



楽しい! おいしい!

# ファーマーズ・マーケットにでかけましょう



イギリスのカントリーサイドなどを訪れた時、よく見かけるのがファーマーズ・マーケット。実は、この大都会ロンドンでも、たくさんのマーケットが開かれているのをご存知ですか? 野菜にチーズ、パンに卵にお肉...さまざまな種類の新鮮な食材が買えるマーケットは、見ているだけでもなんだかうきうきしてきます。今週のUK ジャックでは、そんなファーマーズ・マーケットを大特集! あなたの近くのマーケットを見つけて、「おいしいもの」ハンティングに Let's Go! (Text&Photo : Mami McGuinness)

## ファーマーズ・マーケットとは?

自分の手で作った農産物を、その生産農家の人たちが自身が販売している市場。それがファーマーズ・マーケットです。つまり、中間に卸業者などが介在しておらず、ダイレクトに生産者と消費者が商品を買取ることができる、というのがこの場所の特徴。今回の特集で紹介するロンドンのマーケットは London Farmers' Markets という組織によって統括されており、この組織では、ファーマーズ・マーケットへの出店者に対して、厳格なルールを設けています。それは、マーケットで販売する人々の農家はロンドンから100マイル約160キロメートル以内位置しているなければならない、販売できるのは、自分たちが自身で生産したもので、他の農家の産物を委託販売などすることは厳禁というものです。また、パンやジャム、チャツネなどの加工品を販売する場合でもその材料は地元で生産されたものを使用しなければならない。その製品に対してはほんの微量のみ添加する材料を除く、ともなっています。つまり、マーケットで販売している人たちは、当然、自分の作った商品についてすべてを把握していて、消費者である私たちが、その商品がどのように作られたか、といった質問をした場合にも、きちんと答えられるということです。

現在、スーパーマーケットなどで売られている商品の多くは、野菜や果物、魚や肉といった生鮮品であっても、ほとんどが輸入品というのが現状です。そして、私たち消費者には、どんな人が、どんな行程を経てその商品を作ったのか、ということはほとんどわかりません。また、ニージーランド産のリンゴやスペイン産のトマトなどが1年中並び、いったいそうした食品の旬がいつなのか、といったこともわからなくなっているのではないのでしょうか。

ファーマーズ・マーケットでは、季節毎にイギリスで育つ新鮮な野菜や果物を見つけてあげることができ、それらが最もおいしくなる時期を知ることが出来ます。また、それらの商品が、ロンドンから100マイル以内の場所から運ばれてくるということは、最近よく聞かれる\*フード・マイル(フード・マイレージ)の視点から見ても、ファーマーズ・マーケ

### 都会のど真ん中に秘密の(?)マーケット

## Marylebone Farmers' Market

マリルボーン・ファーマーズ・マーケット

ロンドンのハイストリートからすぐのところ、こんなマーケットがあったの? と思うような場所。2003年の6月にオープンしたこのマーケットには、野菜やフルーツはもちろん、私たち日本人にはうれしいシーフードのお店や、その場でバーベキューをサンドイッチにしてくれるお肉屋さんなどもあり、ついついたくさん買い物してしまいそう。ナチュラルなカントリーフラワーを花束にして売っているストールや、期間限定のラベンダーショップなどもあるので、夏の間は一度は出かけたい市場です。

開催日時: 日曜日 10:00 - 14:00  
場所: Cramer Street の駐車場  
Cramer Street (Marylebone High Street を西に入ってすぐ) W1  
最寄り駅: Baker Street / Bond Street



### アンティーク・マーケットに負けない楽しさ

## Notting Hill Farmers' Market

ノッティング・ヒル・ファーマーズ・マーケット

観光客も含め、大勢の訪問者でごった返す週末のアンティーク市、ポートベロー・マーケット。そのマーケットに行くのとは、大通りを挟んで反対側になる場所にノッティング・ヒル・ファーマーズ・マーケットがあります。たくさんのリンゴが、生産者の人々のにこやかな顔写真とともに並べられたストールでは、リンゴの試食や、100%リンゴ果実から絞られたジュースの試飲などもできます。また、ガーリックのみを扱う珍しいストールなども。場所は、書店 Waterstones のすぐ裏手。マーケットの看板を見逃さないように注意してください。

開催日時: 土曜日 9:00 - 13:00  
場所: Waterstones 裏の駐車場  
Kensington Church Street (交差点) W8  
最寄り駅: Notting Hill Gate (南側)

### 駅のすぐ裏なので、交通も便利!

## Blackheath farmers' Market

ブラックヒース・ファーマーズ・マーケット

2000年から始まったこのマーケットは、ブラックヒース・ピレッジ内、鉄道の駅の駐車場で開催されていて、とてもわかりやすい場所にあります。売られているものは、野菜、果物、チーズに蜂蜜...真空パックされたお肉も売っています。規模はあまり大きくありませんが、いつも地元の人たちでいっぱい。切り花や鉢花、ハーブの苗などをたくさん売っているのも特徴です。また、摘みだての苺はまさに飛びように売られていて、午前中にはほとんどなくなっていたので、イングリッシュ・ストロベリーが目当ての人は、朝早くにでかけたほうがよさそう!

開催日時: 日曜日 10:00 - 14:00  
場所: Blackheath Rail Station の駐車場  
2 Blackheath Village SE3  
最寄り駅: Blackheath (BR)





ットを利用するより環境に優しい行動をするようにしながらも言えるでしょう。

\*フード・マイルという言葉は、イギリスのティム・ラング (Tim Lang) 氏が、1994年に提唱した運動に由来しています。これは、食料の生産地から消費地までの距離に着目し、なるべく自分の近くで収穫された食料を食べることで、食品の輸送に伴う(不必要な)エネルギー消費を減らし、環境への負荷を軽減しようという運動です。また日本では、農林水産政策研究所が「相手国別の食料輸入量」に「輸送距離」を乗じた数値を「フード・マイル」として提案。この「フード・マイル」を減らすという考え方が、少しずつ広がっています。

**ファーマーズ・マーケットの商品はオーガニックなの？**

「オーガニック」という考え方は、日本、イギリスともかなり広く浸透してきており、スーパーなどでも手軽にオーガニック商品を買えるようになってきました。ただ、ファーマーズ・マーケットで売られている商品がすべてオーガニックかといえるのは、そこではありません。London Farmers' Markets によれば、ロンドンのファーマーズ・マーケットでは、アメリカ・カリフォルニアからはるばる輸送されてくるオーガニックの人参よりも、ケント州で、化学薬品などを散布したりすることなく栽培され、収穫された人参を販売するといったことを重視する...

こと。「オーガニック」を名乗れるようになるには、やはり厳格なルールに基づいて商品を生産する必要があり、増えてきているものの、イギリス国内では、オーガニック生産農家はまだまだそれほど多くとは言えないのが現状です。しかし「オーガニック」とは言えなくても、ファーマーズ・マーケットで販売されている農家の人々は、化学薬品の使用などを極力控えたり、ほかに、人間に、そして地球に優しい生産方法を工夫している人がほとんど。もちろん、マーケットによってはオーガニックのものを売っているストールもいくつかあるので、自分の目でそれらを見比べ、納得した上で、マーケットでの買い物をするのがよいでしょう。

**その他のロンドン内ファーマーズ・マーケットリスト**

**Clapham Farmers' Market**

クラバム・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：日曜日 10:00 - 14:00  
場所：Bonneville Primary School  
Bonneville Gardens SW4  
最寄り駅：Clapham South

**Ealing Farmers' Market**

イーリング・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：土曜日 9:00 - 13:00  
場所：Leeland Road, West Ealing W13  
最寄り駅：West Ealing (BR) /  
Ealing Broadway

**Finchley Road Farmers' Market**

フィンチリー・ロード・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：水曜日 10:00 - 15:00  
場所：O2 Centre 近くの駐車場  
(Homebase の近く)  
Finchley Road NW3  
最寄り駅：Finchley Road /  
West Hampstead

**Peckham Farmers' Market**

ベッカム・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：日曜日 9:30 - 13:00  
場所：Peckham Square

Peckham High Street SE15  
最寄り駅：Peckham Rye (BR) /  
Queens Road (BR)

**Pimlico Road Farmers' Market**

ピムリコ・ロード・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：土曜日 9:00 - 13:00  
場所：Orange Square  
Pimlico Road  
(Ebury Street との交差点) SW1  
最寄り駅：Sloane Square

**Pinner Farmers' Market**

ピナー・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：日曜日 10:00 - 14:00  
場所：Queens Head の駐車場  
High Street, Pinner HA5  
最寄り駅：Pinner

**Queens Park Farmers' Market**

クイーンズ・パーク・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：日曜日 10:00 - 14:00  
場所：Salisbury Primary School  
Salisbury Road NW6  
最寄り駅：Queens Park

**Turnham Green Farmers' Market**

ターナム・グリーン・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：土曜日 9:00 - 13:00  
場所：Belmont Primary School  
Belmont Road W4  
最寄り駅：Chiswick Park

**Twickenham Farmers' Market**

トゥイックナム・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：土曜日 9:00 - 13:00  
場所：Holly Road の駐車場  
Holly Road (King Street を北西に出る  
すぐ), Twickenham TW1  
最寄り駅：Twickenham (BR)

**Wimbledon Farmers' Market**

ウインブルドン・ファーマーズ・マーケット  
開催日時：土曜日 9:00 - 13:00  
場所：Wimbledon Park First School  
Havana Road SW19  
最寄り駅：Wimbledon Park

ファーマーズマーケット情報を  
サイトでチェック!  
www.lfm.org.uk  
www.farmersmarkets.net

**ルバーブ・クランブルに挑戦!**

ファーマーズ・マーケットで買ってきた新鮮なフルーツを使って、イギリスらしいデザートを作ってみましょう。

**材料** ルバーブ 700g、砂糖 100g、水 大さじ 1 杯  
小麦粉 100g、バター 50g、砂糖 (demerara sugar または granulated sugar) 50g



1 オープンを 190°C (Gas mark 5) に温める。ルバーブを水洗いし、5cm 位の大きさに切って鍋に入れ、水を加えて砂糖 100g を加える。



2 とろ火で 10 分ほど、木のしゃもじで混ぜながら煮込む。歯ごたえを残したい場合は、煮込み時間を短めに。



3 ボウルに小麦粉、バターを入れ、ぼろぼろの粒状になるように指で混ぜる。



4 混ぜたら、砂糖を加えてさらによく混ぜ合わせ、クランブルを作る。



5 耐熱皿にルバーブを入れ、クランブルを振りかける。オーブンに入れ約 25 分焼き、表面がきれいなきつね色になったら出来上がり。



6 熱々でいただくだけでも、または冷めてもおいしいこのデザート。アイスクリームやダブルクリームを添えると、よりイギリスらしいディングに。



地元民に愛され続けて

**Islington Farmers' Market**

イズリントン・ファーマーズ・マーケット

普段はショッピングをする人であふれているエンジェルの上層街 (Upper street) も、日曜の朝はまだどの店も閉まっていて、とても静か。でも、その大通りを少し入ると、大勢の地元っ子たちがバスケットや買い物袋を抱えているのが見られます。それがこのイズリントン・マーケット。1999 年からオープンしているということは、ロンドンのファーマーズ・マーケットの中では老舗的存在。男性たちが次々に花を買っていくのが印象的です。もちろん、野菜にチーズ、焼きたてパンに、卵なども売っています。

開催日時：日曜日 10:00 - 14:00  
場所：William Tyndale School (Town Hall の裏)  
Upper Street, Islington N1  
最寄り駅：Angel / Highbury&Islington