

「手習い」イギリス文化論

第 1 回

～スーパーマーケットにみる食べ物事情～

(独) 日本学術振興会 特別研究員 (酪農学園大学酪農学部所属)

小林 国定

まずくて有名?!世界的に有名なイギリス料理

生まれて初めて長期で海外に滞在することになった。日本を出発する前に、イギリス行きを伝えた友人知人が口をそろえていう言葉が、イギリスの食事の悪評である。国を代表する料理が「ただのさかなのフライ」といも(フイツシユアンドチップス)という大きな白身魚に衣を付けて揚げたものと、付け合わせのフライドポテトをお皿に盛ったイギリスを代表する料理)、友人の中には「彼らには味覚がない」、と放言するひと。料理は三流、食事のマナーは一流」とい言葉もあるらしい。つい先日モフランスのシラク大統領が、「イギリス人のようなまずいものを食べても平気な人間は信用できない」というようなことをいっていた。友人から味覚音痴の烙印を押されている私ではあるが、さすがにいったい彼らは何を食べているんだ、と少しは不安になっていた。が、どうにかなるだろう、という持ち前の前向き思考のまま、出国直前の成田空港でも最後に日本食に別れを告げることなく、British Airwaysに乗り込んだ。離陸後数時間して、ご飯の上に白身魚がのせられたんだか不思議な味がする機内食を食しながら、前途にやや不安を感じたのを覚えている。

小林 国之（こばやし くにゆき）氏

1975年 北海道生まれ
2003年3月 北海道大学大学院農学研究科博士後期課程修了（博士（農学））
その後、北海道大学大学院農学研究科研究員を経て
2004年4月 日本学術振興会特別研究員（酪農学園大学酪農学部所属）
2005年4月～2006年10月 Exeter University, Centre for Rural Research
に客員研究員として在籍

◆主な著書

「『農協と加工資本』～ジャガイモをめぐる攻防」（株）日本評論社 2005年

イギリスの南西部Exeter市に来て四ヶ月になる。

最初の二ヶ月、ホームステイをして過ごした。ホームステイ先では朝食と夕食が用意された。当初は妙な意気込みから、朝食はシリアルだけ、とたくらんでいたのだが、妥協してトーストを採り入れたローテーションをほぼ二ヶ月守り続けた。その間日本から持参したインスタントみそ汁の登板回数はわずかに一回。われながら自分の環境適応力に感心した。ホームステイ先には子供たちが四人（四才から一二才まで）おり、毎朝朝一番に出かける長男一二歳と一緒に食事をとっていたが、彼は見事にシリアルのみを食べていた。ホストマザーが言うには、イギリス人は平日の朝から火を使って料理をする、野菜を食べる、というような習慣がないのだそうだ。彼女は朝から野菜を食べることが健康によいということはわかっているが、習慣を変えるのはむずかしい、さらに、生鮮野菜は高い、といつも私に話していた。

夕食は比較的いろいろな料理を作る家族だったこともあり、食卓にはトルコ料理、イタリア料理、イギリスのロースト、さらにはNKUJYAGA。バラエティーに富んでいたが、ほかにホームステイしている知人の話によると夕食に冷凍ピザ、ハンバーガーがよく出てきたという。むしろそちらがイギリス人の食生活なのかもしれない。スーパーマーケットの調理済み食料

品コーナーは実に「充実」している。

イギリスは世界有数の物価の高い国だ。タバコは、二〇本入り一ケースが九〇〇円ほどしている（箱の面積の三〇%をタバコの害をアピールするための文章（Smoking Kills Youなど）を入れなければならないのがイギリスのタバコ産業である）。タバコの高さはまあ、仕方がないとして、食費に関しては特に外食が高い。こんな時よく引き合いに出されるマクドナルド。ハンバーガーとポテト、それにドリンクのセットで日本では五〇〇円ほどだと思うが、こちらでは一番安いセットで約六八〇円である。庶民が集まるパブでチキンやビーフのローストにチップス（フライドポテト）とグリーンピースがついて一、五〇〇〜二、〇〇〇円ほどする。気軽に外食もできない。フィッシュアンドチップスは一、二〇〇〜一、五〇〇円、ちょっとしたご馳走なのだ。

スーパーマーケット「天国」

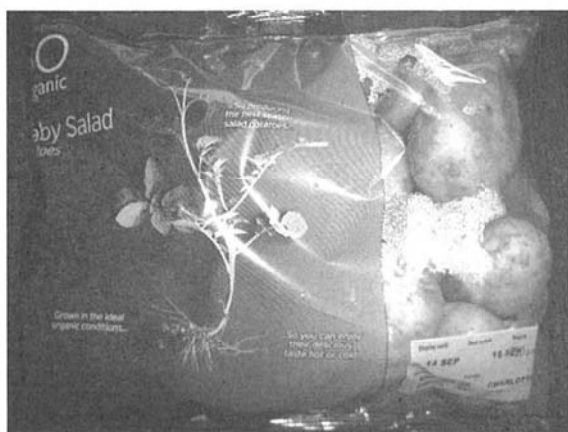
ホームステイの二ヶ月が過ぎ、自炊生活が始まった。イギリスはヨーロッパの中でもスーパーマーケットの力が強い国である。ドイツやイタリアなどではいまだに、町の市場で新鮮品を買つという光景が見られるが、イギリスではそうした小売店舗

の数は少なくなっている。BSE以降食料生産に対する関心が高まり、伝統的な肉屋や八百屋やファーマーズマーケットとあった、いわゆる顔の見える関係に関心が集まっているが、やはり小売業の圧倒的主役はスーパーマーケットである。

では気になるお値段は。流通形態も違うため、一概には比較できないことも多いが、示したリスト（価格表）は実際購入したものの一覧である。

リストに載っているものは、ほとんどがSainsbury'sというスーパーマーケットで購入したものである。このスーパーは、UKで二番目のシェアを誇る。価格的には、安売り路線の「Tesco」よりもどちらかといえは品質路線。やや高いとはいわれているが、庶民のスーパーである。リストをみながら、我が家の家計簿にお付き合いたいきたい。第一印象としては「高い」、という印象は受けないのではないか。極力安いものだけを買う、という我が家の「企業努力」がサンプルにかなりのバイアスをかけていることもあると思うが、こちらでもよく食べるジャガイモ、タマネギ、ニンジンなどの一般的な野菜（これらは国産品が多い）や、主食系などは日本に比べて特に高いということはない。特にパン類は日本に比べて安い。

こちらの主食の一つがジャガイモであるが、日本との違いは種類の多さと売り方である。食べ方によって小玉の品種で皮付



(写真) パック詰めジャガイモ

きそのまま茹でたりローストしたりするもの、日本でも普通に見かける大きさのもの、そして「ジャケットポテト」というオーブンでローストしたジャガイモにツナやチーズなどのソースをかけて食べるための大きめのもの、赤い皮のものなど、食べ方によっていろいろなジャガイモが売られている。逆に日本では品種名がパッケージなどの前面に出されていないが、こちらは料理の目的で区別され、品種名はあまり目立たない。一般的な白

いジャガイモは White potato と総称されて売られている。

また、ジャガイモは水洗いしてから売られている。パッキング工場ではパッキングされたジャガイモは当日か翌日に店頭と並べられる。腐りやすいのではないかと

心配になるが、店頭の陳列期間は四日から五日ほど、買ってからも五日ほど持つといわれている。写真のパック詰めジャガイモはEUの有機農産物基準に沿って栽培された Sainsbury's 独自ブランドの有機ジャガイモで、価格は三四〇円ほどと高めである。

また、野菜などはばら売りのものも多い。ニンジン、タマネギ、ニンニク、シヨウガなどが計り売られている。こちらではあまり食べないナス。ずんぐりとした形をした米ナスの大きいようなものがよく売られているが、これは一〇二〇〇円。時折焼きナスが無性に食べなくなるのだが、なかなか手が出ない。こうした生鮮野菜と並んでスーパーで目につくのが、カット野菜の多さである。レタス、ほうれん草などをカットしてパッキングしたカット野菜を大量に購入していく姿をよく見かける。一番安いものでも一袋三〇〇円ほど。イギリスの野菜が高いと行っていたホストマザーがいつも買っていたのもこのカット野菜である。ただレタスを一玉買って手でちぎればよいだけだと思うのだが、手間を省いたカット野菜が食生活に浸透しているといつてよいだろう。

ついで肉類。スーパーの一角には生肉のかたまりを量り売りするコーナーが設けられており、そこでは様々なこだわりの肉が売られている。私の住む South West (南西部) 地方の生産



スーパーマーケットの風景

者と契約栽培した肉がスーパー独自の商標で売られている。しかし日本と同じようなパック売りのものを買う人の方が多い。値段は、豚肉、鶏肉、ターキーが比較的安く、牛肉、ラム肉が高い。郊外にはたくさん羊が放牧されているのに、店頭に並んでいるラム肉の大半がニュージーランドなどからの輸入物。フードチェーンのゆがみがここにも現れているのだろうか。また、日本に比較して、プロイラーの見た目の悪さが目につく。表面に油が浮いているもの、毛抜き処理が十分にできていないもの、肉の色も白いもの。なかなか買う気にならないのが本音である。

日本のようなバラ肉はあまりない。例えば豚肉を買おうとしても量が多い。少なくとも五〇〇グラムぐらいはある大きな肉の塊がパックの中にごろっと入っているのだ。グラムあたりの価格は日本と比較しても高くはないのだが、どうも「肉塊を買う」という行為に慣れていないのか、手が出ない。そのかわり、ベーコンやソーセージを購入する機会が増えた。こちらのベーコンは、肉厚で味がしっかりしており、なかなかうまい。ソーセージも日本でおなじみの「ドイツもの」のような「ぱりっ」とした食感がないために、「イギリスもの」はうまくない、というひともいるが、フライパンで二〇〜三〇分ほど、自身から出てくる余分な油で、表面にまんべんなく焦げ目がつくよう焼い

価格表 1 (1 ポンド 205 円として計算)

野菜	potatoes	2.5kg	じゃがいも	¥160
	onions	1kg	たまねぎ	¥180
	carrots	0.33kg	人参 ￡0.68/kg	¥45
	cabbage	1玉	キャベツ	¥119
	lettuce	1玉	レタス	¥119
	chinese leaf	1玉	白菜	¥215
	celery	1株	セロリ	¥121
	cucumber	特大1本	きゅうり	¥94
	courgettes	0.26kg	ズッキーニ ￡1.28/kg	¥68
	peppers	特大6ヶ	パプリカ	¥199
	leeks	0.28kg	長ネギ ￡1.78/kg	¥103
	dwarf beans	250g	つるなしインゲン	¥172
	mange tout	300g	さやいんげん	¥305
	broad beans loose	360g	そら豆 ￡2.94/kg	¥217
	spinach		ほうれんそうの一種	¥203
	young leaf spinach		ほうれんそう	¥346
	tomatoes	ミディ6ヶ	トマト	¥203
	cherry tomatose		ミニトマト	¥139
	avocado	1玉	アボカド	¥137
	mushroom	約20ヶ	マッシュルーム	¥203
	brown mushroom		ブラウンマッシュルーム	¥182
	oyster mushroom		まいたけ	¥223
	pumpkin	1玉	かぼちゃ ￡0.99/kg	¥613
	squash butternut	0.695kg	バターナッツ ￡1.59/kg	¥228
	ginger	0.045kg	生姜 ￡2.73/kg	¥25
	garlic	3玉	にんにく	¥162
	mixed chillies	6本	唐辛子	¥103
stuffed olive		オリーブ	¥480	
果物	grapefruit red	4ヶ	グレープフルーツ	¥246
	apple	2ヶ(0.415kg)	りんご ￡1.19/kg	¥100
	mango	1ヶ	マンゴー	¥137
	strawberry		いちご	¥203
	watermelon	1玉	すいか	¥408
	nectarine		ネクタリン	¥203
	yellow melon	大1玉	メロン	¥203
肉類	back bacon	250g	バックベーコン	¥324
	pork sausage 2pack	8本×2pack	ソーセージ	¥336
	honey rost ham	300g	ハニーローストハム	¥297
	cooked ham	0.188kg	はかり売りハム ￡8.9/kg	¥342
	chicken drumsticks	1kg	チキン手羽元	¥613
	beef sirlon steak	260g×2	ビーフステーキ	¥613
	beef minche	400g	ビーフひき肉	¥152
	pork steks	490g	ポークステーキ	¥787
	pork rasher	562g	ポーク薄切り ￡3.59/kg	¥414
	pork mince	460g	ポークひき肉	¥201
	turkey steak		ターキー	¥562
	魚類	salmon	350g	鮭
kipper fillets			ニシン燻製	¥215
mackerel		3尾 525g	さば	¥428
prawn			冷凍えび	¥305
乳製品	milk	2pint(約1,2リットル)	牛乳	¥127
	eggs	15個	たまご	¥238
	yogurt		ヨーグルト	¥84
	cheddar cheese		チェダーチーズ	¥560
	cottage cream		コッテージクリーム	¥467
	un salt butter	250g	無塩バター	¥203
	margarine		マーガリン	¥98

価格表2 (1ポンド205円として計算)

主食	whole wheat a loaf of bread		全粒粉食パン	¥127	
	grain bap	6ヶ	グレインの丸パン	¥98	
	pita	6ヶ	ピタパン	¥49	
	crumpet	8ヶ	クランペット	¥49	
	scones	2ヶ	スコーン	¥144	
	yokshire puddings	6ヶ	ヨークシャープディング	¥367	
	english muffin	4ヶ	イングリッシュマフィン	¥182	
	cappelini		パスタ	¥113	
	lasagne		ラザニア	¥162	
	noodle		焼きそば	¥203	
	rice noodle		ビーフン	¥182	
	grain rice	1kg	長粒種米	¥139	
	italian rice	1kg	イタリアン長粒米	¥256	
	pudding rice	1kg	ジャボニカ米	¥236	
	corn flakes		コーンフレーク	¥154	
	white strong flour		強力粉 白	¥115	
	flour		小麦粉	¥55	
	調味料	vegetable oil		植物油	¥94
		virgin olive oil		オリーブ油	¥387
soy sauce			しょうゆ	¥326	
malt vinegar			モルト酢	¥70	
peppercorn			こしょう	¥271	
granulated sugar			グラニュー糖	¥94	
yeast			イースト菌	¥133	
baking powder			ベーキングパウダー	¥98	
salt			塩	¥141	
rock solt			岩塩	¥203	
chicken cubes			チキンコンソメ	¥238	
ソース類		mayonnaise		マヨネーズ	¥277
		tomato ketchup		ケチャップ	¥84
	worcester sauce		ウスターソース	¥180	
	oyster sauce		オイスターソース	¥379	
	carry paste		カレーペースト	¥156	
	cream soup		ホワイトソース	¥238	
	redwine sauce	500g	デミグラスソース	¥264	
	peanut butter		ピーナッツバター	¥121	
	raspberry jam		ラズベリージャム	¥203	
	marmalade		マーマレード	¥98	
	honey		蜂蜜	¥346	
缶詰類	sweet corn		コーン缶	¥39	
	chopped tomatoes		トマト缶	¥35	
	beans		グリーンピース缶	¥27	
	tuna steak	3缶	ツナ缶	¥203	
	salmon		鮭缶	¥92	
飲料	mineral water	2L×6本	水	¥408	
	orange juice		オレンジジュース	¥68	
	instant coffee		インスタントコーヒー	¥287	
酒類	wine (red)		赤ワイン	¥613	
	beer	500ml×8本	ビール	¥1,230	