

＜英国棧橋調査の余録＞ 英国料理には、醤油と山葵

2014年調査 (執筆担当 岩城 正典)

今回の調査旅行は、私にとって 2 度目の英国訪問である。前回は平成 8 年に訪問したと記憶しているので、20 年ほど前になる。この時はグルメも納得するフランス、スイスへの旅の途中だったせいか、英国での食べ物が想像以上に「まずかった」のが印象深い。パサパサのパンが主食で、塩と胡椒のみで味付けされたいわゆる「うまみ」が感じられない肉、魚、野菜。飛行機に詰め込まれて 12 時間の代償がこの食事かと思うと情けなく、二度とかの国には行かないと誓ったものである。



しかし、この体験は私に知恵を与えてくれ、その後の海外旅行の携行品に「醤油と山葵」が登場することになる。平成 11 年から関西国際空港 2 期工事に携わらせていただいたが、そのご縁で様々な国に連れて行ってもらい、この「世界に誇る！？日本の 2 大調味料！？」の有効性を確認するに至った。更に割り箸、プラコップを加えた 4 点セットはいかなる国の食文化にも対応可能であることを実証してきたのである。

さて、研鑽を重ねた私は当然この得物を持参し、かなりの覚悟をもって再び英国の地を踏んだ。ところが……………。

この 20 年の間に食事情が、飛躍的に改善されたのか、嬉しいことに「美味しい」のである。まずこの写真を見てほしい。この照り輝くオイスター



とそれを見つめる満面の笑みの面々。至高の味。店にあるすべてのオイスターを食べつく



したが、誰も腹痛にはならなかった。Wales の首都、港町 Cardiff のレストランでの夕食の一コマである。店には多彩な食材が並んでいて、好みの品を調理してくれる。

ところで 20 年前の伝統? の味は? ありました。ホテルの朝食。あまり美味しくないパンに塩辛いだけの料理。食材もソーセージ、トマト、キノコが定番で、2 週間泊まり歩いたどのホテルもまるで申し合わせたかのように、立派に「伝統」を守っていました。



では、はるばる東洋から持参した「醤油と山葵」は? まず、定番メニューである「フィッシュ&チップス」。

写真は England 西南部の Weston-Super-Mare Grand Pier の先端にあるレストラン。想像以上にうまい。・・・が、量が多い。あの衣をすべて食べると、レストランの隣席に陣取ることがご当地の方並みに立派に



成長しそうだ。そこで衣を外して、熱々の白身に醤油を垂らすとほら、日本食に早変わり。和英? 2 種類の味が楽しめたのです。ポテトはあのマックの数倍のボリュームだが、ほど良い塩味で双方ともにビールのつまみに最適でした。

Portsmouth の Hilton Hotel の夕食はステーキである。しっかりした牛肉が供され、値段に比較して量が多い。和牛のように霜降りではなくて、私好みであるが、食べ続けるとあきが来る。そこで持参の山葵が登場。しつこい油を中和してくれ

さっぱりとした肉に変化させてくれる。団員有志でチューブ 1 本を瞬く間に消費したのである。



・・・と、いう訳で美味しい食事とワインに出会えた調査団の面々は、翌年の訪問に期待を膨らませつつ帰国の途に就きました。 [了]

