

## 2 圧倒的に強いエスニック料理（ロンドン）

浜渦哲雄

英　国　料　理　イギリス、とりわけロンドンとその近郊のレストラン、テイクアウトエイ  
知つてますか？　はエスニック料理が圧倒的に多い。インド、中国、日本、朝鮮、タイ、  
イラン、トルコ、アラブ、フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、北欧、ロシア、バルカン、  
アメリカ、ラテンアメリカなど、世界のあらゆる料理店がロンドンにはある。それだけ国際化  
が進んでいるということであろう。

種類と数の多さではグルメ・ブームの東京も足元にも及ばないだろう。ロンドンは食事がま  
ずいという評判が定着しているが、増加する一方のエスニック料理店は外国人の食事に対する  
不満の解消に貢献している。

ロンドンにエスニック料理店が多い理由はいくつかある。ひとつはロンドンが伝統的にコス  
モポリタンな都市であること。第二にロンドンが世界のビジネス・情報センターで、高級レス

トランを必要とする社用族が多いこと。第三にイギリスのEC加盟、外国旅行の一般化で外国料理、特にイタリア、スペイン、ギリシャ料理が広く知られるようになったこと。

最後に決定的ともいえる要因はイギリスに料理らしい料理がなく、外国料理がどんどん勢力を拡大できること。伝統的なイギリス料理で階級に関係なく食べるフィッシュ・アンド・チップスのレストラン、ティクアウェイは、よほど気をつけて探さないと見つからないほど影がない。ときたま酔狂な旅行客がいて、イギリス料理を食べてみたいと言い出すと、付き合うほうは食欲がなくなる。

大方のイギリス人が、これといったイギリス料理がないことは認識しているようだ。家内がイギリス料理を習いたいと何人かのイギリス人の主婦に相談したら、例外なくフランス料理を習うほうが良いとの返事が返ってきた。イギリス人と結婚している日本人女性の紹介で、英国航空のスチュワーデスをしていたことのある主婦からイギリス料理を習うことになったが、時期が冬ということもあって、習ったものはハネー・キャセロール、ビーフ・ウェリントン、きじのスタッフィング、クリスマスケーキなどで、日常食べているものではなかつた。

日本ではローストビーフは代表的イギリス料理のように思われているが、一般的家庭では週一度食卓にのぼれば良いほうではないだろうか。イギリス人が大事にするサンデーランチのメインはローストビーフが多い。イギリス人はローストビーフなどメインの料理と付き合わせ、ポテトサラダなどを同じ皿に盛るので、「イギリス人と豚は一つの食器でなんでも食べる」と、

フランス人に味覚の鈍さを笑いものにされている。

**イギリス人は** 本論にはいる前にイギリス人の食生活についてもう少し述べておこう。  
**何食主義?** イギリスに四～五年滞在した日本人でも、イギリス人の家庭に夕食に招かれたことがない人が少なくない。彼らはよほど親しくないと人を夕食に招かない。大宅壮一賞を受賞した木村浩美さんの『たそがれのロンドン』にも、イギリス人家庭に夕食に招かれる話はたしか出てこない。なかなか家庭に入り込めないため、わかっているようでわからぬのがイギリス人の食事である。

筆者の家族はたまたま良き紹介者を得て郊外に住み、その人の交遊グループに入れてもらつた。食事に招かれることもあり、またイギリス人と結婚している日本人女性の話も聞けるので、中流家庭の食事について多少の知識を得ることができた。最も驚いたことは、目玉焼きやハム付きの朝食を毎朝とする家庭は皆無であり、サラリーマンはだいたいコーヒーとビスケットで済ましてのこと。家内が、うちは毎朝ちゃんと食事をしていると言つたら、集まっていた主婦たちが驚き、しばらくは、この人は毎日ブレックファストをとっている人といつて紹介されていた。

B & B (ベッド・アンド・ブレックファスト=民宿) やホテルではベーコン、ソーセージ、目玉焼きにトーストのイングリッシュ・ブレックファストが出るが、これも一般家庭では週一回、休日に朝昼食をかねて出ることが多い。

昼食も、普通のサラリーマンの場合、ビジネスランチにありつける場合を別にしてサンド・ウィッチ程度しか食べていない。キッキン・セットやカーペットを取り替える際、小生の家にも職人が何人か来たことがあるが、サンド・ウィッチを持参した者は一人で、あとは、何も持つてこない者からバナナ、リンゴ、ポテトチップスなどで済ます者までさまざまであった。職人やサラリーマンはお昼にパブでビールを飲むが、これもりっぱな昼食である。イギリス人は四時のティーを大切にし、出ないといらいらし出す人もいるが、これはどうも朝昼食の不足を補う意味をもっているのではないだろうか。

余談になるが、ティー、ハイ・ティーは必ずしもお茶とビスケット、あるいはケーキではなく、夕食と同じ意味に使われることを、ヨークシャ出身の人の家庭に招かれて体験した。また、ディナーも夕食とは限らず、一日の一番豪華な食事を指し、昼食になることもある。

日本人の感覚で言うと、ウイークデイに食事らしい食事が出るのは夕食だけである。日本流に言えば一日二食主義か一食主義である。一般に家庭の食事は質素である。ひんぱんに外食を利用しているかというとどうもそうではないらしい。外食は家族の誕生日、結婚記念日など特別な日にする家族が多いようだ。

料理学校もあることはあるが、ケイタリング・ビジネスをはじめる人を対象としており、一般向きではない。花嫁修業学校であるフィニッシング・スクールでは料理も教えるが、こういう学校に来る生徒はごく限られている。テレビも定期的には料理番組を放映しておらず、一般



ロンドンの中心、ピカデリーサーカスの  
アラブ系テイクアウトウェイ。

のイギリス人は料理を学ぶチャンスが少ない  
し、関心もうすい。

### 群を抜く印中 エスニック料理店に関する統計はないようだ

が、町を歩いて見かける看板の数から推測する  
と、インド料理店と中華料理店が断然多い。  
外国系イギリス人のなかではエイリアンと呼  
ばれるインド系（パキスタン、バングラデシュ  
を含む）が圧倒的に多く、全国の料理店の数  
でもトップではないかと思われる。ロンドン  
に限定すると中華街ソーホーがあるため、中  
華料理店が多いかも知れない。

インド、中華ともにメニューが豊富なこと  
に加え、値段が比較的安いため、広く受け入  
れられている。この二つは郊外ではテイクア  
ウエイ専門店も多く、客層を広げている。フ  
ランス料理、日本料理などはこうはいかない。

日本料理店のお客の大半は社用族で、アメリカのようには日本料理が大衆化、現地化している。

イギリス人の中華料理の食べ方で興味深く感じたことは、二人で来てもお互に注文した料理を分かち合わないで、自分の注文した料理だけを食べている人たちをよく見かけることである。他人事ながら中華料理を食べる楽しみを半減させていませんか、と言いたくなる。イギリス人はほとんど箸を使えないのに、彼らと一緒に場合は手で食べられる北京ダック、あるいはそれを油で揚げたクリスピーダックのようなものを注文する配慮が必要になる。

印中に次いで三番目に多いのはどこかと聞かれると考え込んでしまう。多分、フライドチキン、ハンバーガー、ピザ（イタリア料理だが資本はアメリカ）などの全国チェーンがあるため、アメリカ料理（こんな言葉が通用するとすれば）ではないかと思う。数はまだ十数店だが、ニューオーリンズで生まれた料理（メキシコ、フランス料理などの混血児）を出すオールド・オーリンズと称するチェーン店も上陸している。たまたまヨークで入った店が出した炭焼きの骨付きあばら肉がうまい、ジャズの生演奏も印象に残ったことで、アメリカ最南部の料理を売りものにする店の名前をおぼえることになった。

三位以下はランクが付けにくい。フランス、イタリア、スペインなどのラテン系料理をひとまとめにするとおそらく三位か四位になるだろう。日本人の感覚からするとラテン系料理はイギリス人に受け入れやすいはずだが、普及のテンポはのろい。その原因を論じると、イギリス

社会・文化論になりそうなので、「イギリス人の保守性」という便利な言葉で片付けておくことにしよう。

**ヘルシー志向** イギリス人の死亡原因のトップは心臓病である。単調で、なんでも塩とこしょうで味付けし、デザートに大きなケーキを食べて満腹させる食生活をし、肥満老人が多いのを見ると、それも納得がいく。

政府は塩分、糖分、脂肪分の摂取量を減らすべく食生活の改善を勧告した。しかし、ごく少数の人を除いてヘルシー志向は弱く、食生活を変えさせることは容易でないうえ時間もかかる。若い人たちの間ではベジタリアンがふえ、ベジタリアン・レストランも出現している。インディア・オフィス・ライブラリーの近くのベジタリアン・レストランは、イギリス料理のうまい店と推奨したいくらいの食事を出す。お客様はほとんど若者である。

イギリスは海洋国家だが、魚をそれほど食べない。生魚は食べないし、タコ、イカ、貝類を食する人は少ない。フランス人が経営する生の貝類を食べさせる店がロンドンには数軒あるが、入っているお客様はほとんどフランス人である。ドーヴィーをへだてただけで魚介類に対する嗜好がこんなに違うものかと改めて考えさせられる。

嗜好の問題以外に、魚は肉よりも割高という経済問題がある。満腹感を第一とする食生活だと肉のほうがずっと経済的である。物価高の下で大方のイギリス人は住宅を買い、自動車を持ち、夏には海外でホリデイを楽しむというライフスタイルを維持するため、食費をぎりぎりま

で切り詰めているように見える。この国では肥満児をまず見かけない。グルメを楽しめるのはほんの一握りの人で、大部分は健康よりも当面の家計防衛第一の生活をしている。ECは衣食文化にすぐれたラテン系の影響力が強まり、最終的にラテン化すると予言する人がいる。たとえこの予言があたるにしても、辺境のイギリスは、ラテン化されるECの最後の国になるであろう。

(はまうず てつお／アジア経済研究所在ロンドン海外調査員)