

## 「手習い」イギリス文化論

第2回

～国立公園ダートムーアと  
サイダー(果実酒)～

(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 国之

今回は国立公園ダートムーアとサイダー(果実酒)と題名を付けたが、初めに最近動きのあった牛肉についてふれようとおもう。日本ではアメリカからの牛肉の輸入が再び禁止となったがBSE「発祥」の国、イギリスでは、昨年十一月七日から約一〇年ぶりに三〇ヶ月以上(Over Thirty Month = OTM)の牛肉が、市場流通することになった。これまでは法律により三〇ヶ月を過ぎた牛は市場に出回ることなくすべて処分されていたが、OTMを処理できる許可を受けたと殺場で、処理することが出来るようになった。BSE発生件数が非常に少なくなったことと、三〇ヶ月を超える牛に対する検査技術が確立されたことが背景にある。実際三〇ヶ月を超える牛はほとんどが乳牛の廃用牛で、主としてミートバイなどの加工食品の原料となっていたが、流通禁止以後は輸入に依存してきた。生産者サイドはこの動きを歓迎している。

National Beef Association (NBA)のセリの初日の最高価格は五八ペンス/kg(六七五kgだったので総額で三九一・五ポンド)。kg当たり単価はOTM制度の保証価格四三・六ペンス/kgより高い価格だということであるが、バイヤーの求める品質に満たないものが流通すれば、価格低下を招く可能性もあると、危惧している。しかし牛肉生産者団体としては、イギリスの牛肉が安全になったことを証明する第一歩として歓迎し、

## 小林 国之 (こばやし くにゆき) 氏

- 1975年 北海道に生まれる  
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

生産者の次の願いは現在禁止されている輸出の再開である。

(BSE関係の統計は<http://www.defra.gov.uk/animah/bse/statistics/incidence.html>に詳しく掲載されています)

### 車事情

さて、話を本題に戻そう。

家のすぐ近くを通る幹線道路のA30はエクセター市の郊外でM5とA38に分岐する。M5はイギリスの誇るモーターウェイ(地図などではMと表記)である。制限速度なんかないかのように(実際は時速70マイル(112キロ)らしいが)、片側三車線の道を様々な車が通る。日本に比べて目につくのは、キャンピングカーやちょっとした荷物を載せるための車輪付きのかごを牽引している車の多いことである。日本では大げさなワンボックスカーやRV車が牽引の主役だが、こちらでは普通のセダンや小型車までも、ウンウンいいながら牽引している。自転車を屋根の上にくくりつけている車も多い。市街地の道路が狭く、また路上駐車も多いイギリス。家族で郊外に出かけ、自転車に乗り、芝生の上で日光浴をしながらランチをとるのが、庶民の週末の過ごし方である。牽引フック付き小型車はそうし

たライフスタイルを実現するための賢い車選びなのだ。

イギリスで物価の高さに文句をいってもきりがながい、その中でも食費、家賃と並んで高いものがガソリンだ。今年の九月の時点でガソリンがリッター約一九〇円。夏のアメリカニューオリンズのハリケーンカタリーナで製油施設が被害を受けた影響らしい。日本も数年ぶりの高値で一三〇円を超えた、と秋頃インターネットでいっていたが、それよりも高い。

ヨーロッパ各国の中でもイギリスのガソリンは高い方らしいが、高速道路であるモーターウェイの通行料が無料なのはうれしい。Mよりもランクは下がるがA（Mが高速道路ならAは国道である）も侮れない。一見してMと区別がつかないような片側三車線の立派な道も多いからだ。遠出をする場合はこのモーターウェイが威力を発揮する。信号もなく、ロンドン近郊や週末にどこで発生する渋滞を寛大な心で思い切って許してしまえば、とても快適なのである。時間×距離にしても効率的なのだ。この時間×距離に高いガソリン代をかけたものを、日本のガソリン代+高速道路代と比較して考えてみると、あながちイギリスの自動車事情は、遠出することに限ってみれば悪くはないのかもしれない。そう思っていたら、BBCのホームページでもしろいデータを見つけた（二〇〇五年九月十六日付）。イギリスのガソリンに関する特集記事のなかの数値

である。イギリス政府の道路に関する歳入（ガソリン税、VA T（付加価値税）、基金）は約七兆六〇〇億円。それに対して歳出は一兆四〇〇億円と約五分の一である。他の国で歳入対歳出を見ると、アメリカ一対一、ドイツ一・三対一、フランス二対一となっている。つまり、イギリスでは道路関連で集めたお金の五分の四がほかの部署に回されているということになる。モーターウェイが無料だからといって、高いガソリン価格がそのままいい、ということにはならないようだ。

### 「伝統的」カントリーサイドとは

農業との関連で言えば、政府はバイオ燃料（菜種油）の振興をはかっている。化石燃料からの転換と、セフトアサイド（EUの休耕政策）と関連した農地の非食料生産的利用の推進、こうした背景を受けて進められているものだ。実際にドイツでは、バイオ燃料の普及が進んでいるらしいが、イギリスでは一部の生産者が一つのビジネスチャンスとしてもこの機会をねらっているというのだ。しかし一方で「伝統的な」イギリス農村風景に一面の黄色い菜種畑は似合わない、という意見も、イギリスのカントリーサイドを愛する人々からあがっている。これは、環境親和的な風力発電のための風車も、景観を破壊するという

理由から反対意見があること、問題の背景が似ているようだ。ではいったい伝統的なイギリス農村の姿とはいったいいつできあがったものなのか。国民が求める保守的価値観の象徴としての農村と、社会経済の情勢に応じて常に変化を余儀なくされる各農場経営の結果としての農村。EUは二〇一二年をゴールとした農業政策の大転換期にある。その柱は、生産振興政策から農村維持政策への転換である。価格政策は原則的に撤廃され、生産者は保有する農地面積に応じて単一の補助金を受け取る。

さらに、農村を「あるべき姿」のまま維持すること（スチュワードシップという言葉が用いられているが、これは客船、旅客機などの客室乗務員、大きな家の管財人に用いられる言葉である）に対する補助金がある。政策が生産振興策から農村維持策へと転換したのである。生産者は今までの価格政策の縛りから解放されて、市場の求めに応じて自由に経営展開を図る事が出来る、というのが政府の見解である。

イギリスはEUの中でもこうした方向をもっとも熱心に求めている国だ。というのも、EUの二〇〇五年度の予算総額約一〇六三億ユーロのうち農業、農村関連の予算は四六％ともっとも大きな割合を占める。そしてその農業予算の二二％ともっとも大きなバイを占めているのがフランスなのだ。第二位スペインの一五％、ドイツ、イタリアがそれぞれ一四％、一二％と続

き、イギリスはその次で九％を占めるにすぎない。各国のEU予算への寄与率から見て、イギリスのみが割を食っている、というわけではないが、現行のCAPのもとで、イギリスは特にフランスに対して不公平感を募らせている（一方でイギリスはサッチャー政権時代から特例的にEUからリベートを受け取っているが、この辺りの話は回を改めて書こうと思う）。求められる農村の姿と変わりゆく農村。いったいこれを調和させることが出来るのだろうか。農業が多面的機能を持つ、ということは、それだけ多くのステークホルダーの期待（責任）に応えなければならぬ、ということなのだ。

### 農業が担う？ 国立公園

話は大きく横道にそれたが、秋口のある週末に、二八万円で購入した銀色のローバーにて国立公園であるダートムーア(Dartmoor)へと向かった。A38を南下して一路トーカー(Torquay)方面へと向かう。トーカーはミステリー小説の女王、アガサ・クリステイーが晩年を過ごした海沿いのリゾート地だ。トーカーにつく手前で西に向かうとダートムーアにつく。イギリスの農村は、うがった見方をすれば自然を破壊して徹底的に農業生産システムを適用した姿である。私のいる南西部地方の



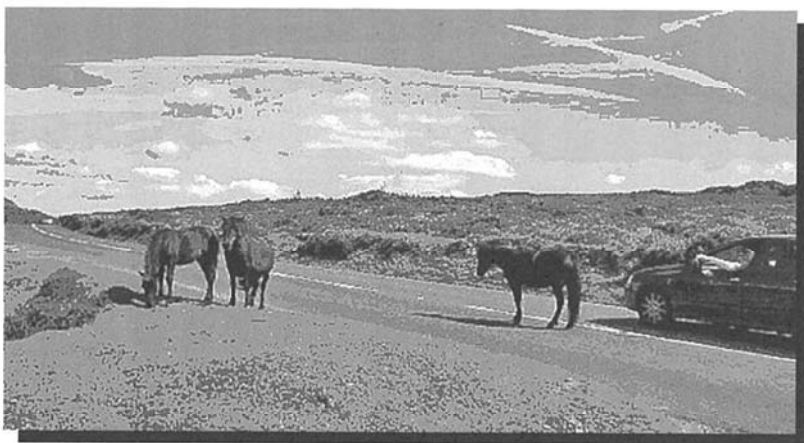
ダートムーア国立公園

ダートムーア国立公園から南東方向を見下ろす。原野の向こうに牧草地が広がる。

伝統的風景の構成員は、「ヘッジ」という灌木類等で作られた生け垣と、そこで草をはむ牛や羊である。それは農業をつうじて人間と自然が作り上げたものである。原生林のような荒々しい自然は、イギリス（特にイングランド）にはほとんどみられないのではないか。

南西部にはいくつかの国立公園がある。Moorと呼ばれるやや標高の高い原野地帯がそれである。ツツジ科の小さな灌木で夏に白やピンクの花を付けるヒースの花が咲くMoorは、大きな木はなく低い灌木や草の生える土地である。今回訪れたDartmoorも国立公園の一つである。この国立公園、一番の地主はチャールズ皇太子である。国立公園なのに地主がいるというのが何ともイギリスらしい。また、国立公園の中でも農業が営まれている。もっとも有名なのがポニー。さらに羊である。そして、魔法使いや妖精にまつわる民話、伝説も多く伝えられているのがこのDartmoorである。

車一台通るのがやつのヘッジに囲まれた道を車で上っていると突然視界がひらけて、草や灌木に覆われたムーアが広がる。しかしその光景に目を奪われてはいけない。道路脇にポニーや羊が柵もなく放牧されているからだ。中には道路の中央にたたまずみ、のんびりとくつろいでいる彼らに出くわすこともしばしばである。そんなとき車に乗っている人間は道路を譲ってくれ



国立公園道路上のポニー

車にも全く動じないポニーの親子。公園一のVIPである。

るのを待つしかないのだ。

原野の中に岩山が所々にそびえている。詳しいことはよくわからないが、地学的にとっても珍しい岩なのだそうだ。多くの家族連れでにぎわうその岩山から見る景色は、よくもまあ、こんなにまで土地を見事に利用しているものだ、と感じざるを得ない。人間の手の入っていない土地はほとんどなく、土地利用がもたらした見事な景観である。原生林がむき出しの野生なら、イングランドの「自然」は庭園的といえるのかもしれない。人間と植物と動物が織りなす土地利用体系の総体が、イギリスの自然なのだ。その一つでも欠ければイングランドの自然という農業生産システムは機能しなくなるのだろう。

### ビターとサイダー

国立公園からの帰り道。道路脇の看板にCiderの文字を発見した。ところで、ご存じの方も多いかと思うがイギリスには二つのジャンルのビールがある。日本でいういわゆるビールはラガーと呼ばれて、冷やして飲む。ちょっと前まではラガーもぬるい状態で飲んでいたらしいが、イギリス人も冷たい方がうまい、と思っただらしく最近ではどこのパブでもラガーは冷たい。もう一つのジャンルがぬるいまままで飲む黒ビールであるstout



サイダー小屋

土壁で出来たサイダーの小屋。この中でサイダーがつけられる。

やbitterというジャンルである。日本といえば地ビールである。地域にJUB Brewery（醸造所）があり、それぞれが個性豊かなビールを製造している。パブとは、Guest beerといっているような地域のBeerを紹介している。その中で人気のあったものがお店の定番として定着していく、というシステムなのだ。パブの善し悪しはこうしたLocal beerを発掘、プロデュースしていく能力も関係しているらしい。日本でいう地酒の美味しい居酒屋といったところか。しかし最近ではパブも系列化が進んでいる。建物こそ古い趣のあるものが多いが、同じ看板で、世界各国で売られている大量生産方式のビールが売られている、というパブである。チェーン化したパブではないところには、FREE HOUSEという看板が掲げられている。そういうところで、色々な地ビールを飲むことが出来るのだ。

そして、もう一つ、イギリスでお酒を飲む場合に気をつけたことがO.P.A.の存在である。このサイダー。日本では甘い炭酸入りのジュースだが、そのつもりで頼むと驚くことになる。その正体はリンゴから作った果実酒である。しかもこのお酒、たたくまいからは想像できないが、アルコール度数も七度ぐらいた高く、また糖分を徹底して分解しているために甘みも全くない。実に大人な飲み物なのだ。また、独特な風味があり、日本のシードルのようなものをイメージして飲むと、結構がつか



#### サイダー

2リットル入り。ラベルにはファームハウスサイダーの文字と  
圧搾機の絵が描かれている。

りしてしまう。実際わたしの知り合いのイギリス人数名に聞いたところ、サイダー嫌い派がほとんどだった。

さて、こちらに来てから何度かCiderを飲んでその味をなかなか気に入っていたこともあって、道路脇のCiderの看板を見つけて思い切って細い道を曲がってみた。すると道はすぐに行き止まり、農家の納屋 (Barn) へ出た。明らかに道を間違えたような感じだが、土壁でできたような納屋の前には古ぼけた「Entrance」の文字。そしてその前には初老のご婦人がロッキングチェアのようなものに座って「シップ雑誌を読んでいる。

「しまった、やつちゃった」と思ったが、もうおそい。思い切つて車を降りて、笑顔で話しかけてみる。するとむこうも挨拶を返してくれた。「中をしてみるかい」といわれたのでよく訳がわからないままに、古い納屋に入っていくことにした。中は薄暗く、分厚い土壁と梁で囲われた空間にはなにやら木と大きな歯車でできた古ぼけた圧搾機や樽が並んでいる。その時、ここが昔のCiderを作っていた施設を展示している個人でやっている博物館みたいなものなのだろうと思った。が、もう少し話を聞いていると、「今年は十月から作業を開始する」と。驚くなかれ、この博物館や歴史村にそのまま出てきそうな納屋は現役のCider工場なのだ。

圧搾機械は四〇〇年前から使っているものらしい。毎年十月



になるとリンゴをすったものにわらを混ぜたものがある程度の高さに積み上げて、上からスクリューで圧搾をする。絞り出された果汁は、ワインやラム、ウイスキーなどの貯蔵樽として使われていた樽の中に保存されるのだ。絞りかすは家畜の飼料になっている。分厚い土壁が断熱材となって納屋の中を一年中一定の温度に保ってくれるのだ。サイダーの独特のにおいはわらと、樽の前歴からくるものなのだ。保存する樽によって味が違うというのはウイスキーも同じである。一樽一樽味が違い、ウイスキーでいえばシングルカスクを飲むような、それでいて、わらと一緒に絞る、という実に牧歌的な、サイダーとは何ともおもしろい飲み物だったのである。

テイ스팅させてもらったものは、二〇〇二年、二〇〇三年、二〇〇四年もの、さらにラムの樽に貯蔵したものである。年代によって、樽によって実に味が違う。ラム樽ものはほんのりとラムの香りがついていた。また、市販でもDry Sweetがある。が、彼女の話では、糖分をすべて分解させるというのが伝統的なやり方で、基本的にはSweetというものはないそうだ。市販されているものはアルコール度数が4%程度になり、まだ糖分が残っている段階で人工的に菌を殺して発酵を止めて作るのだそうだ。ここでもSweetは売っていたが、このものは完全に発酵させて糖分を分解させてからあとから甘みを加えてい

るらしい。リンゴとわらと樽と時間が作る、洗練されていないが素朴で、愛すべき飲み物なのだ。ここでは自家の無農薬リンゴとわらを用いて生産している。残念なことではあるが「こんな」商売の仕方が今の時代に、儲かるわけではない。案内してくれたおばちゃんはサイダー部門の責任者だということであるが、農場主は果実園のほかに肉牛を飼い、さらにエンジニアとして兼業にも出ている。しかし、そうした多様な経営形態を持っていることは、近代化の名の下に画一的な農業経営を作り上げていた日本農業にとって、今更ながら重要なことのように感じられた。農業がもつ物質循環機能。それを活かすには当然経営の多様化という道があってしかるべきなのではないか。

二〇〇三年ものを一リットル（約五〇〇円）購入した。今年も十月からサイダー作りが始まるらしい。作業をみたかったら十月の毎週金曜日に電話して、といわれた。週末にサイダー作りをするということだ。帰りの車で、偶然の出会いに感謝しながら、あの薄暗い小屋に充滿するリンゴのにおいを想像し、是非もう一度来てみたいと思った。が、ひよっとしたら、今度こよととしたときは、もう入口を捜すことができなかつたかもしれない、アリスが落ちこちた不思議な国への入り口か、はたまた口atmoodにすむといわれる魔女のいたずらか、そんな錯覚すらおぼえた。