

The Truth about British Food

英国料理のおいしさ

長い間、英国人は、野菜のゆですぎやグレイビーソースのかけすぎなど、料理に対する不器用さや無作法などをジョークのネタにされてきました。しかしここ20年間で、英国のキッチンでは、料理や料理法だけではなく、食べ物に対する考えにもちょっとした革命が起きています。

それでは、少し英国料理の歴史を振り返ってみましょう。

200年前、英国料理は世界一と見なされていました。豊富な地元産の食材と、世界中から輸入された異国の食材を用いた料理を楽しんでいました。なんと英国人は、12世紀から麺を、17世紀からカレーを食べていたのです。しかし、19世紀に富裕層の間でフランス人のシェフを雇うことが流行して以来、英国料理の評判は落ち込む一方。その後、「どんな料理にもポテトフライをつければOK」という利便性に重点が置かれるようになり、料理の技術は停滞し、地元産の食材は軽視されるようになりました。近年では、英国人は料理はおろか、買い物もできないとされていました。

最近、おしゃれなレストランを経営する話題のカリスマ・スーパー・シェフ達の登場により、この点は劇的に変わってきました。スーパー・シェフ達はレストランだけではなく、ベストセラーのレシピ本や料理TV番組で英国民を魅了したのです。

(ちなみに、雑誌『レストラン』誌によると、世界トップ50のレストランのうち6つは英国にあり、トップ2は英国の`The Fat Duck` (www.fatduck.co.uk) です。)

BBC放送の`Ready, Steady, Cook!`というテレビ番組では、プロと一般人がチームとなって料理の腕を競います。この番組からも、英国人の料理に対する姿勢が次のように変化したことが明らかです。

一般人が、料理の才能に自信や野心をもつようになった(平均的な英国人のキッチンには1000以上のレシピがあるそうです。)

コンテストで完成した料理の見た目をもとに観客が審査するということは、つまり料理の盛り付けに注意が払われるようになった。

わずかな材料費で調達した珍しい食材を工夫しながら料理していることは、つまり、英国民の食材に対する見識が高くなり、多様な食材が安価で入手できるようになった

確かに英国人は、より注意深く食料品を選ぶようになりました。パッケージには、原産国を表示したラベルが貼られ、オーガニック食品やファーマーズ・マーケットで売られている地元産の食品が脚光を浴びています。例えば、映画『ウォレスとグルミット』で有名になった`Stinking Bishop`というチェダーチーズや、スコットランドの無加工のミルク`Champagne Milk`などがあります。栄養価が高く美味な食べ物への理解が深まると、ウエストのサイズも比例してしまうかもしれませんが。

そもそも、英国料理とは一体何でしょうか？フィッシュ・アンド・チップスや、パイ料理、シチューなど昔からの英国人の好物は健在ですが、英国で一番人気の料理は、実はカレーです。英国のカレーは、インドカレーに由来しながらも、独自の料理として生まれ変わり、英国人の生活の一部になりました。他の国では味わえないものも多く、通常は手ごろな価格で高品質なカレーが楽しめます。英国のカレーのホット・スポットは、グラスゴー、ブラッドフォード、ロンドンのブリックレーンやマンチェスターです。

食べ物に関する英語にも、たくさんの表現があります。

おなかが少し空いているときは、`I'm a little peckish`

とても空いている時は、`I'm absolutely starving` or `ravenous`。

美味しさを表す表現としては、`nice`、`lovely`、`delicious`、`superb`、`mouth-watering`、`yummy`、`moreish`など。特に`moreish`は余にも美味しく食べてをストップできない時の新しい言葉です。

英国を旅行したときには、ぜひ、英国の`grub` (食事)に挑戦して、これらの言葉を使ってみてください。

どうぞ美味しい英国料理をお試しください！

