

## ファンシー・ビスケットの発展—イギリスの食文化（IV）

The Development of Fancy Biscuits — Food Culture in Britain (IV)

岡谷 慶子  
Keiko OKAYA

(平成20年10月8日受理)

イギリスにおいて1870年代は製菓業が一斉に産業化した時代である。茶に添えられるビスケットは1830年代から普及し、アフタヌーン・ティの慣習の拡がりと関連している。現在まで存続する高級ビスケットのもともとのブランドの創設者はクエーカー教徒であった。17世紀から18世紀初頭にかけてはチョコレートの薬効を医者に強く勧められたことが、クエーカー教徒のチョコレート製造との結びつきのきっかけとなった。クエーカー教徒のチョコレート産業についてはこれまで多く言及されているが、ビスケット産業についてはあまり注目されなかった。クエーカー教徒のビスケット産業の発展が、イギリス人のティ・タイムの食習慣を普及させた過程を見る。

### 初めに

2008年4月10日、イギリス大手スーパー・マーケット・チェーンのマークス・アンド・スペンサー（M&S）が販売する自社ブランドのチョコレート菓子をめぐる欧州裁判所の判決が下された。イギリスがVATを導入した1973年時点では、「ケーキは非課税であるものの、チョコレートで覆われたお菓子は全て課税対象とする」と分類されていたため、M&S社はこれに基づき1994年まで納税を行った。ところが問題のチョコレート菓子は1994年に非課税扱いと認定され、イギリス税務当局は1994年からの過分納税額£3500,000の90%は消費者に帰属すると判定したが、3年間分のみの£88,400をM&S社に還付する決定を昨年下した。M&S社はこれを不服とし欧州裁判所へ提訴し、全額を同社へ還付する決定が下された。

M&Sのケースに先立ち、1991年にマクヴィティ（McVitie's）社が販売するジャファ・ケーキを課税対象と主張していた税務当局と同社の間で係争となり、最終的に英国法廷はケーキと認めて非課税扱いとする判決を下した。この裁判での争点も、ケーキとビスケットの定義の違いであった。このようなビスケットをめぐる裁判沙汰はビスケットがチョコレートを被り、クリームやジャムをはさみ、ケーキに限りなく接近した結果である。どのようにビスケットは贅沢化されていったのか。本論ではファンシー・ビスケットの発展をその社会的背景に原因を探ろうと試みる。

## I ビスケット産業

### A. ビスケットの由来

イギリスではビスケットは紅茶以前に出現した。ビスケットはラテン語の *panis biscoccus*（二度焼いたパン）に由来し、ローマ時代にサクソンの傭兵が軍用ビスケットを忠誠のしるしとして取った。11世紀ごろ、ゴーフルに近いものがノルマン人からイギリスに伝わったものと考えられている。中世には航海の携帯食 *ship's biscuit* を指した。サミュエル・ジョンソンの英語辞典（1775）によると第1の定義が「海への携行用に作られた硬い乾パン」とある。シェイクスピアの『お気に召すまま』（*As You Like It*）（1600）の台詞に “... and in his brain/ Which is as dry as the remainder biscuit/ After a voyage” とある。アメリカでは *hardtack* ないしは *pilot biscuit* と呼ばれ、飲み物かスープにつけて食した。第二の定義は「菓子屋が焼く粉とアーモンドと砂糖を混ぜたもの」とあり、中世のビスケットは砂糖やスパイスを入れたロールパンのくずから作られ、オーブンに戻す前に甘いラスク状に固められた。

### B. 健康食品としてのビスケット

17世紀以後はビスケットの人体への効能が認識され、医者の名をつけたブランドのビスケットが製造されるようになった。

#### 1. バース・オリヴァー

18世紀の医師ウィリアム・オリヴァー（William Oliver）はバース温泉に来る裕福な患者の食習慣について懸念していた。彼は小麦粉、牛乳、バター、麦芽とホップでビスケットを作りバース・オリヴァー（Bath Oliver）として売り出した。これがダイジェスティヴ・ビスケットの起源という説が有名である。オリヴァーはアトキンズという御者に敷地と粉10袋、百ポンドとビスケットのレシピを残した。このレシピはアトキンズからノ里斯、カーター、マンディ、アッシュマンへと引き継がれた。次にケイター、ストッフェル&フォルツ社の所有になり、バースで1960年代まで店があった。「ドクター・オリヴァース」という呼称は、フォルツの所有になってからは「オリジナル・バース・オリヴァース」の名で売られた。けれども最古の「オリヴァース」のレシピは1805年のバースに住むマライア・ランデルのものである。それはイースト発酵のビスケットで同時代の『家庭料理書』（1812）にも同様のレシピが見られる。バース・オリヴァースのメーカーは複数あったらしく1907年当時でもバースでは名産品として店が競い合って大量に生産されていた。ビスケットは薄くバターをたっぷり使うべしというこだわりは、初期の健康食品であったという概念に疑念を抱かせる。その後ハントリー&パーマーズがこの製法を引き継ぎ、現在ではジェイコブズがフォルツ（Fortts）からライセンスを取って「フォルツのオリジナル・バース・オリヴァース」という名で売っている。だがこれは19世紀初頭のものとはかなり別物であると想像される。

#### 2. アバーシニー

一方、スコットランドではジョン・アバニシー（Dr. John Abernethy）がその名の

ついたビスケットを作った。これはキャラウェイ・シードと砂糖が入っている。ディケンズの小説『ピクウィック遺文集』にも登場する。

Solomon Pell in court, regaling himself, business being rather slack with a cold collation of an Abernethy biscuit and a saveloy.<sup>1</sup>

### C. ティ・タイムの脇役

18世紀には砂糖の価格が下がり菓子類の製造法が発達した。17世紀まではケーキをふくらませるのに、もっぱらイースト発酵に依っていたのだが、卵を泡立てることに代わり、口当たりが軽くなった。サヴォイ・ビスケットはこの時代の発明で泡立て卵と砂糖に粉、キャラウェイ・シードを入れて低温で焼いたものである。ギャスケル夫人の1830年代のイギリスの貴族の田園生活を描いた『クランフォード』(1853) にはティの場面がしばしば出てくるが、茶菓子が注目される。

I saw Mrs Jamieson eating seed-cake, slowly and considerately, as she did everything; and I was rather surprised, for I knew that she never had it in her house, it reminded her so much of scented soap. She always gave us Savoy biscuits. However, Mrs Jamieson was kindly indulgent to Miss Barker's want of knowledge of the customs of high life; and, to spare her feelings, ate three large pieces of seed-cake, with a placid, ruminating expression of countenance, not unlike a cow's.<sup>2</sup>

私はジェイミーソン夫人が例の調子でのろのろと慎重に、シードケーキを食べているのを見た。そして些か驚いた。というのは、彼女はうちではシードケーキは決していただきません、香料石鹼の匂いを連想させるからですと言ったのを知っていたからである。彼女はいつも私たちにはサヴォイ・ビスケットを出した。けれどもジェイミーソン夫人はパーカー夫人が上流生活の生活を知らないことを見てみぬ振りをしたのだ。そして彼女の気を悪くしないために大きい三切れのシードケーキを牛に似ていなくもない表情でゆったりと反芻するように平らげたのである。

19世紀にはサヴォイ・ビスケットはいささか時代遅れで、茶菓子はマカロン、ラタフィア、シュルーズベリー・ケーキ、ショートブレッドに替わった。1840年代に重曹、ついでふくらし粉が市場に出回ると現在のようなフルーツケーキ、パウンドケーキが発達し、スポンジ・ケーキの間に泡立てクリームとジャムをはさんだヴィクトリア・サンドウィッチが誕生した。ジェイミーソン夫人が「石鹼の匂いがする」と敬遠するシードケーキはキャラウェイ・シードで風味づけしたケーキである。

<sup>1</sup> Charles Dickens, *The Posthumous Papers of the Pickwick club*. Michigan U Library (2005) p.479

<sup>2</sup> Elizabeth Gaskell *Cranford*. Penguin (2008) pp.120-121.

#### D. ジョージ王朝時代の企業

ジョージ王朝時代（1714–1830）に大手の菓子製造企業の起源をたどることができる。すなわちチョコレートのフライ（Fry's）（1761）、テリーズ（Terry's）（1828）、ラウントリーズ（Rowntree's）（1785）、キャドバリーズ（Cadbury's）（1824）である。19世紀前半の顕著な現象としては、機械化によるビスケット製造業の大企業化が挙げられる。チョコレートもビスケットもクエーカー一族の支配によるものであった。以下、ビスケット産業の主な企業主を挙げていく。

##### 1. ハントリー&パーマーズ（Huntley & Palmers）

ジョセフ・ハントリー（Joseph Huntley）は19世紀の進歩的なビスケット会社を立ち上げた人物で、レディングに住んでいた。レディングは「ビスケット・タウン」として知られているバークシャーのテムズ河沿いの比較的豊かな町である。C・Sルイス（Clive Staple Lewis）のアメリカから来た伴侶ジョイ（Joy）の連れ子ダグラス・グレシャム（Douglas H. Gresham）が11歳のときオックスフォードに向かう車窓の印象を綴っている。<sup>3</sup>

We passed through Reading; Mother pointed out the large brick Huntley & Palmers biscuit factory and was a little disappointed to realize that the famous English brand name as yet absolutely nothing to us, though of course it was a household word to every English schoolboy.

私たちはレディングを通過した。母が大きなレンガ造りのハントリー&パーマーズビスケット工場を指さしたが、有名なイギリスのブランド名が私たちにとってまったく何の意味も持たないのに気づいてちょっとがっかりした。もちろん、イギリスの少年たちにとっては身近な言葉なのだが。

レディングの町にそびえる大きなレンガ造りのハントリー&パーマーズのビスケット工場は、アメリカから来た少年にとっては関心なかったが、イギリスの学童には「おなじみの名」であった。

###### a. 初代ハントリー

ジョセフ・ハントリーは1775年グロスターのクエーカーの家に生まれた。父が校長をしている学校で母ハンナはビスケットを焼き、乗合馬車が停車する校門の外でそれを売った。

1822年妻に死なれると彼はロンドン街道72番に小さなビスケット菓子店を設立した。「ハントリー&パーマー商会」の前身は1822年ジョセフ・ハントリーが設立したこのJハントリー父子商会（J. Huntley & Son）である。

当時のロンドン街道はロンドン＝ブリストル、バース、西部を結ぶ乗合馬車の主要道路

<sup>3</sup> Douglas H. Gresham, *Lenten Lands: My Childhood with Joy Davidman and C.S. Lewis*, Harper San Francisco; Re.ed. (1994) p.31.

であった。乗合馬車の主要な停車場のひとつはクロウ・インでジョセフ・ハントリー商店の向かいにあり、彼は乗合馬車の旅人にビスケットを売り始めた。ビスケットは馬車の旅では割れやすかったので、彼は金属製の缶に詰めることにした。この工夫から二つの商売が誕生した。ジョセフ（父）ビスケット店は有名なビスケット会社「ハントリー&パーマー商会」になった。「ハントリー、ボーン、スティーヴンズ」は金物商店に勤めていた同じ名の下の息子が設立したビスケット缶製造会社であった。父は息子ジョセフに缶を作らせ、アクスブリッジのパン屋で2年間の修業を終えた長男トーマスにビスケットを詰めさせた。このジョセフの缶が世界中に売られるビスケットを作る会社の基盤となった。1830年にはハントリーのビスケットはイギリス南部の運河から搬送され、巡回販売員を使って小売店を開拓し販売網を拡げた。

#### b. ジョージ・パーマー

1838年ジョセフ・ハントリーは健康上の理由で引退を余儀なくされ、トーマスに店の経営権を手渡したが、トーマスには父親ほどの才覚はなかった。1841年トーマスは遠い親戚で製粉と製パンの徒弟奉公を終えたばかりのジョージ・パーマー（George Palmer）とパートナーを組んだ。14歳の時からトートンのおじの下で修業し、製粉と菓子屋の商売をマスターした。器用で利発なジョージ・パーマーもまたクエーカーであるがゆえに専門職に入れなかつたのだが、ビスケット製造の改良に献身した。1844年にはイーストを使わない非発酵パンの特許をとった。彼はたちまち店を2倍の大きさにして1846年グレート・ウェスタン鉄道に近いキングス・ロードに移転し、蒸気機関を備えた機械を導入した。会社はその後も発展を続け、ビスケットの種類をますます増やした。

1860年には会社はイギリス最大級のビスケット・メーカーになり100種以上のビスケットを生産した。その綺麗な缶のおかげでビスケットの鮮度が完璧に保たれ、世界中に届けられた。

1857年にトーマス・ハントリーの死後、ジョージ・パーマーはトーマスの一人息子ヘンリーから経営権を買い取り、弟のウィリアム・アイザック・パーマー（William Isaac Palmer）とサミュエル・パーマー（Samuel Palmer）を経営陣に加え、後に息子たちに支えられて会社をうまく発展させた。1865年には彼らは英国王室御用達のビスケット・メーカーとなり、ヨーロッパ大陸に進展し、ナポレオン三世とベルギーのレオポルド二世から王室御用達許可証を受けた。最盛期には5千人以上の従業員を擁するレディング最大手の工場となり、1900年には世界最大のビスケット会社になった。会社の成功の原因は数多くの販売エリアにあった。彼らは種類豊富な人気商品を提供し、1903年には大量生産により価格を格安に設定することが可能だった。

ジョージ・パーマーもまたクエーカーとしてキリスト教の原理を職場にもたらし、禁酒運動や従業員が割安で入居できる良質な住宅の建設にも取り組み、後には市長になり下院議員も務めた。だが、工場の就業規約は厳しく、工員は労働時間が長く低賃金だった。<sup>4</sup>

<sup>4</sup> T.A.B. Corley, *A History of the Company, Quaker Enterprise in Biscuits: Huntley and Palmers of Reading, 1822-1972* (1972).

Reading Museum Service, 'Huntley and Palmers Collection'  
<http://www.huntleyandpalmers.org.uk/>

## c. ビスケット缶

国際的なビスケットの普及力の要因は、地元の製造の装飾された、収集の価値のあるビスケット缶であった。ジョセフ・コンラッドは小説『闇の奥』(1899) でもこのビスケット缶について “She rang under my feet like an empty Huntley & Palmer biscuit-tin kicked along a gutter; she was nothing so solid in make, and rather less pretty in shape, but I had expended enough hard work on her to make me love her.” (「まるで蒸気船は僕の足の下でハントリー＆パーマー商会製ビスケットの空き缶を溝の中で蹴って転がしていくような音を立てた。いやあれほど頑丈さもなければ、形だってきれいでないが、僕はせっせと彼女の修復をやっているうちに情が移ってしまったのだ」) と言及している。<sup>5</sup> 彼はさらにタイタニック号沈没をめぐる文明批判の論説の中でも同様の比喩を使っている。

The Titanic was a tank eight hundred feet long, fitted as an hotel, with corridors, bed-rooms, halls, and so on (not a very mysterious arrangement truly), and for the hazards of her existence I should think about as strong as a Huntley and Palmer biscuit-tin. I make this comparison because Huntley and Palmer biscuit-tins, being almost a national institution, are probably known to all my readers. Well, about that strong, and perhaps not quite so strong. Just look at the side of such a tin, and then think of a 50,000 ton ship, and try to imagine what the thickness of her plates should be to approach anywhere the relative solidity of that biscuit-tin. In my varied and adventurous career I have been thrilled by the sight of a Huntley and Palmer biscuit-tin kicked by a mule sky-high, as the saying is. It came back to earth smiling, with only a sort of dimple on one of its cheeks. A proportionately severe blow would have burst the side of the Titanic or any other “triumph of modern naval architecture” like brown paper-I am willing to bet.<sup>6</sup>

タイタニック号は全長800フィートの廊下も寝室も広間もある（実際あまり不可思議な配置でもない）ホテルのような仕様のタンクである。そしてその存在の運任せなことは、ハントリー・パーマーのビスケット缶ほどの強靭さだと考えよう。私がこのように喩えたのはハントリー・パーマーは読者諸氏に知らない者はいない機関であるからだ。さて、それほど強靭かもしれないし、強靭でないかもしれない。そんな缶の側面を眺めさらに5万トンの船を考えて、船の金属板のどれほどの厚さがあのビスケット缶の堅固さに近づけるか想像してみるがよい。私の多彩な向こう見ずな生涯において、ハントリー・パーマーの缶がロバに文字通り空高く蹴り上げられたのを見て、ぞっとしたことがある。缶は地上に戻ってきて片頬にちょっとえくぼをつけてきた。相当にきつい一撃だったらタイタニックやその他「現代海運の建築物の功績」の船腹を破

<sup>5</sup> Joseph Conrad, *Heart of Darkness Green Integer* (2003) p.35.

<sup>6</sup> Joseph Conrad, Andrew Busza, & J. H. Stape, *Notes on Life and Letters* (2004) Cambridge UP p.182.

裂させるだろう、茶色の包み紙のようにぐしゃりと、と賭けてもいい」

コンラッドがタイタニック号の意外な脆さを、「ハントリー・パーマーのビスケット缶ほどの強靭さ」だと喩えたのはハントリー・パーマーの普遍性ゆえだという。

この缶は強力な販売ツールとなり、その特徴的な缶でハントリー&パーマーズのビスケットはちょうどアメリカでいえばコカ・コーラのように、世界に遍く大英帝国の勢力範囲を象徴するようになった。この缶はアフリカの中央部からチベット山脈にまで届いた。会社はスコット隊長の不運な南極への旅にもビスケットを提供した。第一次世界大戦の間、彼らは軍用ビスケットを製造し、缶の原料を薬莢の製造に献上した。

#### d. 文人との交友

ウォルター・パーマー (Walter Palmer) は科学者でもあり、友人のジョージ・メレディス (George Meredith) のためにイースト菌を使った薬用ビスケット The Breakfast Biscuitを1891年完成させた。彼はオスカー・ワイルド (Oscar Wilde) の妻の親友であり、次男ヴィヴィアンはビスケット工場に連れて行ってもらい、焼きたてのビスケットを食べさせてもらった思い出を綴っている。<sup>7</sup>

ジーン夫人 (nee. Jean Craig 1858–1909) は週末地元の文人を自宅に招待した。オスカー・ワイルドはジョージ・メレディスと同席したこともある。1885年ワイルドは裁判費用400ポンドをパーマーに無心したが、断られた。<sup>8</sup>

#### e. 企業の崩壊

パーマーの最後の第二世代のロード・パーマーの死で、ゴルズワージィの『フォーサイス家物語』に登場するような経営者の時代は終焉を迎えた。第三世代は先代の経営手腕を欠き、労働力不足、設備投資の不足、ライバル企業の台頭で、会社は傾き出した。

ハントリー&パーマーズは両大戦中には軍用ビスケットの調達を請け負い、ロンドン大空襲で直撃を受けたピーク・フリーンズ (Peek Freans) のビスケット工場の工員を一部受け入れた。1951年ハントリー&パーマーズはライバルのピーク・フリーンズと合併し、Associated Biscuit Manufacturers Ltd. の子会社となる。さらに1961年には会社はリヴァプールのジェイコブズ (W. & R. Jacob & Co) と合併したが、再び再編成が起り、1969年からは独立した商業登記は消滅し、アソシエイト・ビスケット有限会社 Associated Biscuits Ltd. の部門となった。

1972年にレディングの工場は閉鎖を宣言され、1976年には燃料の供給が止まり、レディングでのビスケット製造は終止した。アソシエイト・ビスケット有限会社は1982年アメリカの多国籍企業のナビスコ (Nabisco) に買収され、1989年Jacob's Bakery Ltdと社名変更し、フランスのBSN (Boussois Souchon-Neuvesel) に買収された後1994年にダノン (Danone) に変わった。

<sup>7</sup> Vyvyan Holland & Merlin Holland, *Son of Oscar Wilde*. Carroll & Graf Publishers; Rev. ed. (1999) p.39.

<sup>8</sup> Ed. Merlin Holland, *The Complete Letters of Oscar Wilde*. Fourth Estate (2001) p.580.

## 2. カー商会 Car & Co.

クエーカー教徒のジョナサン・ドジソン・カー (Jonathan Dodgson Carr) は1831年でケンダルからカーライルに徒步と馬に乗ってやってきて聖堂の向かいにパン屋兼粉屋として店を構えた。かれは当時の印刷機の原理をまねて型抜き機を開発した。その後、製粉に手を広げ、彼は女王に献上するビスケットを製造した。1890年に彼の孫のセオドアが会社のもっとも有名な Table Water biscuit を展開した。それは元々船員ビスケットに由来するヴィクトリア時代の典型的な焼き菓子である Captain's Thin の変形であった。Table Water biscuit の方が薄く、色が薄く、口あたりが繊細でチーズを載せるのにもってこいだった。この Table Water biscuit とその他のカーの製品が大英帝国の主食の一部となつた。だが商売の拡張で財政難となり、1908年には同族経営ではあったが製粉とビスケット製造は別会社になった。1972年にユナイテッド・ビスケットが買収したが、カー商会の名は残っている。

ジョナサン・カーは発明と勤勉と儉約に明け暮れた卓越した人物であった。クエーカーの食料品店の息子として、成功と国に貢献しようという意志をもつ男であった。創業15年でカーはイギリス最大のベーカリー業者一人となつた。彼はまた奴隸制と穀物法の反対運動に熱心であり、1836年にビスケット製造のために製粉を始めたのだが、いち早くカナダ産小麦の高品質を認めていた。<sup>9</sup>

## 3. ジェイコブズ W & R Jacobs

19世紀初頭ダブリンに移転する前にウォーターフォードで始まったビスケット・メーカーのジェイコブズはクエーカー系であるダブリンの主要産業は伝統的にウィスキー、ビスケットといったアイルランドの田舎の生産品であった。ギネスと並んでダブリンの大工場であるW&R Jacobの名はダブリンのビスケットと同義語であった。その商売はクエーカー家の兄弟ウィリアム (William) とロバート・ジェイコブ (Robert Jacob) によって1851年に立ち上げられた。<sup>10</sup> イングランドに販売網が拡大して1914年にはリヴァプールに工場が設立されたので、これが1922年にアイルランド自治州ができて、イングランドとアイルランドの会社を分離しなければならなくなつたとき、幸いした。

ジェイコブズのビスケットは今でもアイルランドの街角のいたるところに見かける。ジェイムス・ジョイスの『ユリシーズ』(1922) の「サイクロプス」'Cyclops' の章にはボブ・ドランがテリーにビスケットの缶を持ってくるように頼み、犬にビスケットの屑をまいてやるシーンがある。

Arrah! bloody end to the paw he'd paw and Alf trying to keep him from tumbling off the bloody stool atop of the bloody old dog and he talking all kinds of drivel about training by kindness and thoroughbred dog and intelligent dog: give you the bloody pip. Then he starts scraping a few bits of old biscuit out of the bottom of a Jacobs' tin he told Terry to bring. Gob, he

<sup>9</sup> [http://www.carrsbreadmaker.info/carrs\\_breadmaker/index.html](http://www.carrsbreadmaker.info/carrs_breadmaker/index.html)

<sup>10</sup> Séamus Ó Maitiú, *W&R Jacob - Celebrating 150 Years of Irish Biscuit Making*. The Woodfield Press. (2001).

golloped it down like old boots and his tongue hanging out of him a yard long for more. Near ate the tin and all, hungry bloody mongrel.<sup>11</sup>

馬鹿馬鹿しい。お手はいいかげんにしろ。アルフは奴がくそ犬のくそ椅子から転がり落ちないように支えた。奴は優しく躊躇てあるの、純血種の犬だの賢い犬だのありったけのおべんぢらを言う。頭がいかれちまいそう。それから奴はテリーに持つてさせたジェイコブの缶の底からしけたビスケットを少々こそげ出した。げふっ、奴はそれを古いブーツみたいに飲み込んで、もっとほしいと舌を伸ばす。あの飢えたくそ犬は缶ごと食っちまいそうだった。

またカフィ神父の 'Namine, Jacobs Vobiscuits. Amen' というせりふがあるが（473）'Jacobs Vobiscuits' は 'Jacob biscuits' と 'Dominus vobiscum' (The Lord be with you) の合成である。

ウィリアム・トレヴァーのアイルランド系貴族の物語『庭園の沈黙』（1988）のディナーのシーンでは主教の妻が次男はジェイコブズに就職したと自慢する。

Further down the table, the Bishop's wife spoke about her second son, who, in spite of not possessing his brother's advantages, was also doing well, having established himself in Jacob's Biscuits, where he was in charge of an accounting room. 'At school he did the sums in his head. Never wrote a figure down' The bishop's wife nodded in support of her claim, disturbing a little garnets of the fold of her neck as she did so. Lionel said he often ate Jacob's biscuits.<sup>12</sup>

さらに下座では主教の妻が次男は兄のように相続はなくとも、うまくやっていてジェイコブ・ビスケット会社で経理を担当していると話していた。学校時代、あの子は暗算をやったのです。決して計算を書き留めませんでした。主教の妻は首の小さいガーネットをいじりながら、自分でうなづいた。ライオネルはジェイコブズのビスケットを自分はよく食べると言った。

アイルランドでもクエーカーの影響力は徐々に衰退していった。1960年にアソシエイト・ビスケットに加入し、その後ナビスコになり、現在フランスのダノンの経営である。

#### 4. マクファレン・ラング MacFarlane, Lang & Co.

マクファレン・ラング社は1817年パン屋としてグラスゴーで創業し、1886年にビスケット製造を始めた。事業が拡大して1903年にはロンドンのフルハムにも工場を設立した。

<sup>11</sup> James Joyce, *Ulysses*. Vintage; Re ed. (1990) p.305.

<sup>12</sup> William Trevor, *Silence in the Garden*. Penguin (1989) p.125.

1948年にマクヴィティ&プライス (McVitie & Price) と統合しユナイテッド・ビスケット社 (United Biscuits) となる。現在、マクファレンの製品のほとんどはマクヴィティの商標で引き継がれている。

### 5. ピーク・フリーンズ Peak Frean & Co

ジェイムス・ピークはロンドンの茶商人のピーク兄弟社を営んでいたが、息子のチャーレズとエドワードが家業を継ぐことを拒否したので、もっと楽しい商売を手がけることにした。西部の製粉業でシップ・ビスケットのメーカーであるジョージ・ヘンダー・フリーン (George Hender Frean) と姻戚関係になったので、新たにビスケット製造のパートナーシップを組むことになった。息子二人は父親の思い通りにならなかったが、フリーンは昔の同級生のカーに技術指導を求め、カーはクエーカーの女性の予言めいた忠告に従い、1860年にピーク・フリーン社に加わった。1865年に開発された「パール・ビスケット」は近代ビスケットの先駆である。固くて不味いシップ・ビスケットから画期的な変容を遂げたのであった。

カーとフリーンは機械を導入し、ドック地区のベーカリーが手狭になると1886年バーモンジーに移転した。古い工場が焼失した時、後にエドワード七世となる王子が消防車で見に来たという。普仏戦争で大量の軍用ビスケットの注文を受け、ガリバルディ (1861)、ブルボン (1910) などビスケットの名作を次々と世に出した。マリー (Marie) (1875) はエдинバラ公 (ザクセン=コープルク=ゴータ公) に嫁いだマリア・アレクサンドロヴナ皇后 (1853-1920) を記念して作られ、ヨーロッパ中に広まった。特にスペインではスペイン内乱後、余剰の小麦粉を消費するため、業者が大量生産したためスペインの経済復興のシンボルとなった。マリーはナーサリー・ティの定番でミルクに浸して離乳食として出された。

会社は従業員の福利厚生の特に医療サーヴィスの面において先駆的であり、社内クラブでは運動部や演劇、ミュージカル、クリケットなどがあった。海外、特にカナダ、インドに市場を開拓し第1次大戦前にはイギリス屈指の大手企業になったが、戦後ハントリー＆ペーマー社と合併してアソシエイテッド・ビスケットとなった。

### 6. マクヴィティ McVitie's

今日もっとも有名なビスケット会社のマクヴィティはベーカリーとして1809年エдинバラで創業した。1888年キャドバリー社の行商人チャーレズ・プライスが加わり、販売に手腕をふるい1910年代までに収益を大きく押し上げた。第2次大戦後は吸収合併でユナイテッド・ビスケット社となるが、1970年以後、大方の製品はマクヴィティの名で出ており、現在ビスケット業界のトップの座を占めている。

### 7. クローフォーズ Crawford's

イギリス初のビスケット製造業者は1813年スコットランドはエдинバラで開業したウィリアム・クローフォードである。「どの通りにも売買できる顧客をもつ」というポリシーでイギリス全土の販売網を制覇し、注文から二日以内に配達することで顧客の信頼を勝ち得た。1930年代が最盛期で、その後はマクファレン・ラングとマクヴィティと共にユナイ

テッド・ビスケット社として統合した。

## II ビスケットの需要

### A. アフタヌーン・ティの大衆化

アフタヌーン・ティは19世紀に夕食として機能し、今でもスコットランド、およびイングランド北部に名残を留めるハイ・ティとは違って、ヴィクトリア時代の午後の訪問に伴う社交の時間である。だが、「Gossipy teas' 'teas for two' 男子禁制のお茶、内々の会など気軽なお茶の会が始まった。メニューはバタつきパンやきゅうりのサンドイッチなど手軽なものであった。時代が下るにつれあらゆる階級の人々がアフタヌーン・ティを「発見」しつつあり、町にはABCやライオンズといったティ・ルームも出現した。<sup>13</sup> 19世紀の始めから高級ビスケットの製造が始まった。1860年代にはハントリー・パーマーズは年間3,200トンのビスケットを生産してきたが、1880年代からアフタヌーン・ティの習慣が普及するにつれてビスケットの需要は拡大した。1840年代にランカシャーで発足した協同卸売組合 The Co-operative Wholesale Society (CWS) は、労働者階級のためのあらゆる種類の食品雑貨を製造したが、ビスケットも1873年マンチェスター北のクランプソルで最初の工場が創設され、世紀転換期にはイギリス最大手の卸売りとなり、現在でも大衆向けラインを確保している。

### B. 第一次世界大戦

戦時には、砂糖が不足し、ビスケット工場は高級ビスケットの生産の停止を余儀なくされた。軍用ビスケットの注文は引きもきらなかったが、政府は1917年には「ケーキ・ペイストリー一条令」を発布し、砂糖の配合を制限し、数ヵ月後には「砂糖制限令」も出された。工場は甘くないスイート・ビスケットを作る方法を工面しなければならなかった。

### C. 大戦間のミルク・バー

大戦間には女性の社会進出に伴い、喫煙する女性が増え、スリム志向と相まって Eat More Fruits 運動が功を奏し、ビスケット市場が喰われるかと懸念されたが、今度は Drink More Milk 運動が起こり、学童に乳製品を摂取することが奨励され、校内にミルク・バーが設置され、街中にもミルク・バーができるビスケットの需要が増加した。

### D. 戦後の食生活の変容

第一次大戦後は、人々が忙しい生活を送るようになり、ダイエット志向からイギリスの伝統的な重い朝食の内容がスリム化して、人々は朝食を抜いたり間食をとるようになった。社員食堂のないオフィスでティ・ショップ、ミルク・バー、スナック・バーが代役を果たした。

かつての伝統的な農夫たちのビール一杯の elevens がオフィスの手軽なティ・ブレイク elevenses に変化した。アフタヌーン・ティは労働者のティ・ブレイクと一体化し、

<sup>13</sup> Arnold Palmer, *Movable Feast: Changes in English Eating-Habits*. Oxford UP (1984) p.133.

市販のビスケットは出来合いのケーキを代用するものとして、ティ・タイムの簡略化と共に手軽に利用されるようになった。

大戦間は召使の払底にも拘らず、ケーキやパンを店で出来合いのものを買う傾向を批判して、家庭の手作りを奨励する料理書やパンフレットの書き手がいた。だが、再び戦争が始まると、バターやミルクの食材を主食に譲ってティ・タイムから削っていかなければならなかつた。

第二次大戦後、食糧配給制限が解除されるとビスケットが量産化され、下層階級にも普及するようになった。ビスケット業界は様変わりし、それまでビスケットの原材料の卸売業者であったバートンズ (Burton's) やチョコレートのキャドバリー社、チェーンスーパーのマーブス&スペンサーがそれぞれ自社ブランドのビスケットを製造し始めた。

### III ファンシー・ビスケットのデザイン

ビスケットの形状は紅茶やコーヒーに浸して食べることが許されるプレーンなタイプからジャムやクリームをはさんだもの、チョコレートを被せたもの、砂糖衣に覆われたもの、マシュマロをいれたもの、燕麦、生姜いり、ダイジェスティヴ・タイプ、ウェファース状のものと枚挙にいとまがない。ビスケットの種類を展望すると、保存に耐えうるケーキに限りなく近づいてきたといえる。

#### A. ガリバルディ Garibaldi

ガリバルディ・ビスケットはカレンツが2枚の薄い板にはさまれたフルーツビスケットである。菓子のエクルズと同様、「ハエの墓」、とか「死んだハエ」、「潰れたハエ」の愛称がある。H. G. ウェルズの『トーノ・バンゲイ』(1909) のスザンおばの描写にこのようなくだりがある。

…and instead of offering me a Garibaldi biscuit she asked me with that faint lisp of hers, to 'have some squashed flies, George.' I felt convinced Lady Osprey would describe her as 'a most eccentric person.' One could see her, as people say, 'shaping' for that.<sup>14</sup>

私はガリバルディ・ビスケットを差し出す代わりに彼女はあのかすかに舌のもつれた調子で「潰れたハエをおあがんなさいな、ジョージ」と勧めた。私はオスプレイ夫人だったら、彼女を「すごく変わった人」といっただろうと確信した。風評に合わせている様子にも見えた。

ガリバルディの名はイタリアの革命家ジュセッペ・ガリバルディにちなんだもので、彼は1854年イングランドのティンマスを訪れたことがあり、ピーク・フリーンズに引き抜かれたジョン・カーが作った。アメリカではサンシャイン・ビスケット会社 (Sunshine

<sup>14</sup> H.G.Wells, *Tono-Bungay*, Penguin Classics (2005) p.285.

Biscuit Company) が長年、カレンツの代わりにレーズンを使った類似品「ゴールデン・フルーツ」を出してはいたがその後、同社はキーブラー社 (Keebler Company) (現ケロッグ the Kellogg Company) に買収され、一時は他のフルーツを使ったバリエーションを出したが、今では全く作らなくなってしまった。

ミュリエル・スパークの『メント・モリ』(1959) でチャーミアンが独りお茶の用意をするシーンにも出てくる。

Another journey for the plate of Garibaldi biscuits which Charmian loved to dip in her tea. She could well remember, as she looked at them, the fuss about Garibaldi in her childhood and her father's eloquent letters to the *Times* which were read aloud after morning prayers.<sup>15</sup>

ガリバルディ・ビスケットを盛った皿のためにもう一往復した。カーミアンはお茶に浸して食べるのが大好きだった。皿を見ていると、子どものころガリバルディで大騒ぎしたのを思い出した。そして父親が朝の祈りのあと高らかに読み上げたタイムズ紙への雄弁な手紙のこと。

#### B. ブルボン Bourbon

ブルボン・ビスケットはブルボン・クリームと称されることもあり、チョコレート・フォンダンをはさんだ薄い縦31ミリ横61ミリの長方形のチョコレートビスケットである。もともとピーク・フリーンズからクレオラ (Creola) の名で1910年発売されたが、なぜフランスの王朝の名になったのかは謎である。

#### C. ペンギン Penguin

ペンギンはミルク・チョコレートで覆われたビスケット・バーでチョコレート・クリームがはさまっている。1932年グラスゴーのビスケット製造業、ウイリアム・マクドナルド (William McDonald) が製作し、1946年マクドナルドがマクヴィティ・アンド・プライス、マクファレン・ラング、クロフォードとユナイテッド・ビスケットに統合されて、同社のマクヴィティ部門で製造されている。オーストラリアのアーノット (Arnott's) が製造しているティム・タム (TimTam) はこれを模倣したものである。

#### D. ティケーキ Teacake

ティケーキはくるみ大のマシュマロ状の卵白を載せたビスケットをミルク・チョコレートで包んだものである。これはもともとタノック社 (The Tunnock's) が作った製品であり、同社の製品はひとつひとつfoilで包まれている。タノック社はスコットランドで1890年に創業し、トーマス・タノックが購入したベーカリーから始まり、1950年代に拡大し同社の主力製品が確立した。

<sup>15</sup> Muriel Spark, *Memento Mori*. New Directions (2000) p.130.

#### E. ジャファ・ケーキ Jaffa cakes

伝統的ジャファ・ケーキというのは丸い堅いスポンジの上にオレンジゼリーが載ってチョコレートの衣を被せてあるものである。もともとはマクヴィティから発売された。エディンバラ大学に愛好家協会がある。フランスやポーランドにも類似品があり、オレンジゼリーがゼリーなのかジャムなのかという点も課税上、問題になった。

### IV ビスケットかケーキか

マークス・アンド・スペンサーが販売する自社ブランドのチョコレート菓子 Mini Teacake を巡る欧州裁判所の判決が2008年4月10日に下された。イギリスがVATを導入した1973年時点では、「ケーキは非課税であるものの、チョコレートで覆われた菓子は全て課税対象とする」と分類されていたため、M&S社はこれに基づき1994年まで納税を行った。ところが問題のチョコレート菓子は1994年に非課税扱いと認定されるまでは課税対象の商品として販売していたため、イギリス税務当局は、1994年時点までにM&S社が納税した総額£3,500,000の90%は消費者に帰属すると判定した。VATの還付期限は3年以上遡ることができないため、£88,400をM&S社に還付する決定を下した。M&S社はこれを不服とし欧州裁判所へ提訴し、1973年に英国がVAT制度を導入した時点からM&S社が1994年までに過分に納税した£3,500,000万の全額を同社へ還付する決定が下された。

M&S社の裁判に先立ち、1991年にジャファ・ケーキを課税対象と主張していた税務当局とマクヴィティ社の間で係争となり、最終的に英国法廷はケーキと認め非課税扱いとする判断を下した。この裁判での争点も、ケーキとビスケットの定義の違いであった。裁判では、ネーミング、材料、外観、大きさ、包装、マーケティングや製造過程の違いのほか、子どもたちへのアピールを含めた激しい議論が展開された。マクヴィティ側は、この定義を説明するにあたりジャファ・ケーキを証拠品として提出した上で、「ビスケットは通常古くなると柔らかくなるが、ケーキとは通常古くなると堅くなる」と主張して勝訴した。

### 結び

イギリスの製菓業の創業者はクエーカー教徒が多い。イギリスでは彼らはその信仰ゆえに大学の門戸を閉ざされたので、醸造、製薬を基本とした製造業で能力を發揮するしかなかった。チョコレートとビスケットは初期のころは健康食品であったが、次第に嗜好品、スナックとして変容し、イギリスのティ・タイムを中心とする食文化に貢献してイギリス人の味覚を決定づけ、新たな食習慣を形成した。クリームやジャムやチョコレートをあしらったファンシー・ビスケットはますますケーキに近づき、手軽な茶菓子としてティ・タイムの習慣を社会の裾野に広げた。クエーカーの企業家たちは世の光として、キリストの顕在を証しすべく、勤勉に低利で良心的な商売をし、商標をつくりあげてきた。イギリスやアイルランドでビスケットの会社名や商品名は日常語として人々の生活の中に溶け込んでいたことが同時代の文学作品からもわかる。業界首位の座をきわめたハントリー＆ペーマーズは世代交代とともに凋落した。だが企業の多国籍化と吸収合併が進み、販売元と製造元が替わっても、かつての定番商品の名のみは今なお生きている。

### Reference

- T.A.B. Corley, *Quaker Enterprise in Biscuits. Huntley and Palmers of Reading 1822 - 1972.* London: Hutchinson (1972)
- Tracy Dolphin, *Biscuit Tins.* Shire Publications Ltd (1999)
- Margaret Forster, *Rich Desserts and Captain's Thin: A Family and Their Times, 1831-1931.* Chatto and Windus (2004)
- Elizabeth Gaskell, *Cranford.* Penguin Classics (2006)
- Geoffrey Hubbard, *Quaker by Convincement,* Penguin (1974)
- James Joyce, *Ulysses.* Vintage (1990)
- Séamus Ó Maitiu, *W&R Jacob - Celebrating 150 Years of Irish Biscuit Making.* The Woodfield Press.(2001).
- Duncan J R Manley, *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies.* CRC (2000)
- Laura Mason, *Sweets and Sweet Shops.* Shire Publications (1999)
- *Food Culture in Great Britain.* Greenwood Press (2004)
- Laura Mason and Catherine Brown, *The Taste of Britain.* Harper Press (2006)
- Arnold Palmer, *Movable Feast: Changes in English Eating-Habits.* Oxford UP (1984)
- Stuart Payne, *Nicey & Wifey's Nice Cup of Tea and a Sit-down.* Time Warner Books (2004)
- Muriel Spark, *Memento Mori.* New Directions (2000)
- William Trevor, *Silence in the Garden.* King Penguin Classics (1989)
- H.G.Wells, *Tono-Bungay.* Penguin Classics (2005)
- International Herald Tribune: The Global Edition of New York Times,* Business with Reuters  
“Cake or biscuit? EU adviser sides with Marks & Spencer in tax dispute”  
(<http://www.iht.com/articles/2007/12/13/business/cake.php>)  
“Marks & Spencer wins EU tax judgment”  
(<http://www.iht.com/articles/2008/04/10/business/marks.php>)  
BBC News “Teacake set to cost taxman £3.5m”  
(<http://news.bbc.co.uk/2/hi/europe/7340101.stm>)  
BBC - h2g2 - jafa cakes (<http://www.bbc.co.uk/dna/h2g2/A185104>)  
Biscuit Tins - The Tin Pages  
(<http://www.wickedlady.com/tins/index.html>) (Access on 9/10/2008)  
Mmmm Nice (<http://www.nicecupofteaandasitdown.com/>) (Access on 6/10/2008)  
Peek Freans : A brief history of Peek, Frean and Company Limited  
(<http://www.thepumphouse.org.uk/enter.shtml>) (Access on 6/10/2008)