

法政大学学術機関リポジトリ

HOSEI UNIVERSITY REPOSITORY

PDF issue: 2025-01-15

特集私たちのみた世界：朝食はアイスランドで

浅井, 辰郎

(出版者 / Publisher)

法政大学地理学会

(雑誌名 / Journal or Publication Title)

JOURNAL of THE GEOGRAPHICAL SOCIETY OF HOSEI UNIVERSITY / 法政地理

(巻 / Volume)

8

(開始ページ / Start Page)

70

(終了ページ / End Page)

73

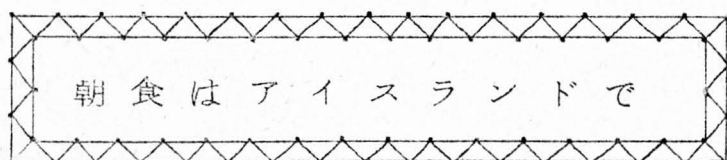
(発行年 / Year)

1967-03-21

な統計だがアメリカ全土の総死亡の季節変化をみると、白人は冬にだけ死亡の山を持つが——これは現代の日本や英国と同じタイプ——黒人は冬山のほかに、夏にもにぶい山を持つ。これは私の説からすると後進型タイプなのだ。丁度日本の戦前のタイプ。またアメリカを州別にみても、歴史的にみてもこの事はたしかにいえる。でも現在みられる黒人の夏山も、昔はもつともつと高く時代とともに低下してきた事は事実である。

ニューヨーク市の白人、黒人の季節変化を示す統計がないのは残念だが、ハーレム地区の乳児死亡率がほかの地区よりずばぬけて高い——出生千人についてハーレムは40人前後の死亡率、他の地区は20~30人の死亡率——ことからみても、季節変動のタイプはおそらく後進型ではなからうか？ ニューヨーク市の統計局で働く黒人の女子職員に“ハーレムの乳児死亡率はどうしてことう高いのでしょうか？”とさりげなくきいたら、すかさず“ボバティー”、この一言はいまだに私の脳裏から消え去らない。

法政大学文学部講師 榎山政子



I

西洋風の朝食、それは列車食堂でお目にかかるあのトースト・ハムエッグ・コーヒー（紅茶）の類だと日本では一般に信じられているようだ。それどころではない。これを真似ることが文化的だの、進歩的だの、健康的だのと大つびらに宣伝したり、何も知らない子供に家庭教育をしたり、内心ひそかに自慢してすべての劣等感をこれで埋め合わせたりする明治100年ならぬ「明治100年族」が跡を絶たない。

所がである。まずヨーロッパの朝食をやや皮相的だが、ホテルのそれで一寸眺めて見よう。ロンドンの安宿（1964年冬に朝食付1週間8,000円）でも、その朝食はコーンフレーク1碗、トースト4枚、ハム（ベーコン）エッグ一皿か焼ソーセージ一皿又はひらきにしんくん製のバターいため一皿、バターが3×5×1.5cm位、マーマレード小カップ1杯、砂糖中カップ1杯、紅茶かコーヒー1ポット、ミルク大カップ1杯は4ヶ月間少しも変らなかつた。これだけあると余程の大食漢でない限り朝一遍には食べ切れない。私は——話がみみつちくなつて恐縮だが——食事が個室に運ばれて来るのを幸い、ホテルで仕事を続ける日には前日の買い置きと合わせて昼食もこれで済ま

せたのであつた。

この量は国際地理学会議の excursion で廻つた英国各地のホテルでも大同小異であつたし、所々で泊つた大学寮の食堂では地方色も量も更に豊かであつた。だからオランダやフランスから来た地理学者たちは「英国の朝食は腹にもたれる」と云つていたほどである。

見方を変えると、この英国式の朝食は量も質もさして夕食と異らず、日中の活動力の源泉となつてゐるのに対して、日本の夕食は朝食に較べてずつと馳走になつてゐることである。だから洋風を遵奉するならこの量も、朝夕の比も遵奉すべきなのに、そこはすつかり形式化してしまつてゐる所に、欧米崇拜の「明治10年族」と呼ばれても仕方がない根拠がある？—— のである。

II

数多い日本の流行雑誌、ファッションモデル・洋装店など一連の産業の命を預つてゐるパリモード、その軽いフランス式の朝食も変形した形で広く日本に入つてゐる。軽いというのは数種のパン、ミルク、バター、ジャム、コーヒーで大体完結するからで、肉や魚は特別注文しなければ出ない。この軽い朝食は「コンチネンタル」とも呼ばれ、私の体験では北はドイツ、オランダから南はイタリー、スペインなどに及んでゐる。大抵みに云うと麦類の自給度の高い国々である。ドイツやオランダには白いパンもあるが、淡褐色の半精白パンやクラツカーのたぐい、それからライ麦製の重くてやゝ酸味のある黒パンを適当な厚さに切つたのか1~2枚づつ籠に盛られて朝食に出て来る。ふんだんにバターの添えてゐるのは嬉しい。フランスでは脂気の多い三日月型のクロワツサン、2つ山の固いフランスパン、細くてコクのあるフィンガーロールなどさすがにパンの国である。もつともパリの町中で丸太のようなパンを包みもせず肩に担いだり、小脇にかゝえたりして歩いてゐる姿は、パスツール以前の細菌を知らぬ社会が今に生きてゐる感である。それはさておきこのコンチネンタル朝食はパンと同じ位の目方のバターをつけるか、重くかつ消化の遅い黒パンを食べない限り早く空腹になる。この2条件を日本で充たすことは経済上、材料上まことに困難である。つまり今日本に見られる精白パンを主とし、バターを申しわけにつける簡易朝食は、米食による大人の澱粉過剰を抑える効果はあつても、発育途上の青少年には栄養上明らかに不充分である。この分柝もせずにパン食礼讃をやる輩は、やはり明治10年族の疑いが濃い。

III

お説教じみたが実はこれは本題ではない。次に今まで出て来なかつた北欧の朝食はどうだろうか？ ノールウエー、デンマーク、スエーデンの朝食に共通するのはスモーレブロード(Smørrebrød)と呼ぶオープンサンドウィッチとコーヒーの組合せであるを見てよい。これはやゝ厚切りの1枚のパンの上に脱脂クリームのようなものをこつてり塗り、レタスで囲んだ中に、値段によつて小エビとか、にしんの酢漬けとか、オイルサーディン、ハム、ソーセージの類を裏にきれいに載

せたものである。オスローのホテルのキャフエテリアで見ていると、町の人々が多く入つて来て、これを1つ2つ皿に求め、コーヒーを汲んで席につき、ナイフ、フォークを巧みに操つて食べて働きに出て行く。これはこの3国のお留料理なのか、ロンドンのノールウエー食品店でも店頭で美しく飾つてあつた。栄養的にも上から蛋白質、野菜、澱粉が調和して居り、食べても、眺めても実に楽しい料理である。私にはこれが北欧の芸術と合理主義との端的な表現のように思えてならない。

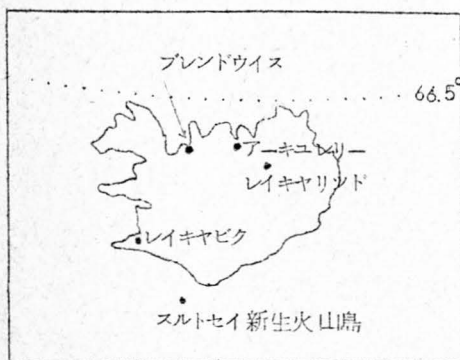
IV

さて北欧がこうならその10世紀以来の文化をそのまま保存しているアイスランドにもスモーレブロードはあるのだろうか？ いやいやそこにはもつと珍しい、あの東京で珍重されているヴァイキング料理風の朝食が蔵存しているのである。旅行案内にもViking料理がアイスランドにだけその余命を保つていると特記されているのだからおもしろい。

朝、食堂に降りる。その一隅、真白いテーブルクロスの上には銀や瀬戸物の大皿に盛つたハム、ソーセージ——それも材料が豚や羊で、脂の多いもの、少ないもの、軟かいもの、よく燻したものや幾皿もある。——さらにこれもアイスランド産の小エビ、にしんの酢漬、ゆで卵、胡瓜、トマト、レモンの輪切り、リンゴの八割り、オリーブの実の油漬などが所狭しと並んでいる。片方にはきれいにスライサーで切つた白パン、褐色パン、黒パンがいくらかでもご自由にと云わんばかりに山積みに盛つてある。客は中皿を持つて欲しいものを欲しいだけ勝手にとつて席につく。そこへホテルの上品な銀髪の主婦がa pot of tea or coffeeを持つて来てくれ、一寸豪華な朝食が始まるという具合である。食卓の途中で立つて料理を追加するのは一向構わないし、大皿に元がなくなればウエイトレスが新しい大皿を持つて来てくれる。まことに応接なものである。

私にとつて羊のハムは始めの中少し臭みが鼻についたが、玉葱の輪と月桂樹の葉を浸したにしんの酢漬はもつとも日本の味に近くてうまかつたし、泉熱利用温室から来たばかりの、ヘチマほどもある大胡瓜や黄色味がかつたトマトは新鮮そのもので、大いに食欲をそそられた。前夜遅くまで本

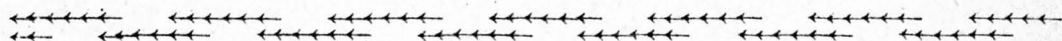
をよみ、ノートを取り、時にマイクロフィルムの撮影に時を過ぎたあとでも、この朝食が楽しくて思わず早起きしたというのがアイスランド1カ月半の正直な話である。これは首都レイキャビクのシティホテルの例だが、北岸にある才2の都市アーキユレリーのホテルでも同様だつたし、戸数100位のブレンドウオス(Blonduos)、戸数20位のレイキャリッド(Reykjahlit)の小さなホテルでも種類こそ半減したが同じ方式であつた。



若い女の子でさえ意味のない微笑はしないし、余計な口もきかないアイスランド人。始めは取りつく島もないと思つたこの国の人々が、いざ話して見ると誰とでも、田舎へ行つても英語かドイツ語はよく通じ、かつ積極的に問題にとり組んでくれる。アメリカ版のアイスランド地誌を見ると「昔誰にでも通じたラテン語は今や英語に変つている」とある。そのくらい飾り気はないが実質的なこの国民の国際性。9世紀にノールウェーハラルド王の王政を潔しとせずこの北海の孤島に新天地を築き、早くも930年A.D.に世界最初の議会政治を始めたこの国民の社会性。その後のデンマーク王の王政、気候の寒冷化、火山爆発による家畜の激減と人口の減少など長い暗黒時代を経て今なお10世紀のサガ文学を維持し、誇り、毎夜のラジオに、小学教育の規範に採用している根強い歴史性。火山国で石灰岩を欠くけれども海底の貝殻で大きなセメント工場を経営し、温泉熱を利用して野菜を北欧にまで輸出し、特に、多くの漁業国と競争しながらその加工品を諸外国に輸出して歳入の90%以上を得ている独創的な科学性。

これらアイスランド人の諸性格を総合して示すものの一つが、この豊かなviking式朝食である、と私は考える。諸君諸賢のご感想ご批判を待つもの切である。

法政大学文学部教授 浅井辰郎



ア ジ ア の プ ロ フ ィ ル ー つづ き

5 . マ カ オ

トバクのがりでまかなつているといわれるマカオ。菩提樹の街路樹がとくに目立つた。しかしポルトガル領と中国との国境線のバリケードに隣つづきの国境線というものの警備のものものしさに驚く。とはいえそこに立つポルトガルの兵隊も、平和な顔をして私たち観光客をながめていた。

名物のトバクは、カードトバクやルーレットのような室内でのトバクだけではなく、うさぎや犬などの競技もその対象となつており、設備が大きくてととのつているのに感心する。

この町の人々は漁業のほか手芸品の生産などに従事しており、町には輸入品の金製品を売る店が多い。免税であるため香港にくらべると同じ品でも大変安い。町でポケットウイスキーをひとびん買つて、香港のホテルにて飲んだところ、これも免税品と思うとその味は格別においしく感じられた。

練馬区立開進才2小学校 奥田きよ