



捕虜の苦勞

焼いて実感

手間かけて素朴な味に



カール・ユーハイムさん

99年前、baumkuehenを作った菓子職人がカール・ユーハイムさん(1886~1945年)です。どんな人だったのでしょうか。広島市似島臨海少年自然の家(49)に教わりました。

99年前 ドイツ職人出品

即売所の前は場内第一の雑踏、3人の俘虜係員が目の回るほどの忙しさと書き残す。ユーハイムさんは収容所から解放後、エリーゼさんと呼び寄せて横浜に出店しましたが、23年の関東大震災で店が倒壊。神戸で再スタートを図りましたが、太平洋戦争中の45年6月の神戸大空襲で、また店を失います。体調も崩し、終戦前日に亡くなりました。



重末さん(右から2人目)に教わり、baumkuehenを作るジュニアライター=似島臨海少年自然の家(撮影・中2田所愛彩)



収容所の暮らし

500人市民と友好ムード

ユーハイムさんが過ごした「似島」(俘虜収容所)は1917年2月、旧陸軍第2検査所の中に開設されました。ある程度自由な生活が送れたといわれています。当時の収容所での生活は過酷だったと想像する人もいるかもしれませんが、確かに脱走を試みた捕虜もいました。日本は世界に認められる国になったかたがた、捕虜の扱い方を決めた「ハーグ条約」を守り、彼らに寛大でした。階級によって給与も払いました。



物産陳列館であった工芸品展覧会。捕虜だった故テオドール・エアハルト氏のアルバムから(藤井寛さん所蔵、広島市公文書館提供)

大戦が終わり、収容所は閉鎖されました。しかしドイツと日本は、戦争への道へ進むのです。やがて広島は原爆投下を迎えます。収容所跡地は現在、広島市似島臨海少年自然の家として、若者たちがスポーツや2度の世界大戦について平和学習をする場へ変わっています。島を訪れ、若者が再び戦争に巻き込まれないよう、まず歴史を知ることが大切だと感じました。(高1池田杏奈)

似島と戦争の関わり

原爆投下1万人運ばれる



ドイツ人捕虜の収容所跡は今、似島臨海少年自然の家に(撮影・中2田所愛彩)

似島は、日本の軍事輸送の拠点だった宇品港(現広島港)と深く関わっています。日清戦争の始まった翌年の1895年、大陸から帰る兵士の消毒、診察をするため陸軍の検査所が建てられました。1904年からの日露戦争で第2検査所も開かれ、その中に第1次世界大戦中に連行されたドイツ人捕虜の収容所が造られます。45年の原爆投下で広島市内の病院が壊滅したため、臨時野戦病院となった検査所には陸軍船舶司令部の所属部隊(曙部隊)が、けが人を運びました。5千人分あったという医薬品はわずか4日で底をつき、20日間で約1万人を受け入れましたが、生きて出られたのは2千~3千人だったそうです。遺体は検査所などで焼かれ、戦後、発掘調査が行われました。2004年にも85人分の遺骨が見つかり、息絶えた人の無念さが伝わります。今なお慰霊のため島を訪れる人は絶えません。(高2中川碧)

baumkuehenと似島

第54号

当時の作り方で再現

ジュニアライターも当時の方法でbaumkuehenを作りました。みんなで声を掛け、息を合わせないとうまく焼けません。約2時間かけ完成した時は達成感が湧きました。一口食べると甘過ぎず素朴なおいしさが広がり、戦争で苦勞したユーハイムさんや、当時の人たちが喜んだ姿を思い浮かべました。作り方を紹介します。(中1桂一葉)

材料(5人分)

- 薄力粉 250g、砂糖 250g、無塩バター 200g、卵10個、木炭3~6g

作り方

- 1. 卵黄と卵白を分ける。
2. つぶした卵黄に砂糖、溶かしたバターを入れ薄力粉を3回に分けて混ぜる。
3. 卵白を泡立て角が立つようなメレンゲに。②と合わせペースト状にする。



卵白は角が立つほど泡立て、黄身と合わせペースト状に

- 4. 木炭に火をおこし、竹筒を温める。
5. 竹筒に生地を掛けたらトントンと筒をたたき余分な生地を落とす。筒の両端を1人ずつ持って火の上にかざしながら回す。
6. 表面がきつね色になったら火から外し⑤を繰り返す。生地がなくなるまで約30~40回。強火で短時間で焼くのがポイント。柔らかくしっとりした食感に。
7. baumkuehenの両端を切り落とし、竹から抜いたら出来上がり。



完成!