

英国の農業・農村とジャガイモ

(財) いも類振興会 狩谷 昭男

はじめに

訪ねてみたい国は幾つかあるが、英国はその一つであった。2009年6月20日から6月28日までの9日間で、それが実現する。旅行の関心事は、バラが咲き誇るイングリッシュ・ガーデンの美しい季節にあって、農村景観などを楽しむことであった。加えて、ジャガイモ事情にも触れてみたいとの思いがあった。

辿ったコースは、スコットランドの首都エディンバラを起点に、湖水地方、ハワース、ストラトフォード・アポン・エイヴォン、コッツウォルズ地方、バース、ストーンヘンジを経由し、終点のロンドンへ南下した。

これは、駆け足で体験した英国における農業・農村とジャガイモを中心とする私的な印象記である。

1. 緑豊かな農村風景

広大なhill

2007年3月に農業技術普及の調査のためドイツ、フランス、ベルギーへ出張した折、農村景観の美しさに感動したが、英国の農村景観も期待に違わず美しいものであった。

英国では通例、標高2,000フィート(610m)以下のものをhill(丘、小山)という。地形の多くが概ね100m以下の緩や

かhillで、それが国土の大部分を占めているように感じられた。因みに、国土面積に占める農地面積の割合をみると、日本の12.3%に対して英国は68.7%と極めて高い。かつて教科書で学んだ「hill」の概念が、ようやく理解できたような気がする。

小川も日本のように堤防で制御するのではなく、過剰に手を加えない自然流下の静かな流れだ。このように自然の保護・管理が行きとどいた農村地域は、野鳥や野ウサギなど生き物の楽園となっている。そのことはエディンバラでの光景、すなわち宿泊したホテルの庭には野ウサギの巣穴が沢山あり、人と共存しながら駆け回る姿からも伺えた。正にピーター・ラビットの世界である。

農村は散居でなく集居村で、村と村とは明確に分かれており、その道のりも遠い。集居村成立の背景は、外敵から集団で共に身を守るという歴史的な要因によるものだろうか。村を結ぶ道路の両側には、自然を極力活かした緑地帯が確保されている。これはドイツと同様に、環境や景観保全を重視している証左であろう。

畜産と小麦の国

バスの車窓から見続けた風景は、広大な牧草地とそこに放牧された羊、肉牛、乳牛、馬の大きな群れ、そして小麦を主体とする畑ばかりだった。この風景がエディンバラ

からロンドン市街地に入るまで延々と続く。日本でいえば、札幌から東京に相当する距離であろうか。

エディンバラから湖水地方までの間は、牧草地が大半を占め小麦畑は僅かで、その牧草地に羊と牛を主体に馬も若干放牧されていた。乗馬を楽しむ人々の姿も時折目に飛び込む。

ハワースに入ると、牧草地よりも小麦、菜種畑が次第に多くなった。黄一色の広大な菜の花畑は壮観の一語に尽きる。ここで、ようやく白い花咲くジャガイモ畑に出会えた。コッツウォルズからロンドン近郊までの地域は、小麦が主体でこれに加えて菜種、畜産（牛、羊、馬）の経営形態が多いように感じられた。バース地方の一部では、広大なジャガイモ畑で紫色、赤紫色の花が満開を迎えた素晴らしい田園風景に接することができた。

農業・農村の印象

全旅程を通じての、農業・農村に関する印象を記す。

一つは、英国は畜産と小麦の主要生産国であることを改めて認識させられた。同時に立派な農業国でもあるという印象を深めた。これらの農業振興によって、食料自給率は日本の41%よりもかなり高い74%が確保されている。

二つは、前述の主要作物の他はトウモロコシ、露地野菜が散見されたものの、栽培されている野菜の種類が極めて少ないことに驚いた。また、本格的な果樹園、ビニールやガラスハウスを利用した施設園芸がほとんど見られなかったことは意外であった。逆に言えば、単一的な農業経営が多いのであろうか。

三つは、想像していた以上に農業経営規模が大きく、農業の機械化が進んでいることを実感した。農家1戸当たりの農地面積は、EU17.6ha、ドイツ45.8ha、フランス55.8ha、英国58.8ha、米国198.1haである。因みに、日本は1.8ha（北海道20ha、都府県1.4ha）だ。英国の農業経営規模が大きい歴史的な背景には、15～18世紀まで続いたエンクロージャ・ムーブメント、すなわち共同放牧場などの農地を領主や地主が農民から取り上げた「囲い込み運動」のためと言われている。今でも農場の境界線は、1.3m前後の高さにスレート（粘板岩）を積み上げた地域、又は雑木を伏せて作った生垣の地域の二つのタイプが見られた。これらは、かつての「囲い込み運動」の名残であろうか。

2. 伝統文化の重視とシンプルな生活 美しい街並み

ヨーロッパの国々は、農村、都市を問わず街全体の色調が統一されている。英国のどの街も落ち着いた色調が守られ、美しい街並み景観であった。翻って、わが国は市街地を中心に、この点は大変乱れており見習うべきではなかろうか。また、古い建築物や、かつて日本でも見られた「赤い郵便ポスト」も、街のあちこちで目に止まった。このことは、古い歴史的な建造物を評価し、生活必需品の修繕を怠らずそれを大切に使用している国民の価値観からみて当然のことであろうが、日本で蔓延している使い捨て文化に一石を投じているような気がしてならなかった。

国土全体が、公園化されているような錯覚にとらわれるが如く緑豊かである。どの

街中にも公園が多い。中でも地域住民が会員制（利用時に鍵使用）で、自然の植生を活かして造った共同庭園があることを、エディンバラ、ロンドン市内の高級住宅街で見知って驚いた。エディンバラの会員制共同庭園は、古い歴史を有するという。

ロンドンのハイド・パーク、ケンジントン・ガーデンズでは、ジョギング、ローラースケート、日光浴、犬との散歩などをゆったり楽しむ多くの市民に出会った。犬のブリーダーが多い国だけに、犬を大切にし躰けも行きとどいていることが、綱なし散歩などの様子からも伺えた。また、犬の飼養は室内に限られ屋外は禁止されていることなどからも、動物（家畜）福祉の先進国であることが実感できた。

充実した博物館・美術館

ロンドン市内では、大英博物館、ナショナル・ギャラリー、ヴィクトリア&アルバート博物館を見学する。どの館も無料であったが、いずれも寄付金箱が置かれていた。入場者数も多く、展示品の数は膨大で、その質が高いことは言うまでもない。中でも大英博物館は、ガイドの解説が分かりやすく興味深い内容であったので大変印象に残った。

博物館・美術館の見学中、特に気を引いたことがあった。それは小学生が展示品の前に座り、先生の説明を熱心に聞いている数グループに出会ったことだ。文化・歴史教育を子供時代から重視している様子に接し、文化や教育の懐の深さを感じざるを得なかった。

自然に溶けこむイングリッシュ・ガーデン

英国では、花や緑を育てることが日常生活に密着しているという。皆さんは「イン

グリッシュ・ガーデン」(英国式庭園)から、何を連想しますか？。私は園芸雑誌やテレビなどの情報から、花を主体とし、型にとられず技巧をそれほど凝らさず、自然の植生を活かした親しみのある庭園であると理解していた。

今回は、各家庭の小規模ガーデンや、本格的で大規模なヒドコット・マナー・ガーデン(Hidcote Manor Garden)を見ることができた。

家庭のガーデンでは、①花の寄植え型、②花と芝の併用型、③花と家庭菜園の共存型に区分できるような気がした。しかし、いずれのガーデンも、主役はバラなどの「花」であることに変わりはない。一般的な個人住宅には15~30坪程度の庭園があり、その庭園には塀を作らず道路から誰でも自由に眺めて楽しめるような工夫が施され、随所に作庭の個性発揮も見られるなど、花木の有する自然の姿を尊重した庭園であった。コッツウォルズで宿泊したホテルの周辺では、散歩をしながら各家庭の彩り豊かで個性溢れるイングリッシュ・ガーデンを満喫できた(写真1)。

コッツウォルズ地方にあるヒドコット・



写真1 コッツウォルズ地方の中心地ブロードウェイの民家と庭園

マナー・ガーデンは、庭園面積が300エーカー（122ha）である。多くの花をごく自然な形で見ることのできる回路式の庭園だった。花や木々の遠景には、羊の放牧地が配されているなどスケールの大きい庭園である。

また、同庭園内において午後4時30分から5時30分までの間、伝統的な英国式アフタヌーン・ティーを楽しむ。ボリュームのあるサンドイッチとスコーン（Scone、小型のパン状の焼き菓子）に圧倒される。それ故、紅茶は添え物のように感じられた。アフタヌーン・ティーは「午後の軽食」といわれているが、私には紅茶と会話を楽しむというよりも、食事の時間であったというのが率直な感想である。

3. ジャガイモ事情

英国におけるジャガイモの歴史

ジャガイモが原産地の南米アンデス高地からスペインに伝播したのは、1570年前後とされている。スペインを起点に、英国、フランス、ドイツなどの冷涼な北部ヨーロッパへ、かなりの年月を要して広まっていた。

英国に伝播した時期は、16世紀後半から17世紀前半のようであるが定かではない。当時のジャガイモは、学識者を含む国民全体から「危険な植物」と見られていたため、その普及がなかなか進まなかったという。ようやく1840年頃になって、ジャガイモは英国人の食生活に定着していった。その背景の一つに、早くからジャガイモを食べ物として受け入れたアイルランドの影響が大きかったようだ。日本人にも好まれている英国生まれの「メイクイン」は、19世紀末



写真2 フィッシュ&チップス

に英国でサドラーという人が栽培していたものを、サットン商会在世界に紹介した。これによって、わが国へは1917（大正6）年に導入され、今日では生食用において、「男爵薯」に次ぐ栽培面積を占める人気品種となっている。

英国では18世紀後半から産業革命が急速に進行した。これに伴い資本家と工場労働者の階層分化が生じた。この工場労働者層の食事として、「フィッシュ&チップス」が中心となる。「フィッシュ&チップス」とは、ヒラメ、カレイ、タラ、小エビなどのフライをチップス（フライドポテト）とともに、塩、ビネガー（西洋酢）をかけて食べるファストフードである（写真2）。私も食べたが、手軽で庶民の味そのものであった。

生産・消費の現状

英国におけるジャガイモの生産状況を概観しよう。2007年のデータでみると収穫面積は139千ha（日本83千ha）で、この面積は日本の1975年頃の収穫面積に相当する。10a当たりの収量は4054kg（日本3192kg）で、技術的には世界のトップクラスの高い水準にある。また、生産量は5635千t（日本2650千t）であり、世界では第11位だ。

一方、ジャガイモの消費量についてみると、1人1年当たりの消費量は120.8kgであり、世界の中では第8位である。日本の消費量22.3kgに比べると、5.4倍で沢山食べられている。例えば、わが国の主食である米の1人1年当たり消費量が59kgであることからみても、英国の食生活に占めるジャガイモの重要性が分かるであろう。

散見されたジャガイモ畑

訪れた時期は丁度ジャガイモの開花期であったが、前述のとおり車窓から見た限りジャガイモ畑はそれほど多くなく、散見される程度であった。24万4820km²の国土(日本の約3分の2)に約14万haのジャガイモ畑が散在しているからであろうか。

英国では今、貸農園によるものも含めて家庭菜園の人気の高いという。幾つかの家庭菜園を見たが、日本と同じようにジャガイモも自家用として少しずつ栽培されていた。

市場でのジャガイモ

訪れた地方で、コンビニ的な小規模店舗を幾つか覗いてみた。ジャガイモは2品種程度の品揃えの店舗が多く、薄皮が捲れているものまで売られていた。一方、ロンドンでは、オーガニック食品で人気のあるバ

ラ・マーケット (Borough Market) を歩いてみたが、5品種程度のジャガイモがそれぞれの店頭に並べてあった(写真3)。

小売価格は、1kg当たり1.5~2.4ポンドの幅で表示されていた。6月下旬における為替レートの1ポンド165円換算でみると、1kg当たり248円~396円となる。ただし、青紫色のサラダ用ジャガイモは3.0ポンド(495円)、新ジャガイモは4.4ポンド(726円)と高値を付けていた。日本のジャガイモ小売価格と比較することは、為替レートの変動、ジャガイモ価格の季節変動もあり単純に比較できないが、日本よりもやや高い価格水準にあるようだ(写真4~7)。蛇足だが、ロンドンは今世界一物価の高い都市と言われている。

驚いたことは、出荷箱にUSAと表示のある米国から輸入されたサツマイモが、バラ・マーケット内にある数店舗中の1店舗でみられ、1kg当たり3.4ポンド(561円)で販売されていた。英国人は元々サツマイモを食べる習慣はないが、旧植民地からの移入者の中にはサツマイモを食べる習慣のある人々もいるので、一定の需要があるようだ(写真8)。



写真3 バラ・マーケットの青果物市場



写真4 メークイン系か。皮が捲れている。



写真5 左側の新ジャガイモは1 kg 4.4ポンド、
右側のBlue Salad Potatoは1 kg 3ポンド



写真6 Desire Red Potato 1 kg 1.55ポンド

ポテトチップス

英国でも、各種のポテトチップス（英国では「ポテトクリスプス」Potato Crisps、又は単にCrisp(s)ともいう。）が販売されていた。流通しているポテトチップスの商品種類は、目に止まっただけでも概ね10数種類に及ぶ。小売価格は40～50g入り袋で1ポンド（165円）前後で、為替レート

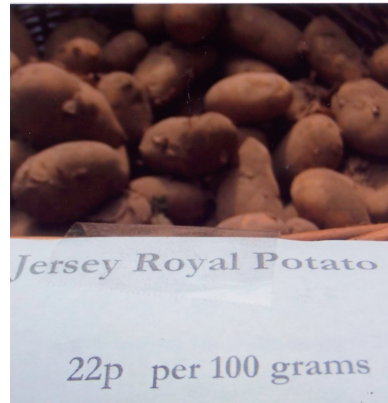


写真7 Jersey Royal Potato 1 kg 2.2ポンド



写真8 米国産のサツマイモ

にもよるが日本の価格水準よりもやや高いようである。

いろいろな種類のもので味付けをされたポテトチップスが流通しており、商品評価は難しいが、外見からみた限り品質は総じて日本の商品と同等ないしはやや劣るように感じた。例えば、商品によっては薄皮の付いたままフライされたものもあり、また、黒褐色の斑点模様のあるもの又は砕けたチップスの混在が若干見られた。見方を変えれば、そうしたチップスが一部流通している状況からみると、消費者は外見に関して、日本よりもこだわりがやや少ないのかもしれない。また、ポテトチップスの味については、個人毎に嗜好の違いなどもあり

その評価は難しい。私には油分が若干多いポテトチップスもあると感じたが、全体的にみると日本の商品に比べて劣っているとは思えなかった。

ジャガイモ料理

英国において食材に供されている野菜の種類は、日本に比べるとかなり少ない。そうした中においても、ジャガイモの使用頻度、消費量は抜群に多い。一日三食の中で、毎回、フライドポテト、蒸しいも、マッシュポテトなど様々な形でジャガイモが多く使用されており、食生活におけるジャガイモの位置づけは高い。

英国の食生活は、総じてシンプルである。その味、美味しさについては、これまで日本人からみた評価は概して高くはないと言われてきたが、概ね的を得ているように感じた。

ここで、今回食べたジャガイモに関わりのある4つの料理を簡単に紹介する。

「ハギス」：スコットランド地方の伝統料理で、羊の胃袋の中に心臓や肝臓のミンチ、タマネギのみじん切りなどを詰め込んでゆでたもの。マッシュポテトの上にハギスが盛られていた。

「フィッシュ&チップス」：前述のとおり。

「カンバーランド・ソーセージ」：豚肉にハーブを加えた料理で、これにもマッシュポテトが添えられていた。

「シェパーズパイ」：羊の挽き肉を、マッシュポテトで包んで焼いた英国伝統の家庭料理で、「羊飼いのパイ」とも呼ばれている。

結びに

世界の国々では、地理的・気象的条件のほか、歴史・文化、経済的な事情なども踏まえて特徴のある国づくりが進められている。言うまでもなく、わが国も世界に誇る自然景観、産業技術、食文化等を有する。

今回の英国旅行で特に印象に残ったことは、国土全体が大変美しいことであった。そのために日々、生活環境重視の様々な手だてが講じられてきたに違いない。また、想像していた以上に農業国でもあることが随所で実感できた。その根底には、食料自給率が1965年には45%まで低下していたが、その後約20年間を要して70%台までに回復するなど、農業そのものの重要性が国民にもかなり理解されているような気がした。

私は2008年の「国際イモ年」において、現在、世界の大国といわれているいずれの国もジャガイモ、又はサツマイモの「いも大国」でもあることを改めて認識することができた。この視点から英国のジャガイモの現状をみると、生産量は世界で第11位、消費量も第8位であり、堂々たる地位を占めていることが分かる。

わが国においても、農業やいも類に対する国民の理解が、一段と深まことを期待したい。