

イギリス人とチョコレート—イギリスの食文化（Ⅲ）

イギリス人とチョコレート——イギリスの食文化（Ⅲ）

Chocolate for the British — Food Culture in Britain (Ⅲ)

岡谷 慶子

Keiko OKAYA

（平成18年9月13日受理）

EUの経済統合においてチョコレートの呼称を使用するに際して、イギリスのチョコレートの品質と大陸のチョコレートの差異をめぐる論争が1973年に始まり世界の注目を浴びた。また昨今ロアルド・ダールの名作『チャーリーとチョコレート工場』が再映画化され（2005）、人気を博している。その人気は作者のチョコレート嗜好だけでなくイギリスの子ども、ひいてはイギリス人のチョコレートへの愛着を物語るものである。イギリスの巨大チョコレート・メーカーはどのように誕生、発展し、イギリス人の味覚を決定づけるに至ったか。

なかでもイギリスのクエーカー教徒はチョコレートの普及に大きく貢献した。彼らの禁酒運動への情熱から19世紀初頭には紅茶、コーヒー、ココアを提供するようになり、チョコレート産業に関わることになる。以後200年にわたりイギリスのチョコレート産業を占拠した。フライ、キャドバリー、ラウントリー、テリーはいずれもクエーカーであった。クエーカーの事業主は宗教上の信条から社会改革に積極的に関わり、産業発展期において他の事業主の下よりは従業員の待遇がはるかに良好であったことが特徴である。

序

イギリス人の菓子嗜好特にチョコレート好きはつとに有名である。2000年の一人当たりの菓子の消費量は14キロでスイスに次ぐものであり、そのうちチョコレートは年間売り上げ37億5千ポンドの菓子市場の7割を占め、50万トンにもなる。一人当たり年間200本のチョコレート・バーを消費している。¹

チョコレートは元来大航海時代の新大陸の賜物であって、初めは飲用としてスペインの宮廷で秘伝とされたが、カトリックの宣教師によってイタリアそしてフランスの宮廷に伝えられ、その後オランダで産業化されスイスで固形の菓子が開発された。イギリスにもココアが伝わり製品化され企業が誕生したが、その歴史はコーヒーや紅茶ほど注目されていない。コウ夫妻の大著『チョコレートの歴史』（1996）においてもイギリスへの言及は、「ジョージ王朝のイギリス」と「クエーカー教徒の資産家たち」の二項割かれているのみである。² 本論ではイギリスのチョコレート産業の興亡をたどり、特にクエーカー教徒の関与について焦点を当てる。さらにそれらのチョコレート産業の発達が、イギリスの子どもたちの生活文化とチョコレート嗜好の形成にどれほど影響したのかを見る。

I イギリスのチョコレート産業の勃興

A. ココアの普及

フランスの宮廷でチョコレートが受け入れられると、海峡を越えてコーヒーハウスに代わるものとしてイギリスにも1650年代に伝わった。イタリア系移民のフランシス・ホワイトがロンドンのジャーミン・ストリートに1693年「ホワイトのチョコレートハウス」を開店しチョコレートと同様にエール、ビール、コーヒー、軽食を商った。だが、脂肪分が濃厚で絶えず掻きまわさなければならず、コーヒーや紅茶よりも飲みにくいせいもあってか、それほど人気はなかった。初期のココア製造業者は薬剤師であり、ルイ・レムリというフランスの薬学者はロンドンで出版した『栄養論』(1702)でチョコレートの効能を説いている。(コウ289頁)

フランスがキューバとハイチを獲得し、そこにカカオのプランテーションを設置すると、チョコレートの値段は下落したが、イギリスでは19世紀後半までは特権階級だけが味わうことの出来る贅沢品であった。クエーカーはチョコレートを酒に代わる飲み物として、労働者階級の人々に体によい飲み物だとして普及させようとした。

B. キャドバリー vs. フライ

食べるチョコレートの発明者は不明であるが、1842年キャドバリーが「フランスの」食べるチョコレートを売りだし、五年後フライ&サンズが追随した。サー・ハンス・スローン(Hans Sloane, 1660-1753)はチョコレートは湯で割るよりもミルクと混ぜた方が美味しい事を発見したが彼から譲り受けたレシピで、キャドバリーはミルクチョコレートを作り迎え撃った。1866年、オランダのヴァン・ホーテンのココア圧縮機を導入したのが、キャドバリー社だけでなく固形チョコレートにとっても一大転機となった。このココア圧縮機でカカオ豆から抽出されるココア・バターをキャドバリーはより多く搾り取ることに成功した。キャドバリー兄弟は「純粋ココア・エッセンス」という粉末ココアを売り出し、フライは「ココア・エクストラクト」で対抗した。³

ヴィクトリア時代には食品の混ぜ物が横行し、1860年英国食品医薬品法、1872年に食物添加物法が制定されると、澱粉と小麦粉を混ぜていたキャドバリーはこれを逆手にとって、以後、純粋を宣言して製品の成分表示を提唱し、フライを完全に圧倒した。(コウ 347頁)

II クエーカー教徒とは

創生期のイギリスのチョコレート業界において中心的な役割を果たしたクエーカー教徒とはどのような人々であったか、その概略を述べる。⁴

A. 起源と名称

クエーカー(Quaker)は、正式にはフレンド会(キリスト友会、Religious Society of Friends)と呼ばれ、1652年に英国国教会の形式主義に抵抗してイギリス北部に発祥した非国教会の一派である。初期の頃は自らを光の子供たち(Children of the light)または聖者(Saints)と称した。信徒は正義、平等のために、貧困と略奪を阻止する運動を実

践する力強い信条と理想を掲げた。平和主義ゆえにフレンド会は歴史上平和教会のひとつとみなされてきており、1947年ノーベル平和賞を受賞した。

クエーカーというのは俗称で、信徒自身はこの言葉を使わずに友会徒(Friends)と自称している。キリスト友会(Religious Society of Friends)は18世紀に使われるようになる。クエーカーという名称は創始者ジョージ・フォックス(George Fox)に対して判事が使った言葉に由来する。クエーカーという名称は、ジョージ・フォックス師がダービーのベネット判事に神を冒瀆した罪で裁かれた1650年に初めて使われた。フォックスの手記によると、ベネットは「私たちが神の言葉でわが身を震わせた故にクエーカーと呼んだ」。初期のフレンド会は、会合で体を震わせ振動させ、聖書に現れる現象である「振動」を守ることに重点をおいていた。フォックスを含めてその名称を厭う会員がいるにもかかわらず、クエーカーという呼び名は定着した。

B. その信条

経典はないため神学的迷いは少なく、教義は内なる光という概念に基づき、真理の友(Friends of the Truth)という別称は内なる光の真の状態を表す。すなわち媒介するものがなくても人の内に神が具現するという信仰である。教義は平和、男女・民族の平等、質素に暮らす、個人が誠実であり続けることで証しされる。静寂主義に基づき精霊の声に耳を澄ませ、精霊の導きによって個人、集団が世の中を良い方向に変えていこうとする行動(奴隷制度廃止など)が意味を持つ。

聖書の解釈については聖霊の導きの啓示との優先において見解が分かれ、派閥の分裂をきたしている。初期のクエーカーは神は人の全ての行動に現れるとして典礼を否定し、洗礼さえも行わなかった。

1. 平和平等主義

クエーカーの平和主義は暴力は常に誤りであるという信念から、多くの良心的兵役拒否者、非暴力の提唱者、反戦活動家が出ている。平等主義の思想は全ての人は神から見て平等に作られているので、平等に扱われる価値があると考えられている。彼らは奴隷制反対の運動を指導し、精神病者と囚人に人間的な扱いをした。平等主義は男女平等にも及び、クエーカーは教会内の重要な役職に女性を登用し、女性の権利を向上させた。社会の肩書きと地位も否定する。子供たちもクエーカーの間では大人を名前で呼ぶことが行われている。

2. 質素な生活態度

クエーカーにとって質素であることは、一般に物の所有に関し、地味の意味でもあった。友会徒は伝統的に贅沢をするより生活に必要なものの所有に制限を加えてきた。クエーカーの理想である質素・平等・誠実の証しは質素な生活態度を実践することで、無地の服装のような衣服と外見と同様に話し方にも現れている。すなわち、誓いの言葉を並べ立てるよりも明言し、値切らず、尊称の使用を避けて二人称代名詞を使い、何月、何曜日と言わず番号を使用するというようなことである。クエーカーの言葉遣いとして有名なものは、単数二人称としてyouではなくthou(「汝」)を使うというものである。クエーカーは平等主

義の立場から親称であるthouを使い続けてきた。

3. 誠実

誠実（真実）の証しについては個人の生活の中心に、神以外のもの（所有物や他人からの尊敬、原理やその他のものの信仰）を否定し、聖霊の導きに従うことを優先することである。非会徒との関係でも正直で公平であることが求められ、信用を得てその行動に対して責任を持つことでもあった。初期のクエーカーは人間関係がイエスの言葉の要点ととらえ、他人と正直に接することを、嘘をつかないことよりも重視していた。初期のクエーカーはまた法廷においてさえ宣誓を拒み、誰かが常に事実を述べるものと信じた。しかし教徒はアメリカ合衆国の奴隷制に反対したが、多くの教徒は奴隷を保有し続けたように、必ずしも誠実が行動の証しと結びついていない。

C. 迫害

宗教活動が拡大すると、彼らは迫害を受けた。クロムウェルの共和政時代にはしばしば投獄される者もいた。1650年の王政復古でクエーカーにとっては一層状況が悪化し、紛争は長年に及んだ。クエーカーはイギリスだけでなく植民地でも投獄され、女子どもも殴打され冷水を浴びせられた。マサチューセッツではメアリ・ダイアーをはじめとして信仰を捨てなかったために処刑されたクエーカーもいる。ウィリアム・ペン（William Penn）がクエーカーにとって信仰を守れる安住の地として作り上げたのが、ペンシルヴァニア州である。迫害にもかかわらず、活動は急速に強く結びついた組織に成長した。

イギリスでは19世紀には大学と英国国教会の結びつきが強かったので、非国教徒としてクエーカーは大学への門戸を閉ざされた。従って神学、法学の専門職に就くことは不可能であったし、また彼らの信条から軍隊に入ることも芸術の道に進むこともできなかった。進取の気概にとんだ信者の才能はヴィクトリア時代の社会改革と実業に向けられた。多くのクエーカー一族がイギリスの産業界に名を馳せている。医学が大学教育でなく徒弟制で習得された時代には、医薬業に就くことも可能であった。17世紀から18世紀初頭にかけてはチョコレート薬効が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。製菓業に加えて、金融業ではロイズ銀行（Lloyds Bank）、バークレー銀行（Barclays Bank）、イギリス鉄鋼業を築いたコールブルック社（Coalbrookdale Company）、ハンツマン（Huntsman）がある。⁵

III イギリスの巨大チョコレート・メーカーの成長と発展

次にイギリスの三大チョコレート産業の中心地であるブリストル、バーミンガムとヨークにおける前述したクエーカー系の企業の成立について述べる。

A. ブリストル — フライ

1728年ブリストルのウォルター・チャーチマン（Walter Churchman）という薬剤師がチョコレート製造を始めた。翌年彼はジョージ2世の勅許状を賜った。17世紀後半から18世紀にかけて医学雑誌ではとりわけまずい薬を飲みやすくする混合液としてチョコレ

トの薬効が推奨されていた。チョコレートは最初は薬としての効能が強調されたが、たちまち製造者はその風味によってこの治療的な飲み物が、美味しい飲料になりうることに気づいていた。⁶

1. 初代フライ

ウォルター・チャーチマンの死後、息子のチャールズが事業を継いだ。1761年に死ぬと、ジョーゼフ・フライ（Joseph Fry）というクエーカー教徒の青年がチョコレート製造の機械の特許もろともウォルター・チャーチマン薬局を購入しフライ・ヴォーナム商会（Fry, Vaughan & Co.）を立ち上げた。彼はウィルトシャーに生まれヘンリー・ポーツマス医師の下で修業したが、植物と香草の薬効と薬の調合について徹底的な訓練を受けた。彼は数多くのチョコレートのレシピを独習し、天晴れな精力と商才をかけて1759年広めの敷地に店を移転した。1777年にはチョコレート工場はさらに広いユニオン・ストリートに進出した。⁷

フライは他人の発明と経験をうまく利用した。基本的な製法はココア豆を炭火で炒って手でより分け、熱した平板の上で砕いてすりつぶす。ココアの塊は銅版の上で香料と砂糖と合わせ、タブレット状にされる。固形のチョコレートを食べることは知られておらず、人びとはタブレットをカップの底に置いて、熱湯か牛乳を注いで飲んだ。いわゆる零細企業で、しばしば原料が払底した。重税のため、ブリストルのごく限られた富裕層しかフライのチョコレートを買うことができなかった。1776年のフライのチョコレートの1ポンドの小売価格は35ペンスで農夫の週給にかろうじて及ばない程度のぜいたく品だった。ジョーゼフ・フライの企業家精神はチョコレートの商業価値を予見したのみでなく、印刷、製陶業、石鹼、ろうそく会社、薬品業にも手を広げた。1787年ジョーゼフ・フライは亡くなり、妻アンナが事業を引き継いだ。彼はフレンド会の徳性を高めたことで信徒の尊敬を得た。

息子のジョーゼフ・ストーズ・フライ（Joseph Storrs Fry）は1795年ワットの蒸気エンジンを使ってココア豆を挽く新製法の特許を取得して、会社の実権を握った。これが業界におけるチョコレートの工業化の新機軸となった。1803年にアンナの亡き後ジョーゼフはハント医師（Dr. Hunt）とパートナーを組んで新会社はフライ・ハント商会（Fry & Hunt）と社名を変更したが、1822年ハントが退き、ジョーゼフは息子を起用し会社はSフライ父子商会（S. Fry & Sons.）と再び改名された。会社はイギリス最大級のチョコレート製造業者となった。

2. 固形チョコレートの開発

1847年フライのチョコレート工場は大衆の消費に見合うチョコレート・バーを初めて作った。初代ジョーゼフ・フライの曾孫が溶かしたココア・バターを脱脂したココア・パウダーに砂糖とともに混ぜ合わせペースト状にして型に圧縮する方法を発見した。チョコレート・バーが普及した結果、人びとは飲むチョコレートと同様に食べるチョコレートを意識し始めた。1866年からフライのチョコレート・クリーム・バーの生産が始まり、以後220種以上の製品が導入された。1896年には登記会社となり、フライ家の家内経営ではあるが、初代ジョーゼフ・ストー・フライの孫が会長となった。イギリス海軍にココアとチョコレートを卸す指定業者ともなった。フライは西アフリカでのカカオ農園での奴隷の待遇に納得

せず、当地での事態が改善されるまで原料出荷をボイコットするという良心的姿勢を買いた。(コウ344頁)

第一次大戦の直前にはフライはブリストル最大の企業であったが、1913年にジョーゼフ・フライが死に、キャドバリーとの競争に敗色が濃くなってきた。1919年にはフライ社はキャドバリーと合併し、「ブリティッシュ・ココア・チョコレート会社」(British Cocoa and Chocolate Company)として合併会社となったが、1923年フライ管轄区はブリストル近郊のソマーデイルに移転し、1981年以降はもうフライの名前は使われていないが、工場は依然としてキャドバリー社の主力拠点である。

3. オランダのブランド

ヴァン・ホーテンはアルカリ塩を用いてカカオ豆の酸を中和させて、ココアを消化のよいものにしたが、この方法はDutching (オランダ製法)として知られるようになり、ココアの色は黒ずみ風味がまろやかになった。しかしイギリスのフライはオランダ製ココアの垂流に過ぎないと思っている人もいた。芥川龍之介が横須賀海軍学校で教えていた時取材したらしい「あばばば」という掌編に、舶来物のココアを買う場面が出てくる。行きつけの食料雑貨店では、無愛想な主人がココアを一缶買うにしても「Fry よりはこちらにしなさい。これはオランダのDrosteです」といって客を悩ませていた。保吉はココアを買いに行ききび面の小僧にフライの缶を渡され、客あしらいの不慣れな世間ずれしていない若女将をいじめてやりたい気になり、ごねてみる。

「実はこのFryのココアの中には時々虫が湧いているんだが」

保吉は真面目に話しかけた。しかし実際虫の湧いたココアに出会った覚えのある訣ではない。

唯何でもこう云いさえすれば、Van Houtenの有無は確かめさせる上に効能のあることを信じたからである。

「それもずいぶん大きいやつがあるもんだからね。ちょうどこの小指位ある...」⁸

保吉は店の情景にオランダの風俗画を連想する程オランダ最良なのだが、しばらく若女将の姿が見えないと思っていたら、ある日彼女は赤ん坊をあやしながら店の前に立っていた。あの初々しい若妻は何事にも動じない図太い母になってしまっていた、というのが落ちである。

B. バーミンガム - キャドバリー

1. 沿革

1824年若いクエーカー教徒のジョン・キャドバリーがバーミンガム中心にあるブル・ストリートに父親の呉服店の傍らに開業したコーヒーと紅茶、ココアの小店がキャドバリー有限会社の礎となった。コーヒー、紅茶、ココアを扱ったのは、彼が終生関わった禁酒協会の活動でこれらが酒の代用となると考えたからであった。アルコールは当時のイギリスの労働者の悲惨と貧困状態の原因の一つと考えられた。1831年には商売は食料品店から衣替えして、ジョンはすり鉢とすりこぎを使って飲用チョコレートとココアの製造を始めた。バーミンガムのクルックド小路の古い麦芽製造所を借りて初めて大規模なココアの製造を

行った。この企画は当たり、1847年には彼は弟のベンジャミンを誘って、もっと大きな工場を借りた。同じ年、バーミンガム運河を経てイギリスの主要な港とつながる専用運河を備えたブリッジ・ストリートに移転した。キャドバリー兄弟社は1854年には王室御用達業者の認可を受けた。事業は32年間同じ場所で続けられたが、1878年には工員は200人にまで増加し、手狭になった。結局、世界最大級のチョコレート工場の一つとして数え上げられる現在のボーンヴィルに移転することになった。10年以内に従業員の数は一、二千人に達し、1919年までには7,500人に増加した。

ジョン・キャドバリーは1861年に引退し、長男のリチャードとジョージに事業を引き渡した。ジョージはオランダからヴァン・ホーテンの機械を持ち帰り、粉末ココアの開発に成功した。(Chin 1-18)

ミルクチョコレートはクエーカーの発明ではないが、クエーカーはたちまち製造販売の主導権を握った。キャドバリーはフライ社に先駆けて1898年にミルク・チョコレートを商品化した。初期のミルク・チョコレート・バーは今日の水準とは程遠く、キャドバリーはさらに数年かけて優れたミルク・チョコレートの新製品を開発した。スイスのミルクチョコレートがイギリスの市場で売り上げを伸ばしたので、キャドバリー兄弟はこれを脅威に感じ、スイスに行ってコンデンス・ミルク製造過程を学び、自社に巨大なコンデンスミルク工場を設置しチョコレートに最大量のミルクを投入する製法を模索した。この努力が実って1905年にキャドバリー・デイリー・ミルク (Cadbury's Dairy Milk) が生まれた。1913年までにはキャドバリーのベスト・セラー商品となり、以来75年間にわたって売り上げの首位を保った。(Chin 37-48)

2. 社風

キャドバリー家は労働者の福祉と労働交渉において率先し、他の雇用主たちに規範を示した。キャドバリー兄弟社は土曜日の半ドンを導入した最初の会社であり、公休日に工場を閉場することにおいても先駆けていた。1918年にはキャドバリー兄弟社は男女それぞれに民主的に選出した労働協議会を設置した。これらの協議会に各部門から代表を無記名投票で選出し、従業員の労働条件、保健、保安、教育、養成、厚生について審議した。

労働条件と福利待遇はヴィクトリア時代当時の一般的な労働者よりも優れていた。若手従業員は夜学で学ぶことを奨励され、週2回早引けが許された。1879年にボーンヴィルに移転した工場は、暖房付きの更衣室、暖かい食事を出す厨房、庭園、広大な運動場を呼び物としていた。経営者は鉄道会社と従業員の特別運賃を交渉した。従業員のためのプールまであり、従業員の精神的な成長も奨励されるように1866年に開始された朝の祈祷会と聖書講読は50年間続けられた。20世紀初頭にキャドバリー社は医務局と歯科を設置した。1906年には年金基金を設置した。

キャドバリーはとりわけ女性従業員の風紀には厳しく、素行の乱れた女性は採用しなかったし、1950年代まで女子工員の部門への出入りも入場が厳しくチェックされた。女性は結婚したら退職しなければならなかった。結婚した女性は母として家庭から離れてはいけないというのが、ジョージ・キャドバリーの考えであり、夫が妻の収入に頼って無為に暮らすようになってはいけないとも思ったからである。1877年からは結婚退職する女性は聖書とカーネーションが贈られた。第二次世界大戦の労働力不足の折には、既婚女性にも雇用

の機会が提供された。(Chin 31-43)

4. 住宅問題とボーンヴィル村

ジョージ・キャドバリーは庭園都市運動で活躍した住宅改革者であった。会社の拡大で新工場の建設が必要となった時、キャドバリー社は不健康なバーミンガムの工業地区から郊外の田園地帯に移転することにした。

ヴィクトリア時代の大都市の中心部に共通するのは、労働者階級の労働条件と居住環境が劣悪だったことである。大気は汚染され人びとはスラム街の悪臭のたちこめる背中合わせの狭くて不潔な暗い家に暮らしていた。そしてひどい環境から犯罪やその他の社会問題が発生した。

1840年代王立調査委員会の報告ではバーミンガムは排水設備が整っておらず、湿地帯で水源の多くは汚染されていて死亡率は市の中心部ほど高かった。ジョージ・キャドバリーは成人学校の運動を通してしばしばその生徒や家族の家を訪問し、バーミンガムの貧困地区を知るようになり、工場労働者が田舎の空気と仕事を家族と引き離されなくて、そこで働かせるという従業員の労働環境と生活全般の質の向上のための計画を立てた。

バーミンガム中心地区からは4マイル南に理想の敷地が見つかった。この敷地には多くの利点があった。ウースターとバーミンガムの運河に近く水陸の運送にも都合が良く、水源が豊富であった。拡張とキャドバリー兄弟の将来の夢を実現させるゆとりが十分にあった。そこはフランス風の響きを持つボーンヴィルという名称が選ばれた。1875年彼らは田園都市建設の社会的構想を持って、労働者の快適で健全な住宅建設に着手した。1879年サリーオーク近辺のボーン川の堤の14半エーカーの牧草地に新工場を設立した。1893年には143戸のコテージ風の家が完成した。クエーカーの主義に沿って村にはパブは一軒もなかった。しかしボーンヴィル工場が大きくなるにつれ、土地の値段が上がって、開発業者の手に落ちやすくなったため、ジョージ・キャドバリーはボーンヴィル宅地をトラストに委託することにきめた。(Chin 49-51)

リチャードとジョージ・キャドバリーの二人によって設計されたボーンヴィル・ヴィレッジは、一世紀に渡る産業の企画と共同体創造の夢の実現であった。

C. ヨーク

1. ラウントリー・マッキントッシュ

ブリストルとバーミンガムに加えて、ヨークもクエーカーに縁が深い土地である。イギリス第三の中心地ヨークでチョコレート産業に関わったのは、ラウントリー家である。

発端はクエーカーのメアリ・トゥークが未亡人となり、ウォルムゲートに女手ひとつでティーショップを開店した。この店に甥のウィリアム・トゥークが徒弟に入り1753年、メアリが死ぬとウィリアムの店の経営権が譲渡された。1785年から息子が加わりウィリアム・トゥーク父子商会 (William Tuke & Son) となり、ココアを売り始めた。⁹ 1862年茶部門はロンドンに移転し、ヘンリー・ラウントリー (Henry Rowntree) がココア部門の経営権を手に入れた。

ジョーゼフ・ラウントリー (Joseph Rowntree 1836-1925) はヨーク生まれで、14歳の時から父の食料品店で働き始めたが、1869年彼は兄のヘンリーの経営するチョコレート工

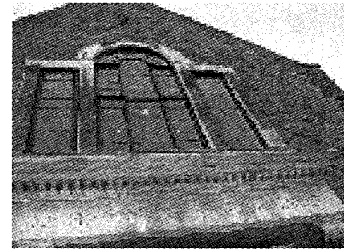
場に加わった。ヘンリーが死ぬとジョーゼフが会社のオーナーになった。ジョーゼフは自由党の支持者で、公共事業にも献身し、従業員の生活の質の改良を懸念していた。彼は成人学校で教え、ヨーク公立図書館の設立にも尽力し従業員に無料教育、社会福祉施設、医者、歯医者、年金を提供した。1902年彼はヨークの北ニューイヤズウィックに150エーカーの土地を購入し、低収入の家族のための住居を建てた。1921年彼はラウントリー公園を作った。ラウントリーの名を冠した4つの基金があり、彼の遺志が継がれ、貧困などの社会問題を究明しクエーカーと自由党のためにそして高齢者、障害者に慈善活動が続けられている。¹⁰

会社は19世紀末までに従業員30人から世界市場に向けて4000人規模に拡大した。フルーツ・パスティユ、チョコレート・ドロップス、フルーツ・グミ、ジェリー・ベイビーズが同社の目玉商品であった。1969年ラウントリーとマッキントッシュが合併してラウントリー・マッキントッシュ (Rowntree Mackintosh Ltd.) となった。現在、ラウントリーの名は残っているが、1988年ネスレによって買収された。2006年9月ヨークの工場の閉鎖も発表された。



ラウントリーパーク（ヨーク）

1969年キャドバリーはソフトドリンクのシュベップスと合併し、キャドバリー・シュベップス合資会社となった。今日クエーカーはもはやチョコレート産業では目だった存在ではないが、尊い遺産がある。2001年にはキャドバリー・トレバー・バセットと合併し多国籍のイギリス最大手の製菓ブランドとなったが、いまだにフライとラウントリーの名で売っているラインがある。



ジョーゼフ・ラウントリー記念図書館
現ネスレ工場の正面にある

2. テリーズ Terry's

ヨークのもうひとつのチョコレートのブランドはテリーズである。会社は1767年にバイルドン (Bayldon) とベリー (Berry) によって設立された。テリーズの名がついたのは1823年ジョーゼフ・テリー (Joseph Terry) が共同出資を始めからである。ピーク時には700人以上の工員を抱え、Terry's All Goldのような世界に名高い菓子を作った。テリー家は数代にわたり事業に携わったが、1993年からはクラフト・ジェイコブ・スチャード (Kraft Jacob Suchard) に吸収され、ヨークの工場は2005年夏に閉鎖された。¹¹



ヨークのクラフト (テリーズ) の工場跡 (2006.9)
現在GHT Developments LLPの所有となっている

D. イギリス産チョコレートとヨーロッパ産チョコレート

キャドバリーのチョコレートはジャがいもとサゴヤシのでんぷんで、ココアバターの成分を調節していた。その他の材料が栄養分を補うために加えられた。20世紀にイギリス人のチョコレート味覚を形成したのは主にベストセラーであるキャドバリー・デリー・ミルク（CDM）であったといえる。キャドバリーではパーム油などのカカオバター以外の植物性油脂を入れ、このことが1997年EUの経済統合が進展する際に問題が再浮上した。EUの議会でチョコレートの呼称を使うのが出来るのは原料をカカオバターに限定するフランス、ベルギーをはじめとする純粋派とミルクや植物性油脂を加えた添加物を許容するイギリスなどの自由派と二分された。その結果、域内流通の条件としては、カカオバター以外の油脂の使用が5%以下でなければ成分の明記が義務付けられチョコレートの商品名の使用が認められない、イギリスのミルクの含有成分が高いミルクチョコレートはEU内で販売する場合ファミリー・ミルク・チョコレートの名称を明記するという結論に至った。¹² イギリスのチョコレートと純粋派の大陸のチョコレートの成分が違えば、味の違いは決定的である。

ヴァージニア・ウルフの夫レナード・ウルフが第一次大戦が終結して、ようやくチョコレートにありつけた感激を自伝に記している。

私が子どものころ太いチョコレート・クリーム・バーは一本半ペニーで買えたと思う。キャドバリーを買う奴もいれば、フライを買う奴もいた。もしあなたがキャドバリーに病みつきになっていたら、フライを食べる奴のことをまるで本場のミュージニー産の熟成したバーガンディを飲む人間がオーストラリア産のバーガンディを飲む奴のように思っただろう。私はキャドバリー派だし、その後ずっとチョコレート・クリーム・バーに凝っている。(長年見かけないが) ベルギーのチョコレート・クリーム・バーはイギリスのとは違って薄っぺらくて大陸的だが、私たちがそれを見かけた時、世界がほんのちょっぴり変化したように思われて店に駆け込んで、めいめい3本ずつ買った。マダムXはそれしか売ってくれなかったのだ。私たちはチョコレートをホガス・プレスに持ち帰って、おし黙って恭しく食べた。戦争はついに終わったのだ。¹³

レナードがセイロンから7年ぶりにヨーロッパに帰還したとき、マルセイユで発見したのはチョコレート・クリームであったが、今度も戦争から平和に戻った時、結びついた記憶はチョコレート・クリームであった。戦争が勃発した年、多くのベルギーからの難民がウルフ夫妻の印刷会社があるリッチモンドに定住した。大柄で赤ら顔のベルギー人の女がデリカテッセンとティーショップを開店したが、戦争が長引くにつれて品薄になり、チョコレート・クリームは完全に姿を消した。だが停戦の数ヵ月後のある日二人はチョコレート・クリーム・バーを発見した。『キャドバリー物語』の著者カール・チンが述べるように、チョコレートにはその国の土地柄がある。たいていの人はその国産のチョコレートを好むものである。(105) 彼らはそれで育ち、それになじみ、チョコレートの味はどうあるべきかの感覚はそれで決まるのである。人はとりわけ好みのチョコレートにはこだわるものである。イギリスの学童たちは学校時代にその好みが決まるのである。だからブランドはその味を変えようとしない。キャドバリーのヒット商品DCMについてキャドバリー社の広報担当トニー・ビルズボローは述べる。

味が全てです。我々は今日のチョコレートを愛する世代に彼らの祖母の知っているのと同じ味を楽しんでいただきたいのです。それを確実にするために、私たちは変わらぬ原料を変わらぬやり方で使っています。キャドバリー・デリー・ミルクのレシピは一握りの人びとにしか知られていない秘密です。それは金庫に保管され依然として私たちの一番人気の商品です。¹⁴

E. ロアルド・ダールの『チャーリーとチョコレート工場』（1971）

ロアルド・ダール（Roald Dahl）の児童文学『チャーリーとチョコレート工場』（Charlie and Chocolate Factory）は、二度映画化され、長らく英米の子どもたちの愛読書として親しまれている。貧しい少年チャーリーの住む町には、世界一のチョコレート工場がある。その工場のオーナーのウィリー・ワンカからある日突然「黄金のチケットが入っているチョコレートを手にした幸運な五人の子供を工場に招待する」という告知があった。人々が狂乱してチョコレートを買いあさる中、奇跡的にチケットを手に入れたチャーリーは長年門戸を閉ざされた出入り禁止の工場に入場した。そして謎のチョコレート工場の驚くべき全貌が明らかになり、他の親子が次々と脱落していくなかであって最後にチャーリーが工場の後継者たる栄誉を与えられるのである。この作品はいわゆるファンタジーなのでキャラクターやプロットにはいささか誇張があるが、子どもたちの心をつかんだチョコレート工場という設定には注目すべきものがある。フェリペ・フェルナンデス＝アルメストはこの「架空のチョコレート工場には、植民地の作物から工業製品になるまでのチョコレートの歴史全体が凝縮されている」（352頁）と述べている。

1. ピア・カルチャーと子どもの菓子

『少年』（1984）というダールの自伝では彼が少年時代に食べた駄菓子にまつわる様々な思い出が語られている。映画もテレビもない時代、子どもたちは小遣いの六ペンス玉を握りしめ、通学途中に菓子屋に駆け込むのが楽しみだった。

1923年のランダフの駄菓子屋は、まさに私たちの生活の中心だった。酒飲みにとってのバー、主教にとっての教会、それが私たちにとっての駄菓子屋であった。それがなかったら生き甲斐がないに等しかっただろう。¹⁶

ワンカの「なめてもなくなるキャンディー」は作者が子供時代に友達と1ペニーで買って一時間も口に入れてなめ続けたゴブストッパーというキャンディーへの子供の夢をこめたものだ。ダール少年とその友人たちは、鼠の死骸をゴブストッパーの入った大きなビンに入れて、ごうつくばりな菓子屋のおばあさんを懲らしめようとしたが、校長から大目玉を喰らって結局彼は転校するはめになった。

ダールの育った1920年代チョコレート・バーの種類は今と比べ物にならないほど乏しく、少年少女たちはチョコレートよりも安いキャンディーやトフィーや駄菓子に小遣いを費やした。それでも当時キャドバリー製品のボンヴィル・バーとデリー・ミルク・バー、ホイップド・クリーム・ウォルナッツ、四種のマシュマロ・バーは揃っていた。¹⁷

2. 「ワんカのチョコレート工場」はキャドバリーなのか？

メラニー・ウェンツはダールのチョコレート工場の舞台としてボーンヴィルのキャドバリーを指摘している。ダールのパブリックスクール時代の回想に登場するからである。

世界中に美味しいチョコレートをおくりだす巨大な革新的な会社、ワんカの夢のチョコレート工場はバーミンガム郊外にあるキャドバリーに他ならない。その施設のツアーの要求に応じるためにキャドバリーの親切な人びとは「キャドバリー・ワールド」を創造したのだ。ウィリー・ワんカのファン、あらゆる種類のチョコレート好きの人びとにとってのメッカであるキャドバリー・ワールドはチョコレートに少しでも興味のある人にとっては見るべきものである。¹⁸

今も毎日ここを訪れる子ども連れの観光客は引きも切らない。ダールの少年時代、キャドバリーではパブリックスクールの少年たちに新製品の試食をさせていた。ダールは会社の新しい製品の開発に成功し社長に認められるという空想をふくらませ、このモニターの経験から『チャーリーとチョコレート工場』の着想が生まれたと書いている。¹⁹

この素晴らしい贈り物と引き換えに私たちが要求されるのは、それぞれのチョコレート・バーを注意深く味わって採点し、なぜそれが好きか嫌いかを要領よくコメントすることだった。

これはうまいやり方だった。キャドバリーは自社の新製品を試すのに世界最強のチョコレート・バーの舌の肥えた連中を使ったのだ。私たちは13歳から18歳までの敏感な年頃で、ミルクフレックからレモンマッシュマロまで全てのチョコレート・バーを熟知していた。新しいものに対しては何でも私たちの意見は貴重なのは明らかだった。私たち全員がこのゲームに大乗り気で取り組み、勉強部屋に座ってチョコバーを通ぶってかじり、採点してコメントをつけた。「この味は凡人にはあまりにも微妙である」と書いたのを覚えている。(147-8)

キャドバリーは子どもを会社の繁栄に欠かせない存在として、子ども向けの宣伝にも腐心した。1920年代には「エルシーとボーンヴィル・バニー」という絵本を発行し、そこではエルシーという少女がボーンヴィルに連れて行かれてココアとチョコレートの作られるのを見る。1934年にはミニチュア動物のおまけのついた子ども向けの特製ココア缶を売り出し、子どもたちは動物のキャラクターの収集に夢中になった。1936年には「ココ・クラブ」が結成され、戦後に復活し1952年に解散するまで、メンバーは一時は30万人にも達し、ゲームやクイズやコンクールの着いたニューズレターを楽しみにした。会社はまた夏の海岸で砂絵コンテストも主催した (Chin 67)。このようなキャドバリー社の宣伝活動が児童文化の一端に組み込まれ、ダールの「ワんカ」のコンテストの着想の源となったことは想像に難くない。

3. アメリカにおける夢のチョコレート工場

だが、フェリペ・フェルナンデス＝アルメストは工場主ウィリー・ワんカと工場のモデルはキャドバリーではなくアメリカのミルトン・ハーシーであるという (352頁)。子宝に恵まれなかったハーシー夫妻は孤児院を作り、孤児の友人になり後継者を育てるために力を尽くしたからである。ウンパー・ルーパーという小人の土人の従業員の描きかたは、帝

国主義の奴隷の酷使を連想させ、クエーカーの精神にはそぐわなかったであろう。

ハーシーはクエーカーではなかったが、メノー派のクリスチャンで博愛精神に富んでいた。ペンシルヴァニアにキャラメル工場を持っていたが、シカゴ万博でドイツ製のチョコレート機械を買い取り、チョコレート製造に成功したのでこちらに本腰を入れることにした。チョコレート事業が軌道に乗ると、従業員のための工場町を建設することにした。工場町といってもそれはイギリスのキャドバリーやラウントリーとは比べ物にならない、病院、学校、郵便局、消防署、ホテル、銀行を備え、遊園地や野外劇場などの娯楽施設も隣接させた夢のような完璧なコミュニティであった。砂糖の原産地キューバにも町の設計を計画した。大恐慌の間も人件費の値下がりを受けて町発展を進めて乗り切った。²⁰

ハーシー・フーズは一時期、売却が懸念されたが、住民の強い反対にあって存続が決まった。²¹ 工場には大勢の見学客が押し寄せるので、工場見学の案内はやめてテーマ・パークを建設し、チョコレート製造のツアーが行われるしくみになった。

4. イギリスに来たマース

けれどもダールが工場見学体験を言及しているのはキャドバリーではなかった。ダールの死後出版された妻フェリシテとの共著『ジプシー・ハウスでの食べ物の思い出』（1991）の中でダールはチョコレートへの思いを綴っている。ダールの説くところ「チョコレート史」においてチョコレート革命は後にも先にも1930年から1937年にかけてのことで、それは音楽でいうとバッハ、モーツァルト、ベートーベンの黄金時代、絵画でいうイタリア・ルネッサンス、19世紀末の印象派の到来、文学ではトルストイ、バルザック、ディケンズに比すべきものであった。まず1930年にフライが「克蘭チー」を発明した。アメリカはシカゴで「ミルク・ウェイ」を発明し長年作っているマースという名の男がいた。マースはクエーカーではないが、現在にいたるまでハーシーのライバル会社である。フォレストという息子が父と袂を分かちイギリスのロンドン近郊のスラウに来て1932年「ミルク・ウェイ」の改良に成功し大ヒットした。1936年またしても彼は「モルティザー」という傑作を世に送り出した。(Felicity & Roald Dahl 152-154)

これを書いている時、フォレスト・マースは年齢を明らかにしなかったが、健在であった。彼と家族が経営するビジネスは驚異的である。いまや巨大産業であるが家族経営のままであるので、株主の期待には応じられない。ゆえに彼は好きなように経営できるし、従業員を幸せな大家族のように扱えるのだった。皆がその利益を分かち合う。従業員は売り上げが向上したら四週間ごとに昇給を得た。私は実際に工場を見学したが、幸せな一大家族のように経営されているのを確認した。だから私はマース氏に脱帽する。(153 Note)

この寛大な高齢のフォレスト・マースこそワカンの面影をもち、初期のクエーカーたちが創始したチョコレート製造所を思わせるその会社の幸福な家庭的雰囲気こそ、ダールの夢のチョコレート工場のファンタジーの世界に通じるものである。チョコレート工場のモデルはマースだったのである。

1937年もキットカット、ロロ、スマーティといった名作が誕生した黄金の年であった。だからウィリアム一世がイングランドを征服した年号も、ウィリアム二世が王位を継いだ

年号も知らなくても生活にさしたる支障はないが、1932年、1936年、1937年という画期的な年はイギリスの全ての子どもたちの頭に叩き込んでおくべきである、とダールは力説する。(154)

まとめ

イギリスにおいてチョコレート産業の創業者はクエーカーが多い。19世紀には大学は英国国教会と結びつき、非国教徒としてクエーカーは進学の道を閉ざされ神学、法学の専門職に就くことは不可能であったし、またその信条から軍隊に入ることも芸術を生業とすることもできなかった。信者の才覚は社会改革と実業に向けられた。結果、多くのクエーカー一族がイギリスの産業界に名を馳せている。徒弟制の時代には、医薬業に就くことも可能であったので、醸造、製菓を基本とした製造業で能力を発揮し17世紀から18世紀初頭にかけてはチョコレートの薬効が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。

チョコレートは初期のころは健康食品であったが、次第に液体から固形へと変容し、高級嗜好品となり、大衆化するとイギリスの子どもの味覚を決定づけた。特に激しい商戦を勝ち抜いたキャドバリーのチョコレートはイギリス人になじみが深い。だからEUの統合によるチョコレートのカカオバターの成分規定はイギリス人には相容れないものであった。イギリス人のチョコレートの味覚に自負をもつキャドバリー社やイギリスの業界関係者たちは憤慨した。

初期の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、従業員の福利厚生へその博愛精神を発揮して商標をつくりあげてきた。駄菓子となったチョコレートはイギリスの子どもたちの生活に根づいていった。ダールのファンタジー『チャーリーとチョコレート工場』はそのような土壌から生み出された傑作である。だが会社が大規模化して、利益追求へと企業の多国籍化と吸収合併が進み、家内工業の伝統は失われてしまい、クエーカーの精神はブランド名と共に消滅し忘却されつつある。

¹ UK Confectionery Review of 2000, Cadbury Trebor Bassett - http://www.cadbury.co.uk/fr_today.asp. (Accessed on 13/9/2006/)

² Sophie D. Coe, Michael D. Coe, *The True History of Chocolate*. Thames & Hudson Ltd (1996)

『チョコレートの歴史』樋口孝子訳 河出書房新社 1999年

³ Cadbury Trevor Bassett, *Cadbury: A Passion for Chocolate*. 2001. 13.

⁴ Geoffrey Hubbard, *Quaker by Convincement*. Penguin (1974)

⁵ 'Beliefs and Business: the experience of Quaker Companies'- talk by Sir Adrian Cadbury A talk in the Faith Seeking Understanding series - May 2003 <http://rps.gn.apc.org/leveson/resources/cadbury0503.htm>

(Accessed on 13/9/2006/)

- ⁶ Cadbury.co.uk - History of Chocolate—Chocolate Houses
http://www.cadbury.co.uk/EN/CTB2003/about_chocolate/history_chocolate/chocolate_houses.htm. (Accessed on 13/9/2006/)
- ⁷ Carl Chin, *The Cadbury Story : A Short Story*. Studley, Brewin Books Ltd, 2004. 55-56.
- ⁸ 芥川龍之介『戯作三昧 一塊の土』新潮文庫 昭和43年190-191.
- ⁹ William H. Ukers, *All about Tea*. II. 158.
- ¹⁰ Anne Vernon, *A Quaker Business Man: The Life of Joseph Rowntree, 1836-1925*. Routledge 2006.
アン・ヴァーノン著、岡村東洋光、佐伯岩夫訳『ジョーゼフ・ラウントリーの生涯』創元社 2006
The Rowntree Society 'The Rowntree Family'
<http://www.rowntreewalks.org/family.php> (Accessed on 13/9/2006/)
- ¹¹ 2005 York Tourism Bureau 'York - live the history'
<http://www.visityork.org/media/factsheets/Chocolate>. (Accessed on 13/9/2006/)
- ¹² SCADPlus: Cocoa and chocolate Activities of the European Union Summaries of Legislation. PRODUCT LABELLING AND PACKAGING > Cocoa and chocolate.
<http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21122b.htm> (Accessed on 13/9/2006/)
- ¹³ Leonard Woolf, *Beginning Again: An Autobiography of the Years 1911-1918* (1964), Hogarth Press, 1968. 257.
- ¹⁴ 'Home to Britain's Favourite Brand.'
<http://www.thebritishmidlands.com/cadbury.html> (Accessed on 13/9/2006/)
- ¹⁵ Felipe Fernandez-Armesto *Near a Thousand Tables*. James Bennett Pty Ltd (Jun 2002)
『食べる人類誌—火の発見からファーストフードの蔓延まで』小田切勝子訳 早川書房 2003年 352頁
- ¹⁶ Roald Dahl, *Boy: Tales of Childhood*. Puffin Books, 2001.
- ¹⁷ Felicity & Roald Dahl, *Memories with Food at Gipsy House*. London, NY: Penguin Books, 1991. 150.
- ¹⁸ Melanie Wentz, *Once upon a Time in Great Britain: A Travel Guide to the Sights and Settings of Your Favorite Children's Stories*. NY: St. Martin's Press. 2002. 175.
- ¹⁹ Stephen Phelan 'If you thought Willy Wonka's chocolate factory was a work of fantasy ...' Sunday Herald Talk. 17 July 2005.
<http://www.sundayherald.com/50798>
- ²⁰ Michael D'Antonio, *Hershey: Milton S. Hershey's Extraordinary Life of Wealth, Empire, and Utopian*. Simon & Schuster, 2006.
- ²¹ 'Hershey Trust decides not to sell candy maker' Sep. 18, 2002
<http://archives.cnn.com/2002/US/Northeast/09/18/hershey.no.sale/>

²² BBC News, 'UK loses battle in chocolate war' Friday, October 24, 1997
<http://news.bbc.co.uk/1/hi/uk/14930.stm>