

としての外国語教育にはなっていない。

2002年7月「『英語が使える日本人』育成のための戦略構想」が文部科学省から公表された。国際社会に活躍する人材の育成を目標としているが、外国語教育が「英語」主導であり、外国語教育の理念、内容が乏しい。また、英語教員養成施策として、現職教育の長期海外研修が全国で年間28名では、不十分と考えざるを得ない。

愛知大学研究助成を受けてイングランドにおける調査研究を行ったものである。

ジョージ・オーウェルの紅茶道

経営学部
安藤 聡

紅茶を飲むときに、ティーカップに紅茶を注いでからミルクを加えるべきか、あるいはミルクをティーカップに入れておいてからその上に紅茶を注ぐべきか。これは長年にわたって英国で議論され続けてきた（この部分を英語で言えば時制は現在完了）重大な問題である。先日その論争について一応の終止符が打たれたようだ。王立化学協会の発表では、ミルクを先に入れておくことが「科学的に正しい」方法とのことである。これはジョージ・オーウェルの紅茶道に反することなのだが。いずれにせよ「ミルク後派」もこれから反論を試みるであろうから、論争はまだまだ続くであろう。だから現在完了なのである。

ジョージ・オーウェル（1903～50）は20世紀の

英文学を代表する作家のひとりである。本名をエリック・アーサー・ブレアというが、一説によるとイングランドを自分の故郷と認識し、ブレアというスコットランド的な姓を嫌ってジョージ・オーウェルというきわめてイングランド的な筆名を使ったという。小説家としては政治的寓話『動物農場』*Animal Farm*（1945）や近未来小説『1984年』*Nineteen Eighty-four*（1949）、ジャーナリストとしては『パリ、ロンドンどん底生活』*Down and Out in Paris and London*（1933）、『ウィガン波止場への道』*The Road to Wigan Pier*（1937）、あるいは『カタロニア賛歌』*Homage to Catalonia*（1938）などを著し、またエッセイスト、コラムニストとしても活躍した。有名なオーウェルの紅茶論は1946年1月12日に夕刊紙『イブニング・スタンダード』に掲載されたコラム「一杯の美味なる紅茶」‘A Nice Cup of Tea’に詳しく述べられている。今回の王立化学協会の発表も、オーウェルの生誕100周年を記念して行なわれたものであった。

オーウェルの紅茶道には「黄金の掟」と称される11箇条がある。原文を引用しながらこれらの黄金の掟を検討しよう。

(1) First of all, one should use Indian or Ceylonese tea.

茶葉の産地はインドかセイロン（現在のスリランカ）に限るのだそうだ。この箇所ではオーウェルは、「中国茶にも... 多くの美点があるが、しかし中国茶には刺激が足りない」と付け加えている。ここでこの作家が言う中国茶とは、中国原産の紅茶ではなく普洱茶や茉莉花茶、あるいは烏龍茶のようなものことらしい。しかしキーマンとかアール・グレイとかラブサン・スーチョンとか、中国原産の茶葉を使った「英国式」紅茶も数多くあるし、かつて英国が中国の紅茶をしきりに欲しがった結果が阿片戦争である。インド、セイロンに良質な茶葉があることは事実だが、中国産の茶葉でいけない理由はない。「茶」と‘tea’は元来同じ語であり（フランス語の「テ」とかドイツ語の「ティー」とかインドあたりの「チャイ」とか、茶を表わす

語彙はきわめて広い範囲で同根である)、また紅茶も緑茶も黒茶も白茶も青茶も、茶葉を発酵させるプロセスや度合いが異なるだけで、葉の種類がそれほど大きく異なるわけではない。したがってこの第1条は、単にオーウェル個人の嗜好の問題と考えた方が良さそうだ。

(2) Secondly, tea should be made in small quantities that is, in a teapot.

ティーポット以外のティーポットより大きいもの(薬缶、洗面器、バケツ、ドラム缶など)で紅茶を入れてはいけないということである。ここでオーウェルは、ティーポットも陶器や磁器でなければならない、銀器やブリタニア器はあまり好ましくなく、エナメルは問題外だと述べている。因みに日本の喫茶店でときどき見かける円筒形のガラスの「茶器」は、英国では珈琲を入れるための道具である。オーウェルはピューター(白目錫)のティーポットを理想としているが、これはこのコラムが書かれた当時ですえすでに稀少品(rarity)であったという。私たちが日本で紅茶を入れて飲む場合には、大きめの急須を使えばよいのである。

(3) Thirdly, the pot should be warmed beforehand.

これは常識中の常識と言ってよい。ティーポットが冷えていると湯を注いだときに湯の温度が少し下がるため、のちの第6条で詳しく述べることになるが、茶が十分に濃くならないのである。オーウェルはまた、ポットを暖めるに際しても、湯を注いで捨てる方法よりも炉棚にポットを置く方法を推奨している。この理由はここでは述べられていないが、おそらくは湯で温めるとポットの底に水分が残り、その温度がすぐに下がってしまうばかりでなく、茶葉を入れたときに茶葉があらかじめ水分を帯びてしまうからであろう。

(4) Fourthly, the tea should be strong.

これは好みの問題であろうが、英国では一般に濃い紅茶が好まれる。日本の水質には緑茶が、英国の水質には紅茶が適していることは言うまでもないが、英国の水道水にはカルシウム分が多く含

まれるため(何しろドゥヴァーの白い断崖を見れば、ブリテン島の特に南東部がいかにも石灰質を多く含んだ地質であるかがわかる)、紅茶の色と味は濃く出るが苦味はあまり出ないのである。日本で紅茶をあまり濃くしすぎると苦くなってしまいが、英国ではそのようなことはない。英国から紅茶を買って帰ってきて、日本で入れて飲んでも現地で飲むのと同じ味がしないのは、もちろん気分の問題もあるが、このように科学的にも根拠があることなのだ。しかしありがたいことに、日本の水質に適した紅茶もちゃんとある。英国のスーパーならどこにでもある「ヨークシャー」という紅茶(リーフティーとティーバッグの両方がある)がそれである。これはヨークシャー州のハロゲイトという温泉町で、その水質に合うようにブレンドされているものだが、この土地の水は日本の水に割と近い。ただし、ヨークシャー紅茶にはロンドンの水質に合わせたブレンドもあるので、間違えてこれを買わないように。

(5) Fifthly, the tea should be put straight into the pot.

つまりティーバッグや茶漉しなどの「茶葉を牢獄に閉じこめるような仕掛け」(devices to imprison the tea)は一切無用だということだ。ただし今日では通常の英国の一般家庭で消費される紅茶のほとんどはティーバッグであり、また余程高級な喫茶店でない限り、店に出される紅茶の圧倒的多数もティーバッグである。確かにリーフティーでしかも茶漉しなしの方が葉が十分に攪拌されるので、より濃く味も香りも優れた紅茶が入られることは事実であるが、カップに注ぐときにはストレイナーが必要であるし(オーウェルはこれも不要だと主張しているようだが)、後始末も面倒である。前項で述べたとおり水質が紅茶に適しているため、英国ではティーバッグの紅茶でも十分に美味なのだ。

(6) Sixly, one should take the teapot to the kettle and not the other way about.

この第6条こそが、オーウェル的紅茶道の最も注目すべき点である。このセンテンスだけを引用

すると何を言っているのかよくわからないという印象を禁じ得ないが、オーウェルは続けて次のように言う。‘The water should be actually boiling at the moment of impact, which means that one should keep it on the flame while one pours.’ つまりこの項目は、確実に濃く美味で香り高い紅茶を作るために、茶葉と湯の「衝撃の出逢い」(impact)の瞬間に湯は文字通り沸騰して (actually boiling) いなければならないと主張しているのであり、それ故に「ティーポットを薬缶のところまで持って行かなければならないのであり、その逆すなわち薬缶を持ってティーポットのところまで来ては絶対にいけない」(その間にほんの少しだが湯の温度が下がるので) ということなのである。

(7) Seventhly, after making the tea, one should stir it, or better, give the pot a good shake, afterwards allowing the leaves to settle.

ティーポットに湯を注いだのち、より濃く出すために少し攪拌するかポットを振り、そののちに茶葉を落ち着かせる。オーウェルはこの箇所ではティーポットの形態については言及していないが、茶葉をポットの中でより効率よく「踊らせる」ためには、なるべく球形に近いポットが望ましいということをつけ加えておきたい。

(8) Eighthly, one should drink out of a breakfast cup that is the cylindrical type of cup, not the flat shallow type.

要するにいわゆるティーカップではなく、マグカップで飲めということだ。理由はマグカップの方が冷めにくいから。念のため、‘out of’が‘from’と同じ意味だということは知っているね？

(9) Ninthly, one should pour the cream off the milk before using it for tea.

昔ながらの牛乳は、しばらく時間が経つと脂肪分が上の方に浮いてくるものである。この浮かび上がった脂肪分が固まりかけたものを「クリーム」と呼んでいる。紅茶に使う場合はこれを取り除いておかなければならないということである。日本

の喫茶店の中には、紅茶用のミルクを温めて持ってくるところがあるが、加熱した牛乳は独特の臭いを放つので、紅茶の味と芳香を著しく損なう。それから、オーウェルの紅茶論においては、ミルクを入れずに飲むという選択肢は前提として存在していない。ついであるが、「あいぼく牛乳」は紅茶に入れると極めて美味であることを付け加えておきたい。

(10) Tenthly, one should pour tea into the cup first.

この項目が最も論争を呼んでいる点であり、オーウェルも ‘This is one of the most controversial points of all’ と続けている。オーウェルの論拠は、ミルクを後に入れる方が入れるべきミルクの量を間違えずに済むということである。先頃の王立化学協会の見解ではしかしながら、熱い紅茶の上にミルクを注ぐとミルクの中の蛋白質が紅茶の熱で変性して風味が落ちる、とのことである。「ミルク後派」は上流階級に多く、労働者階級には「ミルク先派」が多いという風説もあるがかなり眉唾ものである。自炊生活が長かった私は、王立化学協会とはまったく異なった理由で長年「ミルク先派」である。つまり、ミルクを先に入れておけば後でかき混ぜる必要がなく、したがってティースプーンを洗う手間が省けるということである。

(11) Lastly, tea unless one is drinking it in the Russian style should be drunk without sugar. (斜字体原文)

オーウェルは ‘I know very well that I am in a minority here.’ と続けているが、一方で「砂糖を入れるくらいなら胡椒か塩を入れても大差ない」とまで言っている。紅茶に砂糖を入れて飲むような「間違った人々」(misguided people) に対してこの作家は次のように語りかけている。‘Try drinking tea without sugar for, say, a fortnight and it is very unlikely that you will ever want to ruin your tea by sweetening it again.’ これは「命令文+and」の構文ですね。「～しなさい、そうすれば…」という意味です。途中に挿入されている ‘say’ は

「たとえば」、「まあ言ってみれば」くらいの意味、'fortnight' は「二週間」で語源は 'fourteen nights' でしょう。それから 'ruin' は「廃墟」という名詞としての意味を知っていれば、ここで使われているような動詞としての意味も文脈から推測出来るでしょう。

オーウェルがこのコラムを書いたのは第二次世界大戦後間もない頃であり、当時は紅茶の葉ももちろん配給制だった。したがってそこに述べられている紅茶道もまた、限られた貴重な茶葉からいかに濃い美味しい紅茶を出すか、という一点にその主な関心が集中しているのである。なお、このコラムはペンギンのペーパーバック *The Collected Essays, Journalism and Letters of George Orwell* の第3巻に収録されている。岩波文庫が平凡社ライブラリーのいずれかに邦訳があったと思う。

たばこ屋店主たちのストライキ フランスの喫煙事情

経営学部
田川 光照

前号と前々号の「海外最新事情」の欄で、フランスの学校教員たちのストライキを紹介した。フランスでは学校関係をはじめ交通関係などあらゆる職種のストライキやデモがしょっちゅうと言ってよいほどあり、珍しいものではない。しかし、2003年10月20日に、前代未聞、史上初と言われるストライキがあった。それはたばこ屋店主たちのストライキである。

ことの発端は、2003年1月にたばこの価格が8

%ないし16%値上げされたが、10月20日にさらに20%値上げされた上で、2004年1月にも20%の値上げが予定されていることにある。この値上げは、たばこ税の引き上げに連動したものであるが、この増税の中心的な目的は癌対策にある。

フランスでは1年間に15万人が癌で死んでいるがそのうち3万人が肺癌によるものであり、この3万人という数は交通事故による死者の4倍に当たるといえる。1999年にとられた統計によると、とくに男性の癌（肺癌だけではなく、すべての癌）による死亡率はEU諸国の中でも最高に位置し、スウェーデンを50%、ドイツとイギリスを20%上回っている。他方、女性の癌による死亡率はEU平均を10%下回っており、男性に比べればはるかにましな状況にある。とはいえ、1960年代以降女性の喫煙者が増え続けており、女性の肺癌による死亡率が1994年から1999年の間に40%増加しているという現実があるので、楽観視することは出来ない。こうしたことを背景に、フランス政府は向こう5年間で現在1400万人いる喫煙者を大幅に減少させる目標を2003年3月に立てたのである。具体的には未成年の喫煙者（17歳から19歳までの層の40%が喫煙している：ただし、違法ではない）を30%、成人の喫煙者（36%が喫煙している）を20%それぞれ減らそうというのである。矢継ぎ早なたばこ税の引き上げ、それにともなうたばこの値段の高騰はその一環としてある。

しかし、たばこ屋店主からすれば、この値上がりによって収入が減ることは確実である。これまでフランスでは3万4000人のたばこ屋店主が年間145億5000万ユーロ（10月21日のレート、1ユーロ=129.21円で計算 以下同じ）すると1兆8735億円）を売り上げ、12万人の従業員を雇い、1日に1100万人の客を相手にしていた。しかし、1月の値上げ以降たばこの販売量がすでに9%落ち込んでいると、たばこ屋の団体が指摘している。そのうえ、10月20日、さらに2004年1月に値上がりすれば、たばこ屋店主たちにとって死活問題となる。

ところで、たばこ屋店主たちが恐れているのは、