

食生活科学・文化及び地球環境科学
に関する研究助成

研究紀要

第17巻
(平成13年度)

略 歴

- 1987年 東京大学社会科学研究所・助手
1990年 横浜市立大学商学部・講師
1991年 横浜市立大学商学部・助教授
1996年 東京大学大学院経済学研究科・助教授
2001年 東京大学大学院経済学研究科・教授

イギリス食文化衰退の社会経済史的研究

Poor Taste and Rich Economy: historical explanations
on the lost tradition of British food

This project aims to explain how and why British food and culinary art fell into decline.

Britain is quite notorious for its poor food. It is widely believed that British poor food can be attributed to its national traits, Puritan tradition, or its climate, but such explanations are erroneous because Britain had quite rich tradition of food and culinary art till the early nineteenth century. If national traits, Puritanism or climate were responsible for its poor food, such causes and results could hardly be altered, and historical change of its food tradition could not be observed.

On the contrary, in fact Britain had an excellent culture of food, with all sorts of colourful and various foodstuff including game, berries, currants and vegetables produced in commons and gardens, besides quite many kind of imported spices and seasonings.

But the agricultural revolution and the Parliamentary Enclosure broke down village communities and surrounding commons. After the farmers' exodus, village communities could not retain their own festa which supplied the poor an opportunity of making and eating authentic foods. So broken down were the circumstances in which the British traditional culinary arts were reproduced for many years.

はじめに

1. 課題と俗説

この研究は、イギリスの料理がまずいのはなぜかを、社会経済史的に解明することを目的とする。イギリス料理がまずい原因については、すでにいくつかの俗説あるいは謬説の類が存在

する。第1は、「イギリスの食が貧しいのはイギリス人の国民性による」という国民性仮説である。しかし、ここで説明項に用いられている「イギリス人の国民性」とは何であるか。なぜイギリス人は食に関心をもたないのか。が不明であり、それゆえ、この説は検証することができない。「国民性」の語を用いて、日本人が無個性であり、ロシア人が酒飲みであり、アメリカ人が英語以外話せないことを「説明した」かのような言説を数多く構成しようが、いずれもわからないことをわかった気にさせる言葉遊びにすぎない。さらに、昔からずっと「イギリスはまずかった」わけではなく、イギリスの食は明らかに変化している。もし、これを国民性で説明するなら、国民性の変化が説明されなければならない。現実にはイギリス人は食に多大の時間と金を投下してきた。食に関心がなかったわけではないのである。

第2の説は、「イギリスは気候が冷涼で、素材の種類が限られ、また保存可能なため食が単調になる」という気候風土仮説である。これは国民性仮説よりはもっともらしいが、イギリスより冷涼な場所でも、ロシア料理、ドイツ料理、スウェーデン料理といった具合に個性的な食文化は存在するのに対して、現在のイギリスにはイギリス料理と呼びうる個性を備えた食文化が存在しない。しかも、イギリスはアルプス以北の諸地域と比べて冷涼ではなく、適度の降水もあるため、古くから農林牧畜業の生産力は高く、また長い海岸線と多数の河川・湖沼を有するため漁業も盛んであり、素材種類が他地域より限定されていたという証拠はない。

第3に、「イギリス人はワインを飲まず、自国でワインを生産できないから、イギリス料理はまずい」という説もある。フランスやイタリアなどと比較するなら、これももっともらしいが、因果関係が不明な点は国民性仮説と同様である。実際にはイギリス人はワインを飲む^{*)}。かつては南部イングランドを中心に生産してきたし、現在もわずかであるが生産している。また18世紀以降、フランス、ポルトガルなどの大陸諸国から大量のワインを輸入し続けている。

第4に、「ピューリタンや世俗的禁欲の倫理が強く、身体的快楽や美食が悪徳とされてきたために、イギリス料理はまずい」というピューリタン仮説もある。しかし、後述するように、ピューリタンの勢力が最も大きかったエリザベス期、ステュアート朝のイングランドには、独特の食文化が形成され、ジョージ期に継承された。さらに、イングランドでピューリタンが多数派であったことは一度もなく、常に「変わり者」であった。こうした宗教的・文化的少数派が多数の食のあり方に決定的な影響を与えたと見るのは無理がある。

2. 歴史家の怠慢

イギリス史研究者たちは、なぜイギリスはまずいかという問いを発したことがなく、歴史研究の世界には俗説すら存在しない。現地で生まれ育ったイギリス史研究者は自らの食文化の貧しさを自覚的・客観的に問う姿勢を欠いている。日本のイギリス史家も感性が植民地化しており、これを問わない。イギリスを訪れた日本人のほとんどはイギリスのまずいことを知っているが、イギリス研究者はそれを知らない、あるいは「イギリス料理はまずいのではなく、シンプルなのだ」と強弁するという具合に感性が植民地化している。

歴史研究の対象は、政治、法と制度、農商工業、土地所有、貿易、金融、国際関係、外交や戦争、階級や階層、さまざまな社会運動、社会思想だけでなく、消費、服飾、パブ、ミュージックホール、飲酒と禁酒等々、日常生活のさまざまな局面にまで及んでいる。また、美術、建

築、文学、音楽など文化現象の諸局面の歴史研究も存在している。過去の食についての記述は、たとえば栄養摂取という観点からの歴史研究など、たくさんあるが、上述の問いは立てられてこなかった。それは、むしろ自覚や関心の欠如に起因するが、方法の欠如にも起因している。

I 食材の貧困化

1. 食文化を学問的に論ずる難しさ

「うまい／まずい」は直接的には、味わう者の身体感覚や好みに属することで是非もない。何かを旨いと思っている人に、「それはまずいのだ」と論しても水掛け論である。19世紀～20世紀前半のイギリス人は世界各地の植民地やヨーロッパのイギリス人観光地にイギリスの食を持ち込み、それのみを食べた。彼らはイギリスの食がうまいと感じていたのだ。同様に、フランス料理と朝鮮料理を比べてどちらがうまいか論ずるのも不毛であろう。それにもかかわらず、いかにして「イギリスの食」を学問的に論ずることができるだろうか。

本研究は食文化を客観的に測る方法として以下の3つの指標を設定する。すなわち、食材の多様性、食材の在地性、および調理方法の多様性である。食材の多様性は説明を要しない。ある食文化で用いられる食材種類の多さをその食文化の豊かさを測る指標とする。食材の在地性とは、用いられる食材のうちその地域で産出する食材がどれほど含まれるかをはかる。一般に、食材の在地性が低ければ大量に生産され長期保存と長距離輸送に耐える（=いつでもどこでも入手できる）食材ばかりに依存するから、食材の多様性は低下するが、保存・輸送技術の進歩や購買力の増大によって、典型的には現在の日本のように、在地性が低下しても食材多様性を高く維持することも不可能ではないから、食材多様性とは区別して食材在地性という概念を設定しなければならない。つまり食材の在地性とは、その地域に固有の食材をどれほど用いるかという点で食の個性を、また一般に在地食材は季節性が高いから食の年間変化を測る指標となる。調理方法の多様性も食材多様性と同様に、その高さをもって食文化の豊かさをはかる指標とする。この3指標が本研究の第1の方法的基礎である^{*)}。食文化を評価するのに個人の身体感覚を表す「うまい／まずい」は用いず、「豊か／貧しい」あるいは「個性的」の語を用いる。

2. 食材の変化

時期が明確なレシピを中世から現代までおよそ数百点を収集し^{*)}、そこに記された食材を分析した結果が表1～3である。上述の3指標について次のような結論を得ることができる。第1に、表1は19世紀初頭まで数百年以上にわたって用いられた食材のうち夥しい種類が19世紀中葉以降消失したことを示している。むしろ19世紀中葉以降新たに用いられるようになった食材(表3)もあるが、消失した種類の方が多い。第2に、表1で消失した食材のうち、猟鳥獣、山野の漿果類、菜園の香草・豆類はいずれも山野・共有地・菜園で得られる在地食材であって季節性も高い。漿果と香草は猟鳥獣料理のソースに用いられ、19世紀初頭までのイギリス料理に地方的個性と季節的な変化を与えた。また、酒およびその加工品、殊にりんご酒(cidre)は保存性が極端に悪く、重量当たりの価格も低いため輸送にも不向きで、在地性・季節性の高い

表1 19世紀初頭まで多用された食材でその後のレシピから消失したもの

猟鳥獣(game)など	鹿肉、白鳥、鳩、去勢・肥育鶏 (capon)、ウサギ、牡蠣
山野の漿果類	干しぶどう、ブラックカーラント、バーベリー、レッドカーラント、ブルーン、ブルーベリー、グズベリー
菜園の香草や豆	セージ、にんにく、フェンネル、クレソン、るりぢさ (borage)、ローズマリー、セイバリー (savory)、ローズウォーター (rosewater)、すいば・かたばみ (sorrel)、からしな (mustardcress)、たんぽぽ、オールドガーデンピーズ、干しえんどう豆
おもに南方から輸入された香辛料など	生姜、サフラン、シナモン、ナツメグ、メイス (mace, ナツメグの仮種皮)、丁字 (clove)、アーモンド、アニス、キャラウェイ、甘草、黒胡椒、白胡椒、オレンジ、レモン、マンダリン (mandarin)、アンチョビ (anchovy)
醸造酒とその加工	りんご酒 (cider)、サイダーピネガー、ワイン、ワインピネガー

表2 近世・近代・現代を通じて多用された食材

大量生産野菜	人参、セロリ、玉葱、リーク、キャベツ、じゃがいも (17世紀頃から)
牧畜・養鶏産品	子牛肉、牛肉、子羊肉、羊肉、鶏肉
乳製品など	バター、クリーム、塩、パン粉

表3 19世紀中葉以降新たに(あるいは大量に)使われ始めた食材

工業製品	レモンエッセンス、ゼラチン、グレービー、マッシュルームケチャップ、ハーヴィーのソース (Harvey's sauce)、レイズンビーのアンチョビ・エッセンス (Lazenby's anchovy essence)、リービッグ社の肉エキス (Liebig Company's Extract of Meat)、固形スープ、瓶詰め杏ジャムソーセージ、ベーコン、ハム、マーガリン
トロール漁業産品	タラ (cod, haddock)、カレイ (plaice)、オヒョウ (halibut)
東インド産品	長粒米 (long grain rice)、カレー粉
表記の変った物	胡椒 ('pepper', 黒白等の区別の消滅)、魚 ('any kind of fish')

食材であった。香辛料類も、20世紀の「薄い塩味」のみを特徴とするイギリスからは想像しがたいが、きわめて多種多様に用いられていたことが判明する。これらのほとんどは南欧やアジアからもたらされた高価な産品であった。また、白胡椒と黒胡椒の区別、ナツメグとメイスの区別などから、風味の繊細微妙な相違が料理に活かされていたと考えることができよう。

第3に19世紀中葉以降に登場した食材を見ると、さまざまなエッセンスやソース類、食肉加工品、マーガリンなどの工業製品、タラ、オヒョウなどの深海トロール漁業産品が目立つ。これらはいずれも現在まで大量に消費されている食材である。19世紀中葉以降のイギリスの食材は、大量生産野菜、牧畜・養鶏産品、乳製品、深海トロール漁業産品、工業製品と表2の食材でほとんど尽くされる。それらを用いた典型的料理がかのfish & chipsである。

II 食文化の需要と供給

1. 食文化の需給

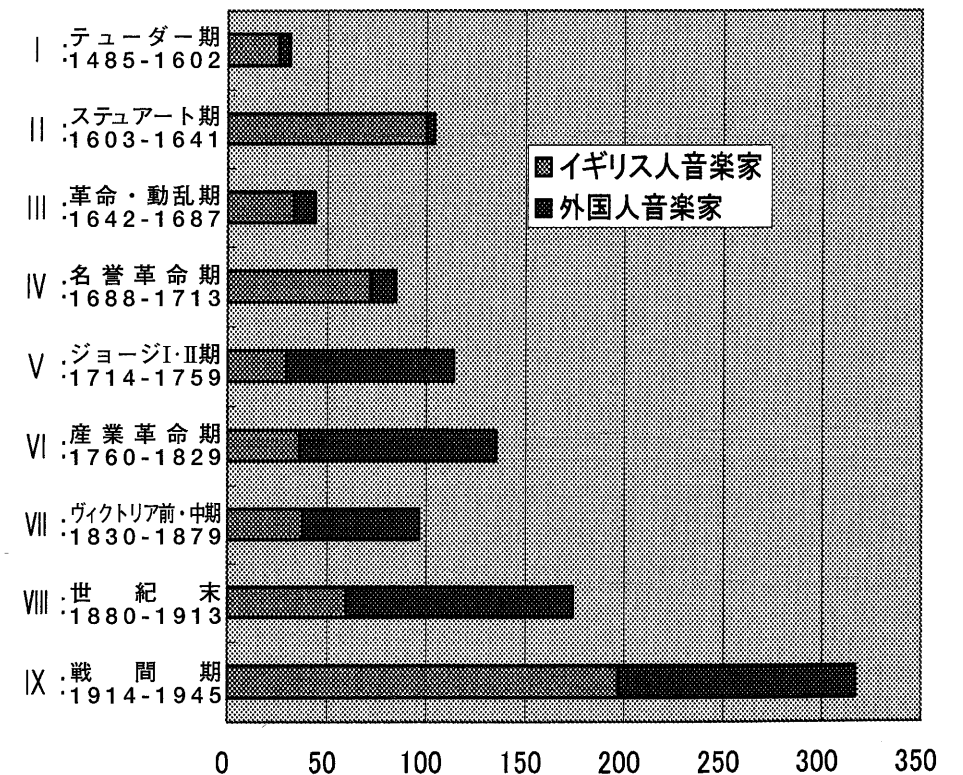
ここでは、上述の食材の変化をもたらした原因を社会経済史的に考察するとともに、食文化の生産能力の衰退にも論及しよう。国民性や禁欲などによる説明は、食の需要側 (demand side) が食への関心を薄くし、食に時間や金をかける性向を減らしたと考えているのだが、本当にそうだろうか。とりあえず、王侯貴族や富者が需要者、料理人が供給者として論を進めよう。

大陸諸国と異なりイギリスは、内乱と革命の17世紀を例外とすれば、大規模な政治変動はなく、王制・貴族制も廃止されていない。しかも彼らの封建的諸特権は漸次縮小されたから、実業家・商人・職人などに経済的な抑圧を加えることなく、中産階級は着実に成長し、富を蓄積した。17世紀末(名誉革命)以降のイギリスは資本主義・商工業強国として繁栄したのである。

それゆえ、美食や音楽への支出も安定的であった。ただし名誉革命と18世紀初頭のハノウヴァ朝成立(英語を話せない国王の招聘)以降、宮廷文化は衰退し、貴族は在地性を高めた。おもに冬場のロンドン滞在中にはクラブで、男性のみで討論と食事をともにするという独特の生活様式が18~19世紀の上流階級と上層中産階級を支配した。

イギリス人は食と音楽には多額の支出を続けた。18~19世紀のイギリスは外国人シェフと外国人音楽家の活躍の場であった。イギリスは食文化/音楽文化の一大消費地であり、大陸ヨーロッパの料理人や音楽家が活躍し、財を成した場所であった。19世紀イギリスを代表する名シ

図1 イギリスで活動した音楽家



データ: The New Grove Dictionary of Music and Musicians, second edition, 29vols, 2001.
横軸数値は、第II期イギリス人音楽家の期間内平均値を100とする指数。

エフのソワイエ (Alexis Benoît Soyer, 1809-58) はフランス生まれ、フランカテッリ (Charles Elmi Francatelli, 1805-76) はイギリス生まれだが、イタリア系であった。音楽家でもヘンデル (イギリスでは英語のGeorge Frederick Handelの名で知られる)、ハイドン、シュポーア、メンデルスゾーン、ドヴォルジャークなどはイギリスで活躍した者の一例にすぎない (図1も参照)。

2. 食文化の供給側

したがって、供給側に眼を転じることにしよう。料理人の出自は下層階級ないし下層中産階級である。近世・近代を通じて彼らの養成のための学校や教科書はなかった。彼らは自らの家庭、奉公先、あるいは職場としての宿屋や酒場など、料理の現場で料理人に養成された。さまざまな職人や音楽家なら徒弟制度で養成されたが、料理人はそうした職能として承認されてはいなかった。それゆえ、彼らの料理人としての資質は、幼少時から生活の中で経験してきた食に関わるもろもろのことがらの質と量に規定される。

ここで、貧しい出自の料理人が多彩な食材を用い、多様な調理法・調理器具を駆使して、さまざまに個性的な料理を生み出す能力が、どのようにして養成されるのかという疑問が発生するだろう。貧しい者は幼少時からの食環境ゆえに貧しいものしか作れないのではないかという疑問である。しかし、大陸ヨーロッパ諸地域でも料理人の出自は下層階級であるが、個性的で豊かな食文化は再生産されえた。料理人が養成され、豊かな食文化を供給される環境は何か。

3. 「村」と「祭」の消滅

イギリス農村史上の転換点である農業革命と議会エンクロウジュアに注目する。これは18世紀後半以降、産業化(殊に都市の商工業人口の増加)に対応して進行した農業技術と農地制度の大きな変革で、農業の資本主義化をもたらした⁴⁾。この過程で旧来の耕地制度である三圃制は廃止され、それに特有の休耕地が消滅して、牧畜と穀作が輪作的に複合して営まれるようになった。こうした農業上の変化を可能にしたのは以下のような土地所有・用役権の変更であった。議会の特別立法によって、個々の農村ごとに分散耕地制を廃止し、小農の地権を償却して一枚の広大な畑・牧草地に変え、少数の所有権に統合された。所有者は農地・牧地を農場経営者に貸し出し、農場経営者は農業労働者を雇用して耕作と牧畜を行うわけである。

こうした変化の結果、村人たちが定量で保有していた入会権 (共有地の用役権) は消滅し、共有地は排他的な私有地となった。そこに立ち入れば不法侵入罪を構成し、そこで木の実や鳥を捕れば窃盗罪に問われるようになり、表1に示した多彩な在地食材の利用可能性も消滅した。

変化はこれにとどまるわけではない。農業労働者の大多数は農閑期に一時解雇され、都市で港湾荷役やガス製造に従事するようになったから、年間を通じて農村に居住する者は極端に減少し、それゆえ小農の菜園・庭畑地も維持されなくなった。農業の営まれる場所としての農村はあるが、農民たちの共同・協同の場としての村は消滅したのである。農事暦や教会暦の節目ごとに存在した祭 (メイ・デイ、夏至祭、収穫祭、クリスマス、復活祭) の時期には農業労働者の大多数は解雇されているから、村だけでなく「祭」も消滅することになった。

「祭」の消滅は、次のような食文化史上の変化を意味した。日常は簡素な食に生きた貧しい出自の者が、多彩な食材を用い、多様な調理法・調理器具を駆使して、その土地の、その季節

の個性的な料理を作り、自ら味わう機会が、「祭」によって1年間に何回かは保証されていたが、それが消滅したのである。ジェントリーや貴族による酒食のふるまいが、「祭」の食をさらに豊かにするのに役立ったであろう。農業革命・議会囲い込み以前にも、厳密には農民たちの多くは狩猟法 (Game Law) に基づく狩猟権をもたなかったが、「祭」の宴にはジェントリーたちの私的猟場で捕獲された猟鳥獣が用いられたであろう。

「祭」の消滅は、その土地に独特な歌や踊りを歌い、演奏し、踊る機会の消滅でもあった。こうしてイングランドでは民謡が忘却され、音楽家を育み、また、彼らが音楽的な刺激を得てきた社会的基盤が消えたため、音楽家の養成も一時的に滞る (図1参照)。18世紀~19世紀前半にイギリスで生まれ育った音楽家が少なく、外国人音楽家の活動が顕著であったことがわかる。ただし音楽は後述の理由で復活可能であり、19世紀末以降イギリス音楽は回復している。

ここで、食文化の需要側と供給側は截然と分離していたわけではない。つまり、食は生活の一部であり、多彩な食材を用いた個性的な食文化は、年に何度かの「祭」の中に埋め込まれて存在し、再生産されてきたのだが、「エンクロウジュア立法の効果は徹底的であった。農村の生活は根本的に変動し、部分的には破壊されたし、一村全体が放棄されたところも少なくない。一世代のうちに料理の技量と伝統的レシピは永久に失われたのだが、それは土地と食卓の間の創造的な相互関係 (つまりすべての優れた食文化の源泉) が危機に曝されたためである」⁵⁾。

むすびにかえて

食文化の供給側の人材や能力は、食卓が土地と結びつき、非日常の宴 (ハレ) が年間サイクルで訪れる環境で養成されたが、その能力や養成方法は客観化しがたい。それが客観的・明示的に表現しにくいのは職人や音楽家の場合も同様だが⁶⁾、食にはさらに以下の難点がつきまとう。

第1に、仕事の成果は直ちに食べられ、残飯は処分されるから、長く残すことができない。職人の技はその作品に如実に現れるから、後進にとって先人の技の高さ・素晴らしさは目標として明瞭に存在するが、食はかつて存在したすばらしいものが消滅したら、その言い伝えはたとえ残っても、それがどのようにすばらしいものであったのか具体的なことは後の人にはわからない。第2に、音楽家の技も残りにくいのが、少なくとも西洋の近現代において楽譜・楽器と音楽の隔たりは、レシピ・調理器具と食の隔たりよりも小さい。音楽の近代化⁷⁾により楽譜と音楽の距離は縮められたし、楽器も機構を複雑にして機能を単純にする方向 (機械工学・経営工学でいうところの単能機化) に発展したから、残された楽譜と楽器で、食以上に正確に音楽を再現・再構成できる⁸⁾。つまり、食は、音楽以上に身体感覚に依存する技であり、食を成り立たせる人間関係が消滅すれば、食だけを切り取って保存することは難しい。

イギリスの産業化過程、殊に産業革命期の農業革命と議会エンクロウジュアは、食文化の供給力を維持する環境・人間関係を失わせた。それが急激に進展したのなら誰かが気づき、危機感を抱き、食文化の意図的な保存に乗り出したであろうし、かつての能力を体現した料理人は

まだ健在していたはずだから、回復は可能だったであろう。しかし、それは長い年月をかけてゆっくりと、着実に進行した。3世代経てば大概のことは「大昔からの伝統」になってしまう*。

これは、単に18世紀までの食文化の個性的な伝統を保守できるかどうかというだけの問題ではない。食を供給する能力は客観化しがたく、身体感覚に近いものであるだけに、何らかの確固とした食文化の基盤を持たない者は、新しい要素（たとえば外来の食材や調理法）を自己の食文化に取り入れることはできず、革新をもたらすこともできない。近年、ロンドンを中心に、新たなイギリス料理（"Modern British"）の隆盛が喧伝されているが、それらは、どこか（スペイン、イタリア、ギリシアなど地中海諸地域）にありそうな料理の模倣と一貫性のない混合にすぎない。しかも、それは外食のグルメ・ブームに過ぎず、食文化としての基盤は脆弱である。

こうした食文化の脆弱性は、単に食にとどまらず、さまざまなことがらに関連していると考えられる。ここでは、一つだけ示唆しておこう。冠動脈疾患（CHD）による死亡率と乳脂肪摂取量には相関関係のあることが知られていたが、フランスのCHD死亡率は回帰直線よりはるかに低く（フレンチ・パラドクス）、イギリスは逆にはるかに高い。S.ルノーらは乳脂肪に加えてワイン摂取量を負の値で回帰式に加味することにより、強い相関（ $r=0.87$, $p<0.0001$ ）を示し、適度のワイン摂取がCHD死亡率を低減させる効果があることを示唆した*10。しかし、そこでもイギリスの回帰直線上方へのずれ（つまりブリティッシュ・パラドクス）は解消されていないし、逆にベルギーの下方へのずれはむしろ拡大している。つまり、乳脂肪とワインの摂取量だけではCHD死亡率の差を説明し切れていないのである。医療・保健の実状や全般的な社会・生活環境の相違が作用していると考えうるが、イギリス、オーストラリアなどの上方偏位グループと、ベルギー、スイス、ユーゴスラヴィアなどの下方偏位グループの食のあり方とその社会経済史的な背景を比較するならば、大きな相違が検出されるであろうというのが、本研究のこの点へのインプリケーションである。

ある食文化には、食材と調理法と食べる場との独特な組み合わせ方があり、それは長年にわたって試され磨かれることにより、その食文化の個性を形成する。この独特の組み合わせ方は外来文化を受容したり、新しいものを生み出したりする際の基盤（参照基軸）ともなる。独自の個性や参照基軸を失った食文化の革新は、取捨選択の基準なしに新奇性を追い求めるだけの浅薄なものになる（グルメ・ブームの一面）。つまり、いったん貧困化した食文化が復活するのは絶望的に困難である。これは、しかし、単にイギリスだけの危機ではない。独特の食を高く評価されてきた日本も、高度成長期以降の数十年を経て、上述の意味での食文化の基盤は弱っている。グルメ・ブームも、スローフードの波及も、「こだわりの」高級食材の情報も、基盤を失いながらも自分たちの食を「欲求し、行おうとする」身体の発する悲鳴である。

*1 現在の一人あたりワイン消費量は、イギリスはフランスの6分の1だが、アメリカより3割以上多く、日本の10倍ほどである。

*2 3つの指標は数値化するし、その合計値あるいは何らかの計算値を複数の食文化比較に用いる可能性は否定できないが、本研究はそこまでの方法的一般化は目指さず、イギリス食文化史の叙述に必要な限りで3指標を用いる。なお、調理方法については分析が進んで

いないため本稿では省略せざるを得ない。

*3 過去のレシピは膨大な文献から収集されたため、その出所をここですべて明記する余裕はないが、Maggie Black et al., *A Taste of History; 10,000 Years of Food in Britain*, English Heritage /British Museum Press, 1993に収録された百あまりのレシピからでも、表1～3と同様の結果が得られよう。

*4 農業の生産性向上は産業化の前提条件だが、どの国でも同じような仕方で農業生産が増大したわけではない。「村」と「祭」を着実に消滅させたのは、そのイギリス的な個性である。

*5 Kenneth Kiple & Kriemhild Coneè Ornelas eds., *The Cambridge World History of Food*, p.1222.

*6 小野塚『クラフト的規制の起源 -19世紀イギリス機械産業-』有斐閣、2001年、終章参照。

*7 M.ヴェーバー『音楽社会学』。

*8 バロック期までの古楽がいったん途絶えた後、20世紀後半に復興されえた根拠はここにある。

*9 食文化の貧しさを自覚するイギリス人でも、「昔からまじかた」と考えてしまい、「いつから、なぜ?」という問いを發しない根拠はここにある。

*10 S.Renault & M.de Lorgeril, "Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease", *The Lancet*, vol.339, No.8808, pp.1523-26, 1992.

参考文献リスト

Darina Allen, *Irish Traditional Cooking*, Kyle Cathie Ltd., 1995, second edition 1998.

Alan Armstrong, *Farmworkers; A Social and Economic History 1770-1980*, B.T.Batsford, 1988.

Maurice Baren, *How it all began in the Pantry*, Michael O'Mara Books, 2000.

Jacques Barrau, *Les hommes et leurs aliments; Esquisse d'une histoire ecologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Temps Actuels, 1983, バロー／山内昶訳『食の文化史生態 -民俗学的素描』筑摩書房、1997年。

Isabella Beeton, *Mrs Beeton's Book of Household Management*, 1861, repint by Oxford University Press, 2000.

Maggie Black et al., *A Taste of History; 10,000Years of Food in Britain*, English Heritage /British Museum Press, 1993.

L.A.Clarkson & E.Margaret Crawford, *Feast and Famine: A history of food and nutrition in Ireland 1500-1920*, Oxford University Press, 2001.

Madeleine Cosman, *Medieval Holidays and Festivals*, Susan P.Urstadt, 1981, コズマン／加藤恭子・山田敏子訳『ヨーロッパの祝祭典 -中世の宴とグルメたち-』原書房、1986年。

Jennifer Davies, *The Victorian Kitchen*, BBC Books, 1989, 91, デイヴィーズ／白井義昭訳『英国

『ヴィクトリア朝のキッチン』彩流社、1998年。

Ivan Day, *Eat, Drink & Be Merry: The British at Table 1600-2000*, Philip Wilson, 2000.

John Farley, *The London Art of Cookery*, 1783, reprint Southover, 1988.

Sarah Freeman, *The Best of Modern British Cookery*, Little, Brown & Company, 1995.

Drothy Hartley, *Food in England*, Little, Brown & Company, 1954.

Pat Hudson, *The Industrial Revolution*, Edward Arnold, 1992, ハドソン／大蔵正雄訳『産業革命』未来社、1999年。

Kristine Hughes, *The Writers' Guide to Everyday Life in Regency and Victorian England*, Writers' Digest Books, Ohio, 1998, ヒューズ／植松靖夫訳『十九世紀イギリスの日常生活』松柏社、1999年。

Meirion Hughes & Robert Stradling, *The English Musical Renaissance 1840-1940; Constructing a National Music*, second edition, Manchester University Press, 1993, 2001.

Charles Kightly, *The Perpetual Almanack of Folklore*, Thames & Hudson, 1987, カイトリー／澁谷勉訳『イギリス歳時歴』大修館書店、1995年。

Kenneth Kiple & Kriemhild Conee Ornelas eds., *The Cambridge World History of Food*, 2 vols., Cambridge University Press, 2000.

Mark Kurlansky, *Cod: A Biography of the Fish that changed the World*, Vintage, 1999.

Simon McVeigh, *Concert Life in London from Mozart to Haydn*, Cambridge University Press, 1993.

Laura Mason, *Traditional Food of Britain*, Prospect Book, 1999.

Stephen Mennell, *All Manners of Food*, Basil Blackwell, 1985, メネル／北代美和子訳『食卓の歴史』中央公論社、1989年。

Timothy Morton ed., *Radical Food; The Culture and Politics of Eating and Drinking 1790-1820*, Routledge, 2000.

Jamie Oliver, *The Naked Chef*, Penguin Books, 1999, 野間けい子訳『シンプルクッキング』ソニー・マガジズ、2000年。

Mark Overton, *Agricultural Revolution in England; The Transformation of the Agrarian Economy 1500-1850*, Cambridge University Press, 1996.

Marguerite Patten, *Post-War Kitchen; Nostalgic Food and Facts from 1945-1954*, Hamlyn, 1998.

Marguerite Patten, *Century of British Cooking*, Grub Street, 1999.

Daniel Pool, *What Jane Austen Ate and Charles Dickens Knew*, Simon & Schuster, 1993, プール／片岡信訳『19世紀のロンドンはどうな匂いがしたのだろうか』青土社、1997年。

Barry Reay, *The Last Rising of the Agricultural Labourers; Rural Life and Protest in Nineteenth-Century England*, Clarendon Press, 1990.

Jeffrey Richards, *Imperialism and Music; Britain 1876-1953*, Manchester University Press, 2001.

Wolfgang Schivelbusch, *Das Paradies, Das Geschmack und die Vernunft: eine Geschichte der Genussmittel*, Karl Hanser Verlag, 1980, シヴェルプシュ／福本義憲訳『楽園・味覚・理性』法政大学出版局、1988年。

Alison Sim, *Food and Feast in Tudor England*, St.Martin's Press, 1997.

I.G.Simmons, *An Environmental History of Great Britain from 10,000years ago to the Present*, Edinburgh University Press, 2001.

Katie Stewart, *Cooking and Eating: Political History with Recipes*, London, 1975, スチュワート／木村尚三郎監訳『料理の文化史 各国の代表的111レシピ付』学生社、1981年。

John Walton, *Fish & Chips and the British Working Class 1870-1940*, Leicester University Press, 1992.

石川武男編『農に聞け！二十一世紀 - 地肌に息吹く自立の精神 -』家の光協会、2001年。

井野瀬久美恵『大英帝国はミュージック・ホールから』朝日新聞社、1990年。

井野瀬久美恵『女たちの大英帝国』講談社現代新書、1998年。

楠井敏朗『イギリス農業革命史論』弘文堂、1969年。

椎名重明『イギリス産業革命期の農業構造』お茶の水書房、1962年。

重富公生『イギリス議会エンクロージャー研究』勁草書房、1999年。

白井隆一郎『コーヒーが廻り世界史が廻る 近代市民社会の黒い血液』中公新書、1992年。

瀬川清子『食生活の歴史』講談社、1957年、新版1968年、講談社学術文庫2001年。

滝口明子『英国紅茶論争』講談社選書メチエ、1996年。

角山榮『茶の世界史 緑茶の文化と紅茶の社会』中公新書、1980年。

出口保夫『英国紅茶の話』東京書籍、1982年。

長島伸一『世紀末までの大英帝国 - 近代イギリス社会生活史素描 -』法政大学出版局、1987年。

長島伸一『大英帝国 - 最盛期イギリスの社会史 -』講談社現代新書、1989年。

長谷川恭子『イギリス料理のおいしいテクニク』柴田書店、2001年。

浜林正夫『イギリス宗教史』大月書店、1987年。

福士正博『産業革命期イギリス農業労働者と犯罪 - 密漁を中心として -』『土地制度史学』第120号、1988年7月。

松平圭一『イギリス式庭園文化 - 16世紀から18世紀末までにおける成立と展開 -』西日本法規出版・星雲社、2002年。

三谷康之『イギリス紅茶事典』日外アソシエーツ、2002年。

山内昶『「食」の歴史人類学 比較文化論の地平』人文書院、1994年。