

バラ・マーケットの挑戦： ロンドン最古の市場の再活性化

奥村みさ

はじめに

ロンドンには数多くの市場 (Market) がある。現在、London Market Guide には 39 ものマーケットが掲載されている (Kershman, 2008)。そのうち、バラ・マーケット (Borough Market) は現存する最古のマーケットである。ロンドンの中心部であるセント・ポール大聖堂のテムズ川対岸サザーク (Southwark) 地区に位置し、ロンドン橋 (London Bridge) のたもとで、ローマ時代からロンドンへの物流基地の役割を担ってきた。なぜこのような長きに渡って、ほぼ同じ場所で市場が存続することができたのか。その存続の理由を探ることはすなわち、ロンドンひいてはイギリスの食文化史を振り返る作業でもある。

現在のロンドンでは中央市場は中心から周辺に移りつつある。たとえば、かつて中央魚市場として賑わったビルングスゲイト・マーケット (Billingsgate Market) はテムズ川下流のドッグランドのほうへ移転してしまった。映画『マイ・フェア・レディ』の舞台となったコベント・ガーデン (Covent Garden) の青果市場はテムズ川南岸の西ランベスへ。現在は、観光客を対象とした土産物屋やレストランが並び、大道芸を見せる場所になっている。スミスフィールド・マーケット (Smithfield Market) はかつて食肉の屠殺場も兼ねた食肉市場であったが、現在は屠殺後の食肉卸売市場となっている。

しかし、そのなかでもバラ・マーケットは卸売と小売りの販売市場として現在まで、ほぼ同じ位置で営業を続けていることは注目すべきである。

本論ではまず、バラ・マーケットの歴史を辿り、次にその背景にあるイギリス食文化を、転換期を中心に概観することでマーケットが存続してきた歴史的要因を探る。その後、バラ・マーケットが 1980 年代以降、ロンドンの都市再開発と食生活の変化を反映する形で再活性化を遂げた現状について考察する。その際には 2010 年度在外研究でロンドンに滞在した当時、また 2011 年 10 月のアップル・デー前後の調査結果も取り上げる。

1. バラ・マーケットの歴史 ロンドン橋と共に

バラ・マーケットがローマ時代から現在まで続いているのには、二つの大きな要因が

あったと考える。

第一に、その立地の利便性である。18世紀までロンドン側からテムズ川にかかる橋はロンドン橋だけであった。1750年ウェストミンスター橋がかかるまで、ロンドンとその物流の後背地である南部イングランド、ひいてはヨーロッパ大陸（以下、「大陸」と略す）とを結ぶ唯一の交通の要所であった。そのロンドン橋のたもと、南詰という立地条件がバラ・マーケットを誕生させ、かつ現在まで生き延びさせたのである。

第二に、バラ・マーケットの自治会の自治への強固な意志と政治力である。1295年、イングランドではロンドン市以外ではサザーク地区だけが唯一、国会に2名の議員を送っていた地区 (borough) であった。また、300年後も国王がロンドン市以外で助成金を提供した唯一の地区でもあった。つまり、この地区の商業に携わる自治会の経済力と政治力がこのマーケットを生き延びさせたことはいままでのない。

以下の歴史を見ても、自治会の政治力の強さが覗える。

1209年に石橋となったロンドン橋はその後33年かけて築かれた。中世にはマーケットは、ロンドン橋の上で営業していた。「上で」というのは、この橋は単なる通路ではなく、巨大な建造物のようなものであったからである。というのも橋の上に人家や店が連なり、なんと礼拝堂まであったという。そこで穀類、魚、野菜や家畜など食料全般を扱っていたのである。それは当然、慢性的に渋滞している橋の通行をさらに妨げることになり、ロング・サザークのハイ・ストリート北端に移転することとなる。

15世紀になるとエドワード3世はこのマーケットの所有権を市に移し、週3回だけこの場所で市を立てることを許可した。ここにギルドが形成される。扱う生産物もギルドによって販売地域が決められた。橋に近い順に羊肉や鹿肉、ベーコンを扱う店、魚、パン屋、八百屋、そして一番離れたところに精肉業者（生きた家畜も扱っていたので）の順であった。

その後、300年間、マーケットはここで開かれ、相変わらず混雑は続いた。16世紀に入るとハイ・ストリートの真ん中に市場の建物が設置されたため、橋を通る馬車や馬、動き回る食用の家畜などでさらに通行障害が深刻になっていった。ロンドンでは、古くから行商人が野菜や牛乳など様々な商品を一輪車や天秤棒で、大声を上げながら売り歩くのが名物になっていた。これらの呼び売りは“London Cries”または“Street Cries”と呼ばれた（蛭川他、2002：442-443、メイヒュー、2011）。だが特にこのあたりでは道路で立ち止まって販売することは許されず、常に商品の名前を連呼しながら、道を通り抜けなくてはならなかった。

マーケットでは毎年9月には様々な祭りやイベントが催され大変な賑わいであったが、暴力沙汰が増えたため1762年には禁止されてしまった。さらに1755年、議会によってマーケット自体が廃止に追い込まれた。あまりの市場の賑わいが交通渋滞をさらに悪化させ、馬車同士や荷車同士が衝突したりして、死者まででたからである。

しかし、サザークの自治会は6,000ポンドもの募金を集めて橋のたもとの三角地を買い取り、その場所でマーケットを再開させた。その後、この場所で現在に至るまでバラ・

マーケットは営業を続けている。2005年には250周年記念祭が盛大に催された。

産業革命期になって都市人口が急増すると、マーケットはいよいよ活況を呈するようになる。1870年にはクリスタル・パレス¹⁾のようなガラスとアイロン・レース（装飾的な鉄骨）で美しい屋根が建設された。そして、その上をサウス・イースタン鉄道（South Eastern Railways）が高架橋を建設し、今でもその架橋はマーケットの頭上にかかっている。その高架建設のときでも自治会は、マーケットの営業を妨げないように、建設作業時間が延長したら罰金を課す、架橋の維持費は永続的に鉄道会社が負担する、などの契約を取り付けることに成功した。これは現在も継続されていることから、自治会の政治力の強さを覗うことができる。

さらに都市化が進み、ロンドン後背地の南部ウィンチェスターなどの主要都市、そして海外からの物資・商品が鉄道によって輸送されるようになると、蒸気機関車による煤の問題が深刻になる。また、鉄道路線拡大のため、クリスタル・パレスのようだった屋根も取り壊されることになってしまった。その頃になるとテムズ川には複数の橋がかかり、ロンドン橋の交通渋滞が緩和されるのに伴い、バラ・マーケットもかつてほどの活況を失っていく。だが、マーケットは20世紀を通じても自治会によって運営・維持し続けてきた。

そのバラ・マーケットに再び注目が集まるのは、1980年代の復興であり、その後、バラ・マーケットはオーガニック市場として再び脚光を浴びて現在に至るのである。

バラ・マーケットの現在の成功について論じる前に、ここでイギリスの食文化史をその転換期を中心に簡単に振り返っておきたい。

2. イギリス食文化略史

イギリスの食文化史を語るときに、いくつか重要な転換期がある。1066年のノルマン・コンクエストというまでもない。フランス人が支配者となることによってフランス風の食文化が上流社会に入ってきたことと、たとえば英語の語彙の変化などについてもよく語られるところである。そして都市化が進む中世になると、マーケットの数も増加し、賑わいを見せる。

しかし、16世紀になり、清教徒革命、名誉革命がおこると質素な生活が提唱され、1517年に贅沢禁止法などによって、マーケットは衰退する。

次にマーケットが息を吹き返すのは産業革命期である。産業革命は経済発展のみでなく、都市化と生活の商業化をもたらした。17世紀にはイギリス人の4分の3が農村に住んでいたのに、たった100年で逆転する。18世紀には人口の4分の3が都市に住むことになった（川北、2006：96）。そしてこの人口学的変化は食生活の激変を生む。つまりそれまで自給自足であったのが、食料は金銭で購入しなくてはならない商品となったのである。

産業革命は、中産階級を誕生させた。生活にゆとりができた富裕層はフランス人シェ

フを雇うなどして、自分で料理をしなくなる。それが食事の内容への無関心につながったという。イングランド内の食料事情の南北問題も生まれる。豊かなのはロンドンを含む南東部であり、ランカシャー地方の北東部は貧しい食生活に甘んじることとなった。

次の重要な転換期は第二次世界大戦であり、その当時の食料「配給制度」である。大陸からの食料輸入が制限されたイギリスは食糧難に陥り、配給制によって、皮肉にも食事は栄養学的にはそれ以前よりもバランスのとれた健康なものとなったが、画一的で味覚は二の次となってしまった。イギリス料理はまずい、というのは配給制の後遺症とも言われた。

“Dig for Victory”と言われ多くの家庭で自給自足のための家庭菜園での野菜の栽培が推奨された。配給制は不評だったが、興味深いことに家庭菜園は、むしろガーデニング好きのイギリス人に広く受け入れられ、現在でも引き続き多くの家庭で自家性野菜が栽培されることとなった。特筆すべきは、この当時の健康的な食生活への啓蒙運動と家庭菜園の普及、この二つの傾向が、「オーガニック・フード先進国」といわれるまでになった、現在のイギリス食文化の素地となったことである。

1960年代には、戦後の移民労働者の急増によりエスニック料理が広まり、スーパーマーケットの普及で冷凍食品の需要が急増した。1971年から93年の間にイギリスにおける冷凍食品の消費量は4倍となり、現在でもアメリカ人の2倍は消費しているという(川北、2006:265)。

だが、川北によれば、近年におけるイギリスの食生活を激変させたのは、1973年のEC加入であったという(川北、2006:13)。もともと帝国主義時代から、すでにインド料理や中華料理、そしてクレオール系のエスニック料理は植民地からの移民によってもたらされていた。しかし、EC加入により税金が撤廃されたこともあり、特にロンドンに直接、豊かなラテン系ヨーロッパの食材や食文化が一気に流入してきたのである。また戦後は生計にゆとりがでてくると、実際に南欧にホリデーに行くようになり、地中海料理に親しみ、その味を覚えた人々がイギリスでも食材を購入して料理するようになっていく。このような観光による食文化の変化は、たとえばオーストラリアでも都市部のモールには必ずタイ料理店が入居したり、最近の日本ではハワイのパンケーキ・レストランが次々とオープンしている事例もある。

しかし、イギリスの「南方志向」はグランド・ツアーの時代から見られ、食文化に関してはラテン系のヨーロッパ、とくにイタリアに対するあこがれがあった。それが実際に食材が手に入るようになると、特に中産階級でもてはやされるようになってきた。パスタやオリーブオイルを使ったスローフードが注目をあびている。

バラ・マーケットは、ここでもロンドン橋の南詰として、ロンドンへと紹介される大陸の食文化を最初に受け止めるマーケットとなったのである。

近年の転換期は、やはり1990年代の狂牛病の発生であろう。その後、牛肉のトレーサビリティから始まり、食の安全、健康な食生活が注目されるようになってきた。というのも、イギリスは先進国の中でもっとも肥満率が高い、という不名誉な事態を受け、

食生活の見直しがはかられるようになったのである。イギリスは法的整備を徹底し、食の安全に関しては民衆運動のレベルにまで広がり、いまや「オーガニック・フード先進国」と呼ばれるまでになった。2010年には人気料理研究家ジェイミー・オリバー (Jamie Oliver. 1975~) が、学校給食改革運動を実施していることも話題となった。また、スーパーマーケットに並ぶ食品ですら、成分表示の細かさや明快さには驚かされる。そのような中で、バラ・マーケットは現在、オーガニック・フードを扱うマーケットとしても牽引的役割を担っている。

3. バラ・マーケットの再活性化

1) 1980年代の都市再開発政策との連動

伝統的な都市は交通の要所に築かれ、特に河川沿いに築かれた都市は東から西の方向へ発達していく傾向にある。それは風向きが大きく影響しているのではないかとされる。都市化が進行するに従い人口が集中して衛生状態が悪化していったとき、悪臭がする方向を逃れて人々が風上へ住居を移動していった、という。たとえば、江戸も東京湾から新宿副都心方面、ひいては中央線沿線へと。パリも右回りのカタツムリ状ではあるが、西の方向へ発達している。

ロンドンもその例外ではない。テムズ川べりにロンディニウム (Londinium) とローマ人が命名した町が誕生したときから、ロンドンは同心円を描きながらもやや西方へ拡大していった。現在の大ロンドン (Greater London) 市は実は二つの大司教区から構成されている。いわゆる現在東側に位置する「シティ」は正確には City of London と呼ばれセント・ポール大聖堂の司教区であり、最も早期に開発された地域である。その他の地域、つまり西側の地域はウェストminster寺院が管轄する City of Westminster というのが正式名称であるが、その地域は時代が経るにしたがって西へ、ケンジントン、ベイズ・ウォーター、そして地下鉄の延長により、アクトンのほうへ、そして北西方向にも郊外が拡大している。

第二次大戦後の経済成長の中で先進国では都市が成熟するに従い、インナー・シティーの夜間人口の減少、郊外のベッドタウン化によりインナー・シティーの治安悪化と荒廃が問題になっていく。ロンドンも人口の「三日月現象」(日本でいうところの「ドーナツ」化現象)が起こる。最近では1980年代にブリックストン暴動²⁾等が起こり多数の死者を出した。そこでこの時期、ロンドンのインナー・シティーの再開発が盛んに議論されるようになった。バラ・マーケットの改革が始まったのもその時期である。自治会も人々の流れをインナー・シティーに戻すべく、最古のマーケットを最新のマーケットにしようと知恵を絞ったのである。

2) テッド・ボーマン氏による復興計画

テッド・ボーマン自治会長 (Ted Bowman 在任 1981-2000) の指揮によるバラ・マー

ケット復興計画は、まず建物の改装に伴い、建築家のコンペを大々的に実施することで、バラ・マーケットの復活を宣伝した。そして19世紀当時の美しいアイロン・ワークの屋根を復活させ、生産物毎に販売地域を分けるなど、ディスプレイの美しさを整えていく。

ポーマン氏が意識したのはスーパーマーケット全盛の現在において、バラ・マーケットがなにを提供しうるか、ということであった。まず基本的には卸売業者の市場として機能することであるが、一般客にもスーパーの対極にある買い物場を提供している。

それは次の4点に集約される。

1. 最高の品質の生産物を提供すること。
2. 生産者の顔が見える、あるいは生産者自身が販売すること。
3. 五感を刺激する買い物体験ができること。
4. ここで買い物をすることが消費者の政治的意見表明となること。

ここで生産物を買う、ということは多少高くても持続可能なイギリス国内の農業を支持すること、大量生産ではないが良心的な小規模生産者を支援すること、伝統的な食文化を守ることに「投票」することになる、という (Freeman, 2006 : 17)。

その後、1994年にユーロスターが近くのウォータールー駅 (現在は、ロンドン北東のセント・パンクラス駅) をターミナルとして運行を開始したのも、バラ・マーケットを国内卸売業者だけでなく、大陸からの観光客に紹介することとなった。それに伴い、大陸からのチーズやパン、オリーブオイル、バルサミコ酢などを扱う直営店の出店も多くなり、また観光客相手のサンドイッチなどを売る屋台 (stall) も増加する。

イギリス国内でスローフード運動が拡大している現在、“British Product”、“Produced in Britain”と地産地消を掲げるマーケットも多い。ただともすれば、このようなマーケットは閉鎖的であったり、政治的に極端な愛国主義の発露の場と転じた場合も少なくはない。バラ・マーケットは伝統的にロンドンの南の窓口として、積極的に「南方」の業者の参入も奨励している柔軟性とコスモポリタニズムも特筆すべきであり、これが観光客を引き付ける要因のひとつでもある。

現在は、毎週、水・木・金・土曜日の4日間のみ開かれており、専門卸売業者から個人までの地元客、そして観光客まで数多くの人々で賑わっている。エドワード3世時代の習慣であった週3日の営業を、さらに1日伸ばし、復活させたものである。

取り扱われる商品は、野菜・肉・魚といった生鮮食品の他に、パン、チーズ、ハムやソーセージ・ベーコン、オリーブオイルや香辛料、ジャム・ピクルスなどの保存食や加工品、オーガニックのジュースやワインなどの多種多様な食料・飲料品である。ストール (屋台) で自家製品を直売する業者が多い。また、生ガキや、ドイツ風ソーセージのグリル焼き、イノシシ肉を焼いてグレービーをかけたサンドイッチから、クスクス、ピザ、そしてケーキやクッキーなどを扱う屋台も多いため、昼時には多くの観光客でにぎわう。

3) オーガニック食文化の啓蒙活動

アップル・デー

しかし、何よりも特徴的なのは単に商品を販売するだけでなく、積極的に健康的な食文化の提案を行い、消費者と積極的に相互交流をはかる場としていることであろう。アップル・デー（Apple Day）はその典型的な催しである。毎年10月3日曜日に開催される秋の収穫祭自体は歴史が古く、イギリスにリンゴが入ってきてからリンゴが秋祭りの象徴として扱われてきた。しかし、ロンドンのマーケットのイベントとして、「アップル・デー」を始めたのは、1990年代のコベント・ガーデンであったという。その時は国内の行事であったものが、多くの外国人業者も参加しているのが、バラ・マーケットの特徴である。バラ・マーケットではこのイベントを「食べ物、飲み物、ライブ・パフォーマンスとイングランドの民族芸能の祭典」と位置付けている。

以下に、筆者が調査した2010年と11年10月のアップル・デーの様子を簡単に記す。

- a. イギリスで収穫される各種リンゴの育て方や違いなどをポスターで説明したり、その種類別の料理方法を実演しながら、試食も行っていった。
- b. 秋の伝統的な収穫祭の再現。Apple bobbing（金盥にリンゴを浮かべて子供がそれをかじる。元来ハロウィーンの遊び）、Apple peeling（リンゴ剥き競争）といった観客参加型のイベントから、劇団 The Lion's Part による収穫祭の寸劇の上演、そして Greenman と呼ばれる森の精も登場し、子供たちに人気であった。また子供相手に「収穫祭の妖精」たちが、絵本の読み聞かせも実施していた。
- c. 伝統的方法でりんごを絞っているアップル・サイダー販売業者の実演。

これがとても興味深かったのは、実は見ている客の様子である。じっとリンゴ絞り器から滴り落ちるリンゴの汁を飽かず眺めるさまは、まさしくキーツの「To Autumn 秋に寄せて」の一節、“...Or by a cider-press with patient look, Thou watchest the last oozings by hours and hours” という様子であった。このような実演販売は、伝統文化を口頭で説明するだけでなく、五感を通じて体験させる意味でも興味深い。

- d. 外国のリンゴ菓子の紹介

イギリスのアップル・パイだけでなく、フランスのタルト・タタン、そしてドイツのアプフェルシュトゥルデルなども紹介され、それらのレシピを紹介するとともに文化的背景も説明していた。大陸からの販売者たちはリンゴによって結ばれたイギリスと大陸文化との絆を盛んに強調していた。

SNSの活用による季節感を盛り込んだ料理方法の啓蒙活動

ウェブやフェイス・ブック、ツイッターに登録した人々に対して、季節ごとのイベント案内と共に、旬の食材とその料理方法、そしてその食材にまつわる文学や文化について紹介したニュースレターを2週間おきに定期的を送っている。その料理に使用する食材をバラ・マーケットのどの業者が扱っているかも記すことによって、買い物客を引き

寄せようという意図である。専属の写真家による美しいグラフィックも相まって、おしゃれなウェブ・サイトはアクセス率も高く、このサイトを見ての取材依頼数も増加している。従って、マーケットには卸売業者、個人客、観光客、そしてメディア関連の取材クルーなどが溢れている。筆者が訪れた時は、いずれもテレビカメラのクルーが取材をしていた。

4. まとめと現在の課題

バラ・マーケットが現在抱える問題は、まさしくその存在意義によって生じている。たとえば、第1に、スローフードの提唱である。これは好景気の時には良いが、果たして経済が不況に低迷しているとき、割高な有機栽培の野菜や小規模農家の育てた高品質の牛肉や手作りのジャムが、大量生産のスーパーマーケットと比較して競争力を維持できるか。皮肉なのは、バラ・マーケットが提唱する健康な食生活、スローフードの波が都市中産階級に浸透していくことで、スーパーマーケットでもセインズベリーズやウェイトローズといった、高級スーパーがオーガニック商品を扱うようになってきたことである。しかもそれらが地下鉄駅やターミナル駅構内、または隣接する形でコンビニを展開するようになってきた現在、家の近くで、または仕事の帰途に駅で買い物ができる。あるいはスーパーに向くまでもなく、インターネット上で注文し自宅に届けてくれる通販も拡大している。となれば、わざわざ遠くのバラ・マーケットまで週末に足を運ぶ必要がなくなってしまうのである。

そのようなオーガニック・ブームの火付け役のひとつとしてブームの拡大を歓迎しつつも、バラ・マーケットに地元のリピート客が来るよう、最近ではSNSを使った月替わりのイベント紹介や、食材を使った料理のレシピを公開して買い物だけではなく、食のテーマパークとして足を運んでもらえるよう、工夫を凝らしている。

第2に、外国人取引者の参入である。バラ・マーケットは市場として誕生した時からすでにロンドンの国内後背地からの生産物と共に、外国産の商品がバラ・マーケットに入ってきていることが、バラ・マーケットのコスモポリタニズムとロンドンの入口に位置する市場としての矜持であった。それらはサザーク地区在住者の自治会によって管理されていたのである。現在のバラ・マーケットでは、イギリス各地からだけでなく、かなりの外国人業者も産直で自分の商品を持ってきて販売しているため、ストール（屋台）を出したい希望業者には自治会が面接して許可を与えている。しかしながら、外国の慣習や販売方法などの違いで問題が起きたり、イギリス国内業者との競合が不安視されたりもしている。自治会の自治能力をどれだけ維持できるか、「地元民による地元民のための地元のマーケット」というバラ・マーケットを支えてきた、サザーク地区の内発的なローカル・アイデンティティの象徴としての機能をいつまで維持できるのか、という問題である。

第3に、これは新しい問題だが、観光客の問題がある。有名になるのは良いが、ロン

ドンの他のマーケットの事例にもれず、週末は地元の買い物客に混ざって多くの観光客が押し寄せる観光スポットとなってしまった。本来マーケットで働く人々向けの屋台で観光客がサンドイッチや焼きソーセージなどを買い食いするようになり、あるいは土産物を探ようになるに従い、業者の扱う商品も変化してきた。観光客が持って帰れない生鮮食品よりも、ジャムやビスケットなどの菓子類嗜好品やキッチン雑貨を扱う業者が増える傾向にある。そのうち生鮮食品よりも加工品を扱う面積のほうが増えてくるかもしれない。あるいは観光客による、ゴミの投棄や生鮮食品を触るなど、衛生面でもマナーを喚起する必要がでてきた。マーケットはテーマパークではなく、実際に商取引が行われている場所であることを明示した掲示もみられる。

また、ガイドブックなどに名前を掲載されるようになった有名店舗はゆとりができたのか直販を売りにしていたのが、アルバイトを雇ったりもするようになった。たとえば、このマーケットで3代に渡ってカキを扱っている業者は、筆者が2010年に訪れた時には、真冬の寒い中、父と息子が手袋を冷たい水にぬらしながらカキの殻をむいていたが、2011年秋に調査した時にはアジア人の青年のアルバイトにその仕事をさせていた。

生鮮魚売り場ではカリブ系の青年が、毛糸の帽子をかぶり、イングランド北部のアラン編みのセーターを着て、中国人観光客にフィッシュ・アンド・チップスを勧めている。“Proudly British”と看板に書かれた商品を、外国人が販売するというねじれ現象も出始めている。

ロンドン橋のたもとに位置するバラ・マーケットはその小さな「三角地」に、都市化と食文化の変遷そして多民族・多文化化する人口学的変化の縮図としてロンドン社会を反映しているのである。

注

- 1) 1851年、ハイド・パークに建築された第一回ロンドン万国博覧会会場。巨大なガラスと鉄骨の建造物で話題となった。日本語では「水晶宮」と訳される。
- 2) 1980年代はインナー・シティで貧困層の若者たちによる反政府デモから暴動が多発した。その中でも、ブリクストンでは警官による非行少年の逮捕がきっかけで1981年と85年に大規模な暴動が発生し、多数の死傷者がでた。

参考文献

- An Illustrated History of Borough Market: 250 years, the Trustees of Borough Market, 2006.
- Freeman, Sarah and Leahey-Benjamin, Sarah, Borough Market Cookbook: Meat and Fish, Civic books, 2006.
- Kershman, Andrew, The London Market Guide, Metro Publications, 2008.
- The Borough Market Book: from roots to renaissance, Civic Books, 2005.
- Ross, Cathy and Clark, John, London: The Illustrated History, Penguin Books, 2008.
- 川北 稔, 『世界の食文化 17 イギリス』, 農村漁村文化協会, 2006年.
- 蛭川久康他, 『ロンドン事典』, 大修館書店, 2002年.

メイヒュー, ヘンリー著, キャニング, ジョン編, 植松靖夫著, 『ヴィクトリア時代 ロンドン
路地裏の生活誌 上』, 原書房, 2011年.

本論の調査には2011年度中京大学特定研究助成を受けた。