

ミュンヘンのロースクール日記(9)



会員 押鴨 涼子

この原稿を書いている3月、ミュンヘンは雪がちだった昨年に比べて、今のところ温暖な過ごしやすい月です。日本の地震、津波それから原発事故については、こちらドイツでもかなり関心が高い出来事だったようで、多くの方々や友人が日本のことを気遣ってくれています。ミュンヘンにあるいくつかの教会で開かれたチャリティーコンサートも企画自体どれもとても素晴らしいものだったことに加え、どのコンサートにも日本人以外の方々が多くいらして下さっていたことに感激しました。このように、欧州から遠く離れ、言葉も文化も全く異質な日本という小さな島国に、こんなにたくさんの方々優しい気持ちで接して下さっていることは本当に嬉しく、感謝の気持ちは言葉で言い表せるものではありません。

今回は、MIPLCの提携機関であるジョージワシントン大学(GWU)について、主にMIPLCのアクティビティの一つであるワシントンDC Trupについてご紹介し、講義についてもGWUがMIPLCで開講しているサマーコースについてご紹介をしてみようと思います。ドイツ関連ではドイツのビールについて、いくつかご案内してみようと思います。

1. ロースクール：GWU サマーコース

MIPLCの提携機関の一つである、ジョージワシントン大学は毎年夏に1ヶ月間MIPLCにて移動サマーコースを開催します。私たちは、そのサマーコースも講義日程に選択科目として組み込まれているので、興味がある講義に参加することができます。なお、学生も主としてGWUの学生の他、欧州やアジアからの一般参加の学生も多数来ていました。

このサマーコースで一番良かった点は、英語がネイティブスピーカーである学生たちと交流することができたことです。以前も書きましたが、MIPLCは世界各国から学生が集まりますが、英語が第2外国語である学生が大多数であるため、ネイティブと交流するこ

とにより、自分たちの英語を、よりブラッシュアップすることができたと思っています。学生の講義中のノートの取り方や、GWU特有の議論の仕方などは参考になりました。一番驚いたのは、学生たちが自然に講義中に自分の意見を言ったり、質問を投げかけたりするのですが、それが、教官の講義を妨げるというようなことはなく、むしろ、教官が学生の発言によって、クラス内の講義の理解度みたいなものを図り、それにより、自身の講義の進行に若干の変更を加えているように感じたところです。私は、TRIPS, Patents and Public Health / Cross-Border Trade in IP / The Federal Circuitの3つの科目を聴講しました。教官も、教室内を自由に歩き回ったり、Bliskiの最高裁判決が出る日には、教官の携帯電話は鳴りっぱなしだったり、普段のMIPLCの講義とは全く違った印象を受けました。

TRIPSの講義は、予め講義で使用する本が紹介されており、講義の前に読む箇所も指定されていました。講義が始まってみると、学生がどんどん発言してゆくことで講義が進行してゆき、教官は、講義をするというよりも、交通整理のような感じでした。この講義進行に失望した学生も多くある程度の学生が講義を取り消したようですが、私は、学生の英語を理解し議論についてゆくことを目標に定め、その講義の聴講を決めました。実際に、TRIPSということで、いわゆる発展途上国からの学生がとても興味を持って発言をしていました。長く発言をする学生も多く、聞き取りにくい英語に神経を集中させて聞きとった挙句、最後の最後になつんと机に頭をぶつけてしまいそうな議論もありましたが、個人的には毎日、何が議論になるのか予想もつかない展開に緊迫感溢れる講義になりました。

講義が終わった後や休日は、何かとGWUの教官がイベントを企画していました。ちょうどサッカーのワールドカップの最中だったこともあり、パブリック

ビューを提供しているビアガーデンに何度かサッカー観戦に行きました。修士論文もそろそろ本格的に始めなければならない時期だったこともあり、気が抜けない（一年中気が抜けない日々でしたが）毎日ではありませんでしたが、新しい人々と出会うのは楽しいことでもあり、またミュンヘンも素晴らしくいい気候でもあったため、サマーコースはいい思い出として心に残っています。たった一ヶ月間ではありましたが、今でも連絡を取ったりしている友人が大陸の向こうにいるのは嬉しいことです。

2. ジョージワシントン大学 GWU・DC TRIP :



(GWU ロースクールキャンパス前にてクラスメートと)

同じく提携先の GWU へ MIPLC の学生が訪問するのが DC TRIP です。私たちは一週間の予定で、GWU のドミトリーに滞在しました。GWU のロースクールキャンパスを案内してもらい、そこで講義を受けたりしました。一部の講義は MIPLC と双方向のビデオライブ講義になっていたりしました。夕方には、GWU で MIPLC の教官を担当している教授や、CAFC のチーフジャッジ・レーダーなどがパーティーを開いてくれるなど、催し物は尽きません。その他、USPTO や CAFC の訪問、そして、ワシントン DC にある法律事務所を訪問する機会などもありました。USPTO を訪問した際に受けたプレゼンテーションの内容の一部が私の修士論文のテーマに関連する内容だったので、その旨質問をしたりしたところ、プレゼンテーションが終わった後に、演者がわざわざ私のところまで来て下さり、お話をする機会がありました。修士論文のことを話したところ、何かあったら連絡をくれれば、担当者を紹介すると言って頂きました。このあたり、対応がテンポよく素早いところが素晴らしいと感じました。その他、私は参加したクラスメートのうち6人と一緒に DC に集合する前の週末をニューヨークで過ご

しました。ここで、皆とわいわい過ごした週末もまた忘れ難い思い出です。

3. ドイツのビール紹介



(ドイツのビール)

ドイツといえば、ビール。世界的に有名なビールの祭典オクトーバーフェストについては以前ご紹介しました。しかし、ドイツビールを語るには、ドイツ各地の地ビールを忘れてはいけません。町の数と同じだけビールの種類があると言われていただけに国内各地のビールは全然違った味わいが楽しめます。今回は、小さな町から有名どころまで、いくつかのビールをご紹介してみようと思います。

1) ビール純粋法

ドイツにはビール純粋法という、1516年にバイエルン公ヴィルヘルム4世が制定した食品に関する法律としては世界最古の法律があり、ビールの原料は「麦芽・ホップ・水（後に酵母も加わりました）」のみと定められていたそうです。なにやら、当時は粗悪な添加物を混ぜて品質の悪いビールを作る悪質な業者が多く、それを取り締まるためのものだったとか。EU法の講義では、このビール純粋法の基準に合致しない外国産のビールを国内に導入できるか、を争ったケース（Reinheitsgebot 事件（Case 178/84 Reinheitsgebot [1987] ECR 1227））を学びました。このケースでは、残念ながら、ドイツ国内法（ビール純粋法）は、消費者保護や健康保護のために必要とされる以上に商品の流通を規制するものであり、EC法当時に違反すると判断されてしまいました。

2) ミュンヘンのビール

ミュンヘンのビールは醸造所のブランドの他に、

ビールの種類として、日本のビールに一番近い、ライトな飲み心地のヘレス (Helles)；小麦が原料で白濁したヴァイスビア (Weissbier)；アルコール度が強く黒茶色のダウンケル (Dunkel)；レモネードなどで割ったラドラー (Radler) などがあり、また木の樽で醸造したもの、金属の容器で醸造したものなどの区別もあるようで、ミュンヘンの各醸造所が各々数種のビールを製造しています。写真のとおり、それぞれのビールのグラスにも特徴があって、ヴァイスビアのグラスは長くて重いのに比べ、ヘレスやラドラーのグラスはグラスが薄くて寸胴な形をしています。



(左：ヘレス, 右：ヴァイスビア)



(ダウンケルビール)

3) ミュンヘンの季節のビール：Starkbier

ミュンヘンで一番有名なビールのイベントは以前にご紹介したオクトーバーフェストです。そのほかにもビールにまつわるイベントは事欠かず、例えば、先月ご紹介した Fasching の後からイースターの間、ミュンヘンのビール醸造所では、この時期に特別な Starkbier というビールが供されます。アルコール分も栄養価として評価される成分も高く、ビールの色も濃い茶色の見た目も濃いビールで、ドイツ人でも酔っ



(Starkbier)

ぱらうそうです。といっても、彼らのアルコール摂取量は1ℓマスで何杯と数えるそうなので、摂取量の桁が違いますが。さて、このビール、もともとは、Fasching からイースターにかけては食事を食べない習慣があったらしく、その時期に、この栄養分が高いビールを頂くことで、人々は栄養補給を図っていたということのようです。



(Starkbier で有名な Nockherberg のビアガーデン)



(dirndl を着た人)

私のアパートメントの近くに、この Starkbier で有名なビアガーデンがあるのですが、そこはちょうどいま、週末になると dirndl というバイエルンの民族衣装を着た人々で賑わい、晩になると、へべれけに酔っぱらった人々が通りを行きかっています。

食餌制限をビールで補うという考え方が面白いです。

3) ミュンヘン・ギージングの優良地ビール：



(ギージングの地ビール)

ギージングというのは、ミュンヘンの南側の街です。東京でいうと、大手町をミュンヘン市庁舎広場とすると、自由が丘あたりの距離感で、地元の人曰く、おしゃれな人が住む街としても知られているようです。ここにもビール醸造所があるのですが、ヘレス及びヴァイスビア共に、マイルドでちょっとまったりとした風味が舌に残るような印象的なビールでした。後で調べたところ、ドイツのビールコンテストで優良ビールに選ばれたことがあるようです。小さな町といっても侮れないのがドイツです。

4) ケルンの地ビール ケルシュ (Kölsch)



(ケルンの大聖堂)

ケルンといえば大聖堂とカーニバル。そしてこの町

にも独特のビールがあります。その名をケルシュ (Kölsch)。ビールの色も黄色でかなり明るい淡色系で、風味もあっさりしています。小さなグラスで頂くのも特徴なのですが、風味もさりとあっさりしているため、何杯でも飲んでしまえます。小ぶりに慣れている日本人にとっては頂きやすいかもしれません。



5) バンベルグの地ビール：ラオホビール (Rauchbier)



バンベルグはバイエルン州の北に位置しミュンヘンから電車で2時間程、古城街道に位置する、こじんまりとした古都です。遠目に見える大聖堂は1237年完成の中世建築で、奇跡的に戦争からの惨禍を逃れた無傷の町ということで、中世の宝庫も文化遺産として多く残っています。この町はビールでも有名で、ラオホビールといって、ビールの色も黒紫色で風味もスモーキーなかなり個性的なビールがあります。その秘密は、醸造に用いられる麦芽にあるようで、麦芽を煙で燻したものを醸造に用いるようです。いくつかの醸造所がこのラオホビールを作っているらしいのですが、私はシュレンケーラという醸造所のビアレストランで写真のラオホビールを頂いてきました。オーダーした

ときに、苦いかもしれないけれど、大丈夫と聞かれましたが、私はこれを頂くためにここに来たんですと、答えたところ、「うーん、よらしい」と頷いて去って行きました。風味は確かに芳味があるのですが、黒ビールのテイストとも全く違ったもので、かなりスモーク感が強いです。味の濃いお料理をじっくり頂くときに飲むのにいいかもしれません。バンベルグは街並みも素晴らしく、ドイツのおススメの町の一つです。



6) ハンブルグのビール



ハンブルグはドイツ北部の港町、ベルリンに次いでドイツ第2の産業都市とも言われています。南のミュンヘンとは全く異なる街並みはシックでおしゃれな雰囲気を見せています。港町だけあって、お魚を頂くことができるのはとても嬉しいです。さて、ここハンブルグのビールはこの ASTRA というビールが有名と聞きました。あっさりしていて、日本のビールに近いテイストと思いましたが、ミュンヘンのヴァイスビアに慣れてしまったのでそう感じるのかもしれない。



7) ベルリンのビールキンドル



(ベルリンのブランデンブルグ門)

ドイツの首都ベルリンにもビールはあります。ベルリナーキンドルというブランドで、淡色であっさりした味わいです。北に行くほどビールの風味はあっさりしたものになっていくように感じました。さらさらと飲めてしまいます。



8) ライプツィヒのビール (Ur-Krostitzer Pilsner)

街の名前が菩提樹に由来するというライプツィヒは、森鷗外が学んだ街としても有名ですね。写真はトーマス教会で、ヨハン・セバスチャン・バッハがその生涯のほとんどをオルガン奏者として過ごした教会

9) ドレスデンのビール：Radeberger（ラーデベルガー）



として有名です。

ここライプツィヒのビールはウークロスティツァー・ピルスナー（Ur-Krostitzer Pilsner）というビールが有名です。ライプツィヒ郊外の北の Krostitz（クロスティツ）という町で作られているビールのようです。



ポーランド、チェコと国境を接するザクセン州の首都ドレスデンはバロック様式の豪華絢爛な建物が多く、バイエルンとは全く違った古式ゆかしい貴族の繁栄を感じさせる雰囲気漂わせた街です。ここドレスデンのビールはラーデベルガーという輸出用のビールを作る醸造所のもので、ドイツで初めてヘレスビールを作ったのがこの醸造所だとか。ということで、ヘレスビールの起源はラーデベルガーにあり、ということのようです。グラスもシャンパングラスのようなフルートタイプのもので出てくるあたりが優雅です。もちろん、ミュンヘンのヘレスとも少しテイストは異なり、よりあっさりとした飲み心地のビールです。



このビールも日本のビールとかなり似た感じの飲みやすいテイストです。色も淡色なのですが、ベルリンのビールと比べるとちょっと茶色がかったです。その分、喉越しに芳香がほんのりと残りました。



以上
(原稿受領 2011. 4. 4)