

函館大学 講座

英国の食といえば、皆さんは何を思い浮かべますか。真っ先に思い浮かべるのはフィッシュ・アンド・チップスでしょうか。今回は、私がケンブリッジとエディンバラ大学大学院の院生の時に体験した食について、13年前当時の食生活、食の革命、そして環境問題を、食の3つの視点からお伝えします。

2008年当時の食生活

ケンブリッジにいた2008年当時、1ポンドが250円の時代で、サンドイッチ1つでさえ750円ほどだったため、節約生活を強いられていた大学院生の私には、英国の普通の食生活を送るのはとても大変でした。日本のカレーを作りたいと思えば、輸入された日本製のカレールーは当時で1000円ほどだったため、カレーはぜいたく品でした。エディンバラに移った後は1ポンド150円ほどになりましたが節約生活は続き、比較的安く多く購入できるパンやパスタ、ミューズリ(コンフレック、ドライフルーツとナッツが入ったシリアル)の一種)を摂っていました。

■シリーズ食と人の多様性⑥ 英国の食事情

日本食レストランも高額(牛丼がなんと1000円以上!)で、行ける時は他のアジア料理店を選択しました。

食の革命

さて、私が節約生活を送っていたころ、Jeremy Oliverというシェフが、英国の肥満と子どもたちのファストフード漬けの食生



三浦隆行専任講師(みうら・たかゆき)
山形市生まれ。エディンバラ大学大学院博士課程心理学研究科修了・心理言語学博士。専門は英語教育学、応用言語学、心理言語学。中学校と高校での教授経験あり。2019年から函館大学で英語スピーキング、教養ゼミ(応用言語学)、教職演習などを担当。

健康 & 環境志向進む

活を変えようと、食の革命を始めていました。彼は、学校に通う児童・生徒にジャンクフード(フライドポテトや冷凍食品など)を控え、栄養価の高い食事を摂ってもらうと、"Feed Me Better"という運動を始めた。私が節約生活を送っていたころ、Jeremy Oliverというシェフが、英国の肥満と子どもたちのファストフード漬けの食生

活を変えようと、食の革命を始めていました。彼は、学校に通う児童・生徒にジャンクフード(フライドポテトや冷凍食品など)を控え、栄養価の高い食事を摂ってもらうと、"Feed Me Better"という運動を始めた。

自立を促す社会事業を創設しました。残念ながら諸般の事情で同年に事業破たんしてしまいましたが、彼が十数年に渡り英国の食に貢献してきたことは、疑う余地はありません。

環境問題と食



英国で食べたヴィーガン向けのハンバーガー

私が担当する英語スピーキングのトピックの一つに、食と環境問題があります。学生は、ハンバーガーを1つ作るのに20平方メートルの土地が必要で、家畜を維持するためには地球上の45%の土地、23%の水、飼料を作るために33%の耕作地が使用されることを学

われました。この技術により、家畜の数を減らし、食肉にかかる土地、水分、飼料などを省き、家畜が排出するメタンガスの削減にも貢献すると考えられています。実際、そのような培養肉や、"Plant-Based Meat"と呼ばれる植物(豆類が材料)由来の代替肉も英国で販売され、その市場と消費が拡大しています。実は、この植物由来の食事は、英国では18世紀に始まったという記録が残っています。日本では「大豆ミート」や「ゼロミート」という代替肉が昨年からコンビニや大手スーパーで販売されており、今や焼肉店にも広がっています。また、魚も同じように、マイクロプラスタック問題などを鑑み「代替魚」が開発され、普及しています。

英国の食は、私が学生でいた時よりも健康&環境志向に向かっています。そして、世界は持続可能な開発目標の達成に向かって躍進しています。

これから皆さんが英国を訪れる際は、代替魚のフィッシュ・アンド・チップス、代替肉のハンバーガーを選択するなどの、持続可能な観光の楽しみ方を、ぜひ試してみてください。 (次回は1月7日掲載予定)