけで殆どされていない。

まったく「ユッケ」であった。もちろん鮮度は良い。

付け合せのバターは、どうやらパンに載せる時に、パンに塗るためのものであるようだ。

「モンゴル帝国」が伝えた「タルタルステーキ」

「ゴロンカ」

骨付きの豚もも肉を煮込んでさらにオーブンで焼いたもの。

ドイツの「アイスバイン」は煮込むだけだが、ポーランドでは、それをさらにはちみつを塗ってオーブンで焼いてある。

皮が北京ダックのようにつやがあり、パリパリしているのが特徴。

ここにも、「モンゴル帝国」の影響があるのか。



付け合せは、「サワークラウト」と「ボイルポテト」

かなりのボリュームである。皮の部分と肉の一部は少し硬くパサパサしているが、中はジューシー。



これで、「地球の歩き方」に載っていたポーランド料理9品を制覇。

「モンゴル帝国」「オスマントルコ」が残したポーランドの食文化

ポーランドの市内には「ケバブ」を売り店も多い。

やきとりもオスマントルコの影響であるように思います。

資料によると、モンゴル軍は、遊牧民であるため、家畜を引き連れヨーロッパの国々を侵略していった。

2～3頭の馬を乗り潰してものすごいスピードで進軍していたと言われています。

当然、牛肉は「タルタルステーキ」などの生肉を食べていた。

馬も「馬刺し」で食べていたのではないかと推測できる。

後日、日本のスーパーマーケットで見つけた「冷凍ポーランド産の馬刺し」



生食文化があるから、商品化ができるような気がする。

原産国ポーランド、加工国イタリアとラベル表示してある。

包装形態からして、現地パックであるようだ。

クラクフの旧市街を散策 ①

ポーランド クラクフの歴史

クラクフは、ポーランド南部にある都市で、ポーランドで最も歴史ある都市の一つであります。

17世紀初頭にワルシャワに遷都するまではクラクフがポーランド王国の首都であった。

ポーランドの工業、文化の主要な中心地でもある。

13世紀にモンゴル帝国の襲撃でいったん街は破壊されたが復興は順調に進んだ。

ポーランド人はユダヤ人を受け入れた寛容な民族。

西欧での迫害を逃れてやってきた何万人ものユダヤ人が喜んで受け入れられた。

17世紀初頭には正式に都がクラクフからワルシャワへと遷された

第二次世界大戦中は占領者のナチス・ドイツにより、カジミエシュ地区から見てヴィスワ川対岸にあるポドグジェ地区に「クラクフ・ゲットー」(ユダヤ人居住地)が創設された。

オスカー・シンドラ、(映画「シンドラのリスト」)が経営していた工場は、カジミエシュ地区の南東にあり、クラクフ・ゲットーのユダヤ人を労働者として雇っていた(工場は現在博物館)結果として数千人のユダヤ人が命を救われた。

戦後は文化都市としての伝統を受け継ぎ、特に1989年の民主化後は商業が急速に発達した。

1978年、旧市街全体が、ユネスコ世界遺産に登録された。

マテイキ広場～王宮まで歩く

一般的にここからが旧市街への入口



バルバカンという円形の建物

フロリアンスカ門

前は周りは城壁で囲まれていた。



この門をくぐれば旧市街が始まる。
ポンペイの時代からこんな門ができています。



さらに進むと、聖マリアンヌ教会が見えてくる。
世界で2番目に高い木造づくりの建物。



中央広場

正面に見えるのが、「織物会館」

館内の床にはこんなものも。中が土産物屋になっている。

床にはこんな模様もある。



広場にも土産物屋が出ている。

歴史ある街並みだ



クリスマスのレイも売られている。

聖マリアヌ教会のラッパ吹の話

モンゴル軍が侵攻してきたとき、ラッパ吹きがそれに気づき、ラッパを吹いてそれを知らせた。

モンゴル兵はそのラッパ吹きのノドを矢で射ぬいたという話が伝わっている。

「死ぬまでラッパを離しませんでした」というよくある話。

モンゴル帝国はそれ以前の遊牧帝国が成し得なかった中国やペルシアといった文明地域を征服し、唐やアレキサンダー、ローマ帝国、イスラム帝国を上回る、ユーラシアをまたがる史上最大の大帝国を実現した。

当時最強の騎馬民族であるモンゴル軍は、戦術に優れていただけでなく、騎馬戦にも強かった。

「生まれてから、ずっと馬の上で生活している」と言われるように馬の扱いに慣れていた。

モンゴルの影響か、ポーランドには「タルタルステーキ(ユッケ)」や「水餃子」のようなものがある。

そのころ日本は「鎌倉時代」、2回の「元寇」があったにもかかわらず、どうにか耐えしのいだ。

征服されていたら、日本の歴史も変わっていたらう。



両側の数々の教会を見ながらさらに進むと、右側に王宮が見えてくる。



「カティンの森記念碑」

王宮を右に見て、そのすぐ後ろに小さな「イジー教会」があり、その前に十字架が立っている。気を留めて見ないと通り過ぎてしまう。十字架には「KATYN」と書かれている。



これが、「カティンの森事件」の記念碑だ。

第二次世界大戦中にソ連のグニェズドヴォ近郊の森で約 22,000 人のポーランド軍将校、国境警備隊員、警官、一般官吏、聖職者が銃殺され埋められる事件がおきた。

最初はドイツ軍による仕業だと報じていたが、後になってソ連軍によるものと訂正された。

最近、ロシアのプーチン大統領もそれを認め謝罪した。

それには後日談がある。

2010年、追悼式典に参加する予定だったポーランドのレフ・カチンスキ大統領が搭乗したポーランド政府専用機がモレンスクの空港付近の森林地帯に墜落し、大統領夫妻及び多数のポーランド政府高官が死亡する惨事が起きた(ポーランド空軍 Tu-154 墜落事故)。



それにしても、ポーランドはドイツ、ソ連に挟まれて過去に悲惨な歴史を持っている。

国が無くなったこともある。

その一つの理由として、ポーランド人が「スラブ人」であることも挙げられる。

「スラブ人」については後で詳しく説明する。

また、地図で見ると、バルト海近くのポーランドにロシアの領地がぽつんと飛び地であるのも不思議だ。

クラクフの旧市街を散策 ②

王宮へと進む

当時のクラクフは、「神聖ローマ帝国」の一部であり、ボヘミアの「プラハ」、オーストリアの「ウィーン」と並んで、中央ヨーロッパの文化の中心として栄えた。



王宮からの眺め

川を挟んで、奥に見える建物が「日本美術・技術文化センター」
りっぱな建物だ。

「マンガ館」

ここも、クラブで特に見たかった場所だ。



王宮を後にして、川を渡り、「マンガ館」へと進む。

川の反対側から見た「ヴェヴェル城」と「王宮」

「マンガ館」

ガイドブックには、「日本美術マニアだった故フェリクス。マンガ・ヤシエンス氏」が収集した約700
0点に及ぶ美術コレクションが展示されている」とある。

その中には、4600点に上る、安藤広重、師宣、重政、歌麿、写楽、北斎などの浮世絵が揃ってい
るとある。



うきうきしながら、館内に入る。

中に入ってがっかりする。

期待していた「浮世絵」が一枚も展示されていない。

スタッフに「浮世絵はどこに展示されているのですか？」と尋ねると、

「浮世絵」という言葉すら通じない。

浮世絵の写真を見せて「これはどこにあるの？」と聞き返すと、

「ありません」と平然と答える。

中の展示物を見ても、失礼だがあまりにもお粗末な展示物。

建物は立派だが…



がっかりして、「マンガ館」を後にし、カジミエシュのユダヤ人居住区へと向かう。

さらに歩いて「ゲッター」へと向かう。

「ユダヤ人ゲッター」は、ナチスドイツがユダヤ人を強制的に集め隔離した場所。スピルバークの映画「シンドラのリスト」でも登場した有名な地域。

かつては、こんな塀で囲まれていたらしい。



ユダヤ教会

屋根には「ユダヤのシンボル六芒星」が見える。



フェンスにも「六芒星」が

しばらく歩くと市場にぶつかる



骨董市も出ている。

買う人はいないと思うが、ナチス・ドイツのヘルメットが印象的。

こんなツアーも行われている。

私は殆ど歩いたが、ツアーに参加すると効率よく回ることができる。



左に見えるのが、ユダヤ人男性

黒い服と黒い帽子、ひげを生やしているのが一般的。さらに進むと、工場跡が見えてくる。

「シンドラー」のホーロー鍋工場かと思いきや、鉄製品を作る重工業の工場であった。



当時の工場前で取られた写真。手前には子供たちも見える。子供も労働力であった。

帰り道に見たポスター。

「なんて残酷な！」

と思いきや、患者の腹に書かれているのは、サッカー場。

二人の医師が、サッカーの戦術を研究しているというパロディー。

・日本が765人の孤児を救出した。

ロシア革命後の混乱の中、シベリアの地で苦境に陥っていたポーランド人の孤児たち 765 人を、大正9年(1920)と、大正 11 年(1922)の2回にわたって日本が救出したことです。

・シベリアに流刑されたのは日本人だけではない。

なぜ、シベリアにポーランド人がいたのか不思議に思われる方も多いでしょう。

実は、領土分割で国家を喪失して以来、ロシア領となった地域で独立のために立ち上がった志士たちやその家族が、シベリアに流刑にされていたのです。

第一次世界大戦までにその数は5万人余りに上ったといわれます。

そこに起きたのがロシア革命、さらにその後の内戦でした。この戦火の中で、シベリアのポーランド人たちは、凄惨な生き地獄に追い込まれます。

食料も医薬品もない中で、多くの人々がシベリアの荒野を彷徨い、餓死、病死、凍死に見舞われていきました。

食べ物を先に子供たちに食べさせていた母親が遂に力尽き、その胸にすがって涙を流しながら死にゆく子供たち…。

そんな光景があちらこちらで見られたといえます。

・アメリカ、イギリス、フランス、イタリアはポーランド人を助けなかった。

せめて親を失った孤児だけでも救わねば——1919 年には、あまりに悲劇的な状況を見るに見かねたウラジオストク在住のポーランド人たちが立ち上がり、「ポーランド救済委員会」を設立します。

当時、シベリアにはアメリカ、イギリス、フランス、イタリア、そして日本が出兵していました。ポーランド救済委員会は、まずアメリカをはじめ欧米諸国に働きかけ、ポーランド孤児たちの窮状を救ってくれるよう懇願しますが、その試みはことごとく失敗してしまいます。

最後の頼みの綱として彼らがすがったのが日本でした。

・日本だけが救出の手を差し伸べた。

当時の日本政府は救出要請の訴えを聞き、わずか 17 日後には救いの手を差し伸べる決断を下しました。

早くも大正9年7月下旬には孤児たちの第一陣が敦賀経由で東京に到着します。それから翌年にかけての第1回救済事業では、375 人の児童が東京へ運ばれ、大正 11 年の第2回救済事業では、390 名の孤児たちが大阪に運ばれています。

シベリアで死の淵を彷徨ってきた孤児たちは栄養失調で身体も弱り、腸チフスなどの病気が猛威を振るうこともありました。

・日本人の献身的な介護。

大正 10 年7月 11 日には、孤児たちを必死に看護していた看護婦の「松沢フミさん」が腸チフスに感染して殉職しています(享年 23)。

孤児たちも彼女の死を悼み、涙に暮れたといえます。

そんな不憫な孤児たちに同情し、日本では朝野を挙げて温かく迎え、世話をしました。東京でも大阪でも慰問品や寄贈金が次々と寄せられ、慰安会も何度も行なわれました。

・孤児全員を無事ポーランドへ送り届けた。

このような献身的な看護や、温かいもてなしの甲斐あって、来日当初は飢えて体力も衰えていた孤児たちは、みるみるうちに元気を取り戻し、全員が無事、ポーランドに帰国していきました。

横浜港や神戸港から出航する時、幼い孤児たちは親身に世話をしてくれた日本人の看護婦や保母たちとの別れを悲しみ、乗船を泣いて嫌がるほどでした。

苦難に満ちたシベリアでの生活を過ごした孤児たちにとって、これほどまでに温かく親切にされたのは、

物心ついてから初めてということも多かったのでしょう。彼らは口々に「アリガト」など、覚えてたの日本語を連発し、「君が代」などを歌って感謝の気持ちを表わします。

帰る子供たちも、大勢の見送りの日本人たちも、涙を流しながら、姿が見えなくなるまで手を握り続けたのでした。

中略

・ポーランドからの恩返し。

平成7年と8年には、ポーランド側が阪神淡路大震災の被災児童を招待してくださいました。

その時にも、4名の元ポーランド孤児の皆さんがお越しくださり、被災児童たちと対面して温かな言葉をかけてくださいました。

「私と弟がかつて日本人からもらった温かな心を、今、被災して悲しんでいる日本の子供たちに伝えたい」

と駆けつけてくださり、そして噛んで含めるように、ご自分が体験された日本人からの親切や好意を、日本の児童たちに語ってくれました。』以上、原文より

涙の出るような話です。

「日本人は悪いこともしたが、いいことも数多くしている」

「悪いことは」事実を見て反省し、「いいこと」も勉強して将来に繋げて行きたい。

「歴史」や「歴史書」は「戦勝国」によって作られていることも事実。

本や教科書を100%信用しないのが私の持論。

当時の日本政府の決断も早かったことも評価したい。

しかし、世界は第2次世界大戦へと向かいます。

ポーランド政府が帰国した孤児たちをどこまで面倒を見られたか、戦争の中、親のいない孤児がどれだけ生き延びられたかはわかりません。

ポーランドに対して、押しつけがましいことは言いたくないが、「先人たちはこんないいことをした」と心の底にとどめておきたい事実です。

献身的な介護でなくなった看護師の「松沢フミさん」も忘れたはいけない人。

また、ポーランドが阪神淡路大震災後の被災孤児を招待したことも、あまり知られていないこと。

ポーランド人は「ユダヤ人」にも寛容であり、多くの移民を受け入れた国柄。
これからも、「人助けをする日本」でありたいものです。

ユダヤ人を助けた人々

わざわざポーランドのクラクフまで来た目的は、スーパーマーケットの研究ではありません。
歴史の勉強とその事実の検証を目的に来ました。

興味のある方は読んでみてください。

ユダヤ人を救った3人の日本人

歴史の教科書では教えてくれない事実。

杉原千畝

6000人のユダヤ人を救った杉原千畝

「杉原ヴィザは日本・ポーランド友好関係の成果」

1940年8月、リトアニアのカウナスにおいて、杉原千畝副領事が日本の通過ヴィザを発行し、6000人のユダヤ人を助けたのはあまりにも有名な話である。

杉原千畝の人道的な行為によって、ポーランド国籍のユダヤ人の多くが、ナチスの大量虐殺から救われた。

ポーランドは「バルト海」に面している。

当時最強と言われた、ロシアの「バルチック艦隊」は、ここから日本海へと向かった。

そのバルチック艦隊を日本が破ったという噂はヨーロッパ中に広がった。

日露戦争のとき日本は、ロシアの圧政に苦しむポーランドに武器や資金を援助した。

ロシアの情報収集を目的にしたこともある。

1918年ポーランドが独立した時も、独立を最初に承認した国家の一つが日本だった。

樋口季一郎

数千人のユダヤ人の命を救った偉大な日本人

「杉原千畝の生命のビザ」の2年前の話です。

1938年、ナチスのユダヤ人狩りから逃れて来た数千人のユダヤ難民たちがいた。

迫害を逃れてきたユダヤ人はヨーロッパからシベリア鉄道でソ連を経由し、日本の支配下にある満州国を通してアメリカなどに向かうしか生きる道がありませんでした。

当時日本はドイツとイタリアとの「三国同盟」を結んでいたにも係らず、

樋口季一郎は満州国外交部にユダヤ難民たちにビザを発給することを指示しました。

東条英機

この、樋口季一郎少将のユダヤ人救出に「まさに 八紘一宇(はっこういちう 道義的に天下を一つの家のようにするという考え) である」として許可を出し外務部とドイツを説き伏せたのは、東条英機 関東軍参謀長(後の内閣総理大臣)であった。

救援のための列車を動かしたのは、当時の満鉄総裁 松岡洋右。

東京裁判で無罪になったのは樋口季一郎、東条英機、松岡洋右 はA級戦犯。

「日本のシンドラー」として有名になった杉原千畝が「生命のビザ」を6,000枚発行する2年前に、

樋口季一郎少将と東条英機 によってユダヤ難民が救われていた。

この流れがあったからこそ杉原千畝はビザの発行ができたわけです。

3人の名前は「ユダヤのゴールデン・ブック」に記載されている。

オスカー・シンドラー

1200人のユダヤ人を救ったドイツ人実業家

メーレン(当時オーストリア領、現チェコ領)生まれのズデーテン・ドイツ人の実業家。

第二次世界大戦中、ドイツにより強制収容所に収容されていたユダヤ人のうち、自身の工場で雇用していた 1,200 人を虐殺から救った。

スピルバークの映画「シンドラーのリスト」はあまりにも有名。

クラクフには当時の工場が残され、「シンドラー博物館」になっている。

クラクフに来る前に「シンドラーのリスト」と、イタリア映画「ライフ イズ ビューティフル」をビデオで見る。

「シンドラーのリスト」はテレビで見たことがあったがもう一度確認する。

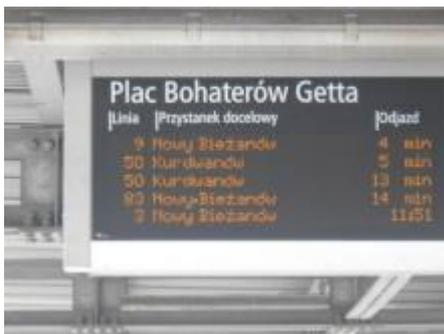
「ライフ イズ ビューティフル」は途中まで何の映画かよく分からないが、後半は涙をそそられる。

イタリアらしい映画



「シンドラー博物館」への行きかた

クラクフ中央駅前の③のトラムに乗り、ヴィスワ川を過ぎたら下車



降りたら左側に出て、細い路地に入る
通りの名前は



さらに進んで、こんなゲートをくぐる

そこを過ぎれば「美術館」



その隣が「シンドラーファクトリー・ミュージアム」



土曜日は「休館」であった。
外だけでも写真を撮る



働いていたユダヤ人の写真が貼ってある。

こんなマークも

ここにも花が供えられている



まあ中は見なくても、映画「シンドラーのリスト」で詳しく紹介されてる。

最後に、ヨーロッパではタブーとされるキワドイ話を少しだけ

右の本「住んでみたヨーロッパ 9勝1敗で日本の勝ち」川口マーン恵美著 講談社
の中に書かれていたこと。



「奴隷」を英訳すると「SLAVE」です。

その語源は、「スラブ人」から来ています。

スラブ人とは、主に中欧に住んでいた迫害を受けていた民族です。

オリエントからアラブを通して、オリエントの文化や製品がヨーロッパに運ばれた。

ヨーロッパの貴族や金持ちは、好んでオリエントの商品を買いあさった。

しかし、輸入超過になり、支払いが困難になる。

ヨーロッパの毛皮などはオリエントでは売れない。

そこで、考えたのが「人間」を売ること。

アフリカからの奴隷は誰でも知っていますが、白人の奴隷はあまり知られていません。

「アラビアンナイト」に出てくる、白人のハーレムの女性や奴隷は、そうした人々です。

と、この本に書いてあります。

迫害されていたのは、ユダヤ人だけではない。

有名な音楽家ワーグナーは、

「ドイツ人を構成するゲルマン民族こそ最も優秀なアーリア人であると主張。」

この思想は、熱心なワグネリアンだったヒトラーに受け継がれ、政治的に利用されることとなり

「ホロコースト」にまで発展した。

教科書では絶対教えてくれない話でした。

アウシュビッツ収容所

ツアーに申し込む。代金は約5000円程。

電車やバスを使って個人で行くより、ホテルまで迎えに来てくれてずっと効率的



1時間15分ほどの乗車

車内で残酷なビデオを1時間位見せられる。

アウシュビッツに到着

現地英語ガイドの話を聞く



収容所入口

門の上には、有名な「働けば、自由になれる」という文字が書かれている。

二重に張られた高圧電流の流れる有刺鉄線



両側にレンガ造りの建物
中が博物館になっている。

順路にそって進む

1940年～1945年の間

1, 300, 000人が、ナチのSS(親衛隊)ヘスによってガス室に送られ、
ここで亡くなったと書かれている。

その内訳は

1, 100, 000人のユダヤ人

140, 000人のポーランド人

23, 000人のロマ(ジプシー)

15, 000人のソビエトの戦争犯罪人

25, 000人のその他のグループ

90%がユダヤ人であった。



ガイドは、「なぜこの地であったかを説明している」

一つは、ポーランドに一番ユダヤ人が多く住んでいたこと。

二つ目は、この場所が一番鉄道交通の便が良かったことをあげている。

囚人名簿の現物



ガスチャンパー(ガス室)のジオラマ

使われたガスの缶

20分で息ができなくなり、32分で亡くなったという。



没収されたカバン

その中の金目の物は全て再利用された。

何百万足と言われる靴

特に子供の靴が多い。

働けない子供は真っ先に処分された。

必要とさらた人間は、「YOUNG」「STRONG」「HEALTH」が条件であった。



展示はだんだん悲惨になってゆく

3段ベッドの寝室

洗面所



銃殺刑がなされた場所

手前の印から銃を発砲したのだろう。



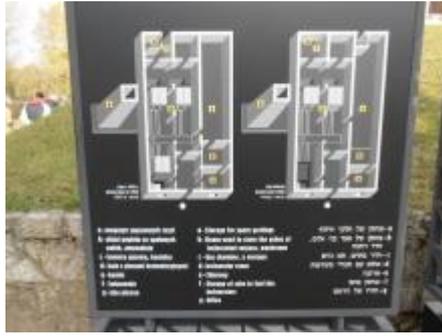
前には花が飾られている。

絞死刑台



ガス室があった場所

収容所の建物のすぐ近くにある。使用したガスは「チクロンB(防疫施設で伝染病を媒介するノミやシラミの退治にも使用)」で、効率良く処刑を行うための研究班を配し「32分で800名の処刑が可能であった」とされる。



中の見取り図
中は撮影禁止
覗き穴



ここは、素直に説明に従っておこう。まず、事実を見る必要がある。
歴史は時々修正される。

第2アウシュビッツ

ツアーバスで2km程離れた「第2収容所」へと向かう

敷地面積は、1.4kヘーホーメートル。

両側に300棟のバラックが立ち並んでいた。

死の門と言われた鉄道の引き込み線。



電車がこの門をくぐると、そこは「一大殺人工場」と言われている。

内側から見た門



右側が男性の収容棟

レンガ作りの煙突が残っているが、建物は一部しか残っていない。

左側が女性の収容棟。

まだたくさん建物が見える。



建物に入ってみる

三段ベッドが置かれているが、一番下は土間である。

8人ほどが、寝返りもできず寝ていたらしい。

暖炉は一応ある。

建物は隙間だらけで暖房の効果は低い。



天井が吹き抜けであるため、これも暖房が利かなかつたらしい。

トイレ

ここが一番いい場所であったと言われている。



この中に隠れて助かった子供もいたらしい。

当時実際に使われていた貨車

この中に、80人～100人詰め込まれて、3日～4日間飲まず、食わずで移動してきたらしい。

解放時、死骸が載ったままの手つかずの荷車もあったらしい。



正面が慰霊碑



ここでは「ONE AND HALF MILLION」と書いてある。

イスラエルの国旗を持って、歌を歌っている若者の集団



両側には、完全に破壊された地下のガス室



エレベーターまで完備していたという。

線路の終わりには、ユダヤの六芒星の供え物



ここが、旅の終点であったのか。

ガイドは最後に、「これを教訓に、二度とこういうことを起こさないことが必要」と閉める。

ツアーの中に一人だけ東洋人が参加していた。

話してみると、上海から来た40代の中国人

職業は聞かなかった、英語も話せ教養が高く、片言の日本語も話す。

それなりの収入もあるようだ。

昼食をとる場所や時間がないと聞いていたので、サンドイッチを持参していた。

彼が自分の隣のベンチに座ろうとしたので、もう一つのサンドイッチを彼に差し出すと、

「私も持って来ているので大丈夫です」と答える。

それから会話が弾む。

私が中国で訪問した9都市を漢字で紙に書いて見せる。

その中には、「南京」「大連」「旅順」「青島」も含まれている。

訪問の意図は当然わかっていると思うが、彼は、それを見ても何も言わない。

大人で常識もある。

最後に、「歴史は自分の目で確認しないと」と言うのが共通の認識であった。

彼は、家族を連れてよく日本に来ているようで、

「今度は北海道の温泉に家族4人でいきます」と気さくに答える。

お互いに、「良い旅を」と言って別れる。

クラクフ～ワルシャワへ

クラクフ中央駅からワルシャワへ向かう

クラクフからノンストップでワルシャワまで行く特急列車に乗る。

ワルシャワではいくつかの駅に止まる。日本で予約しなくても、「ワルシャワまで一番早い電車にしてくれ」と言えば、駅の窓口ですぐに買える。



乗車券は1等で6000円弱

乗車券には、コンパートメントの番号と座席番号が書かれている。

電車は古く、時速150km位しか出ない。

ワルシャワまでは3時間半程。

車両の番号は、ドアに書かれている方に乗る。



コンパートメントの座席数は6つ。

駅の女性の係員が気を使ってか、1人部屋にしてくれた。
混んでいる場合は、荷物を通路に出すことになる。

コーヒーとチョコレートのサービスがある。



外は晩秋の景色が広がる。

しばらく停車

枯葉が風になびいて、蝶々のように舞っている。

東京ではなかなか見れない景色



スーパーマーケットも見える

ワルシャワ中央駅に到着

タクシーの表示に従いタクシーを探す。

ガイドブックでは、「白タクにつかまって法外な料金を支払った」

などと書かれているが、タクシー乗り場から乗れば全然問題はない。



10分ほどで、アパートに到着

2時まで部屋が用意できないということで2時まで待つ。



ここのエレベーターがおもしろい。

「呼び出しボタン」がない。

必要な回数を入力すると、エレベーターの番号が表示される。

なかんかうまくできている。

将来のエレベーターはこうなるかも。



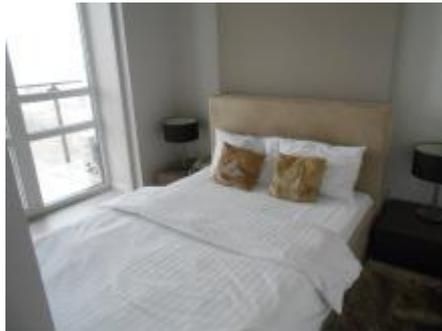
中には当然「階数ボタン」はなく「開ける」「閉める」のボタンのみ。

どこ製かと調べてみると

「シンドラー製」であった。



部屋は、今までのアパートと比べると、それほど広くはないが、機能的にできている。



寝室もゆったりとしている。

バスタブが付いているのがうれしい。

ゆっくりと湯船につかる。

これで、日曜料金が5000円強、平日料金が11000円弱であった。

ネットで探せば、ホテル以上の物件はたくさんある。

高い料金を出して狭い部屋に泊まる必要はない。



窓からの景色

隣がヒルトンホテル

ワルシャワの旧市街

せっかくワルシャワまで来たので、旧市街をとことこ歩く。

王宮広場

中央の像は、クラクフから移された「ジグムン3世」



王宮

とことこ歩いて、旧市街広場へと向かう。

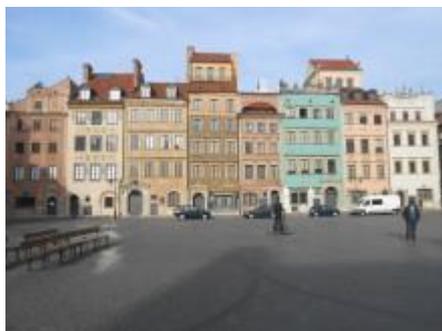
途中には、子供が銃を持ったこんな像も。



こんな門をくぐれば広場に繋がる

「人魚像」

人魚が剣と盾を持ってワルシャワの街を守っているという。



ガイドブックによく出てくる街並み

さらに進むと、「キュリー夫人博物館」
ワルシャワ出身の物理、化学者で2度も「ノーベル賞」を受賞している。
中に入ろうとしたが「休館」であった。



ワルシャワ蜂起記念碑



戦争中のこんな銅像が建っている
半日もあれば、歩いて回れる。

以上、ポーランドのスーパーマーケット見聞録は終わり。
ターキッシュ・エアラインでクアラルンプールを経由して帰国。



何か、歴史部分が多くなってしまったが、まあ一度行っておきたかった国。

次回は、同じく「神聖ローマ帝国」であった、
ハンガリー、チェコ、ウィーンに行く予定。