

## 英国の美味しいスイーツ A Sweet Tooth ‘Rice? for dessert?’

日本の友人に、私の大好きな英国のスイーツのひとつ、ライスプディング(ライスに牛乳や砂糖、バターを入れ、ジャムやシナモン、バニラ、ナツメグなどの味付けをしてオーブンで焼いたデザート)の話をする  
と、「デザートにお米?!」とビックリ、いえ、恐れおののきます。私の母親はライスプディング作りが大  
変得意で、とても美味しいのです。信じてほしいな・・・。

‘pot-bellied(三段腹)’気味だった少年の頃、ライスプディングが学校給食のデザートに出ることを祈り  
ながら、配膳を待つ列に並んでいたものです。ライスプディングだった日は、小説「オリバー・ツイスト」の  
主人公のように2度目のおかわりをあつという間に平らげ、さらに3度目を2度目としてリクエストして  
いました。

私は英国のスイーツが大好きです。シンプルで、食べ応えがあり、高価でもなく、楽しく、また、作るのも  
簡単です。ミシュランスターのシェフのようなスキルも必要なく、実際に‘a piece of cake(とっても簡  
単)’。

また、英国のスイーツには面白い名前が付いています。

Apple turn-over (アップルターンオーバー: ひっくり返したリンゴ)、Upside down cake (アップサイドダ  
ウンケーキ: 逆さまのケーキ)、Jam roly poly (ジャムローリーポーリー: ジャム渦巻き)、Sticky toffee  
pudding (スティッキートフィープディング: ベタベタしたトフィーのプディング)や、ぼろぼろになるという意  
味の‘crumbles’や愚か者という意味の‘fools’が名づけられて様々な種類のスイーツもあります。  
その他、Spotted dog、別名 Spotted Dick というスイーツもあります。この料理の名前は、地元のカウン  
シルによって不適切な点があるということで、Spotted Richard という名前に変更になりました。(理由は  
英国人のお友達に聞いてみてください。)

これら伝統的な英国のスイーツは時代遅れとされてきていましたが、最近、人気が復活してきました。日  
本でも英国のお菓子職人が、英国の伝統的なスイーツを売るお店を東京の広尾にオープンしています。  
こちらの手作りのカップケーキは‘are selling like, well..... hot cakes (とても良く売れています)’

私はどんなスイーツも食べますが、納豆味のアイスクリームやクロテット・クリームが添えられたスイ  
ーツは苦手です。とはいっても、私は‘sweet tooth(甘党)’。‘sweet tooth’とは、あらゆる甘い物が好きな  
人を指し、最近の‘chocoholic’という言い回しが多少否定的なのに比べ、こちらは、好意的で寛大な含  
みがあります。

次回、英国へいらっしゃる機会には、マークス&スペンサーやセインズブリー、テスコなどのスーパーマ  
ーケットのデザート売り場を覗いてみてください。美味しい英国のスイーツがリーズナブルな値段でみつ  
かります。その他、フィッシュ・アンド・チップスの王様 Harry Ramsden’s のお店でも、魅力的な英国の  
スイーツ、Bread and butter pudding (ブレッド・アンド・バター・プディング)を楽しめます。

英国のスイーツ作りにご興味があれば、‘Delia Smith’s Cookery Course’ やベストセラー ‘Ma  
Broom’s Cookbook’ がオススメです。Cloutie dumplings のような珍しいスコットランドのレシピも載っ  
ている‘Ma Broom’s Cookbook’ は、スコットランドの典型的なダンディー一家を舞台とした人気漫画の  
料理本でもあります。(日本のサザエさんの料理本と想像すれば分かってもらえるでしょうか。)

最後に、英国のスイーツは外見で判断してはいけません。今回ご紹介したスイーツの中も、見た目の美  
しさからは評価されにくいものもありますが、味はお墨付きです。‘the proof of the pudding is in the  
eating’ (論より証拠)’ という諺もあるように。