

イギリス英語の背景

— 飲食の文化 —

百 武 玉 恵¹・浅 田 壽 男²

A Background Study of British English — Food and Drink Culture —

Tamae Hyakutake and Hisao Asada

はじめに

イギリス英語をより深く理解するためにはイギリス英語の背景にあるものを理解する必要がある。ともったいぶっても、通り一遍の道理にしか聞こえないが、イギリス英語の文法語法研究に携わっていると、このことが往々にして実感される。同様の指摘は上山・井上 (1993:i) にも見られ、「一つの単語や文章にも、それを使ってきた国民の歴史、文化が反映している。従って我々が言語や文学を研究するに際して、その背景を考察することは大切なことである」と述べている。

本稿はこのような観点からイギリス英語の背景にあるイギリス文化を取り上げるが、紙幅に限りがあるために「飲食」を中心に論じることとする。第1節は百武が担当し、イギリスの食文化についてイングリッシュ・ブレックファーストとアフタヌーン・ティーを取り上げ、筆者自身の経験も織り交ぜながら食文化にも影響を与える階級制度について考察する。第2節は浅田が担当し、イギリスのパブを中心に上げて、イギリス連邦のカナダやオーストラリアのパブ事情も鑑みて、その特徴ある歴史、文化と共に、イギリス英語との関連についても論じる。

1. イギリスの「食」を中心に

1.1. イングリッシュ・ブレックファースト

「イギリスでおいしい食事がしたかったら、朝食

を1日3回食べるのがよい」(To eat well in England you should have breakfast three times a day.)というサマセット・モームの言葉(ベイリー, 1972)に代表されるように、しばしば「まずい」と酷評されるイギリスの食事の中で朝食だけは別格である。この朝食 (full breakfast) は地域ごとに呼び名が異なり、スコティッシュ・ブレックファースト (full Scottish breakfast)、ウェルシュ・ブレックファースト (full Welsh breakfast)、アイリッシュ・ブレックファースト (full Irish breakfast) のように呼ばれる (Wikipedia: Full breakfast)。イングランド地方での呼び名が表題のイングリッシュ・ブレックファースト (full English breakfast) である。典型的には、ベーコン、ソーセージ、卵、飲み物から成り、地域によって内容が異なり、時代によっても大きく変化したようである。

イギリスには古くから社会的な階級制度が存在し、朝食の習慣も階級によって大きく異なる。ベイリー (1972) によると、労働者階級では肉とビールを中心にした食事、パン、チーズ、塩漬の豚肉、ベーコン、魚などを食したという。中産階級の家庭では夫婦は別々に朝食を取るのが普通で、朝食は本質的に男性のためのものであり、冷肉、パイ、ビール、赤ワインなどであったという。エリザベス朝 (16世紀) の宮廷の朝食は、マトン、牛肉、子牛肉等のシチュー、挽肉、鶏などの料理のほかにはパン、ビール、ワインという記録が残っていた (小川, 1982)。フル・ブレックファースト (full breakfast) はヴィクトリア朝時代 (19世紀) に広まり、イギリスの古典的家政書、イザベラ・ビートン著『家政読本』(Book

of Household Management, 1961) でも紹介された(斉藤, 2009)。

イギリスの朝食では、メイン・ディッシュの皿は通常温かい状態でなければならない(斉藤, 2009)。ヨーロッパ大陸の国々で供されるコンチネンタル・ブレックファーストは、一般に温かい料理がなく、火を通していない簡単な食事であり、ボリュームのあるイギリス式とは大きな違いがある。

今日のフル・イングリッシュ・ブレックファーストは、ベーコン、卵料理、炒めたトマトやマッシュルーム、焼いたパンもしくはバター付きトースト、ソーセージ、ブラック・プディング(血液を材料として加えたソーセージ)、キッパー(ニシンの燻製)、ベークトビーンズ(インゲンマメを甘辛いソースで調理した料理)、バブル&スクイーク(茹でたジャガイモとキャベツを味付けしたもの)などから成り、紅茶またはコーヒーが添えられる。しかしながら、週日の一般家庭では、より簡素化したシリアル、トーストとマーマレード、紅茶あるいはコーヒーが供されることが多い。ベイリー(1972)によると、イギリスの朝食にはスコットランドの影響が強く見られ、ニシンの燻製や、ジャムよりもマーマレードを食べるのもスコットランドの影響である。

旅行者がフル・ブレックファーストを味わいたければ、ホテルだけでなくレストランやパブでも、場所によっては一日中提供してくれる。林(1994, 1998)はロンドンのザ・サヴォイ、エディンバラ近郊のティルマス・パーク・ホテルを紹介している。



写真1 The Kings Arms Hotelのイングリッシュ・ブレックファースト
(2006年2月25日浅田撮影)



写真2 The Kings Arms Hotel (Salisbury)

ちなみにソールズベリには有名な大聖堂があり、また世界中に知れ渡ったストーンヘンジも近くにある。(同日浅田撮影)

1.2. アフタヌーン・ティー

イギリスで紅茶を飲む習慣が広まったのは1660年代、国王チャールズ2世とポルトガルから嫁いできた王妃キャサリンの時代であるが、「アフタヌーン・ティー」の概念が初めて登場するのは驚くべきことに19世紀中頃で、この伝統は比較的新しいことがわかる。1880年代、上流階級の婦人たちが社交のために催し、居間で午後4時から5時ごろにかけて行われた。伝統的なアフタヌーン・ティーは、上品なサンドイッチ(薄く切ったキュウリを挟んだサンドイッチを含む)、クローテッド・クリームとジャムを添えたスコーン、ケーキや焼き菓子などから成る。インドやセイロン産の紅茶が銀のティーポットから繊細な陶器のカップに注がれる。しかしながら、今日の平均的な郊外の家庭でのアフタヌーン・ティーは、簡単なビスケットかケーキとマグカップに入れたティーバッグの紅茶に成り下がってしまった(Johnson, B., 'Afternoon Tea')。

斉藤(2009)は、アフタヌーン・ティーを始めたのはベッドフォード公爵夫人(Anna Maria Stanhope, 7th Duchess of Bedford, 1783-1857)で、当時夕食の時間が午後9時、10時と遅くなっていったためアフタヌーン・ティーを間食とするようになった、と述べている。

上に挙げたサンドイッチの中になぜキュウリのサンドイッチが特筆されているかということ、小川(1982)によると、イギリスのキュウリは大きく、高価であるためキュウリのサンドイッチは高級で贅沢な食べ物に属する。したがって、上流階級で催さ

れるアフタヌーン・ティーには必要不可欠ということになる。また、スコーンはイギリスの代表的な菓子パンで、クローテッド・クリームと呼ばれる濃厚なクリームとジャムを添えて供されるが、初期のアフタヌーン・ティーには現れず、20世紀になって紹介されたものである（‘What Is Afternoon Tea’）。

紅茶を飲む習慣は、上流階級の社交の場となっただけでなく時間と形式を変えて発展した。アフタヌーン・ティーは午後8時ごろの夕食までの中間食となった。これは上流階級には適していたが、午後6時ごろに空腹を抱えて帰宅する工場労働者には適さず独自の形式を発展させることとなる。北部イングランドと南部スコットランドに広がる工業地帯では、労働者階級の夕食はハイ・ティーを作り上げた。イングリッシュ・ハイ・ティーは主に、マグカップの紅茶、パン、野菜料理、チーズや肉料理、時にはパイ、ジャガイモ料理、クラッカーなどから成る。18世紀から19世紀のアフタヌーン・ティーが主に上流階級の社交の集いであったのに対し、ハイ・ティーは必要な食事であった（‘What is High Tea?’）。

小川（1982）、斉藤（2009）によると、今日ではハイ・ティーは観劇前の食事に利用されているという。イギリスでは、日本と違い、舞台の幕が下りた後で食事を取れる店はおそらくない。次節で詳しく扱うパブでさえ午後11時ごろには閉店してしまうので、必然的に食事は観劇の前に取ることになるのだ。

なぜハイ・ティーと呼ばれるようになったかという、ダイニングテーブルで食されたからである。これに対してアフタヌーン・ティーは、低くて快適な椅子やソファに座って取られた。しかし、その後上流階級も独自のハイ・ティーを作り出し、アフタヌーン・ティーとの混合体となった。今日では、ロンドンのリッツ・ホテルなどで「ハイ・ティー」という用語を使っていることから海外ではアフタヌーン・ティーを指してハイ・ティーとしばしば呼ばれる（‘What is High Tea?’）。

筆者はイギリス滞在中に一度だけハイ・ティーに招待された経験がある。下宿先の女主人（未亡人）が友人宅のハイ・ティーに呼ばれ、その際日本人の下宿人も連れて来てよいと言ってくれたのである。そのときのセッティングは、上述のとおり、大きなダイニングテーブルにきれいな花模様のテーブルクロスが掛けられ、ティーカップや皿に加えて美しい模様のペーパーナプキンが目にとまった。また、

サンドイッチやケーキ、スコーンといった焼き菓子と共にミートパイなどの肉料理が所狭しとテーブルに並べられていた。紅茶を何杯もお代わりしながら夜の8時ごろまでおしゃべりが続いたのを覚えている。

筆者のイギリス滞在中に耳にした言葉は「ハイ・ティー」で「アフタヌーン・ティー」に触れる機会はなかった。それは上流社会に接触する機会がなかったことを意味すると言ってよいだろう。イギリスの階級制度は長い歴史と慣習によって各階級が固定化され、入れ替わることがあまりないと言われる。山内（1992）は、階級固有の文化、生活習慣、階級意識の自覚があり、それぞれに義務感や誇りを持っている、と述べているが、イギリス人は同じ階級同士での交わりを好むようだ。アフタヌーン・ティーやハイ・ティーが独自に発達したのも、次節で扱うパブには階級差を表すサルーン・バーとパブリック・バーという別々の入り口があるのも頷ける。

2. イギリスの「飲」、特にパブを中心に

2.1. イギリスの文化遺産「パブ」

パブはイギリスの文化や風物を代表する一つであると断じてもおかしくない。それは、イギリスに関する書誌文献はイギリス旅行の案内書に至るまで、いずれもパブに触れないものはないからである。

また(1)の指摘通り、イギリスではどれほど小さな街や村にも必ず何軒かのパブがある。

(1) The drinking of ale has been a way of life for centuries, and even the smallest village had at least one inn. In 1901, for instance, there were recorded 574 pubs in Nottingham alone.—Ottewell (1990: 4) (エール・ビールを飲むことは何世紀にもわたる生活習慣であり、どんなに小さな村にも少なくとも1軒のイン[パブの異名]がある。例えば1901年、ノッティンガムだけでもパブが574軒あったと記録されている)



写真3 イギリスのノッティンガムにある1787年創業のパブCross Keys (違い鍵亭) (2006年1月22日撮影)

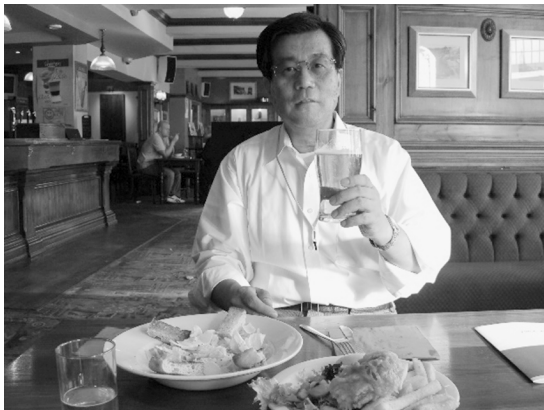


写真4 Cross Keysでくつろぐ筆者。手にしているのは1パイントのビール (2005年9月23日撮影)

世間では (特に日本では) 「パブ」と言うと、単に「居酒屋」と同義語のように思われているが、実際にイギリスのパブに足を踏み入れたなら、居酒屋という言葉では到底、言い尽くせないパブの実像やその背景にあるイギリスの長い歴史や文化に、誰もが圧倒されてしまう。

このように長い歴史と文化に裏打ちされたイギリスのパブであるから、そもそも世界のどの国を旅してもイギリスと同じパブは見つからない。かつてはイギリスの植民地であり、現在もイギリスのエリザベス女王2世を国家元首とするカナダやオーストラリアでさえ、パブはイギリスのパブと似て非なるものであり、やはりイギリスのパブはイギリスにしかない。

また、社会階級が因習化したイギリスについては

百武・浅田 (2018) 第2.2節で「U (上流階級) とNon-U (非上流階級) の言葉」を論じたが、本稿第1節末尾の指摘通り、パブ、特に都会のパブには長らく、上流階級向けの「サルーン・バー」と非上流階級、特に労働者階級向けの「パブリック・バー」の区別があった。

所によっては、一軒のパブでも絨毯敷きで豪華な調度品が並ぶサルーン・バーと、板張りの床で質素な造りのパブリック・バーに分かれていて、別々の入り口があったことは、因習化した社会階級がパブにもはっきりと映し出されていて興味深い。

2.1.1. イギリスのパブの特徴

すでにイギリス以外にはイギリスと同じパブはないと述べたが、まずはイギリスのパブの特徴を列挙してみよう。

(a) 代金引換え渡し制 (cash on delivery)

パブはセルフサービスであり、自分でカウンターまで行って注文し、その場で代金を払ってビールを貰う。イギリスのパブの第一の特徴は、この「代金引換え渡し制」であるが、この点を意識しすぎていたがために、例えばカナダでケベック州に出かけた折、とあるパブが「真正な英国パブ」(The authentic English pub) と謳っていたので飛び込んだ。店内に入るや、まずカウンターに向かい、そこにいた店員にビールを注文したら、相手は大変驚いて、「まずお席にご案内しますから、お席に着いてからウェーターにご注文ください」と言われたことがあった (詳細は、拙著『カナダの暮らしと言語』第5章第6節「カナダのパブ」、ならびに拙稿 (2012:71-73) を参照)。

また代金引換え渡しであることから想像できるように、「小銭を用意しておくこと」を助言している旅行ガイドブックもあるが、さらに詳細に言えば、銀行の小切手 (cheque) やキャッシュカードでは支払いが出来ないし³、当然、高額紙幣も断られる。

(b) ビールを注文するには銘柄 (酒造会社) も指定する。

例えば『わがまま歩き』のような丁寧な旅行ガイドブックには「エール、ラガー、ピター、スタウトといったビールの種類を指定すれば良い」と書いてあるが (p. 405)、実際には「ビールの種類」を指定

するだけでは注文できない。例えば「フラー社のビター・ビール」(Fuller's Bitter) といった具合に、必ずビールの「銘柄」(酒造会社)も指定しなければならない。考えてみれば、この点は日本でも、ビールを注文すると、「キリンかアサヒかサッポロか?」などと聞き返されるのと同じである。ちなみに筆者はイギリス暮らしの後半はエール・ビールへと嗜好が変わったが、渡英してしばらくは、もっぱらカーリング社(イギリスのメジャーなビール会社の一つ)のラガー・ビール(Carling Lager)ばかり注文していた。その理由は日本のビールと同じ飲口であったからである。

(c) ビールは1パイントで。

上の(a)と同様、イギリス以外では見られないパブの特徴として、イギリスではビールを1パイントか、その半分のハーフ・パイントでしか売っていないことがある。周知の通り、パイント(pint)という計量単位は英米で異なり、アメリカでは0.473リットルに対して、イギリスでは0.568リットルで、違いはあるが、おおよそ1パイントのビールは、日本の中ジョッキに相当する。

このパイントについて大変、興味深いことがある。すなわち、イギリスではpintがビールの代名詞のようになっていて、“Shall we have a pint?”と云えば「ビールを飲みませんか?」という意味を表したり、“go for a pint”と云えば「パブに行く」とか「ビールを飲みに行く」という意味を表す。まさにイギリス英語独特の表現であって、言語と文化は表裏一体の関係にあることを示す格好の例であり、言語表現の裏にある文化がそのまま言語化した例として極めて興味深い。

(d) ビールのお代わりは飲み干したジョッキへ注ぎ足し、新しいジョッキは使わない。

2杯目、3杯目とお代わりする場合は、飲み干して空になったジョッキをカウンターへ持って行き、その空になったジョッキに注ぎ足してもらう。

ちなみに、地元の常連客を見ていると、酒を飲んで酔うために来る日本人とは違い、イギリス人は親しい仲間や友人との会話を楽しむためにパブに集まることがわかる。

この点は、勤め帰りではなく、いったん帰宅し、夕食を済ませてから、あらためてパブに出かける人

が多いことでも明らかである。この点は、日本ではまず考えられない。一杯のジョッキを片手に、いつもの場所で(たいていテーブル席ではなく、カウンター近くに陣取り、立ったままで)、親しい友人知人との会話を楽しみながら、1時間も2時間もちびりちびりとやっている。

したがって、イギリス人がパブで何杯もお代わりする姿は、めったに見られない。また冷えたビールは、長い時間をかけて飲んでいけば、すぐに生ぬるくなるので、日本と同じラガー・ビールでもない限り、ビールは一般的に日本のように冷やさない。

(e) パブで生まれたイギリスの日常表現

上の(c)で取り上げたパイント以外にも、イギリスのパブでしかお目にかかれない慣用表現がある。その代表が、カウンターにいるバーテンダーの呼称である。イギリスでは男性のバーテンダーをバーマン(barman)、女性のバーテンダーをバーメイド(barmaid)と呼び分ける。すでに拙稿の脚注(2010b:21)でも指摘したが、PC(Political Correctness)の観点から考えればbartenderのままか、bar personなどと呼ぶべきだが、イギリスの長い歴史を通して、古くから使われ続けている呼称である。

2.1.2. イギリスのパブ料理

前項で述べたように、世間では「パブ」と言うと、単に「居酒屋」と同義語のように思われているために、パブがアルコール抜きにお茶を飲んだり、食事が出来る場所であることを知る人は意外に少ない。

元来、イギリスではどのパブも300年、400年といった長い歴史を持ち、その時代のニーズや流行に影響を受けながら今に至っている。

(2) We tend to use the terms 'inn', 'tavern' and 'public house' interchangeably, but all were at one time different types of pub serving different needs.—Hanson (1988: 1)

ごく簡単に言えば、古代ローマの時代、街道沿いの街にローマ人が作った、旅行者に食事や休憩や娯楽を提供する「宿」(inn)が発端となり、その後、中世の時代に現れた、ビールを提供する「居酒屋」(tavern)や、18世紀になって流行した「コーヒー・ハウス」(coffeehouse)など、その時代時代の流行

やニーズを反映しながら、現在に至った「公共の施設」(public house)である。このような歴史を鑑みると、イギリスのパブは、単に「居酒屋」という一面的な言葉では語り尽くせない、多様性に富んだ公共の場であることは明らかである。

ここでは紙数の都合から、パブが提供する料理を3つに絞って取り上げる。パブでは当然、高級レストランのコース料理などは望めないが、イギリスの、いわゆる庶民の人気料理が全てそろっている。

(a) フィッシュ&チップス (fish & chips)

イギリスの定番メニューはフィッシュ&チップスで、町中至る所に専門店が立ち並んでいるが、パブでも一番の人気メニューであり、およそ食事が出来るパブであれば、どこでも出している。

白身魚(主にタラ)を香ばしく揚げたフライと山盛りのチップス(日本で言うフライド・ポテトで、アメリカではFrench fries、イギリスではpotato chipsと呼ぶ)のセットで、たいていはこれに茹でたエンドウ豆が付け合わせとしてどっさりと添えられる。ロンドンの著名な飲食店を紹介する*Time Out: London Eating & Drinking*を見てもフィッシュ&チップスの項目があり、ロンドン市内のフィッシュ&チップス有名店が3頁にわたって詳細に紹介されているほどである。



写真5 Oxfordのパブ「The Bear」のフィッシュ&チップス(2006年2月28日撮影)

白身魚のフライは、熱々の揚げたてで香ばしく、イギリス人だけでなく、誰にとっても美味の一言であるが、注目すべきはイギリス人の食べ方である。イギリス人はこのフィッシュ&チップスに酢をあふれんばかりにかけ、人によってはこの上にさらに塩をどっさりかけて食べている。塩は分からないこともないが、酢を滴り落ちるほど、たっぷりとかけ

て美味しい、美味しいとほおぼる姿は、日本では見られない。イギリス人は、酢を思いっきり使うのが好みようで、後ほど、他の食品・食材と合わせてイギリス人の味覚について論じることにする。

(b) スキャンピー (scampi)



写真6 海辺のリゾート地、ブライトンのシーフード・レストラン「English's of Brighton」自慢のメニュー「スキャンピー」(2006年3月15日撮影)

写真6の通り、小エビのフライをメインに、チップス(フライド・ポテト)と茹でたエンドウ豆が添えられる。たいてい熱いレモン汁をかけてから食べるが、我々日本人にとっても美味しい。

(c) プラウマンズ・ランチ(ploughman's lunch)

パンとチーズにタマネギのスライスとピクルスを添えた簡単なメニューで、店によってはハムやゆで卵やリンゴを添えるところもある。パブではエール・ビールと一緒にいただくのが定番である。

昔から農作業の合間の畑でいただく弁当だったという「農夫の弁当」(ploughman's lunch)という呼称は言い得て妙なる名称であるが、ネット情報によれば1950年代に入って、チーズの販売促進のために、パブのメニューとしてこの名称を使って流行させたというのが実情のようである(Wikipediaおよび「The Spruce Eats」を参照)。

2.1.3. パブのマナーや習慣

ビールを注文すれば、カウンターにずらりと並んだ各種ビールのサーバーから注文したビールを1パイントまたはハーフ・パイントのジョッキやグラスに注いで手渡してくれる。しかし料理はバーマンやバーメイドが調理して、後ほどテーブルまで運んで来てくれる。そのために以下のマナーが求められることになる。

(a) 自分の席を伝える。

パブのテーブル席は、よく見ると番号や記号が刻印されていたり、札が立てられているので、料理を頼む時には自分がいるテーブルの番号や記号を伝えたり、記号や番号がなければ、自分がどこにいるかをはっきりと、例えば**by the window**とか**the second table over there**などと伝えておく必要がある。ただ、地方のパブに行けば、やはり日本人は珍しいので、居場所を言わなくても、顔を覚えていて料理を運んで来てくれるものだが。

(b) チップは必要である。

いわゆるセルフ・サービスが基本のパブはチップが不要だと思われがちであるが、料理を頼めば食後にはテーブルに食べ汚した食器を残していくことになり、誰かに片付けてもらうのだから、当然、チップは置くべきである。かく言う筆者も、渡英したその日から毎日のようにパブを利用したが、周りの地元の常連客がチップを渡すような光景に出くわさなかったこともあって、しばらくの間は、パブでチップを置くなど思いもよらなかった。しかし、ある日、ロンドンのトラファルガー広場に面したとあるパブで昼食をとった時に、隣の席にいた地元の老夫婦が食事を終えた後、バーメイドに丁寧に礼を述べ、チップを手渡す姿を見て、はっと気づいた。筆者はこの経験以降、どのパブに入っても（たいていは食事のためであったし）、必ずチップを置くようにした。

2.2. パブ料理が示唆するイギリス人好みの味ー酸味を好むイギリス人ー

スキャンピーに熱いレモン汁をかけることは、日本人にも違和感はないが、フィッシュ&チップスに酢（ビネガー）を滴り落ちるほどかけ、人によっては、さらにその上に塩をどっさりとかけて食べる食べ方には驚いてしまう。誰にとっても白身魚の香ばしいフライは美味の一言だが、イギリス人のようにたっぷりと酢をかけて美味しいというのは、日本人には理解しがたい。スキャンピーにレモン汁をかけることとも考え合わせれば、イギリス人は一般に酸味が強い味を好むのではないかと思う。こう考えるのは、浸かるほどフィッシュ&チップスに酢をかける食べ方だけでなく、いくつかの経験からの結論でもある。

ノッティンガムで暮らした日々、日本のソースの味が懐かしくなり、「ブラウン・ソース」(brown sauce) が日本のソースの味に近いと聞いて、早速、近所のスーパーやデパートに行き、店に並んでいるソースを片っ端から味見してみたが、日本のソースに似たものは一つなく、どのソースも酸味の強い、いわゆる「酸っぱい味」のソースばかりだった。結局は日本のソースを探して来るしかなかった。ちなみに輸入された日本のソースは種類も銘柄も限られていたが、やはり日本の味が懐かしくなる時もあり、ロンドンに出かけた折にはソーホー (Soho) 地区周辺に日本の食料品店もあるが、ノッティンガムには日本の食材店がないので、アジアや中国、韓国の店を訪れて日本の食品食材を宝探しするしかなかった。

また近所のスーパーで何気なく買ったピーナッツが酢の味だったことに驚き、拙稿 (2009) 第2.6節「イギリス人の味覚とイギリス料理について」でも取り上げたが、この酢の味のピーナッツ (Vinegar Peanuts) はイギリス国内どこでも販売されていて大好評であることも、イギリス人は酸味の強い味を好むと考える根拠になった。

おわりに

イギリスの社会や文化とイギリス英語は一見、関係がないように見えるが、本稿で取り上げた飲食の文化に限っても、それぞれがイギリス英語と直接的に、あるいは間接的に結びついていることは明らかである。第1節では、イギリスの「食」を代表するものとしてイングリッシュ・ブレイクファーストとアフタヌーン・ティーを取り上げた。両者は古い歴史を持つと思われがちだが、意外にも新しい伝統であることを示し、上流階級の食習慣であるばかりでなく労働者階級にも固有のスタイルがあり、階級制度の中で独自の発展を遂げてきたことを見た。第2節では、イギリスの「飲」を代表するものとしてパブを取り上げた。英連邦に属するカナダやオーストラリアのパブ事情とも比べながら、イギリスの長い歴史と文化によって育まれたパブの真の姿を、その特徴や独特のマナーとともに論じた。さらに、語法研究の見地から「パブ」から生まれた慣用表現にも言及した。今後もイギリス英語の背景にあるものを

取り上げたいと思う。

謝 辞 (浅田壽男)

本稿執筆に当たり、今回も学外者の筆者に執筆をお認めくださいました九州ルーテル学院大学ならびに関係各位に衷心よりお礼を申し上げます。また退職後の現在も在職時と変わらず利用させていただいている関西学院大学図書館と、現在、非常勤講師として勤める西南女学院大学の附属図書館には文献資料の収集に多大なご援助をいただきました。ここに記して、両図書館ならびに関係各位に心から感謝申し上げます。

注

- 1 本学人文学部教授
- 2 元・北九州大学教授 (1979～2000年) / 元・関西学院大学教授 (2000～2015年)
- 3 時代の変遷と共に都会のパブの中には近頃、クレジット・カードが使える店も出て来たと聞き及ぶ。(白井2003: 14)を参照。

参考文献

- 〈専門図書・論文〉
- 浅田壽男. 2009. 「イギリス英語の背景—イギリス人の暮らし—」『言語理論の展開と応用』(西川盛雄教授退官記念論文・随想集) pp. 5-18. 東京: 英宝社.
- 浅田壽男. 2010. 「イギリス英語の背景—イギリス人の暮らし(その4)—」『言語と文化』第13号. pp. 19-35. 関西学院大学: 言語教育研究センター. [南西学院大学リポジトリ収録]
- 浅田壽男. 2012. 「カナダ英語の背景—カナダの暮らしと言語(その3)—」『社会学部紀要』第114号 (高坂健次教授退職記念号). pp. 65-77. 関西学院大学: 社会学部研究会. [南西学院大学リポジトリ収録]
- 浅田壽男. 2015. 『カナダの暮らしと言語—カナダ英語の背景—』(関西学院大学研究叢書 第171編) 東京: 朝日出版社.
- ベイリー, エイドリアン. 1972. 『世界の料理 イギリス料理』東京: タイム ライフ インターナショナル.
- Hanson, Neil. 1988. *Classic Town Pubs: A CAMRA Guide*. London: Pavilion Books Ltd.

- 林望. 1994. 『リンボウ先生、イギリスへ帰る』 東京: 文藝春秋.
- 林望. 1998. 『リンボウ先生 ディープ・イングランドに行く』 東京: 文藝春秋.
- 百武玉恵・浅田壽男. 2018. 「イギリス英語の特徴」『VISIO』第47号. pp. 171-182. 九州ルーテル学院大学.
- 上山泰・井上澄子. 1993. 『イギリス風物誌』東京: 篠崎書林.
- 小川和夫. 1982. 「たべものと食習慣」安東伸介・小池滋・出口保夫・船戸英夫 (編). 『イギリスの生活と文化事典』(pp. 211-241) 東京: 研究社.
- 齋藤貴子. 2009. 「料理と食事とマナーのイギリスらしさ」山口保夫・小林章夫・齋藤貴子. 『21世紀 イギリス文化を知る事典』(pp. 429-442) 東京: 東京書籍.
- 山内久明. 1992. 「社会階層と教育」小池滋 (監) 『読んで旅する世界の歴史と文化 イギリス』(pp. 262-272) 東京: 新潮社.

〈一般図書・雑誌類〉

- 白井哲也. 2003. 『パブは愉しい—英国・アイルランドのコントリーパブを歩く』東京: 千早書房.
- 『わがまま歩き 31 イギリス』2007. 東京: 実業之日本社. [『わがまま歩き』]
- Phillips, Cath. (ed.) 2005. *Time Out: London Eating & Drinking 2006*. London: Time Out Guide.

〈インターネットWebサイト〉

- Johnson, Ben. Afternoon Tea.
<https://www.historic-uk.com/CultureUK/Afternoon-Tea/>
[2018年8月9日閲覧]
- The Spruce Eats: A British Ploughman's Lunch
<https://www.thespruceeats.com/what-is-a-british-ploughmans-lunch-435331> [2018年8月15日閲覧]
- What Is Afternoon Tea
<https://afternoontea.co.uk/information/what-is-afternoon-tea/> [2018年8月9日閲覧]
- What is High Tea?
<https://afternoontea.co.uk/information/what-is-high-tea/> [2018年8月9日閲覧]
- Wikipedia: Full breakfast
https://en.wikipedia.org/wiki/Full_breakfast [2018年7月9日閲覧]
- Wikipedia: Ploughman's Lunch
https://en.wikipedia.org/wiki/Ploughman%27s_lunch
[2018年8月15日閲覧]