

イギリスの料理はまずいとはしばしば言われる。まずい理由として、美食を欲しない国民性である、ピューリタンの影響で食の楽しみが罪悪視された、あるいは、気候が冷涼なために食が単調になるなどの俗説はいくつか唱えられてきたが、いずれも反証が容易で、学問的には支持しがたい怪しげな説である。

うまい／まずいは直接的には個人の好みであって、食の属性ではない。うまい／まずいといった主観的な印象評価を離れて、食を客観的に分析するために、筆者は、食材の多様性、食材の在地性・季節性、調理方法の多様性という三つの指標を設定した（小野塚知二「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] アサヒビル学術振興財団『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』第十七巻、二〇〇一年。小野塚知二「イギリス料理はなぜまずいか？」井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、二〇一〇年）。むろん

この三つの指標だけで食を論じ尽くせるわけではない。食文化史の本来の関心からは、実際に食べられた料理や食べる場・状況が重要なのだが、料理や宴席は史料として残りにくいため考察の対象とするのが難しい。それに比べると食材や調理方法は、残されたレシピを用いてかなり正確に再現できるので、客観的な検証にたえる。

中世末から現代（ほぼ二〇世紀）までのイギリス料理にいかなる食材が用いられてきたか調べてみよう。中世末から近代までの間にもイギリスの食のあり方は変化しているが、食材という点では、近世（ほぼ一六〇一―一八世紀）に急増する熱帯産香辛料とジャガイモを除けば、一九世紀初頭までその種類は安定している。表1と表2はそうした食材を示す。

このうち表1は一九世紀中葉には用いられなくなった食材を、表2は中世末から現代まで用いられ続けた食材を表す。一九世紀中葉以降は表3の食材が新たに登場する。ここから明らかかなように、一九世紀前半の数十年間に食材の多様性が著しく低下し、在地食材が（それゆえ食材の季節性も）ほぼ消滅した。一九世紀中葉以降のイギリスの食は大量生産可能な農業牧畜産品、トロール漁業産品と、工業製品で占められるようになる。食糧輸入は増加した時期だが、香辛料の役割はむしろ決定的に低下した。こうして、香りと味の華やかさを欠いた、近現代のイギリスの食が登場することになる。

表1 19世紀初頭まで多用され、その後のレシピから消失した食材

野生鳥獣など	鹿、白鳥、鳩、ウサギ、キジ、雷鳥、去勢肥育鶏 (capon)
山野の漿果類、核果類	ブラックカーラント、バーベリー、レッドカーラント、ブルーーン、ブルーベリー、グズベリー、干しぶどう
菜園の香草や豆およびそれらの派生品	セージ、ニンニク、フェネル、クレソン、るりぢさ、ローズマリー、セイバリー、すいぼ・かたばみ、からしな、たんぽぽ、オールドガーデンビーズ、干しえんどう豆、ローズウォーター
醸造酒・その加工品	りんご酒 (cider)、サイダービネガー、ワイン、ワインビネガー
おもに南方から輸入された香辛料等	生姜、サフラン、シナモン、ナツメグ、メイス (ナツメグの仮種皮)、丁香、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、アンチョヴィ

表2 近世・近代・現代を通じて多用されている食材

大量生産野菜	人参、セロリ、玉葱、リーク、キャベツ、ジャがいも (17世紀頃から)
牧畜・養鶏産品	子牛肉、牛肉、子羊肉、羊肉、鶏肉、獣脂
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、瓶入りグレービー、マッシュルームケチャップ、ハーヴィーのソース、レイズンビーのアンチョヴィエッセンス、リービツグ社の肉エキス、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、カレイ、オヒョウ (halibut)
東インド産品	長粒米、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')

ただし、トロール漁業で水揚げされたタラ・オヒョウと大量生産されたジャガイモで作られたフィッシュ・アンド・チップスや、同様に大量生産食材を用いたベーコン・アンド・エッグズは、一九世紀後半以降の下層階級の栄養状態を改善するのに貢献した。産業化したイギリスは熱量の点では豊かさをもたらしたのだ。

また、調理方法も単調化した。たとえば、調理の基本である加熱は、一九世紀後半までに、塩茹で、オウン加熱、油で焼く／揚げる (近代英語では油で焼く、炒める、揚げるは *cook* の一語で表す) の三種に収斂し、かつてあった、蒸す、直火で炙る、遠火で熱するなどさまざまな方法が消失した。また、野菜を生食するサラダも一九世紀前半には消滅し、その後はキャベツ、カリフラワー、にんじんやジャガイモ、カブなど根菜類を塩茹でしたものをクリーム系のドレッシングで和えた「茹でサラダ」が登場した。調理方法の多様性の低下は料理の味付けにもおよび、調理段階では最低限の塩・胡椒が用いられるだけとなった。むしろ、そのままではまずいから、食卓で、食べる者が塩・胡椒や、グレービー (肉汁を元にしたソースで、一九世紀後半以降は瓶詰めの保存調味料として売られている)、酢、ケチャップで自ら味付けするという、料理人の責任放棄ともいべき現象が蔓延することとなった。

表4 19世紀初頭までに消滅したイギリス料理の例

料理名 食 材	川カマスのガレンタイン・ソース添え 川カマス、モルトビネガー、ピクルス用の香辛料、月桂樹の乾燥葉、ライ麦パンのくず、白ワイン、白ワインビネガー、シナモン、黒胡椒、玉葱、ひまわり油
料理名 食 材	サラダ スプリング・オニオン、パセリ、リーク、セージ、小玉葱、るりぢさ、玉葱、ミント、フェネル、クレソン、ニンニク、すべりひゆ、ローズマリー
料理名 食 材	スコッチ・コロップス 羊の薄切り肉、バター、赤ワイン、酢、玉葱、ナツメグ、レモン、アンチョヴィ、ホースラディッシュ、牡蠣(あれば)、ニンニク
料理名 食 材	鹿肉の壺焼き 鹿の肩肉(脂肪付き)、バター、小麦粉、塩、黒胡椒、粉メイス、粉クロウヴ、砕いたナツメグ、アンチョヴィ切身

さに切る」技術は並大抵ではない)、数分でききる料理だが、手早さと絶妙の火加減を要求される。この中華料理のような瞬間芸的な調理法も、後のイギリスでは消滅した食の技法である。赤ワインと酢のソースはアルプス以北のヨーロッパでは肉(殊に内臓)料理にしばしば用いられる基本的なものである。鹿肉の壺焼きは一八世紀中葉のレシピで、野生鳥獣料理の最も豪華な食材である鹿肉(venison)の保存料理である。野生鳥獣(game)を用いた料理は現在の日本ではジビエ(gibier)などフランス語で呼ばれるが、イギリスではほとんど消失してしまった。三〜四時間、低温のオーブンで、バターとパイ皮で蓋をした壺に入れて加熱することで、鹿の

以上のように一九世紀前半にイギリスの食は三つの指標の点で多様性を失った。それここでは「食文化の衰退」と表現することにしよう。これは経済的な貧困化とは別の現象である。食文化衰退以前のイングランドには、中世以来、実に豊かな食の伝統があった。特に、一八世紀のイギリス料理は多様多彩で、中世以来の伝統を受け継ぎながら、在地と外来のさまざまな食材と種々の調理方法を駆使する高みに達していた。

表4はその一例である。川カマス(pike)のガレンタイン・ソース添えは一五世紀中葉のレシピで、内陸部でも夏場にも容易に入手できる大型淡水魚の川カマスを主食材に用いる。淡水魚は、当時の人々にとって重要な動物性タンパク質であると同時に、祭りの食卓に変化を与える重要な食材だった。現在のイギリスでは鱒以外は顧みられないが、ヨーロッパ大陸では川カマスは多用されている。次のサラダも一五世紀のレシピで、ドレッシングは植物油、酢、塩だけの単純なものだが、まず油で和えて、食べる直前に酢と塩をかけるというように、生野菜の食感と風味を引き出す工夫がなされている。

スコッチ・コロップス(一七世紀末)は羊の薄切り肉の炒め煮である。バターで薄切り肉を軽く炒め、そこへニンニク以外の他の材料を入れて数分加熱する。ニンニクを擦り付けて温めた皿に盛り付ける。羊の薄切りさえ用意しておけば(半クラウン硬貨の半分の厚

風味を維持しながら、柔らかに調理する。加熱後は、鹿の臭みを残さないために壺の中から肉を引き上げ、別に保存する。酢漬け野菜とともに供する。主人は鹿肉を手でざる猟場ないし財力を有することを自慢する。一八世紀の鹿肉料理では赤ワインと酢で煮込んだシチューもある。

これらはヨーロッパ大陸のアルプス以北の地域（地中海沿岸の植物油食文化圏に対して、獣脂食文化圏に属する）の料理に似ており、衰退以前のイギリス料理がヨーロッパと連続した食文化の中にあつたことを示す。大陸には現在までさまざまに個性的な食文化があるのに、イギリスがそれを失つた原因は何だろうか。

なぜ「まずく」なつたのか？

食を需要側と供給側に分けて考察してみよう。誰でも何かを食べるのだから需要側にはあらゆる人が含まれるが、ここでは、日常の簡素な食事とは區別して、その地域・時代の個性を代表する食、すなわち祝宴やクラブ、レストランなどで供される正餐（*dinner*）に限定して考える。イギリスではこうした贅沢な食の主たる需要者であつた富裕層は、一七世紀中葉の革命と内乱の時期を除けば、ほとんど衰退していかない。貴族や大地主などの伝

統的・在地的富裕層が残存しただけでなく、一八世紀以降の経済成長の結果、都市にも商業的な富裕層が、一九世紀以降は産業的な富裕層も存在するようになった。富裕層は衰えなかつたし、彼らは食に対する支出を惜しまなかつた。夥しい料理書の出版、豪華な厨房と調理器具の設置、外国人シェフの招聘、有名なレストランの隆盛、さらにメディアにおける食に関する記事・番組など、食への関心の高さは近世から現在まで一貫している。

では、誰が正餐を供給したのだろうか。貴族や富商の食事はむろん彼ら自身が作つたわけではない。宮殿・邸宅やレストラン・クラブで富裕層のために調理をした料理人は例外なく下層階級か、中産階級の下層の出身である。では、富裕ではない生まれ育ちの者たちはいかにして豪華で豊かな食文化を生み出すことができたのだろうか。衰退以前と衰退以降との比較、および大陸との比較を通じて検出される相違は、暦の中に祝祭が位置付けられたか否か、そうした祝祭を維持してきた「村」と「祭り」が存続し続けたか否かである。

イギリスも他の先進社会と同様に農業革命を経験している。農業革命とは、産業革命に先立って（あるいは同時進行して）、農業生産性を向上させた変革である。イギリスでは、第一にクローバー栽培や有畜輪作など農法上の变化、第二に借地大規模農場経営や三分割制（大土地所有者、資本家的農場経営者、農業労働者の三階級より成る農業）など農業経営形

態の変化、第三に議会囲い込みや共有地 (commons) の私有化など土地制度の変化である。農業革命がなければ、増える商工業人口を養えないので、産業革命には必ず農業革命がともなわざるをえないのだが、そのあり方は国によって異なる。ここで問題なのは、一八世紀後半〜一九世紀前半の農業革命がイギリス農村に与えた、緩慢だが不可逆的な変化である。

議会囲い込み以前のイギリス農村では農民は共有地に入って果実、野生鳥獣、魚、キノコ等を採集する入会権を有していた。共有地は表1に見られる多彩な在地食材の宝庫だったのだが、囲い込みによって共有地が私有化されると、入会権が消滅し(無断で立ち入れば不法侵入、そこで何かを採集すれば窃盗に当たると)、下層農民にとって在地食材の利用可能性は大幅に低下した。さらに、囲い込みによって中小規模の自営農が衰退し、彼らの土地は大地主に集約された。その土地を借りて大規模農場経営を行う農業資本家が発出し、その農場では農繁期に農業労働者が雇用され、農閑期には解雇された。こうして、年間を通じた生活の場としての農村は消滅し、小農の菜園・庭畑地(これもまた在地食材の宝庫)は荒廃した。自分の菜園で注意深く栽培したものならいざ知らず、どこの誰が作ったかわからず、それゆえ家畜・家禽の糞尿がかかっているかもしれない生野菜は生食可能なもの

ではなくなった。サラダの消滅は「村」の消滅の端的な結果である。

変化は食材にとどまらない。かつて村では、年間を通じた居住のなかで、農事暦・教会暦の節目にさまざまな祭礼や結婚式などの祝宴が催された。こうした「祭り」は、貧しい人々が普段は接しえない珍しく高価な食材を使って、その土地の個性と季節性を活かした料理を作り、食べ、飲み、歌い、踊る重要な場で、領主・地主・有力者からのふるまいも宴を豪華にした。贅沢な食の需要者は富裕層に限定されていなかったのだ。

ところが農業革命により、資本主義的農場経営が導入されると、村も祭りも消滅し、下層階級が豊かな食と音楽・舞踏を経験し、その能力を涵養する機会も失われた。食の能力は学校や教科書では伝授しにくい。豊かな食を大人たちとともに作り、食べる現場を、幼い頃から祭礼のたびに何度も経験して、はじめて食の能力は涵養される。それゆえ、産業化の過程で村と祭りを破壊したイギリスは、培ってきた食の能力を維持できず、味付けや調理の基準も衰退して、料理人の責任放棄が蔓延することとなった。他国の農業革命はイギリスほど徹底的に村と祭りを破壊しなかったので、民衆の食と音楽の能力は維持されたのである。

衰退後のイギリス料理

土地の個性と季節性を活かした豊かな食が衰退した後も、政治家や実業家たちは、贅沢な食を必要としたから、代わりに「フランス」風の記号をまとった正餐が、ただし男だけの宴席で、隆盛することになった。都市では中産階級の女性たちを中心にティーが高度に発展した。日本で人気があるのは、諸種の茶葉や茶器、サンドイッチ、スコン、タルトなどの軽食、それに洒落た会話から成るティーである。サンドイッチに挟まれた薄切り胡瓜きゅうりはかつての生野菜サラダ——食が豊かだった時代——の記憶を微かに甦よみがえらせたものである。一九五〇年代以降、バカンスを享受できるようになったイギリスの労働者はスペイン、ポルトガル、ギリシアなどの安価なりゾート地に出掛け、現地の料理に接するようになった。それから一代を経て、その子どもたちの世代に新たな食を志向する動きが出現する。それがいわゆる「Modern British」である。自分たちの食を追求する試みと見ることができが、この「新しいイギリス料理」は地中海沿岸のどこかにありそうな料理の模倣もほうの域を出ない。食の能力は教習しがたいだけに、真に個性的な食は容易には再生しないようだ。

小野塚知二（おのづか ともじ） 1957年神奈川県生まれ。東京大学大学院経済学研究

科第2種博士課程単位取得退学。博士（経済学）。専攻はイギリス経済史など。著書に『経済史 いまを知り、未来を生きるために』、『西洋経済史学』（馬場哲との共編著）、『クラフ
ト的規制の起源 19世紀イギリス機械産業』など。