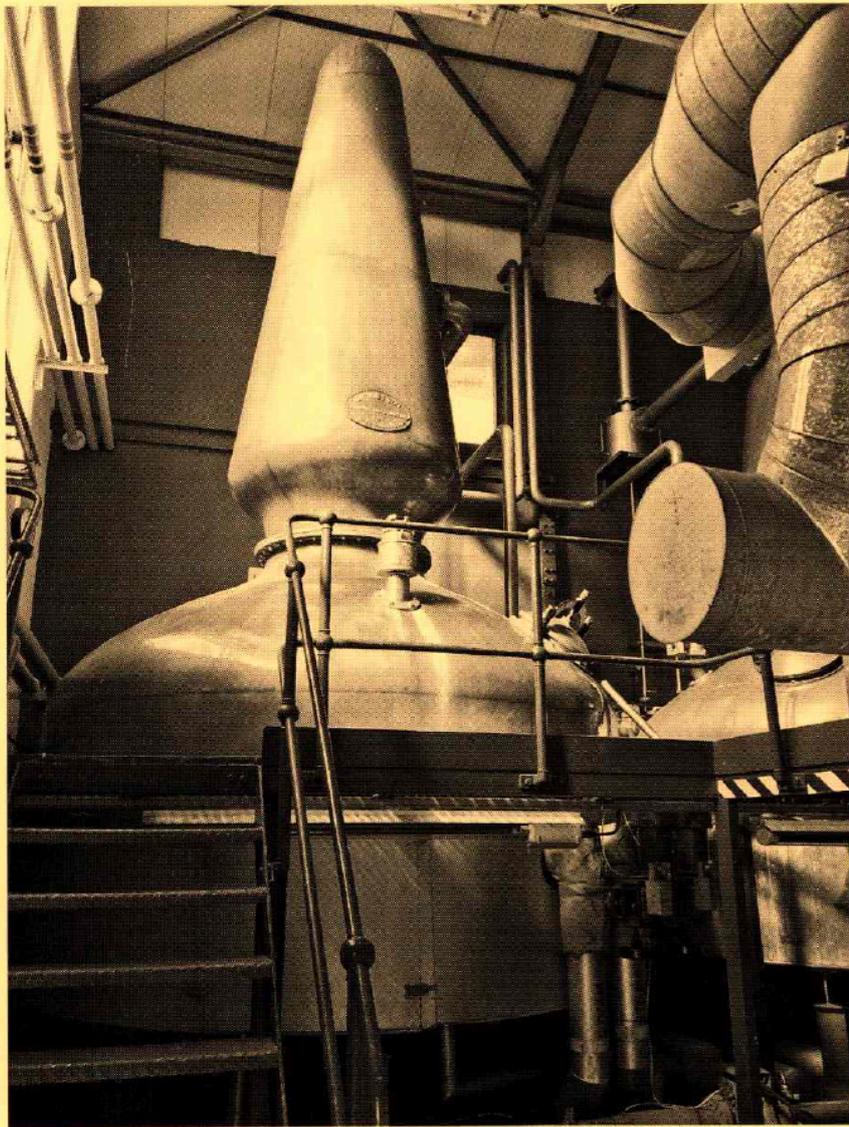


ISSN 0288-4364

オーウェル研究

第 43 号

特集 オーウェルと食



日本オーウェル協会

川端康雄氏著『ジョージ・オーウェル——「人間らしさ」への讃歌』⁷によれば、アイリーンはオックスフォード大学で英文学を専攻、『指輪物語』を著したJ・R・R・トールキンなどに学び、ロンドン大学の大学院にも進んでいる。創作、スペイン内戦、日々の生活においてオーウェルを支えたアイリーン。世界トップクラスの学歴を持つ彼女の人生の選択に、逡巡はなかつたろうかとも考えてしまうが、少なくともオーウェルにとって、アイリーンは香気を放つ本物の薔薇だったのでろうし、アイリーンにとってもオーウェルは同じだったのでろう。エッセイの中で語られることはないが、オーウェルの周辺の人々や背景を見て行けばいくほど、語られなかったものへの想像が及ぶ。政治や社会、創作に対する姿勢よりも、動植物や食に関するエッセイは、生身の人間オーウェルに近づく足掛かりにもなるように思うのである。

- 1 ジョージ・オーウェル「イギリス料理——未出版エッセイ訳（イラスト付）——」（横山ミィ子訳）、植月恵一郎他（編）『多次元のトピカ』金星堂（2021）。ここでは横山ミィ子というペンネームで参加している。
- 2 川端康雄・熊谷由里子訳「ジョージ・オーウェル「イギリス料理」（1946）試訳と注解」日本女子大学学術情報リポジトリ（2021）、<https://jwu.repo.nii.ac.jp/records/3384>、2024年2月28日閲覧。
- 3 植月恵一郎他（編）『多次元のトピカ』、p. 194。
- 4 Robert Tuesley Anderson, *Jane Austen's Table: Recipes Inspired by the Works of Jane Austen*. An Hachette UK Company, London, 2021.
なお、オースティンがレシピを書いたものではなく、オースティンの小説に登場する食事やデザートなどを再現したレシピ集である。
- 5 George Orwell, "A Nice Cup of Tea", The Orwell Foundation, <https://www.orwellfoundation.com/the-orwell-foundation/orwell/essays-and-other-works/a-nice-cup-of-tea/>, 2024年2月25日閲覧。

- 6 植月恵一郎他（編）『多次元のトピカ』、p. 181。
- 7 川端康雄『ジョージ・オーウェル——「人間らしさ」への讃歌』岩波書店（2020）。

『ウィガン波止場への道』における「歯」の記述に注目して

西川 伸一

本号のテーマは「オーウェルと食」である。食べるためには歯は欠かせない。健康な歯でよく噛むことでおいしく食事をとることができる。単に食事の味を楽しめるだけではない。咀嚼により消化酵素のアミラーゼを含む唾液が分泌され、胃腸での食べ物の消化吸収を助ける。歯はそのための第一にして最も重要なツールである。それからすると、オーウェルが『ウィガン波止場への道』（1937）で活写している炭鉱夫の歯の様子には、肌が粟立つ。

「栄養不良のもっとも明らかな徴候は、どの炭鉱夫にもあらわれている歯の欠陥である。ランカシャーで健康な自然の歯をもっている労働者階級の人間に出会うことは、よほどじっくりとさがさないかぎり無理である。じっさいに子どものほかに自然の歯をもった人間にはたまにしか出くわさないが、その子どもの歯ですら、カルシウム不足で見るからにもろそうな青みを帯びている。数人の歯科医が私に教えてくれたのだが、工業地帯の三〇歳以上の人間で、たとえ一本でも自分の歯をもっている者は、例外中の例外になっているとのことだ。（略）私が滞在していた一軒の家では、私以外に五人が住んでおり、最年長が四三歳で、最年少は一五歳の少年だった。このなかで、たった一本でも自分の歯をもっていたのはその少年だけであった。しかしその少年の

歯も長くはもちそうになかった」(ちくま学芸文庫、131-132頁)。

低賃金からくる劣悪な食生活は炭鋤夫とその家族から歯を奪い、結果としてさらに食生活を悪化させ健康を蝕む悪循環が容易に想像できる。噛めないとなれば、なにかを飲んで悲惨な身の上を紛らわせるしかなくなる。「イギリス人の阿片である紅茶は、とりわけその役割を担っている」とオーウェルは書いた。もちろん「砂糖入りの紅茶ではたいした滋養にはならない」(同上、131頁)。

その前の箇所でもオーウェルは興味深い記述をしている。

「人間はもともと食物を収める袋である。(略) 食生活の変化は、王朝や宗教の変化ですらおよばないくらい重要である、という主張は十分に納得できる。たとえば第一次世界大戦は缶詰が発明されていなければけっして起こらなかっただろう」(同上、124-125頁)。

この第一次世界大戦の経験によって、欧米諸国は戦地での歯科医療の重要性を痛感して歯科軍医制度を創設し発展させていった。日本陸軍も必要性に気づいてはいたが、制度の整備は遅々として進まなかった。アジア・太平洋戦争敗戦時でさえ、陸軍歯科医将校は約300人とどまった。しかも、軍医将校の最高位は中将だったのに対して、歯科医将校は少将止まりだった。戦前の歯科医師養成は専門学校がもっぱら担っていて、大学教育として行われていなかった。これが関係しているのかもしれない。側聞したところでは、いまでも医師には歯科医師を「彼らはdentistだ」と一段低く見る意識がある。

すなわち、戦地に歯科医師はほとんどおらず、日本軍兵士は歯の耐えがたい激痛に苦しんだ。もとより戦場では歯磨きするゆとりなどない。「行軍中、歯磨きと洗顔は一度もしたことはなかった」との証言もある。口腔衛

生の状態は悪化し、虫歯が蔓延することは火を見るより明らかだった。「軍隊の兵士の七～八割に虫歯や歯槽膿漏」が認められたという。いまだ戦火が絶えないウクライナやガザ地区で、同様の事態が発生してはいまいか。

戦場のみならず、旧ソ連に存在したラーゲリでも囚人たちの口腔衛生への配慮は手薄だったと思われる。映画『ラーゲリより愛を込めて』(2022)をみながら、主人公の山本幡男を演じた二宮和也をはじめ、俳優たちの歯がきれいすぎると違和感を覚えた。「歯抜けのリョーハ」とのあだ名で呼ばれた囚人もいた。

2024年元日に発生した能登半島地震でも、被災地の避難所における口腔衛生の重要さが説かれた。

ところで、プロ野球・千葉ロッテマリーンズの佐々木朗希投手は、2022年4月10日に28年ぶりで史上16人目となる完全試合を達成した。彼はなんと2万円くらいする最高級歯ブラシを愛用している。歯間ブラシをまず使ってそのあと歯ブラシで磨く。「歯」に関する情報だけでノート3ページ分」もある。試合中でもロッカールームで歯間ブラシを使っていたら怒られたのだそう(ウェブ「スポニチ・アネックス」2023年1月23日付)。ピッチャーは歯が命と肝に銘じて、そこまで徹底しているからこそ好成績が残せるのだろう。

私は1998年に勤務先から在外研究を命ぜられ、イングランド北部のシェフィールドに滞在した。オーウェルに「ウィガンでさえシェフィールドにくらべれば美しい。シェフィールドは旧世界でいちばん醜悪な都市だと呼ばれているが、当然であろう」(ちくま学芸文庫、145頁)と最大級の酷評をされた都市だ。そこで親知らずが腫れて抜歯のため一時帰国を強いられた。指導教授から「歯が痛いなど一番いけない」と叱られた。私がシェフィールドで歯痛に襲われたのは、オーウェルがウィガンへの道すがら仕掛けた罠だったのか、といま思い当たって苦笑している。

参考文献：

伊藤隆監修・百瀬孝著（1990）『事典 昭和戦前期の日本』吉川弘文館。

吉田裕（2017）『日本軍兵士』中公新書。

ジャック・ロッシ／内村剛介監修（1996）『ラーゲリ（強制収容所）註解事典』恵雅堂出版。

飲み物と食べ物に対するこだわり

佐藤 義夫

オーウェルは飲み物と食べ物に対して強いこだわりがあった作家である。それを強く感じるのは「1杯のおいしい紅茶」（‘A Nice Cup of Tea’, 1946）というエッセイである。紅茶の入れ方には「少なくとも重要な11項目」がある、と言っている。その11項目の最後に、「砂糖を入れないで飲む」ように提言している。「紅茶に砂糖を入れて風味を損なうならば、真の紅茶の愛好家と自称することができようか」と疑問を投げかけている。紅茶はビールと同じように苦いものであるから、紅茶に砂糖を入れて甘くするならば、お茶の味ではなく砂糖の甘みを味わっているにすぎないのだ、と言っている。2024年2月19日付け『読売新聞』朝刊の「編集手帳」のコラムの中で、英国王立化学会から出版された米科学者の著書が紹介されている。その著書の中に「塩をひとつかみ入れ苦みを消すのが完璧な方法」という記述がある。その記事がSNSで拡散され、話題を呼んでいるようだ。もしオーウェルが読んだら、きっと怒るであろう。筆者はオーウェルの紅茶の入れ方に賛成する。オーウェルと同様に紅茶の苦みがおいしいのだと言いたい。ミルクを入れて十分にマイルドな味になっているのに、苦みを消すために塩を入れるなどというのは論外である。緑茶に砂糖を加える日本人がいるだろうか。緑茶のマイルドな苦みがおいしいのである。

世界ではイギリス料理はまずいという評判

がある。オーウェルは（‘In Defence of English Food’, 1946）というエッセイの中でその理由を特にイギリスの家庭料理について述べている。ローストビーフ、プディング、肉の下で焼いたジャガイモ、各種の野菜、ゆでたジャガイモなどの臍物を刻み、オーウェルと一緒にその胃袋に詰めた料理（？）などがその理由である。また、おいしいキップパーはイギリス以外ではなかなか言っている。ロンドンを旅行していたら、キップパーを食べたら、鳴き始めた。その猫がそれに飛びついてきたけれども、猫もキップパーとローストビーフとプディングは好きではなかったが、オーウェルで出されるものはイギリスの家庭で出されるキップパーがおいしいのだ、と言っている。オーウェルの友人、リチャードと住んでいたワトソンが家事の手伝いをするには、オーウェルは強いこだわりがあつてはなかったら、暖炉のローストビーフにつけて食べ、濃い紅茶を生きいきと想像する

オーウェルの友人、リチャードと住んでいたワトソンが家事の手伝いをするには、オーウェルは強いこだわりがあつてはなかったら、暖炉のローストビーフにつけて食べ、濃い紅茶を生きいきと想像する