

## 第五回 「変わるイギリスの食事情」

岡部 芳彦

ブリストル大学歴史学科の上級講師エヴァン・ジョーンズは、僕が一番お世話になっているスタッフです。16世紀のイギリス経済史が専門で、特にブリストルの貿易において、なぜワインなどの密輸が横行し、またなぜ存続できたのかを研究しています。同じくブリストルを専門としている僕にとっては非常にありがたい存在です。昨年9月の着任から何かと気をかけてくれて、今では家族ぐるみでお付き合いさせていただいています。

昨年、着任早々にエヴァンの家にお招きを受けました。ウェールズ人なのでウェールズの家料理でもてなしてくれました。小学生の息子さんとお嬢さんも、僕の娘とよく遊んでくれます。今度は、僕の家でということで、妻が日本料理でもてなすことにしました。今年は記録的な暖冬なのですが、エヴァン一家が来る日は一番の大雪で、大好きなお姉ちゃんとお兄ちゃんが来るのか、娘も朝からソワソワして待っています。

少し遅れてエヴァンファミリーの到着です。娘は袴姿でお出迎え。この日の献立は、手巻き寿司がメインです。日本スタイルのコロッケと唐揚げは初めて食べたそうで、少し意外な気がしました。子供たちが和気あいあいと遊んでいる間、イギリスの食事が非常に美味しくなったという話題になりました。

ここブリストルには日本人はあまり住んでいません。これまで道端で出会った日本人の方ほぼ全員と食事をしたり、家に遊びに行くほどです。ある企業の研究機関からブリストル大学へ派遣されている方とランチをしたときにおっしゃっていましたが、10年以上前にイギリスに派遣された先輩から「メシが不味くて痩せるほどだから覚悟したほうがいい」とさんざん脅されて来てみたものの、オーガニック食材の新鮮さと味の良さに驚いたそうです。テレビをつけても必ずどこかの局は料理番組を放映しています。

こちらに赴任する際、どこに、そしてどんな家に住むか非常に迷いました。いかにもイギリスっぽい築100年は経っていきそうな家も見に行きましたが、結局、毎日のように通うブリストル公文書館にも近く、大きな外資系スーパーチェーンの前にしました。なぜそこにしたかというとそのスーパーが



「お姉ちゃん、まだかなあ…」



「コロッケ初めて！」



「お姉ちゃん、みてみて！雪だよ！」

イギリスでは珍しい「24時間営業」だからです。24時間といっても、イギリスには労働者保護の観点から日曜日は6時間を超える営業を禁じる法律があるため夕方の4時に閉まります。でもそれ以外は開いているのでお店には立派に「24 hours」と掲げられています。食材は世界中のものが並べられ、スペイン産の柿は味が非常によく妻も娘も大好きです。ただよく見てみると野菜や果物は、欧州各地だけではなくアフリカなどからの輸入品が多く、イギリスの食の変化も経済のグローバル化の影響を受けているのがよく分かります。

このスーパーの凄いところは、伝統的なイギリス食材だけではなく、イスラム教徒向けに調理されたハラール食材や日本食材も普通に売っているところです。醤油、海苔、寿司酢、豆腐はもちろん、日本でお馴染みのインスタント麺「出前一丁」や生麺のうどんもあります。日本のコンビニでも売っているようなパスタやラザニアなど電子レンジで調理するだけのチルド食品も豊富な品揃えです。

散歩から帰ると娘はかなりの頻度で「ちゅーちゅー食べる！」と言います。もちろんそれはこのスーパーで売っているうどんのこと。世の中、便利になったなあと日々感じています。



一番上がカップの出前一丁。上から三段目は右から袋の出前一丁、うどん、やきそば麺です。