



ミュンヘン便り ～出張準備～

この原稿を書いている今、日本出張が目前です。1年に3～4回日本に出張します。出張前は前倒しで片付ける仕事に加えて、出張中にあるセミナーやミーティングの準備などもあり、普段よりも仕事量が増えるのはまあ当然として、家の中でも仕事が増えます。出張に着ていこうと思った服が洗濯カゴに入っただけでは困るけれど、持っていく服を決めるのはたいがい荷造りをする時。荷造りをするのは飛行機に乗る前日の夜の2時間ほど。従って、その荷造りの2時間で「まだ乾いてない!」とならないように、ありとあらゆるものを洗って乾かしておきます。出張から帰ってしばらくはエネルギー枯渇状態になり何もしたくない状態であることを予想し、シーツやタオルなどの大物も出張前に洗っておきます。

ま、洗濯も当然として、掃除もしておきます。帰ってきた時に、ホコリの雲が床の隅々にプカプカしていると、それだけでどっと気持ちの疲れが倍増するでしょう？

冷蔵庫の整理も必須です。以前、3週間の出張から帰ってきたら、冷蔵庫の中に忘れられていた野菜が発酵し、なかなかその匂いが取れなくて困ったことがありました。開封していたジャムやヨーグルトに、こんもりとカビが育っていたことも。従って、カビが生えそうなものや生鮮食料品は全て胃袋に収めるか、友人に引き取ってもらうか、捨てるか、しなければなりません。

それなのに、土曜日に卵10個入り1パックを買ってしまいました。週末の朝に卵を食べたかったからですが、残りがまだ8個もあり

ます。これを全部捨てることになると、産んでくれた鶏に申し訳ないので、友人にプレゼントしてもらったクグロフ型を初めて使い、卵リキュールケーキを作ることになりました。クグロフ型とは、ねじれたリング状で、少し高さが有ります（写真）。焼きあがったケーキ（写真）は、クグロフ型のお陰で、簡単なケーキでもちょっとおしゃれに見えます。前から欲しかったのですが、自分で買うほどケーキ作りを頻繁にするわけでもないので、私の「欲しい物リスト」に乗せていたら、友人



がプレゼントしてくれました。プレゼントしてくれた友人に、その型でケーキを焼こうとずっと思っていたのです。

話はそれですが、ドイツではお菓子作り及びその消費がかなり盛んです。作るのは女性がほとんどで、いかにドイツでも男性は食べる方専門の人が多いますが、男性・女性共にケーキ・クッキーなど、お菓子が大好きでよく食べます。水のごとくビールを飲む男性でも、お茶の時間が大好きで、そこにはケーキが欠かせないのです。週末のティータイム用に家でケーキを焼いたり、自分の誕生日に自分でケーキを焼いて事務所に持ってきたり、などは日常茶飯事です。地下鉄に乗ると、直径40cmほどある平たい円筒形状のタッパウェアに自分で焼いたであろうケーキを入れて運んでいる人をよく見ます。おそらく、大人であってもケーキのない誕生日などドイツではあり得ないでしょう。

さて、前述の卵リキュールケーキ、ドイツでは誰でも知っている馴染みの深い、親しまれているケーキです。その作り方も一つではなく、色々あるらしいのです。〇〇さんの卵リキュールケーキの作り方はカクカクシカジカで、私のは・・・、などと卵リキュールケーキの作り方で盛り上がったこともありました。例えば、卵リキュールを生地に入れてから焼き上げるレシピもあれば、焼き上げた後でケーキにかけるレシピもあるなど。私が持っている作り方をご紹介します。

材料：薄力粉125g、コーンスターチ125g、粉砂糖250g、植物油250cc、卵（Mサイズ）5個、バニラエッセンス少々、ベーキングパウダー 20cc、卵リキュール250cc

クグロフ型：直径24cm

上記材料を全部1個のボールに入れて、電動ミキサーの最高速で1分混ぜる。クグロフ型に入れて、180度に温めたオーブンの下から3分の1の高さの段に入れて、1時間焼いて出来上がり。とっても簡単でしょう？日本



のお菓子の本のように、白身と黄身を分けて泡立てるとか、卵を泡立てておいてから、そこに粉をさっくりと木べらで混ぜるとか、細やかな配慮は一切なし。それでも美味しいケーキになります。細やかな配慮をすれば、もっとおいしいのかもしれませんが。

重要な材料の1つ、卵リキュール（写真）は、ドイツではこのケーキだけでなく様々なデザートに活用されている馴染みの深いお酒です。ドイツで「オリジナル」とされている卵リキュールのブランドは、写真のVerpoorten。新鮮な卵を使って自家製卵リキュールを作る人もいます。このリキュールをバニラアイスにかけて食べると、いつものバニラアイスがちょっと大人っぽくておしゃれなアイスに変身します。ぜひお試しを！

筆者紹介

稲積 朋子（いなづみ ともこ）

1994年弁理士試験合格。2012年ヨーロッパ弁理士試験合格。現在、GIP Europe Patentanwaltskanzlei所属。1997年、新樹グローバル・アイビー特許業務法人入所し、主に国内外の出願及び権利化業務を担当。2007年11月より、ミュンヘンの現地提携事務所に駐在。2009年1月、GIP Europe（GIPグループミュンヘンオフィス）設立。日本企業からのヨーロッパ出願・中間処理・異議申立・侵害品ウォッチングや、ヨーロッパ企業からの日本出願・中間処理業務を行う。趣味は、山登り、ぼーっとすること、寝ること、健康づくりに励むこと。