

城取博幸の

オーストリア ウィーンのスーパーマーケット見聞録

NO60

城取フードサービス研究所

城取 博幸

オーストリアの概要

国名： オーストリア共和国

首都： ウィーン

面積： 83,870平方キロメートル 日本の北海道よりやや広い面積

人口： 総人口 約840万人 ウィーン人口171万人

民族： 約90%がゲルマン系、その他東欧系、ユダヤ系、

宗教： カトリック74%、プロテスタント5%、その他イスラム教、ギリシャ正教、ユダヤ教

地理： 国土の三分の二をアルプス山脈が占める。ドイツから流れ出るドナウ川はオーストリアからハンガリーへと流れ込む。

ハンガリーからウィーンへ国際列車で移動

ブダペスト東駅構内

ヨーロッパの駅はこのスタイルが多い。

ブダペスト～ウィーンまでは約3時間



乗車する列車が到着

自分で席を探すには大変だ。



ポーターが勝手に荷物を運んで、ティップを請求する。
しかし、重い荷物を席まで運んでくれて、300円は高いとは思わない。

予約した到着駅名が個人の席の上に表示されている。
なかなかいいシステムだ。



外の景色は殆ど麦畑。
ウィーンに近づくと、ガラッと外の風景が変わる。
偶然、隣の席の若者が、ドイツ在住の日本人であったので、ヨーロッパの話が弾み、
あっという間にウィーンに到着。
田舎から都会に来たようだ。
ウィーン西駅に到着。駅舎も新しい。



タクシーでホテルへ。ウィーンのタクシーは安心だ。



外は古いですが、中は改装されていて快適。
暖房がよく効いているのはうれしいが、冷蔵庫がないのが残念。
窓の外の天然冷蔵庫を使う。

オーストリアのスーパーマーケット

全部は紹介できませんが、いくつか店を見たので紹介します。

・ビラ Billa

<http://www.billa.at>

オーストリアでよく見かけるスーパーマーケットチェーン

「イタリア ヴェネチア編」でも紹介したが、対面デリカ売場を持つ、

少しアッパーなスーパーマーケット

デパートの地下に高級品を扱う業態も持っている。



・スパー Spar

<http://www.spar.at/>

オーストリア各地でよく見かける大手スーパーマーケット



駅中店舗だけあってパンの品揃えは豊富

「粉食文化」と「粒食文化」の違いはあれ、

日本のコンビニの品揃えによく似ている。

・Zielpunkt(ツィールプункト)

<http://www.zielpunkt.at/>

ビラ、スパー同様にオーストリアによくあるスーパーマーケット

・Merkur(メルクーア)

<http://www.merkur.co.at/>

オーストリア最大のスーパーマーケットチェーン

・Hofer(ホッファー)

<http://www.hofer.at/>

名前は違うが、ロゴのデザインを見る限り「ALDI」と同じボックスストア。



店中のレイアウト、品揃え、価格もそっくり。

・PENNY

これも街でよく見かけるボックスストア

HOFER に比べて生鮮食品、ドライ食品の比率が高い。



ウィーンの朝食

ヨーロッパのホテルの朝食はどこもよく似ている。



パンの特徴

パンはゴツゴツしていて、口に入れると上あごから血が出るほど固い。

ゆっくりと時間をかけて食べれば、深い味が出てくる。

チーズ、ハム

ハードタイプのスライスチーズとハム、サラミのスライスが定番。
ライブレッドに挟んで、「ハムチーズサンド」で食べる人も多い。



サラダ

マヨネーズで野菜や魚介を和えた、日本でいう「練サラダ」
生野菜は、トマトとキュウリが殆ど。

これもスーパーでよく見かける。



同じようなものをスーパーで買ってみる

1人前食器セット(ナイフ、フォーク、スプーン、紙ナプキン)
15円くらいで売られているプラスチック製の食器とナプキン。
箸と楊枝があれば最高。
旅行者にはうれしい商品



パン

BILLA の対面売場のパン

とのかくパンの種類は多い。ほとんどが「リーンなハードパン」

表面がパリパリしている。

パンを食べていて気付いたこと、パンの上の部分はゴツゴツした穀物と固い表面。

それをちぎって、上向きに口に入れて噛むと、上あごを切ることがあるため、口に入れる時は横向きに入れると食べやすい。

スライスハム

容器がよくできていて、トップシールを一度はがしても、またくっくようにできている。



チルドのレディ・ミール ソーセージのトマト煮

ソーセージを一口大に切り、トマトソースで煮込んである。

輪切りのソーセージは朝食にもよく出てくる。

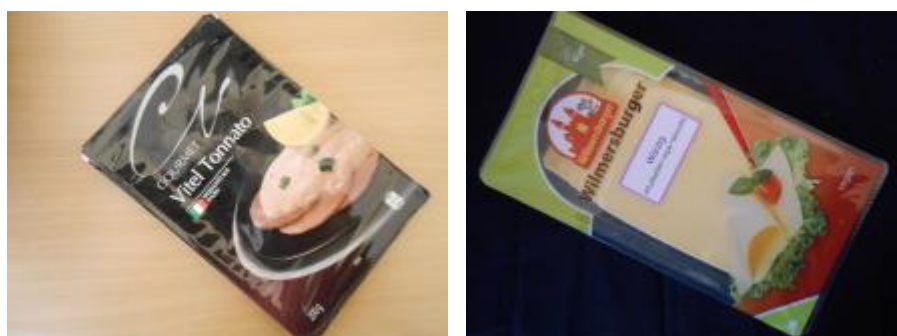
混ぜりものが少なくおいしい。

牛肉のクリーム煮

スライスした牛肉をクリームソースで煮込んである。

オーストリアの名物料理。

日本でいえば、牛肉のしゃぶしゃぶがゴマだれの中に入っているようなもの。



チーズ

ブロックチーズの他にスライスチーズの種類も多い。

スライスハムとセットで買われている。

やぎのチーズ

クセがあるので、ライ麦やスパイスが入っている。



チルドサラダ

練サラダの定番3種類の盛合せ。

日本のポテトサラダに比べると、水分が多いが日持ちはする。

冷凍レディ・ミール

「ハムのマッシュルームソース煮」

マッシュルームソースが濃厚でおいしい。



チルドレディ・ミール

「サーモンの野菜煮込み ポテト添え」サーモン野菜の煮込み。サーモンは薄味で食べやすい。

ウィーンのレストラン

市場のレストランで「ミックス・グリル」を注文。普通は、チキン、ポーク、ビーフの3点盛だが、ムリを言って、チキンを止めて「フォアグラ」に変えるように注文した。



出てきたボリュームたっぷりの「ミックスグリル」



下はポテトフライ、人参のコールスローとポテトサラダが添えられている。
2種類のソースが両側にある。

フォアグラを注文したが、どうやら、カモのレバーのようだ。

それでも、臭いもなくとても甘く、感激するほどの味であった。

焼き方も絶妙。注文して正解。



ポークグリル

肉をよく叩いてあるため、柔らかい。

ビーフグリル

たぶんもも肉だが、これも肉を叩いている。

赤身の旨みがある。



ソースは殆ど付けず、塩、ショーで頂く
肉、サラダは完食。満足、満足

タコちゃんのソーセージとポテトは残した。

注文をすると同時に、肉を叩く音が「トントン」と聞こえる。

日本でも、肉を叩いて柔らかくすることを教えないと

最近、精肉売場で「肉叩き」を見かけなくなったのが残念！

BILLA

BILLA はオーストリア発祥で現在ヨーロッパに1000店以上開店しているスーパーマーケットチェーンです。現在約18400人も従業員をかかえる。ドイツの「REWE Group」の傘下にある。

BILLAは魅力的で顧客志向の商品レンジを品揃え。出来るかぎりナチュラルで手に取りやすい価格の商品を提供し、地域密着の商品に焦点を置いている。

REWE Annual Report2013

売上 (€million)

店舗種別	2013	売上%	2012
ドイツ国内のスーパーマーケット	16386.0	39.0%	15921.3
ドイツ国外のスーパーマーケット (BILLA含む)	9328.8	22.2%	9040.2
ドイツ国内のディスカウントストア	6812.6	16.2%	6769.3
ドイツ国外のディスカウントストア	4019.3	9.6%	3897.2
旅行	3079.7	7.3%	3116.9
国内のDIYストア	1931.5	4.6%	1931.5
その他	410.9	1.1%	383.9

店舗数

店舗種別	2013	2012
ドイツ国内のスーパーマーケット	1762	1770
ドイツ国外のスーパーマーケット (BILLA含む)	2675	2604
ドイツ国内のディスカウントストア	2200	2241
ドイツ国外のディスカウントストア	1344	1320
国内のDIYストア	300	306
その他	9	11

[http://en.wikipedia.org/wiki/Billa_\(supermarket\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Billa_(supermarket))

https://www.billa.at/Startseite/Startseite/dd_bi_mainpage.aspx

オーストリアのスーパーマーケット「BILLA」①

オーストリアのスーパーマーケット「BILLA」徹底調査

ハンガリーでは、ハイパーマーケット業態の「TESCO」を時間をかけて調査した。オーストリアでは、スーパーマーケット業態の「BILLA」を徹底調査する。限られた日程、時間であるため、どこかに絞り込まないといけなかった。立地の違う店を3店舗視察。

市内にある標準的な BILLA

ホテルの近くにある店と市場近くの店



デパートの地下の店



BILLA の特徴

300坪ほどの小型店だが、全店必ずハム、チーズ、ホットデリ(チキン、ソーセージ)の対面売場が入口付近にある。



野菜、くだものは殆どが量り売り。

プライスカードに付いている番号を呼び出し、量りの上に載せれば、シールが発行される。

バナナを買うときに、近くのおばちゃんが教えてくれた。

店によって若干違うが、リーチインケースが増えているようだ。



チルドのレディ・ミールコーナー

店内には、電子レンジは設置されていない。



精肉もリーチインケースに陳列

日持ちの面からしても、小型店はリーチンケースが正解。



チルド食品の陳列ケースもドライ食品の陳列ケースも仕様は同じ

ドライ食品の陳列ケース



ドライ食品、雑貨類もハイゴンドラを使用

ドライ食品の「レディ・ミール」



冷凍食品の「レディ・ミール」売場

中欧でも、もはや「レディ・ミール」は「三温度帯」での品揃えが常識になってきている。

BILLA CORSO

グランドホテルの隣にある、BILLA のアッパー店

店の大きさは450坪程。

一見高級食料品店のように見えるが、客層、品揃えからして、中間層～富裕層をターゲットにした店。

ハイエンドにだけターゲットを絞っているようには見えない。



日章旗が見えるのが、グランドホテル入口

「BIPA」はコスメを売る店

それを通り抜けて中に入ると



大きな吹き抜けが見えてくる

地下1階が「BILLA CORSO」だ。

右側が青果、くだもの売場



人だかりができていのが、デリカコーナー

地下に降りてみる

コイン式のショッピングカートは、子供用も用意されている。

大人用の縮小版だ



野菜、くだものは平台で販売

天井が高いため市場のような雰囲気。



サワークラウトの量り売り

煮込み料理や炒め物によく使われる。

日本でいえば、白菜漬けの量り売りのようなものだ。

ハーブはプランターで売っている。

何回も紹介しているが、日本でもこう売りたいものだ。



素焼きの壺に入ったニンニク

小サイズであれば日本でもおもしろい。

これの方が長持ちするようだ。

ネーブルオレンジの試食は丸ごと1個

左がゴミ箱



ヨーロッパでよく見られる、絞りたてのオレンジジュースを提供するマシン（セルフ）

自分でビンに詰めて帰るスタイル

デリカコーナーにスライサーを6台設置。

ハム、サラミ、チーズ用だ。

デリカ売場は、混んでいて中に入れない。



売られているのは、ハム、チーズ、 Grill肉、スモーク魚、サラダなど
スタッフ5人、最低日本円で50万円は売り上げていると見た。

鮮魚は対面で販売。

魚種も少なく、こじんまりとしているが鮮度はいい。



魚も肉も鮮度はいいが、あまり客が少ない。

やはり生鮮食品は地元のスーパーや市場で買い物をしているのか。

精肉のパック売場



ドライ食品売場の粉末スープと粉末ソースの品揃えは豊富



高級品の中にも PB 商品をしっかり差し込んでいる。

粉類の品揃えも多い

やはり「粉食文化」だ。



紅茶の品揃えもピンキリ

クリスマスもあつてかチョコレートの品揃えもスゴイ



高額なこんなチョコレート売り込んでいる。

日本でも、クリスマスに高級チョコレートをもっと売りたい。

奥には高級ワインがズラッと並ぶ



のどが渴けば、無料の水も飲める。
さりげないことだが、気が利いている



雑貨売場にはこんなものも
よく見ると、画鋏が付いている。



フィルムかと思いきや、「ハエ取り紙」であった。

購入商品

ナッツやフルーツのチョコレート
やはり買わされてしまった。



紅茶セット

これも買わされてしまった感がある。

チョコレートと紅茶は、みやげものの定番

品揃えの幅と深さは、客を喜ばせる！

楽しいところに客が集まる！

たまには、普段とは違った買い物を楽しみたい！

という店。

店の大きさは450坪ほどだが、珍しい商品や売り方を見ているうちに、時のたつのを忘れてしまう。

ウィーンの大生鮮市場「ナッシュマルクト」

市街から歩いてすぐのレストランを併設した生鮮市場

道路沿いに細長く建物が続く



中は「川型」になっていて通路が2本ある。

入口付近は、レストラン街

こんなオーストリア料理のメニュー

何を食べるかあたりを付けておく



通路に沿って進めば、
「トルコ菓子の店」



オスマン・トルコ時代の食文化が今も残っているのか。

ケバブも人気がある



穀物や木の实、粉を売る店
かなりの種類だ
ピクルスの店



チーズなどを野菜に詰めたもの。カラーコントロールは抜群 見習いたい
しばらく見とれる



くだものも世界から集めている



ドラゴンフルーツ、マンゴスチン、タマリンド、スターフルーツなど
ジャックフルーツの切り方が変わっている
スイカのようにカットされている。



パンも安い
チーズはハード系が殆ど



肉屋の品揃えはスゴイ
名物のフォアグラ



羊の肉

左端に羊の頭が見える
牛のかたまり肉



生ハムやサラミ

ホットデリカ

骨付き豚肉のロースト



骨付き豚肉の煮込み

豚肉のロースト 骨なし

包丁の切れ目が何本も入っている。



ミートローフ

スーパーマーケットのホットデリカは、これにプラスロテサリーチキン、カモのもも肉のロースト、ウインナーが加わる。肉惣菜はローストものが中心。

コールドデリカ マヨネーズのサラダ



魚売場

川魚が多い



切り身の並べ方は見事

干しダラもある



オリーブオイルの量り売り

「東洋商会」



「招き猫」の品揃えも豊富だ

市場、スーパー、ホテルの朝食、レストランに行けばその国の食文化がよく分かる。
歴史の勉強も必要だ。

ウィーンのクリスマス・マーケット

ホテルで少し休息を取り夜のクリスマス・マーケットへと向かう。

有名なオペラ近くのクリスマス・マーケット

かなり混んでいる。



イルミネーションがキレイだ。

建物もライトアップされている。



教会の近くの屋台

ここでも、ホットワインが人気で行列ができています。



クリスマス飾りの店
チョコレート売る店



飾り皿の店

キャンドルの店



木工品の店
絵を売る店



繁華街のマーケットであるため、食べ物の屋台は出ていない。

屋台の形が統一されて、実に幻想的だ。

オーストリアの歴史

10世紀以前 オーストリアはゲルマン系のフランク王国の時代に、軍事拠点として設けられた国として誕生。

13世紀 最も無名で弱小であったスイスの領主「ハプスブルグ家」が神聖ローマ帝国の皇帝となる。

14世紀 ハプスブルグ家が神聖ローマ帝国の皇帝を世襲化する。その後領土を拡大しヨーロッパ最強の君主となる。

17世紀 「30年戦争」や「ペスト」、「オスマン・トルコ」の襲撃に合う苦難の時代。

18世紀 ハプスブルグ家の「マリア・テレジア」は、西ヨーロッパ諸国に比べて立ち遅れた中欧の改革に乗り出す。

・マリア・テレジアの娘「マリー・アントアネット」が、フランス国王ルイ16世の王妃となる。「フランス革命中」の1793年に断頭台に送られる。

・「フランス革命」とそれに続く「ナポレオン戦争」により、「神聖ローマ帝国が解体」された。

・19世紀 ナポレオン戦争処理のため「ウィーン会議」が開かれるが、「会議は踊る、されど進まず」という言葉が残されている。

・20世紀 「サライエヴォ事件」1914年6月28日に、オーストリア・ハンガリー二重帝国の皇位継承者であった「フランツ・フェルディナント大公」がサライエヴォにおいて妻と共に暗殺された。これにより、第一次世界大戦に突入する。

ハプスブルグ家の最後の皇帝カール1世は郊外に逃亡。

・1938年、「ナチス・ドイツ」がオーストリアに侵入し「第二次世界大戦」勃発。

ドイツの敗戦から、オーストリアはドイツから切り離されて、「米仏英ソ4カ国」の管理下に置かれた。

・1955年 オーストリアはいかなる軍事同盟にも加盟しないとする「永世中立国」を宣言する。EUに加盟し統一通貨「ユーロ」を導入する。

ゲルマン人

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B2%E3%83%AB%E3%83%9E%E3%83%B3%E4%BA%BA>

現在のドイツ北部・デンマーク・スカンジナビア南部地帯に居住していたインド・ヨーロッパ系を祖先としインド・ヨーロッパ語族。ゲルマン語派その他に属する言語を話していたと推定される諸部族の事を指す。

現代においては、ドイツ、オーストリア、スイス、ルクセンブルク、オランダ、スウェーデン、ノルウェー、デンマーク、イングランド、フランデレン、アルザス、南ティロルな

どがこの集団の系譜を引いていると認識される事が多い。

しかし欧州大陸の長い歴史の中では様々な文化集団の離合集散が繰り返されており、その連続性はあくまで限定的なものである。

日本とオーストリアとの関係

日本は、オーストリア ハプスブルグ帝国と一度だけ戦火を交えている。

<http://www.onyx.dti.ne.jp/sissi/episode-30.htm>

1914年6月28日、サラエヴォでオーストリア＝ハンガリー帝国のフランツ＝フェルディナント大公夫妻が暗殺されたニュースは日本でも話題になった。その後、事態は第1次世界大戦へと拡大していった。当時日本は英国と同盟（日英同盟）を結んでいました。成り行き上日本とオーストリアは敵同士ということになってしまいました。中国の青島にはオーストリアの古い軍艦「エリザベト皇后号」が停泊していました。

それまで友好関係にあったオーストリアの軍艦をどうにか沈めないで済まされないものか、日本側は頭を悩めました。そこで日本政府とオーストリアの駐日大使らは妥協案を画策、エリザベト号を武装解除しようということになりました。

戦闘能力のない古い軍艦なら砲撃の必要なしという理屈で、事を丸くおさめようとしたのです。そして、艦長直属の17名を除く400人の乗組員は鉄道で天津へ向ってゆきます。これでこの問題は回避されたかに見えました。

ところが、ベルリンではプロイセンの皇帝がオーストリア＝ハンガリー大使武官に、「エリザベト皇后号は青島で勇敢に戦うはずだ」と発言します。これを受けたオーストリア政府は自国の身を取り繕うために、なんとこの軍艦を青島にとどめるように決定、日本に「宣戦布告」したのです。結局エリザベト号はそのまま青島にとどまり自沈を決めます。ついに交戦に突入、昼夜を問わず砲撃を受けました。そして、乗組員の上陸を済ませるとエリザベト号は湾のいちばん深いところへ移動、最後に艦長らが導火線に火をつけてそこを脱出しました。

それからエリザベト号は艦内で鈍い爆発音を轟かせながら徐々に傾いてゆき、海中深く完全に沈んでしまいました。

オーストリア＝ハンガリー帝国の水兵のうち、この青島の戦闘で戦死者したのは10名、負傷者も同じく10名でした。しかし、その他の約400人におよぶ乗組員の命は助かり、ほとんどが「姫路の捕虜収容所」に入れられました。

「武士道」と「騎士道」の話です。

「日露戦争の特集」でも書きましたが、第一次世界大戦～第二次世界大戦初期までは、こ

んな「武士道」と「騎士道」の戦争をやっていたように思います。

もう一つ話をしますと、

第一次世界大戦までは、日本とイギリスは友好国でした。イギリスの艦船「プリンスオブウェールズ」は日本に何度も寄港しています。太平洋戦争が始まり、イギリスはシンガポール防衛のため、イギリス皇室の誇る戦艦「プリンスオブウェールズ」を出撃させます。

しかし、日本海軍の航空機による魚雷攻撃でマレー沖に沈没してしまいます。航空機が戦艦を沈没させた世界で最初の戦闘です。

多くの乗務員は艦から離れ助かりましたが、フィリップ中将とリーチ艦長は艦に留まり、艦と共に海に沈みました。

本艦撃沈の報告を受けたチャーチル首相は、「あの戦艦が…」と絶句したと言われている。それもそのはずで、戦艦の製造技術を日本に教えたのはイギリスであったからです。

この話には後日談があります。

本当かどうか知りませんが、プリンスオブウェールズが沈没した地点に、後日、日本の戦闘機が2機飛来し、上空から2個の花束を投下したと言われています。

艦を離れず最後まで戦った、フィリップ中将とリーチ艦長を追悼したものと言われています。

このころまで、「武士道」と「騎士道」の精神が生きていたように思います。

こんな感動的な話をうちのかみさんにすると、

「そんな話より、戦争が悪いのよ」と軽く一蹴される。

確かにその通りです。

ウィーン市内観光とクリスマス・マーケット

クリスマスが迫っているため、クリスマス・マーケットを優先してレポートします。

ウィーン市内をブラ歩き

ウィーン国立歌劇場(オペラ)



王宮庭園

モーツァルト像



天使近くの大人の顔が不気味(右上)

新王宮



ヘルデン門

ヘルデル門から見える、「マリア・テレジア像」



マリア・テレジア広場のクリスマス・マーケット



マリア・テレジア像



屋間であるため、子供数が多い



スープ屋さん



好みのスープをオーダーすれば、このパンの器に入れてくれる。
スープが分からなければ「一番ポピュラーなもの」といえばいい。

ホットワイン屋

一番ポピュラーなものを注文。
ポーズを取ってくれたが、顔が入らなかった。ゴメン



陶器の器に入っている。
体が温まるが、全部飲めば酔っぱらう。
カップは持ち帰ってもよいが、返せばお金が返ってくる仕組み。

ホットチョコレートなどの、ホットドリンク屋さん



チョコレート屋さん

イワシの缶詰のようなチョコレートも



お香を売る店

石のようなものを燃やしている

奥が「自然史博物館」



帰る途中「スタインウェイのピアノ」店を発見

ピアノを弾く人にとって憧れの名器



ウィーンの屋のクリスマス・マーケットでした。