

OPINION・ 의견・ 意見

スイスのライフスタイル

富沢 ラウラ (スイス)
外国語セミナー講師



SWISS LIFESTYLE

Laura Tomizawa (Switzerland)
TIC Foreign Language Teacher

スイスと言われたとき、あなたは真っ先にどんなことが心に浮かびますか。チョコレート、時計、アーミーナイフ、ハイジ、湖や山、ハイキング、スキー、テニスでしょうか。それともエーデルワイス、アルペンホーン、よく見かける牛たち、もしくはチーズでしょうか。

もし誰かが私に同じことを聞いたら、ぱっと頭に浮かぶのはチーズです!特に厳しい寒さが続く長い冬にはこのシンプルな食べ物があるだけで人々は集まって、時間を忘れるほど楽しめます。

スイスの人は家族や友達と過ごすのが本当に好きで、週に1回はチーズフォンデュをします。チーズフォンデュは温めたポットに普通は3種類のチーズと白ワインや他の材料を入れて料理します。これを楽しむ一番ポピュラーな昔からのやり方は、長い柄のフォークにサイコロ状に切ったパンを刺し、溶けたチーズをつけます。冷たい飲み物は消化不良を起こすので、白ワインか紅茶と一緒に食べるのが一番いいと言われています。また小さなグラス一杯のキルシュ(サクランボのブランデー)と一緒に食べる習慣もあります。これにはスイスの人みんなが知っている面白い話があり、それはパンをチーズに入れた時パンが落ちそうになるので、もし誰かがパンをチーズの中に落としたら「キルシュを一杯飲みなさい」というゲームをしたいからというのが、キルシュがある理由と言われています。もしあなたが友達とチーズフォンデュをする時はこのゲームを思い出してください。最近ではスーパーでチーズフォンデュのセットが売られていますが、スイス人は地元のチーズ店でブレンドされた新鮮なチーズを買うのが好きです。そしてそこに白ワインやレモンジュース、チェリー酒などを加えたりします。そんなちょっとしたことで、お友達を呼んでのホームパーティーがとても楽しくなります。たった一つ言わないといけないことは、次の日まで部屋の中に臭いが残ってしまうことでしょうか。でも面白いパーティーの後はいつもし頭痛がするのは皆さんご存知ですよね。

2番目にお話したい素敵な感じがする料理は「ラクレット」です。フォンデュと違って一年を通して食され、特に暖かい時期のお祭りに出されます。ラクレットは茹でたポテト、キュウリや玉ねぎのピクルスと一緒にのお皿におかれるちょっと硬めの溶けたチーズで、削ぎ取るようにして食べます。スイスの全ての家のテーブルにはラクレットが置いてあるのを目にするでしょう。

スイスでは友人や、気の合う人たちと過ごすゆったりした時間を持つことは贅沢ではなく権利であると思われています。このようなことがスイスを本当に豊かな美しい国にしているのです。そしてこれからもそうであることを祈っています。

What is the first thing that comes into your mind if you think about Switzerland?

Chocolate, watches, Swiss knife, Heidi, mountains and lakes, hiking, skiing, tennis!, Edelweiss, Alphorn, cows everywhere...or is it cheese?

If I think about Swiss Lifestyle, one thing that pops up in my head is cheese! Especially during the long winter months when it gets very cold and grim outside as this simple food can bring people together and make them forget the time. In fact Swiss people love to gather with family and friends at someone's house and have Cheese Fondue at least once a week. Cheese Fondue is a hot pot dish, where a blend of usually 3 types of cheese is cooked up with white wine and other ingredients. The most popular and traditional way to enjoy it is by dipping bread cubes using long stemmed forks. The tradition says that it is best to drink white wine or hot tea when eating it, because other cold beverages would cause indigestion. Another habit is to serve it with a small glass of "Kirsch" cherry liquor. At this point I would like to reveal a funny story that every Swiss knows. Since the bread is likely to fall off the fork when dipped into the cheese, people like to play a game that whenever that happens the person who dropped the bread must drink a shot of "Kirsch"! Please keep this in mind next time if you happen to have Cheese Fondue with your friends!! Nowadays we can find ready to cook Cheese Fondue sets at the supermarkets, however most Swiss people definitely prefer to buy a freshly blended mixture of cheese at the local cheese store and add the other ingredients such as white wine, lemon juice, cherry liquor by themselves. Because of its simple preparation it is a very popular dish when holding a home party with many guests. There is only one little objection to it if I may say, which is the strong smell that permeates the whole house even on the next day. But as we all know, there is always a headache after a fun party time.

The second good mood dish I would like to mention here is the "Raclette". Different from Fondue this dish is enjoyed all through the year and especially during the warmer months also at markets and festivals. Raclette is a semi-hard cheese to be melted and scraped onto the plate accompanied by small boiled potatoes, gherkins and pickled onions. In every Swiss home you can find a Raclette table-top grill!

In Switzerland having enough time to spend with the people we care most about is not considered a luxury but a right for everyone. I think that is what makes Switzerland a truly rich and beautiful country and I hope that it will always remain that way.

