

第7章 エリザベスとジェームズ1世時代のキッチンガーデニング

[下線部は『都市緑化技術』No.115掲載箇所]

(仮訳)

“Whose golden gardens seeme th’ Hesperides to mock 誰の金の庭園がヘスペリデスを欺こうか
Nor these the Damson wants nor daintie Abricock 欲しいのはダムソンでも美味しいアズでもなく
Nor Pippin, which we hold of kernel fruits the king ビピンでもなく、我らが持つ果物の王様の種を
The Apple-Orendge, then the saury Russetting アップル - オレンジ、そして香しい赤リング
The Peare-maine which to France long ere to us was knowne ペアメインはフランスでは古くから知られ
Which carefull Frut’rers now haue denizend our owne. それが今は我ら自身のものを見事に栽培し
* * * * *
The sweeting, for whose sake the Plowboyes oft make warre 甘味リング、農民の子は時に酔う
The Wilding, Costard, then the wel-known Pomwater 野生種リング、コスタード、名高い白リング
And Sundry other fruits of good yet several taste また美味しいけれど違った味の様々なほかの果物
That haue their sundry names in sundry counties plac’t.” 違った地域では違った名前を持つ

DRAYTON, *Polyolbion*.

ドレイトン『多幸の国』

[訳注：ギリシャ神話で、ヘスペリデスはヘラの金のリンゴの園を守る4人のニンフのこと]

キッチンすなわち「料理用菜園」cooks-garden*がどのように変化していったかは、「楽しい花の庭園」における変化のように記録に残されてはいない†。フラワーガーデンは館の前方に広がり、「館のすべての主な部屋、最上等の部屋からよく見えるようになっていたのとは対照的に、ハーブの庭は館のどちらかの横側に配置されなければならない・・・なぜならキャベツとかタマネギとかのハーブからはいろいろな種類の匂いが立ち上るため、どこの館でも寝泊まりする部屋の香りとして喜ばれることはほとんどなかったからである」。これは確かに初期の頃の庭園とは違っており、その頃はハーブは平均的な庭園のほぼ全体を覆い尽くしており、またノボロギク groundsel がネギ、タイム、レタスとともに居場所を与えられ、ツルニチニチソウ、バラ、スマレと一緒に差別されることなく庭園のハーブの仲間として認められていた。

*ピーター・ケンプからセシルへの書簡 1561年 Letter from Peter Kemp to Cecil

†パーキンソン

ホルンズヘッド Holinshed (1580年死去)[年代記編纂者]は、彼の時代のイングランドについて述べたところ、野菜 vegetables の生産は飛躍的に増加したと指摘し、また野菜についてこのように言っている。野菜は「エドワード1世の時代[在位1272~1307年]にはこの国に溢れ返り、その後、時が経つにつれ野菜は無視されるようにもなった。その結果、ヘンリー4世からヘンリー7世の末期およびヘンリー8世の初めには、野菜はイングランド

ではほとんど、あるいはまったく有用でなくなり、野菜のことは知られないままに置かれるか、あるいは人間よりも豚や野生の動物を飼うためにふさわしい飼料と考えられた。しかるに、私の時代になると、貧しい一般庶民の間で野菜が再び利用されるようになっただけでなく、見慣れぬ国から毎年新しい種を取り寄せている上品な商人、郷紳、貴族階級の食卓に上がる高級な料理として使われた。ここで野菜というのはメロン、pompions [メロン、カボチャ、ヒョウタンなど。後出]、ヒョウタンの仲間 gourds、キュウリ、ダイコン、ムカゴニンジン skirets、パースニップ parsnips、ニンジン、キャベツ、カブ nauewes、カブ turnips [2つのカブの違いは後述] およびあらゆる種類のサラダ用ハーブのことを意味している。ホリズヘッドはエリザベスの治世を称賛するために書いていたから、その時代の出来事を忠実に表している年代記となっているとは言え、彼が描いている時代の栄光を際立たせるために脚色する誘惑にかられたことであろう。野菜は今や以前よりは人気がありたくさん使用されたものの、初期の庭園について我われが今まで見てきたところからすると、ホリズヘッドが我われに信じさせようとしたほどには、野菜がここまで粗末に扱われていたとはとても信じられない。パーキンソンは野菜の種の中には外国から取り寄せた方がよいものがあると勧めており、特にメロンはそうだと言うが、ホリズヘッドが「ダイコン、レタス、ニンジン、パースニップ、カブ、キャベツ、そしてネギは・・・イングランドの種の方が海外から来るものよりもよい」とリストアップしている種の多くについても「見慣れぬ国から」取り寄せた方がよいと言っている。

この時期にガーデニングが成し遂げつつあった進歩を示す驚くべき証拠としては、ロンドン市内、周辺で技能者の重要性が高まっていたことであり、ジェームズ 1 世 [在位 1603 ~ 25 年] の第 3 年までにはついに、王室勅許により設立されたシティ・オブ・ロンドン同業組合 a Company of the City of London という権威ある地位を獲得したのである。その年には、すべての「シティ・オブ・ロンドンおよびその周囲 6 マイル以内に住む人々で、次のようなガーデニングの商売、手作業、熟練作業を実行し携わる人々は、ロンドン庭師組合 the Companie of Gardiners of London の代表者、補佐役および組合の名おいて加入が認められた。すなわち植栽、接ぎ木、植付け setting、種蒔き、剪定、育樹 arboring、kocking、土盛り、マルチング covering、垣づくり fencing、そして植物、ハーブ、種、果樹、台木 stock sett を移植したり removing、持ち主への運搬作業を行う人々のことである」(*本組合所有の勅許状原本による)。トーマス・ヤングが初代の代表に任命され、組合への見習い期間は 7 年であった。



[図 7-1] 庭師組合の勅許状

このようなギルドの設立により、「自分たちの顧客を騙し失うことにつながる」枯れた木や悪い種を売りつけるシティの中の庭師による詐欺行為にストップがかかることが期待された。しかし、このような不正行為はなくならなかったようで、ジェームズ 1 世の第 14 年に 2 回目の勅許が与えられ、組合にはさらなる特権が認められた。^{なんびと}何人も組合の「ライセンスおよび同意なくして前述の区域においてガーデニングの技術あるいは熟練作業を使用しないしは実施」(*2 回目の勅許、1616 年、組合所有)することは許されない。また、いかなる人であっても徒弟見習いをせず、組合から認められる自由を得ていない場合には、庭園の生産物を一つとして売ることが許されなかった。ただし、例外として一定の時間帯で、また市民としての自由を持っていないほかの外国人に開放されているような場所や市場での商いは認められた。この組合はいかなる「植物であっても、ライセンスを持っていない人が販売用に並べているハーブあるいは苗をすべて差し押さえてそれらの者が商売しようとしていた場所に住んでいる貧しい人々に配ること」が認められていた。また、ギルドのメンバーであれば誰でも 4 人で「いかなる態様のものであれすべての植物、すなわち、台木、苗木 setts、樹木、種、挿し穂 slippers、花、ハーブその他のもので、シティ・オブ・ロンドンおよびその 6 マイル以内のいかなる市場においても販売され、あるいは売りに出されるものを探し、検査すること」も合法的とされた。また「有害、乾燥、腐敗している、インチクさい、利益が出ない」とされたすべてのものを「燃やし、あるいは消費する」ことも合法的とされた。ウィリアム・ウッドが新しい勅許状の下で最初の代表に選出された。管理者は 2 人、補佐役は 24 人に増加し、世話役 Beadle が任命され、組合には制服が認められた。組合の権利と特権は 1635 年、チャールズ 1 世 [在位 1625 ~ 49 年] により再確認さ

れた。紋章は、耕している一人の男とそれを左右から支えるサポーターである二人の女、彼女らは豊穰の角 cornucopiæ [ゼウスに授乳したヤギ、アマルティア Amalthea の角] を持っており；兜飾り crest は果物が入ったバスケット、そしてモットーは「汝の額に汗をした者、汝のパンを食べるべし」“In the sweat of thy brows shalt thou eat thy bread”であった。勅許により集会のホールを持つことを許されていたにもかかわらず、そのようなものはまったく持っていなかったようである。組合は長い間特権を行使することはしなかったが、それは今も存在しており、シティのギルドの中では 70 番目の席次に位置している†。

†この組合の説明はブラッドリーBradley[植物学者]の論文『農業とガーデニング』1726年 *Husbandry and Gardening* に掲載されている。

これまで栽培されてきたすべてのハーブが今も変わらず育てられているのは、ほとんどの場合その薬用効果があるためであり、その効果は多くの場合多種多様、ありとあらゆるものを含んでいた。たとえば、「サントリソウ[キバナアザミ キク科]」Blessed Thistle すなわち *carduus benedictus* の煎じ薬は、葉を粉末にするか、飲用ジュースにするか、葉を外用に使うなどにより、聴覚障害、めまい、記憶喪失、疫病、悪寒、腫れものや外傷、蛇や狂犬に咬まれた時、その他多数の病気を治すと考えられた。このような様々な効果書きを信じれば、「サントリソウ」がどこの庭園でも栽培されたことは驚くに当たらない。もう一つの、すべての庭園で 10 世紀以降育てられてきた植物としては、マンドレーク Mandrake (*Mandragora vernalis* and *autumnalis*) が挙げられる。この植物にはほかのいかなる植物とも比べようもない最もばかばかしい迷信がつきまとっている。この根っこは人間の形に似ていて、何か不思議な力を持っていると考えられたため、まがいものの根がこの形に作り上げられ、お守りとして売られたのである。大地から引き抜かれる時に金切り声を上げ、その音があまりにも恐ろしかったため、それを聞いた者は気が狂うか、死んでしまうと言われた。シェークスピアがこの迷信について触れている。

“And shrieks like Mandrakes torn out of the earth, 大地から引き裂かれたマンドレークのような悲鳴
That living mortals, hearing them, run mad.” それを聞いた人間は気が狂う

Romeo and Juliet, act iv. Scene3.

『ロメオとジュリエット』 第4幕第3場

[小田島雄志訳]

本来の植物学だけでなく、ガーデニングに関する実際上の作業のほぼすべてにおいて、それぞれの花が持つ「長所と薬効」が列挙されている。トーマス・ヒルは「Colewort すなわちキャベツの薬効および有用な秘密」について 4 ページを充てている。パーキンソンでさえ、ほとんどすべての植物に何らかの薬効があり、ほんの少しのものだけが「花のためだけに使われる」と言っている（*ラクスパー『楽園 278 ページ *Larkspur, Paradisus*）；チューリップについてさえ「試してみた」と彼は打ち明け、砂糖の中に球根を漬け込んだところ良

い結果が得られた。「この根っこは栄養豊富で、これが疑いようもない・・・のは数人の人がこの球根を海を越えて友人により送ってもらったところ、タマネギと勘違いして、スープ pottage or broth にタマネギとして使ってしまったが、気に入らなかったということはまったくなく、何か悪い品質のもののできたという感じでもなく、甘いタマネギと思ったというのである」(パーキンソン『樂園』77ページ)

キッチンガーデンに持ち込まれたもので間違いに最も重要なものはジャガイモ potato であった。一般的に受け入れられていた考えは、ジャガイモはサー・ウォルター・ローリーにより最初にバージニアからヨーロッパにもたらされたというものであるが、この考えは疑わしい。その原産地については植物学者の間で大議論になってきた。サー・ウォルター・ローリーと彼の仲間であるトマス・ハリオット Thomas Harriott [1560頃~1621年 天文学者・数学者]が新世界から1585年あるいは1586年にジャガイモを持ち帰ったこと、これは事実である。しかし、1580年から1585年の間にスペイン人によってもヨーロッパに持ち込まれていた。ジャガイモは野生の状態ではチリでだけ発見されているが、多分、スペイン人がアメリカに到着する前に、この植物は栽培種としてペルーやニューグラナダ New Granada [現在のエクアドル、ベネズエラ、コロンビア、パナマを含むスペイン総督領]に広がっていたであろう。そこから16世紀後半には現在のバージニアとかノースカロライナの米国の土地に持ち込まれ、そこでローリーによって発見された可能性が極めて高い。もっとも、もし彼がチリまたはペルーからの航海中に拿捕したスペイン船の荷物の中にジャガイモを見つけたとしたら話は違ってくるが。ジェラードはバージニアから「彼がもらった」「バージニアのジャガイモ」「potatoe of Virginia」(ジャガイモ *Solanum tuberosum*)の絵と説明を残している。原生種は今もヨーロッパでは栽培されており、それは今栽培されている一般的な品種とはほんの少しだけ異なっている。ジェラードによる花と根の描写は正確である。彼はジャガイモを「お楽しみの食べ物」と呼んでいるが、「残り火で炙るか茹でて、油、酢、胡椒で食べるか、あるいは料理の巧みな技を使って調べて食べる」とする。彼は塊茎 tuber [ジャガイモの仲間]についてつぎのように描写している。「分厚く、ぼてっとコブのようで、普通のジャガイモと形、色、味ともあまり変わらず、ただ違いがあるのは、その根はそれほど大きくも長くもなく、ボールのように丸かったり、楕円だったりタマゴみだいだったりするものもあり、長いものや短いものがあり、そのコブ状の根は茎に対して無数の糸のような繊維でしっかりと固定されている」。「普通のジャガイモ」と彼が言っているものは最初何だろうと思うが、実は Batata、すなわち サツマイモ Sweet Potatoe、*Ipomœa Batatas* のことを指しているのである。この原生種についてはこれもまた一つの議論的である；アメリカと東アジアの両方がそう主張をするが、新世界から伝わったとする最強の証拠があるようだ。クリストファー・コロンブスがこの植物をイザベラ女王に持ち帰ったとされ、16世紀初めにはスペインで栽培されていた。ジェラード、パーキンソンの両者とも自分の庭で育てたが、9月末の霜でいつも枯れてしまったので花が咲いているのを見たことはなかった。サツマイモの食べ方はいろいろで、炙って、ワインに浸して、プルーンと

一緒に料理する、またジャムをこれで作る。サツマイモはペルーのムカゴニンジンと呼ばれることもあった。パーキンソンはジャガイモのリストの 3 番目の植物を「カナダのジャガイモ」と名付けた。「我々イングランドでは無知か怠け頭のせい何かで、それらをエルサレムのアーティチョークと呼んだが、それは単に茹でた根がアーティチョークの頭の下部と似たような味がしたからに過ぎなかった」。「この植物は・・・アーティチョークと何らの類似性もなく・・・エルサレムとかアジアから来た訳でもなく、アメリカから来たものだった」(*ジョンソン編のジェラード『植物誌』Johnson's Edition of Gerard's *Herbal*, 1633 年)。キクイモ *Helianthus tuberosus* が「エルサレム」と呼ばれることについて、これらの著者たちは誰一人として説明しようとしなかったが、この植物はヒマワリ、すなわち“Girosole”の一種であり、この後者の言葉はエルサレムが訛ったものというような説明は可能であろう。

[訳注 : *Helianthus tuberosus* の英名は Jerusalem artichoke、ヒマワリに似た花で塊茎ができる。日本では帰化植物として広く見られる。別名ブタイモ]

グッディヤー Goodyer [John~, 1592~1664 年 植物学者] はその最初の導入状況の歴史を書いている (+ 同書)。「1617 年私は、ロンドンの Franqueuill 氏からその 2 つの小さな根を受け取り・・・その一つを植えて、もう一つは友人にあげ、私のものは大量の根に増え、それでハンブシャーに貯蔵した」。この使い道についてパーキンソンは「カナダのジャガイモは数がたいへん増加しているために、ロンドンでも我われにとっと極めて身近に育てられており、このため最も普通の一般大衆ですらバカにする。一方、初めてこれが伝わった時には、女王陛下のごちそうだったが、あまりに頻繁に使用されたため、おまけに量も一杯あって安かったのも、いまでは好物というよりは嫌われものになってしまった」と書いている。グッディヤーも「人間様よりも豚にふさわしい食べ物」と色分けしている。

一般的なアーティチョーク (*Cynara Scolymus*) およびカルドン *cardoon* (*Cynara Cardunculus*) の両方とも栽培されたが、後者はイングランドでは海外ほどにはまったく人気がなかった。多分これは「わが国がその楽しみ方を見つける本当の調理法がわからなかった」ためであろう († パーキンソン 「1 オンス [約 28 グラム] のカルドン」の種の価格は 1761 年に 1 シリング。『家計簿』ストウナウ家 *Stonor*)。イングランドのアーティチョークは最良のものと考えられ、イタリア、フランス、オランダ・ベルギー等 the Low Countries へ輸出された。

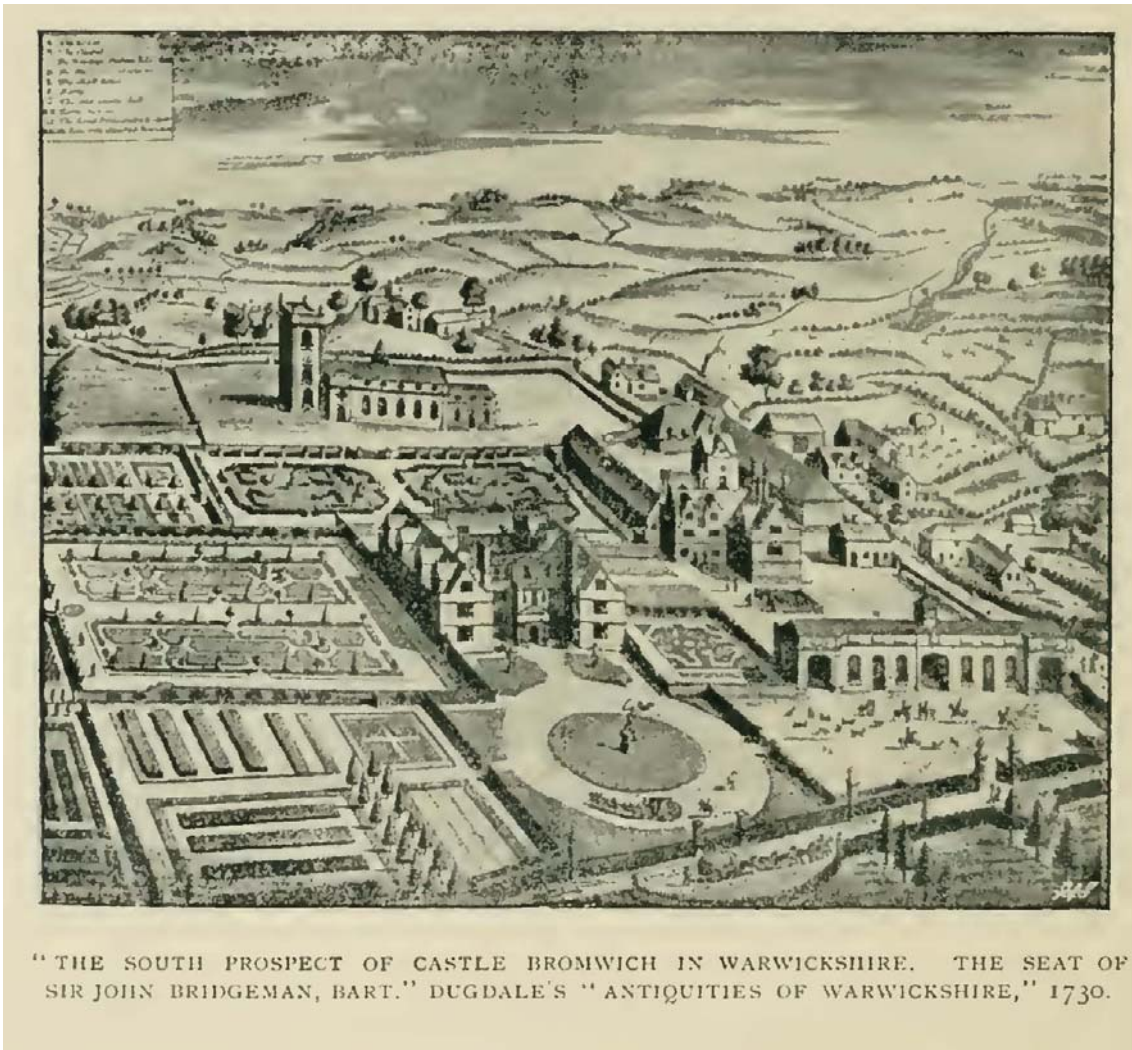
より大きな関心が払われたのはメロンの栽培である。あらゆるガーデニングの本はその栽培法について書いているが、大きな成功を収めたとは言えないように、パーキンソンは正直に「マスクメロンが育てられ始めている。しかし、最近この国では、多くの人々が完全なものを作ろうと試み努力しているようだが、まだそれを達成した者はほとんどいない」と言っている。種は 4 月に温床に植え、麦わらで丁寧な覆う ; 芽が出たら朝、1 時間日光に当て、また覆い、そして「四つ葉をつけたら」、肥料がよく施されたなだらかな斜面に植え

る、そこは囲われた日のよく当たる場所で、しっかり育つまで鉢とか何かの囲いで覆う。サー・ヒュー・プラットは「メロンがテニスボールくらいの大きさになったら、そこから先の新芽はすべて付け根で摘み取れば、メロンはとても大きく育つ」と書いている。また「ニコルソン・ガードナー氏」から学んだ方法についても書いている。「若いメロンは棟瓦の上に置くとよい、それにより地面から離し、反射熱が得られ」、あわせて種は蒔く前に24時間ミルクの中に浸しておくべきだと言う。パーキンソンによると、一番良い種はスペイン産で、フランス産ではないが、イングランドにもいくらかはあると言う。ジェラードは、「セントジェームズの女王の館」で Fowle 氏によって育てられた立派なメロンを見たと言い、サセックス卿の「ロンドンのパーマンズィ Bermondsey」で「たくさん」見たとも言う。メロンは通常、胡椒と塩で食べられ、「体に悪いといけないのでワインに漬けておかれた」（*パーキンソン）。これらの「マスクメロン」の学名は *Cucumis melo* で、今メロンと名付けられているものと同じであり、「色は赤褐色、下は緑色、・・・深いシワと脈状・・・中の実は黄色で、そこだけが食用」である（†同書）。「メロン、すなわち pompons」にはカボチャ pumpkins およびヒョウタンの全種類が含まれている。これらのものは、特に比較的に貧困層の人々がいろいろに料理して食べた。パーキンソンによると、彼らは「上品な料理」として pompons を食べ、その種は取り出され、リンゴなどの種 pippins を詰めて、一緒に焼かれた。

野菜は当時、現代に見られるのと同じような価値をまったく持っていなかった；今ではほとんど栽培されないムカゴニンジンのようなものが主役で、そのほかのものは大事にされなかった。ヒルの『庭師のための迷路』のある章の見出しがこの事実を表していよう。「バックスホーン buckshorne、イチゴおよびカラシの種の種蒔きと生育のためにはどのような手入れと技術が求められるか」。バックスホーンとは学名 *Plantago coronopus* [セリバオオバコ]、多くはサラダに使われ、「特に夏の季節のサラダに使われるが、それ自体は何かふさわしい役割があるとか味があるわけではない」。ヒルは続けて、イチゴが必要とするのは「ちょっとした手間だが、庭師が熱心に世話するならば素晴らしい実がなり、それは生垣のキイチゴ bramble の実と同じくらい立派で大きなベリーを作り出す・・・夏の季節、クリームと砂糖で食べるベリーは人間にとってとても爽快だが、ワインと砂糖で食べる方がお薦めである」。カラシは種を取るためだけに栽培され、サラダ用の葉っぱを育てるためではない。酢と一緒に摺りつぶされた種は「魚であれ肉であれ、あらゆる肉というもの」と合わせて食べられた（*ジェラード）。ヒルはカラシで治せるであろう病気の長いリストを作っている。「朝の空腹時に飲むジュースはよい気分にする」。目がかすんでいる時に目に点眼することを彼は勧めるが、それはむしろ逆効果だと人々は思ったであろう。種の粉末を吸えば「頭が劇的にすっきりする」！

カブの *nauewes* [=navew] と turnips は別のものとして語られるが、この2つは同じものようにヒルは述べている - 「土地の性質により *Nauewe* が Turnup に変化し、Turnup が *Nauewe* に変化することはしばしばあった」。ケシは「キャベツの間の畝に種を蒔く」こ

とがお薦めであるとヒルは言うが、そのことはキャベツにとっては良いことではない。豆類は比較的貧困な層により依然として広く栽培されたが、インゲン豆 kidney beans は、ジェラードは 8 種類記載し、うち 2 種類はアメリカ産であるが、「貧しい人よりは金持ちの食卓でより多く見られた料理」であった。エンドウ豆 peas は秋に食べるために真夏に蒔かれ、また次の春のために 8 月、9 月に蒔かれた。乾燥したエンドウ豆は「長期間の航海に出る人のため海上」で使用された。ランシバル豆 rouncial は依然として多く栽培され、早い時期にできるので hasting [早生] と呼ばれる、緑と白の早生も栽培された。以下のものも人気のあったいろいろな品種である；砂糖豆 the sugar peas、まだら豆 the spotted、グレー豆 the grey、皮なし豆、スコティッシュあるいはヒゲ豆 tufted、ローズ豆 the rose、早生のフランス豆 the early French、「これはフラム豆 the Fulham Peas と呼ばれたが、それはその周辺の土地からはどんな量であって一番早く出荷されたからで、ただ時には急ぎすぎて早生だったため未熟なままということがあった」(*パーキンソン)。ヒヨコ豆“Rams ciche” or “ciche pease” (*Cicer arietinum*) は時折り栽培された。ターナーはイングランドではほとんど見かけなかったと言い、ジェラードは「我々のロンドンの庭園でも蒔かれたがそれほど一般的ではなかった」と言う。この「ヒヨコ豆」Chick Pea が人気を集めることは一度もなかった。ミラー Miller [Philip~, 1691 ~ 1771 年 スコットランドの園芸家・植物学者] が 100 年後に書いたところによると、この豆はフランスとスペインでたくさん栽培されたが、イングランドでは蒔かれることはほとんどなかった。



[図 7-2] 「ウォリックシャー州ブロミッチ城の南からの眺め。サー・ジョン・ブリッジマン準男爵の居城」 ダグデイル「昔のウォリックシャー」 1730年

実務を担当している庭師に、果樹園の目的は、と聞けば、どの庭師も果物の十分な供給を確保することと答えることは間違いない；しかしローソンは「果樹園の主要な目的は天職たる仕事に疲れた人にとっての心からの喜びである」と言う、このことを誰も否定できないと言っている；そしてさらに、彼自身一人の老人としての経験から、果樹園は「30年、40年にわたる人生の退屈さと重荷を取り除いてくれる」と言う。何とまあ魔法のような力がエリザベス朝の果樹園にはあったのであろうか！このような話を聞けば人々の関心はキッチンガーデンから離れ、ふたたびフラワーガーデンを横切り、その反対側の果樹園へと向かうであろう。果樹園の位置は、熟慮の末可能な場合には北東側が選ばれた。その考え方は果樹の木々の影によってフラワーガーデンの比較的に弱い植物を守ろうとしたのである。また背の高い森の木、「クルミ、ニレ、オークとかトネリコ」が十分な距離をもってその奥に植えられたが、それは果樹園を守りながらもあまり日陰にしないためであった。こ

のような計画に基づいた庭園の一例がプロミッチ Bromwich 城のものであり、およそ 1585 年頃設計された。フラワーガーデンは館の前面にあり、その両側に果樹とキッチンガーデンが見えないように背の高い赤煉瓦の壁により隠され、その壁は今はずる植物ですっぽりと包まれている。これらの様子は古い計画図、すなわち鳥瞰図から見ることができ、また現在の姿を撮った写真からもわかる。この写真は真ん中あるいはフラワーガーデンから壁に向かって撮られ、壁はキッチンガーデンを完全に遮断している。



[図 7-3] プロミッチ城

中央の庭園から石の階段をトントンと降りると、下の方には草の園路が横切る低木の植え込み、そして素晴らしい昔の刈り込まれた生垣、セイヨウヒイラギ、イチイ、ツゲ、シデ、セイヨウイボタの生垣、さらにはアーチェリー場、というか 180 ヤード続く緑の芝生の空間が広がる。果樹園は上の庭園ないしは中央の庭園の南西に位置し、キッチンガーデンと同じように庭園からは高い煉瓦の壁で切り離されている。

果樹園の周りを全部壁で囲うという費用は膨大になる。それは「果樹園の範囲というのは庭園に比べはるかに大きく、費用も余計にかかるので誰でもができるという訳ではない」ということで煉瓦の代わりに土壁、木製の柵、あるいは灌木の生垣などが代用された。ただし、パーキンソンは煉瓦または石の壁を推奨しているが、それは、その費用にもかかわらず、「土地の確保と壁際に植えられる果樹からの利益によりその費用は短期間に回収できよう」。「南の壁には最も弱く、最も早く実がなるアプリコット、桃、ネクタリン、5月の早生のサクラボを植えるべきである。東と北、そして西には、プラムとマルメロが壁の上

に広がりそして留め金とか何らかの方法で壁にしっかりと固定する。これは太陽の反射光を直接浴びることができるようにするためである」(*ローソン『新しい果樹園』1618年)。このような壁の配置は南部地域にのみ当てはまることである。ローソンは彼の地域(ヨークシャー)では、栽培するのに一番適した果物は「リンゴ、ナシ、サクランボ、ヘーゼルナッツ、赤と白のプラム、ダムソンおよびブリス」であり、さらに警告として付け加えているのは、「我々はアプリコットとか桃とかは扱わないし、マルメロに至ってはほとんどいじらないのは、我々のこの寒い土地が好きそうでないからである」。壁沿いに果樹が仕立て上げられている雰囲気は当時の詩や演劇の中に見られよう。マーローMarlowe [1564~93年 劇作家・詩人]は壁のサクランボのことに触れ、ベン・ジョンソン Ben Jonson [1572~1637年 劇作家・詩人]は『癖者ぞろい』*Every Man in his own Humour*(第1幕第1場)において、ウェルブレット Wellbred からエドワード・ノウエル Edward Knowell 宛の手紙でこう書かせている。「北西の壁にある緑のアプリコットを夜昼なく数えることは、寝ずの番をしているあなたの父上だけにまかせてはいかがか」。このように果物を育てるという発想は最近のことである。サー・ヒュー・プラットが1600年に書いたところでは「壁際で成長し、太陽の光を一杯に浴びて、冷たい風から守られているマルメロは、食べると実に美味しい」と言っている。ダーシー卿 Lord Darcey [Thomas~, 1467頃~1537年 修道院解散に反対し処刑]がイタリアから持ち帰ったこの秘密をあえて問うなら、これはほかのすべての果物に当てはまるだろうか？

壁に対して仕立て上げられた、あるいは外側の生垣と平行して走る木々の前には、小径があり、この小径は低く仕立てられた果樹の列によって仕切られていた。「セイヨウサンシユコ cornelian cherry の木の低い生垣、あるいはグーズベリー、カラントの木、あるいは同様の木」または「ピピン種のリンゴ、白リンゴ、その他の品種のリンゴ」が横の径に沿ってずっと「植えられていた」。園路のコーナーにはあずまやがあり、休憩するためのカモミールや甘い香りのハーブの土手があった。小径には砂がきれいに敷かれ、木の下には「緑の草が美しく刈り込まれていた」。小径の脇のラズベリーとカラントの間の土地は、「イチゴで点々と飾られて」いなければならない、とローソンは言う。実際のところ、果樹園はこうあって欲しいと思う形にすべてが整えられ、「人間の精神をリフレッシュさせる」のにふさわしく作られた。あずまやは庭園にあるものとほとんど同じようなものであり、しばしば高台の上に作られたのも同じであった。[シェークスピア『ヘンリー4世第2部』の中で]シャロウが、グロスターシャー州の彼の果樹園にある、そんな風に作られたあずまやで、ファルスタッフに対し「私自身で接ぎ木したピピン種の去年のリンゴを食べる」よう、堅皮リンゴ Leathercoates の一皿とともに勧める場面がある。堅皮リンゴは「大きくはないが、味がキリッとしてとても美味い優れた冬のリンゴである」(+パーキンソン)。

ピピン種のリンゴを長期間保存するには十分なまでの管理が必要だった。ローソンはその収穫法と保存法について次のように説明している。「軽いモミの木でできた長い梯子と収穫用のエプロン、それはリンゴを入れる体の前のポケットのようなものだが、あるいは枝

にぶら下げる頭陀袋、または底がネットになったバスケット、・・・枝を手前に引き寄せるためのフックを用意しなさい」。保存法については、リンゴと梨は「乾燥した屋根裏部屋で・・・山積みにして10日ないしは14日間甘くなるまで」置いておくこと。そして「きれいな柔らかい布で」拭いて乾かして、その後で麦わらを敷いた中に置くこと。サー・ヒュー・プラットが教えてくれる「皺のないリンゴの保存」法とは「聖ミカエル祭[9月29日]後の満月まではピピン種リンゴは収穫しない；そうすれば1年中しぼむことなく保存できるだろう；これはブドウはじめほかのすべての果物について言える」というものである。

「わが国の果樹園は」とホリズヘッドが書いているが「現在のようには良い果物に恵まれておらず、種類も多くなかった」。ほとんどすべての果物の品種の数は栽培によって増やされていった。リンゴの品数は「無限」であり、ジェラードとパーキンソンが当時栽培されていたすべての品種の名前を述べることは不可能だと言ったように、ジェラードが木版で作ったカタログを今さら作ろうと試みることは無用というものであろう。その木版カタログには「白リンゴの木」Pomewater tree、“The Baker’s ditch apple tree”、「王様リンゴ」the King of Apples、「女王リンゴ」The Quining, or Queene of Apples、および「夏リンゴ」the Sommer、「冬のペアメイン」Winter Pearmain が掲載されている。パーキンソンは女王リンゴには2種類あり、両方とも「大きくて、美しく、赤く、とても味わい深い」と言い、かくてベン・ジョンソンはこの同じリンゴについてこう述べる：-

(仮訳)

“Only your nose inclines	あなたの鼻が向かうのはただ一つ
That side that’s next the sun to the queene apple.”	太陽の光が当たる側 女王リンゴの方へと

パーキンソンは「ゴールドディング・ピピンはあらゆるピピン種の中で最高で一番」と書いている。そして夏リンゴ Summer、フレンチ、赤リンゴ類 Russet、斑点入り、黄色のピピンについても「素晴らしく、優良で、とても味わい深いこのようなピピンを知らない」と付け加えている。ほかの種類のリントについてここまで贅辞を惜しまないということはなく、“The Paradise Apple”については「薦めない」、「20種類の甘味どれ一つ役に立たない」としている。フランス産のリントのいくつかを取り上げ、それらを全部一括りにして「Rambures リンゴ、Capandas リンゴ、Calual リンゴ、これらはみんなフランス産の美しく立派なリンゴである」とした。以下のものは、彼が「とても良い」、「美しい」、「立派」、「良い」、「とても味わい深い」とした中から選んだものの名前である。「ペアメイン、赤リンゴ類 Russet、ブラウディング Broadening、ケントの花 Flower of Kent、デイヴィー Davie、ジェントル Gentle、コスタード・ハーヴィー、Deusan of Apple·John [2年間持つというリンゴ] ケントのカドリン Kentish Codlin[料理用の細長いリンゴ]、そしてウースターリンゴ」。どのようなリンゴが最もよく知られかつ人気があったかは、当時の様々な文献から手軽に集めることができる。たとえば、

“In July come ginnitings and quadlings.”	7月には早生のリンゴ、青リンゴが出回る
--	---------------------

- Bacon, *Essay on Gardens*.

ベーコン 『随想 庭園について』

“Ripe as a pomewater.”

白リンゴのように熟しておりました

- *Love's Labour's Lost* act iv. scene 3.

『恋の骨折り損』 第1幕第2場

[scene 2.の誤り]

[小田島雄志訳]

“I am withered like an old Apple-John.”

こうしなびちゃあ、まるでしまい忘れた古リンゴだ

- *1st Henry IV* act iii. scene 3

『ヘンリー4世第1部』 第3幕第3場

[小田島雄志訳]

“Pippins, caraways and leathercoat.”

ビピンリンゴ、ヒメウイキョウの種、堅皮リンゴ

- *2nd Henry IV* act v. scene 3

『ヘンリー4世第2部』 第5幕第3場

[小田島雄志訳]

“And after pleasing gifts for her purvey'd

そして彼女が喜ぶ贈り物が用意され、それは

Queen-apples, and red cherries from the tree.”

女王リンゴと、もぎ立ての赤いサクランボ

Faerie Queene, Canto VI., fragment of Book VII.

『妖精の女王』 第7巻第6篇

“Tho' would I seeke for Queene Apples unripe.”

まだ熟していない女王リンゴを探し求めてみても

Shepherde's Calendar, June

『羊飼の暦』 6月

“Not yet old enough for a man, nor young enough for a boy: as a squash

一人まえの男としては幼すぎるし、子供にしては大人すぎる。

is before 'tis a peascod, or a codling when 'tis almost an apple.”

豆になる前のサヤエンドウ、色づく前の青りんご

Twelfth Night, act i. scene 5.

『十二夜』 第1幕第5場 [小田島雄志訳]

料理用のリンゴは焼かれたり、炙られたり、そのほかいろいろ調理され、最上等の品種が
今と同じように食事の最後にデザートとして出された。

“I will make an end of my dinner ;

^{わたし} ^ず
私は食事を完結すてくる。

There's pippins and cheese to come.”

まだデザートのリンゴとチーズがあるはずだ。

Merry Wives of Windsor, act i. scene 2.

『ウィンザーの陽気な女房たち』 第1幕第2場

[小田島雄志訳]

「最高の種類のリンゴが食事の最後のコースとして、立派な身分の家ではほとんどの場合テーブルに並べられたが、もしその家で何か珍しい、あるいは飛び切りの果物を育てているとしたら、それはみんなの前にお目見えし、味わわれることとなった(*パーキンソン)。

リンゴ酒は依然として大量に作られており、最大規模の果樹園はリンゴ酒用リンゴのものであったが、実はこの果物からは別の使われ方もされた。「リンゴの柔らかい果肉と豚の脂そしてバラ香水」から化粧クリームが作られ、「美顔のために使われ」、「店では pomatum = ポマードと呼ばれた」(+ジェラード)。

マルメロは今ではほとんど完全に無視されているが、当時は大変に注目されていた。ヒュー・プラットは、マルメロは「セイヨウカリンに接ぎ木するのがよいであろう」と言っている。(セイヨウカリンをマルメロにではない、というのはヒル氏によって証明されている。)ジェラードは 3 品種を示し、パーキンソンは 6 種だが、「この国においてこれほど多くの素晴らしい用途のある果物はほかにない」と書いている。

梨の品種の多さときたらリンゴよりもさらにもっと多かった。ジェラードが言うところでは彼は「60 種類もの梨を栽培している」人間を知っていると、「それらはとても良いもので；疑う訳ではないが、もしその人間が数の多さを求めているとすれば、品質の悪いものも同じ数くらい一緒に栽培することになってしまうのではないか、・・・その梨を一つずつ別のものとして描写するには、智恵の使いであるフクロウをアテネに飛ばすか、番号なしの梨に番号を付けるようなものとなろう」。彼が考えていた 8 品種とは次のようなものである:「ジェニティング the Jennetting、セントジェームズ Saint James、ロイヤル Royall、ベルガモット Burgomot、クウインズ Quince、ビショップ Bishop、キャサリン Katherine、そして冬の梨 the Winter Peare」。キャサリン梨は人気の高い品種で、「みんなに知られていた」が、それはサー・ジョン・サックリング Sir John Suckling (1609 - 1641 年) 作「結婚式にあたってのバラード」A Ballad upon a Wedding の次のような字句からよくわかる。

(仮訳)

“Her cheek so rare a white was on,	彼女の頬はとても白く
No daisy makes comparison;	どのようなデージーも及ばぬほどに；
Who sees them is undone;	それを見た者は我を忘れた；
For streaks of red were mingled there,	赤の筋がそこに混ざっていたから
Such as are on a Catherine pear	それはキャサリン梨の表面のように
The side that’s next the sun.”	太陽の光が当たる側の

[訳注：1641 年、ボイル男爵とサフォーク伯爵の娘、マーガレット・ハウードの結婚を祝した詩]

いろいろな種類の「ボンクレティエン」Bon Cretien は中でも一番栽培された品種である。パーキンソンが 10 ポンドの重さの梨とかサイオンの「ボンクレティエン」として言及しているある種類のものが、「そのように呼ばれているのは、接ぎ穂を取りに行かせた使者がほかに何も持ち帰らなかったのも、使者の経費分だけ接ぎ穂の値段が主人にとってとても高くついたからである」。同じ梨がどの地方にも向いていたということではなく、ある地域でほかの所よりもよりよく育つというような種類のものもあった；たとえば、アランデル the Arundell とロバート the Robert はノーフォークとサフォークで特によく育った。ウォーデ

ン梨は料理用の梨としてこの時代でも一番高く評価されていた。パーキンソンは「焼いたエルサレムの梨は、一番良いウォーデン梨と同じくらい赤いということを、エセックスのウィリアム・ウォード氏は私に請け合った。彼はホワイトホールの王室穀物倉の主任管理係である」と記している。パーキンソンのリストにはおよそ 65 種類掲載されており、それをざっと見ると、その中には既に引用されたものもあるが、19 世紀になっても馴染みの深い名前も見られる。たとえば、ボンクレティエン、ベルガモット、ウィンザー、“Pear Gergonell”などである。梨のいくつかの品種については、現在大英博物館に所蔵されているドドエンス Dodoens [Rembert~, 1517~85 年 フランドルの医師・植物学者] 著『植物誌』*Herbal* の中にライト Lyte [Henry~, 1529 頃~1607 年 植物学者・古物収集家] によって記録されており、そこには彼の注釈が加えられ、かつ翻訳にあたって彼が施した変更が残されている。彼が手書きした梨の名前のリストはその子孫によっても保管されており、それを見るとどれほど彼がこの果物に注目していたかがわかる。ブレイン Bulleyn [William~, 1515 頃~76 年 医師] は、その健康に関する著書*において、「ノリッジ市で栽培されている梨の一種、これは黒衣托鉢修道士の梨と呼ばれ - 大変美味しく心地よく、そして利益にさえなる」と述べている。「同市のドクターMarseilde という医師はそれらの梨はイングランドのいかなる土地で栽培されるものよりも比肩するものがないくらい秀でていると言った」。

*『健康の管理と題された新しい本』ウィリアム・ブレイン 1558 年 *A newe Book entituled the Gouvernement of Health*

ブレインはノーフォークで栽培されるサクランボについても所見を述べている。「ケント地方では多くの果物が栽培されている。それはノリッジの近くの Ketreinham という町でも同様である」(†ケタリングガム Ketteringham.)。果物栽培の改良、とくにサクランボの改良が進められたのはこれらの 2 つの地方のユグノー教徒の影響と言えよう。また、この頃から人気が高まりつつあったホップ栽培の進展もこれらの外国人のおかげと考えられよう。サクランボについては何品種かのものが栽培され、中でも一番よく知られていたのはフランダース the Flanders あるいはケント Kentish、スペイン the Spanish、「ギヤスコイン」Gascoigne、モレロ Morello [クロサクランボ] 加えて「イタリアから初めて持ち込んだ人の名にちなむルーク・ウォード Luke Warde のサクランボ」(†ジェラード) と呼ばれる品種であった。パーキンソンは 35 種類の名前がつけられた品種について書いている。サー・ヒュー・プラットは、エリザベス女王がベディントン Beddington のサー・フランシス・カルーを訪れた際、「あのよく気がつく騎士の思いつき」と彼が言った理由を説明をしている。サー・フランシスはサクランボの木を湿ったキャンパス地のテントで覆い、果物が熟するのを遅らせ、「女王陛下の来訪が確定したらテントを」初めて撤去することとしたのは、「イングランドではすべてのサクランボがお終いになった少なくとも 1 か月後でも、女王陛下がサクランボを召し上がることができるようにするためであった」。

「プラムの」庭園あるいは栽培用の土地には「多様な種類が植えられており、白いもの、

黄色のもの、黒いもの、栗色のもの、明るい赤あるいは澄んだ赤色のもの；大きいもの、小さいもの；甘く乾燥しているもの、瑞々しくキリっとしているもの、そしてそれぞれに名前がつけられている。野生のプラムはそうでもなく、slose、bullies、snagges と呼ばれた」(§ ライト『植物誌』 *Herbal*)。プラムの数が大幅に増えていたことはこのような記述から見ても明らかである。ジョン・トラDESCANT はすべての果物と同じくプラムを大々的に栽培していた。彼(|| パーキンソン)は「耳にするすべての一番珍しい果物を手に入れるために驚くほど労を惜しまなかった」；さらに「オールド・ストリートに住んでいるジョン・ミレン氏は、良い果物を持っているジョン・トラDESCANT やその他の人々から、一番良いものだけを自分自身のところに貯蔵し、何でも十分に供給できた」。ジェラードによると、プラムの品種が一番多いのはトウイッケナム Twickenham のヴィンセント・ポインター氏の庭園であるが、「私自身にはそれらの珍しく繊細なものがない訳ではない」とも付け加えている。ミラベル *Mirabelle*、すなわち“*Myrabolane*”が栽培された。パーキンソンは 61 種類の名前を挙げているが、そのすべてを推奨しているのではない；いくつかはぎりぎり「まあ良い味」、別のものは「水っぽい」、そして「マーゲイト the Margate プラムは 100 の中で最低」という具合である。リストの中には「マスル」プラム *Mussel* が含まれており、これは今で言う“*muscle*”で接ぎ木に多く使用され、それとダムソン、「ペルディゴン」the *perdigon* が含まれていた。この「ペルディゴンは上品な良いプラムで、早生、黒っぽく、大変味が良く」、ペルディゴンの親が *violet Hâtif* 等であることは言うを待たない。

アプリコットは既に見てきたように、チューダー朝時代にこの国にもたらされ、「イングランド全土にわたり多くの郷紳の庭園で」栽培された。「グレートアプリコット」およびパーキンソンの 2 種類の *Mascolines* は今なおよく知られているタイプである。彼は全部で 6 種類に分類している。アルジェ・アプリコット the Argier apricoek は“*Musch Musch*”タイプのようである。これはジョン・トラDESCANT が「1620 年、海賊退治に派遣された艦隊とともに自ら志願して行ったアルジェの航海からの帰り」に持ち帰ったものである（*パーキンソン “Argier” = Algiers）。サー・ヒュー・ブラットはこの果物の栽培についてたくさんのヒントを与えてくれている。彼によると「接ぎ木したアプリコットが一番よいが、実生からでもそれなりのアプリコットが穫れる」と書いた。また：「牛糞と馬糞を十分腐らせたものを、細かい土とクラレットワインの酒粕 *wine lees* をほぼ半々にしたものと混ぜて、1 月、2 月、3 月に木の根をむき出しにして；それからこの混合物をアプリコットの根に与え、そしてそれを普通の土で覆う。このようにして、今まで実がつかなかったアプリコットの木もたくさんの実をつけることになった。・・・これがアンドリュー・ヒル氏の手法であった」。アプリコットに関する彼のもう一つの観察も記録しておく価値がある。「ほかのプラムの木々の真ん中に、プラムが 1 本のアプリコートを囲むようにアプリコートを植え・・・そして、適切な季節になってプラムの木の間で育ったら、アプリコットの木の枝を 1 本か 2 本、プラムの木 1 本ずつに接ぎ木し *let in to*・・・穴を適度に練ったローム土でふさぐ：・・・次の年、アプリコットから枝を切り離し・・・プラムの木の頭を適切な時期に取り払い・・・

そうすれば一本の木から数多くのアプリコットの木を得たことになる』。後になって「アンドリュー・ヒル」は再び引用されるが、彼のアドバイスは木を東側の壁際に植え、その木を「大きな帆布で・・・夜とか寒い天気の時」は守ることというものである。プラットは、少し普通ではないがとしながら、「サー・フランシス・ウォルシンガム Sir Francis Walsingham [1532 頃~90 年 エリザベス女王の重臣] は各種のアプリコットを南側の壁際に植えること、その枝も、ブドウと同じやり方によって、壁に対して持ち上げること、それによりプラムが 3 週間から 4 週間ほかのものより早く熟す」と述べている。1611 年には「ハンプトンコートにある国王陛下の蒸留酒製造所と庭園の管理人であるウィリアム・ホーガンに 100 ポンドが支払われたが、これはその庭園の壁にアプリコットの木、桃の木、プラムの木、優良な実のなるブドウを植えるための支払いであった」*。

*ジェームズ 1 世, 王室会計支出文書 Issue Rolls of the Exchequer, F. Devon による, 1836 年

ジェラードは 4 種類の桃を描いている。「白桃で白い種の周りに果肉があるもの；赤桃で果肉が見事な赤色で、味はワインのようだから飛び切り嬉しいもの；果肉が金色の the D'auant 桃；最後に黄色の桃、外側が黄色で中側も同じく黄色・・・この種のほかのものに比べ最高に嬉しいのと味も最高』。彼はネクタリンのことを一言も触れていないが、パーキンソンの頃にはとてもよく知られるようになっていた。6 種類のものが一つの章に記述されており、もっとも「これらは知られるようになってからそんなには長くは経っていない」と言っている。彼は 20 種類の桃を示し、そのうち 6 つについては木版画に描かれている；そのうち 2 つは同じ皿に乗っているアプリコットよりもかなり小ぶりである。プラットは、ナッツ類に接ぎ木した桃は種なしになるであろうと言う一方、次のような話はまったく信じていなかった。すなわち、自分自身でその方法を書いておきながら、花が咲く頃、3 日間ひっきりなしにヤギの乳で水やりがなされた桃の木にはザクロがなるという話である。桃の栽培に関し彼のその他の観察はおおむね実用的かつ正確である。彼によると、桃は粘土の土壌を好み、根が水浸しになると枯れてしまうと言う。桃は実生からも育ち、「標準的な桃」kindly peach がなるが、プラムの台木に接ぎ木すると一番よく育つ。ベーコンはネクタリンについて、「桃やメロコトン melocotones」と一緒に 9 月にできると述べている。パーキンソンはこの後者のメロコトンは「黄色のきれいな桃であり・・・ほかの桃よりも味が良い」と書いている。

ただ一つの「カラント」curran、とジェラードがそう呼んだものは、小さなブドウすなわちコリント産のカラントであり、ブドウの仲間である。赤いカラントはグーズベリーとか Flaberries の名で出てくる。しかしながら、パーキンソンはこれに 1 章を充て、これと「八百屋で売られている」ものとの違いを説明している。彼は、赤、白、黒の種類について書き記して、白いものが「より好ましく・・・なぜならより上品で一般的でもないから」と言っている。ラズベリーの赤と白は「夏の季節、健康な人と同じように病人にとってその味覚を喜ばせてくれる午後の食べ物として」食された（*パーキンソン）。ミズキ類の木

cornel tree あるいはセイヨウサンシュユ Cornelian Cherry (*Cornus mas*) はこの頃もたらされ、果樹園の中で、バーベリー [ヘビノボラス] サービスベリー [ザイフリボク] service berry、アーモンドの木と並んで居場所を見つけた。

この時代の果物を足早に振り返ってきた最後に、ブドウ畑とブドウについていくつか述べなければならない。多くの大規模な庭園にはブドウ畑が一緒に作られていた。パーナビー・グーゲはブドウは例外なくきまって庭園の西側に植えられたと言う。そして『尺には尺を』第4幕第1場の中に出てくるブドウ畑の場所がまさにそのようになっていることがわかるのは興味深いと言える。

“He hath a garden circummured with brick,
Whose western side is with a vineyard back'd;
And to that vineyard is a planced gate,
That makes his opening with this bigger key.
This other doth command a little door,
Which from the garden to the vineyard leads.”

あの邸には煉瓦塀で囲まれた庭があり
その西側は葡萄畑に接しております。そして、
葡萄畑に入るには木戸を通らねばなりません、
それはここにもっております大きな鍵で開きます。
またこちらの小さな鍵で、その葡萄畑から
庭に通じる門を開けることができます

[小田島雄志訳]

ジェラードは彼が言うところの「耕された」tame あるいは「肥料が与えられた」manured ブドウの5枚の絵を載せている。彼のアドバイスは「根のあたりに出ている隆起部を削ぐことで豊かな実りが得られる」というものである。パーキンソンのリストには23種類の名前が載っている。彼によると、トラDESCANTは20種類栽培したというが、「それらをどう呼んだらよいのか、どのような名前呼んだらよいのか全然わかっていなかった」。「普通のブドウ、白と赤の両方とも、ヴァージュースの材料として野生リンゴ crabs より優れており、我われにとってワインとしては適していない」このブドウは、おそらくブドウ畑で通常栽培されていたものであり、優良な品種は、特別な庭園でだけ見ることができた、とこれらの昔の作家たちは言うであろう。パーキンソンのリストには黒と白の「マスカダイン」Muscadine と“Frontignack”が載っており；そのほかの名前としては「クラレットワインのブドウ」、「ラインワインのブドウ」などが挙げられる。プラットはブドウを保存するための何種類かの方法を示している - 砂で覆われた壺の中に、リンゴに突き刺した棒の端に房を吊り下げておく；あるいは油紙で房を包んでブドウの木で保存することもできると彼は言う。彼は繰り返しブドウ畑のこと、およびどのようにそれを「管理し」植えるかについて言及している。彼が果樹園とブドウ畑の両方を一緒に分類しているところを見ると、ブドウ畑が一般的ではなかったとはとても言えない：「ポインター氏がアナウサギを果樹園で飼っているのは、草が高く伸びないようにしておくだけのためであった；・・・ブドウ畑においても、草が伸びてくるたびに浅い鋤が地面を掘り起こすために使われたが、果樹園やブドウ畑で草が生えないようにすることは、費用がかかり過ぎないのであれば、

はるかに望ましいと私は思う。プラットは、イングランドのワインが大陸のものほど良くないとすべき理由は何もない、との意見を持ち続けた。彼はイングランドでワインがうまくいかなかった原因をブドウの剪定のやり方のまずさに求めており、「失敗の全部の責任とまでは言わないが、自分自身に向けられた最大の責任をきちんと取り除くべきところ、まったくもって理由なく土壌のせいだと不当な非難を加えるという、このわが国民のとんでもない怠慢と鈍感による無知」を非難している。

ウィンザーとウェストミンスター王室庭園に付属するブドウ畑はまだ隆々たる姿を誇っていた。1618年にはウェストミンスターの「ブドウ庭園」の中に養魚池が作られ、これは「国王の鵜、ミサゴ osprey とカワウソを飼うためであった」(*ジェームズ1世, 王室会計支出文書, F. デヴォン Devon による, 1836年)。サリーのアウトランズでは、ここにもブドウ畑があったようで、それは1619年、その国王の庭園に「新しく珍しい果物、花、ハーブ、樹木を植えること」および「ブドウの木の剪定、管理」のための支払いが行われていることからわかる(†同書, 7月23日, 1619年)。ソールズベリー第一伯爵はハットフィールドのブドウ畑を栽培しており、それはリーLea川の北側の土手の南向きの斜面にある土地の一画であり、セイヨウイボタとスイートブライアーの生垣で囲まれていた。ハットフィールドは1607年、ジェームズ1世によりセシルに与えられていたが、これは国王の格別のお気に入りのティオボルズと交換されたものである。ノルマン征服以前には荘園はイーリー大修道院の所有であり、イーリーが司教職になった後、ヘンリー8世の時までは司教はハットフィールドに居を構えた。この国王もこの場所を所有することを望み、司教と土地の交換を実行した。イーリーは昔ブドウで有名で、何世紀にもわたりハットフィールドにもブドウ畑が存在していたことは疑う余地はない。そこは教会の土地であったから、セシルがブドウ畑を栽培した時、それは決して新しい実験ではなかった。フランス大使の妻であるドゥ・ラ・ボデリ夫人 de la Boderie が新しいブドウ畑に植えるための3万本のブドウの木を送ったが、そのことはセシル宛の次の手紙の中で述べられている:(*ソールズベリー侯爵所有の所蔵文書より) - - - - 「昨日の閣下の演説、すなわち貴方様のブドウの木に関しドゥ・ラ・ボデリ夫人に感謝の贈り物を送ろうとされていることを踏まえ、閣下の恵みの深さにはそれ自体、栄誉の真の程度というものがありませんので、私がおぼろげにその価値はほんの40ポンドと思われると査定して、この事柄を低く評価したことによってご判断を誤らないようにしなければなりません。手遅れになる前に閣下にお知らせした方がよいと思われますのは、私が2万本について1000本当たり8クラウンと数え間違いしており、実は運搬その他を除いて約50ポンド・スターリングになります。昨日大使より彼の部下である d'Hostel 氏を通じ、さらに1万本が閣下のために私宛に送られるよう手配したという伝言がございました」。この本数はブドウ畑に植えられる数を越えていたので、種苗園で保管しておくものもあり、後で「欠点があったり死にかけている」仲間に移植することとされた。マスカットなどほかのブドウは、それまでイングランドでは栽培されておらず、トラデスカントによりパリから持ち帰られた。彼は当時セシルの庭園の管理者であり、彼もまたフランスの女王より500

本の木を受け取った；多分このプレゼントを持ってきたであろうピエール・コリンとジャン・ヴァレは終身、ブドウ畑の植栽と管理に携わった。このブドウ畑は長い期間管理されていなかったようで、これに関する一家の所蔵文書における一番最後の記録は 1638 年の日付となっており、その年にハットン夫人がブドウの切り枝を送っている。

17 世紀初期の作家たちの努力にもかかわらず、ワイン文化はイングランドでは実際のところまったく復活することはない、ブドウ畑は段々と栽培されなくなった。後になりぼつんぼつんと少数の事例は見られた。ブランデーは 19 世紀にビューリで製造されたと言われ、またフェアチャイルドは 1722 年、ホクストン Hoxton に立派なブドウ畑を所有していた。これらは多分最後に近いワイン文化への真剣な取り組みであったのだろう。

この時期の著作を見ると、か弱い植物を保護し守るためのアイデアが書かれていることにまず気がつく。これは少し経つとオレンジリー [オレンジの温室栽培室] や温室 green house へと発展し、最終的には暖房温室 hothouse and stove へと発展した。サー・ヒュー・プラットは特に、その著書『エデンの園』 *Garden of Eden* の第 2 部で、これは 1660 年まで出版されなかったが、家の中で植物を育てる可能性、ギリフラワー [ナデシコ類] とカーネーションを早咲きさせるために部屋の中で火を使う可能性についてたびたび述べている。彼は、「ガラス張り温室 glasshouse の火に近い部屋を利用して冬中カーネーションを咲かせるためのガラス張り温室を持っているジェイコブ氏を前から知っている」と書いている。ホリンズヘッドは当時の果樹園を称賛するかたわら「ここでケイパー [セイヨウフウチョウボク] capers、オレンジ、レモンを見たし、また野生のオリーブが栽培されていると聞いた」と言ったが、寒さからどのようにして保管されているかについては語っていない。ジェラードもオレンジとレモンのことを説明しているが、彼は正直なのでこれらがイングランドで育つと言いきるようなことはしなかった。ただし、オレンジは少数ながらこの国においても栽培するのに成功した。パーキンソンは果樹園に関する論文の中で次のように書いている。「皆さんの考慮に入れてもらいたいのは、オレンジだけは、シトロンとかレモンの木ではなく、各地で我われが得た経験に照らして、オレンジの木は尋常でない世話をして大事にすれば残るが、一方ほかの 2 つのどちらも、どのような方法によっても長期間はもたない」。さらに続けて、「オレンジの木は大きな四角い箱」の中に入れて「横の鉄製のフックであちらこちらへと持ち上げ・・・冬の間家の中あるいは囲われた回廊の中に置かれなければならない・・・ただし、テントとか粗末な囲いなどでは保存できないであろう」。プラットが勧めるところでは、もし凹面の形をした壁で、表面を反射するように鉛とか錫で覆った壁があれば、それに沿ってオレンジを植えれば「わが国の寒い気候でもうまく実をつけるかもしれない。あえて問うなら、もしこれらの壁が都合よく、たとえば台所の火でいつも暖められているという形で作られているなら；煙突につながる構造のように、もしそうならば同じように実が熟す上で少ししか役に立たないということはないであろう」。

レモン栽培の実験は、バーリー卿 [ウィリアム・セシル エリザベス女王の重臣] によって試

みられた。木がどのように調達されたかの歴史が書き残されている興味深い手紙が現存している。セシルは当時パリにいたトーマス・ウィンダバンク Thomas Windebank [1538 - 1607 年] への手紙、1561 - 62 年 [原文のママ] 3 月 24 日・25 日付けで、次のように書いた。自分の息子トーマスから聞いたところ、カルー氏 [Carew, Caroo, Caro] が何本かの木を本国に送らせるように段取りしているところで、「私はすでにオレンジの木を 1 本持っており；もし値段がそれほど高くないなら、レモンとザクロとマートル [ギンバイカ フトモモ科] myrt の木を 1 本ずつ手に入れるようお願いできますでしょうか；そしてカロ氏の木と一緒にロンドンの本国宛てに送っていただけようご助力いただけますでしょうか；あわせてその前にこれらの木の使い方、管理の仕方、手入れの仕方について書面で詳しく教えていただけますでしょうか」。この手紙へのパリからの返事は、1562 年 4 月 8 日付けで： - 「閣下、貴殿のご指示に従い、カロ氏の使用人を通じ、彼のご主人の木と一緒に、貴方のもとへ、レモンの木 1 本とギンバイカの木 2 本を 2 つの鉢に入れてお送りしました。その値段は 2 本で 1 クラウン銀貨、レモンの木は 15 クラウン銀貨です。この値段について、閣下、貴方が多分最初に思っておられたものより高いと思われるとしたら、そうではなく、手に入るものの中では一番安く、ほかのフランスの貴族が同じ所から買ったものと比べても安く、彼らは 6 本の木に 120 クラウン銀貨を支払っております。・・・さてこれを買われた結果、もし木が元気に育つなら・・・お金を払って損したと思われることはないと思います。もしそうでない場合には、このようなことにこれ以上お金を失いたくないという気持ちにさせるでしょう。この木は私の大使閣下とカロ氏が選びました」。その上で木の「手入れ」の仕方について示しており、それは夏の間は囲われたような場所に置き、9 月から 4 月までの寒い時期には家の中に持ち込むことというものであった。もし桶に土が一杯になっていれば、「桶の^{たが}蓋が外れて土がこぼれないように注意して、この 2、3 年は」植物はその中に植えたままにしておくことができる。レモンは「すでに 2 回接ぎ木され 4 年目なので、今年の実がなることが期待されよう」。これらの特定の木がどのように元気に育ったかは知る由もないが、バーリー邸の一番古くからある建物の一部は「オレンジコート」と名付けられ、それは多数の大きな窓のついた長い部屋で、木はそこで冬の間、守られていた。



ORANGE COURT AT BURGHLEY HOUSE. FROM A PICTURE AT BURGHLEY.

[図 7-4] バーリー邸のオレンジコート　バーリーの絵画より

以上がオレンジとレモンがわが国に持ち込まれた最初の事例であるが、これらの木は何年も先になるまで、この国において極めて希少な木であった。手紙の中に出てきたカラー卿は最初にこれらの木を所有した人と言われている。1604年4月19日の日曜日、ジェームズ1世はホワイトホール宮殿でカスティリャ王国の大臣のための祝宴を催した。「最初に国王がしたことは大臣にメロンと鮮やかな緑の枝についたオレンジ6個を進呈し、これらはイングランドに移植されたスペインの果物ですと話した」・・・「そこで大使はメロンを半分にして両陛下と分かち合った」*。

*大英博物館所蔵のスペイン写本の翻訳 プレンチリー・ライ著『外国人から見たイングランド』所収

ジェームズ1世は絹の産業振興の観点から、クワ mulberry の栽培を推進しようと試みた。彼はフランスから木を輸入した。これらの木は遡ること100年ほど前にイタリアからプロヴァンスに持ち込まれたもので、アンリ4世 Henri IV (1589 - 1610年)の治世下でオルレアン地方に持ち込まれた。ジェームズ国王は1609年11月、イングランドのすべての地方の州知事に御触れを出し、次のような発表を公にするよう命令を下した。すなわち翌年3月にクワの木1000本が各地方の町に送られたら、可能な者は全員説得され木を買うよう求められ、その値段は1本あたり3ファージング銅貨[1/4ペニーの英国硬貨]100本で6シリングとされた。彼はまたクワの栽培に関する論文を出版させた。国王は見本となるよう、ウェストミンスター宮殿の近くの4エーカーの土地にクワの木を植えた。935ポンドという巨額の費用が、その土地に壁を作り、土地をならし、木を植えるために使われた(†ジェームズ1世, 王室会計文書, F. デヴォンによる)。ハットフィールドの写本の中に、クワの木の輸入に関する1606年のものとされる特許状の下書きがある:- 特許状の保有者は「白クワ white mulberry のみ、そして白クワの植物自体で、別の種類の接ぎ木ではなく、一年経ったもの」を持ち込むことが許されていた。国王は毎年最低100万本を輸入する計画で、それを植えさせて管理させ、1本あたり1ペニー取ることは考えていなかった。セシルは国王の計画をさらに進めて、彼自身1608年にはフランスより500本の木を買い求めたが、それがどこに植えられたかはわかっていない。1608年の王室会計文書には蚕のための木と植物が100ポンド計上されており、1618年には「50ポンドがティオボルズの庭園の管理者に対し、国王の蚕のための場所づくりとクワの葉を与えた対価として」計上されている。クワの木だけがまとまって植えられている姿はイングランドの多くの地域の庭園に広く見られるが、これはクワの木を人々に知ってもらうための努力が行われている時に植えられたことによるものであろう。ただし、何本かの木は、これよりさらに古く、今なお存在している。ハットフィールドの西庭園にある4本の木は、伝統に従いエリザベス女王によって植えられたものである; サイオンハウス Syon House [ロンドンにあるノーサンバランド公爵の旧邸; テムズ川をはさんでキュー植物園の西側にある] の庭園にある1本はこの場所がまだ修道院であった頃植えられたものであり、ヨークシャー州リブストンにある見事な古い木は、テンブル騎士

団またはそれを引き継いだエルサレム・セントジョン騎士団[ホスピタル騎士団]の所有であった頃に遡る。シェークスピアはこの果実について2回触れている：-

“Volumnia thy stout heart	ヴオラムニア...お前のかたくなな心も
Now humble as the ripest mulberry	やわらいでくる - 熟しきったクワの実のように
That will not hold the handling.”	もちあつかえないほどやわらかに -
<i>Coriolanus</i> , act iii. Scene2.	『コリオレーナス』 第3幕第2場
	[小田島雄志訳]

もし彼にとってこの果実が馴染みがなかったならば、その天才的なペンをもってしてもこの変わった果実について一度では描き切れなかったであろう。

イグサ (Juncus の様々な品種) を床に敷く習慣は中世においては極めて一般的なことであった。イグサに対する支払いの記録は頻繁に見ることができ、たとえばヘンリー3世の第10年、1226年には「男爵の寝室 chamber に敷く藁とイグサに 12 シリング」、またサー・ジョン・ハワード Sir John Howard [1425頃~85年 初代ノーフォーク公]の家計文書には、1464年に「寝室のイグサに 16 シリング支払い」という項目がある。メアリー女王が滞在中の寝室はイグサが敷かれ、エリザベスの寝室も同様であったが、そこには豪華なトルコ絨毯が加えられていた。エリザベス王女の会計簿の 1551 - 2年には、「イグサの担当に対し」少額の記入がなされている。お客様用の寝室は常に新しいイグサが敷かれた：-

(仮訳)

“So here a chamber	そう、ここは寝室
* * *	* * *
I shall warande fare strewed	私は床がきれいに敷かれることを約束しましょう
It should not else to you be showed.” *	そうでなければ、それはあなたには見せられない

**Towneley Ministry* [*Mystery* の誤りか。The Towneley Cycle of the Mystery Plays, or the Wakefield Cycle: Thirty-Two Pageants の略。タウンリー・ミステリーとは中世イングランドの聖書に基づく演劇。ミステリーの語源は専門職業 mestier (metier or trade)。タウンリーは写本所有の一族の名]

『じゃじゃ馬ならし』ではペトルチーオが、結婚直後、グルーミオのところに使用人を送り、花嫁のために家を整えさせる場面がある。グルーミオの到着が遅れ、急いで声を掛け「料理人はどこ？夕食の準備はできているか？家はきちんとなっているか？イグサは敷かれたか？蜘蛛の巣は掃除したか？」これは長い間の習慣であったが、ヘンリー8世の治世になり単にイグサを敷くことだけでなくそれを改善することが流行となり、甘い香りのハーブや花が付け加えられた。エリザベスの時代になるまでには、この方法が大いに流行った。1516年までには「花とイグサ」がヘンリー8世の「寝室のために」買われた。1552年、エリザベス王女の会計簿にはトーマス・プリスリー何某に対し「同じ目的のために花とハー

ブが彼により納入された」数多くの支払い記録がなされている。1565年と1567年には合計10ポンドがロバート・ジョーンズに対し、枢密院の会議室を飾る大枝と花を用意するために支払われた(*枢密院議事録, 新シリーズ 第7巻 1893年 Acts of the Privy Council. New Series)。エリザベス女王は、床に敷き詰めるための花が常に用意されていることを大変好んだため、お付きの侍女を固定給で雇い、花をいつも準備させておいた。この官職は1713年まで廃止されることはなかった。それは「女王のためにハーブを敷き詰める」官職にあったアリス・ブリザード宛の手紙が国立公文書館に現存しているのでわかる。パーキンソンは、どのような花が結び目花壇にふさわしいかを書いている中で、ニガクサ Germander とヒソップ Hyssop の両方について語っており、「これらは切って何らかの形で一定の分量を手元に置いておかなければならず、切花は家に敷くハーブとしてたくさん使われ、そうすれば家はきれいで甘い香りがする」。

家というものは多くのハーブと花により香り豊かであったに違いなく、それは床に敷かれただけでなく部屋の花瓶にも生けられた。ラウズリ会計簿の1556年には「花用の青い壺1シリング」という項目がある(†『考古学』第36巻 *Archæologia*)。パーキンソンはイチイおよびツゲの両方とも「冬の間、家を飾る」ために使われると言う。花は壺や花瓶に生けられただけでなく、多くの花が小さな花束に上手にまとめられたり、個人的な飾りとして身に着けられた。花輪や花束、よい香りの花束に使われたスマレは「見た目に楽しく、香りも気持ちがよい」(‡ジェラード)。「プリムラアウリキュラ[アツバサクラソウ] Auriculas はその一つ一つがそれ自身でまさに香りのよい花束のようであり……可愛い甘い香りに包まれていないものはなく、それは喜びをさらに大きく膨らませ、それを身に着ければ飾りとなる」(§パーキンソン)。またボタン穴にさすもう一つの珍しい飾り花はバイモ[ユリ科] *Fritillaria* であり、パーキンソンはこれを「この花の喜びを愛する珍しい人々」により「海外では身に着けられた」と言っている。

花の中には特定の意味が持たされているものがあり[原文 *attached* はミスプリか、第1版では *attached*]、そのため特別な機会にはその花が身にまといわれ、今もその習慣がすべて死に絶えたという訳ではない。そのような昔の習慣が残っている興味深い例として、秘密結社オッドフェロー—the Order of Oddfellows (マンチェスター統一団)の会員が、仲間の葬式においてタイムの小枝を運び、それを墓の中に投げ入れるというものがある。その昔は、ローズマリーが葬式に持って行かれたものである：-

“There’s rosemary, that’s for remembrance,”

ローズマリーよ、それは思い出の花

『ハムレット』第4幕第5場

とオフィーリアは言い、そして不思議なことにそれは結婚においても身に着けられた。クリーブスのアン Anne of Cleves [ヘンリー8世の4番目の妃]が花嫁としてグリニッジに到着した時、彼女は「ローズマリーの枝が一杯設えられた、ゴールドと宝石で作られた小さな冠を頭に」被っていた。エリザベス女王が確かにその目で見たケニルワースでの田舎の結婚式では、「各人が緑のエニシダ broom の枝を左腕(そちら側が心臓に近いので)に結びつ

けていたが、それはローズマリーがその地では少なかったからである。」

(仮訳)

“Down with the rosemary and bays	追憶のローズマリーと月桂樹ではなく
Down with the mistletoe; -	我慢のヤドリギではなく
Instead of Holly, now upraise	用心深いヒイラギに代わって、さあ称えよ
The greener box, for show.	緑深まるツゲ、これを見よとばかりに
* * *	* * *
When yew is out and birch comes in,	悲しみのイチイが去り、光のカバノキが来る時
And many flowers beside	そして多くの花たちが加わり
Both of a fresh and fragrant kin	瑞々しくそして香しい仲間
To honour Whitsuntide.	聖霊降臨祭を称えまつるため
Green rushes then, and sweetest bents*	そして緑のイグサ、甘い香りのベントグラス*
With cooler open boughs,	涼やかに広がる枝
Come in for comely ornaments	中に入って美しい飾りを作るために
To re-adorn the house.”	家を飾り直すため

HERRICK, *Candlemas Eve*

ヘリック 『聖燭節の前夜』

*A sort of grass. (*Agrostis*)

*草の一種 (ベントグラス)

パーキンソンは、ニオイアラセイトウ wall flowers のことを書いている時、再び家の中の花のことを述べている。「花の甘い香りゆえ、香りのよい花束と家を飾るために使われることが一般的である」と言う。「大型のアイリス」greater flag も同様の目的のために使われる。植物は家の中でも育てられ、プラットは栽培するのに一番適した植物に関する示唆に富んだ長い1パラグラフを書いており、水のやり方、空気と光の与え方について教えてくれている。窓に置く植木箱もまた使われた：「どの窓も鉛かあるいは中をピッチでしっかり覆われた木の板の四角い育苗箱を作る；そこに上質な土を入れ、あなたが最もお気に入りの花とかハーブとかの植物を植える」。部屋の中で比較的日陰になるようなところには、ローズマリー、スイートブライアー、月桂樹、ニガクサ germander がお薦めであると言う。そして続けて「夏には煙突はコケの塊りで飾られているかも知れないし、・・・あるいはムラサキベンケイソウ orpin、「永久花トキワバナ」everlasting [乾燥しても形や色が変わらない花]と呼ばれる白い花で飾られるかもしれない。そしてどちらかの端に花かローズマリーの鉢の一つを。・・・屋根の中とか部屋の横あたりに小さな pompions [メロンなど]あるいはキュウリをぶら下げるのもよいかもしれない、大麦でいっぱいの中に移植して pricked full of Barley。・・・壁はないがブドウを植えるというのもよからう。そうすることで少し問題になるかも知れないが、窓の横と部屋の sealing [ceiling 天井?] 全体を伝い走るかもしれない。同じくアプリコットの木とかほかのプラムの木を植えて、窓側に向かって枝を広げさせることもできる。」

家庭の装飾のために花を育てるといふこの大きな喜びは、この時代のイングランドの生活の際立った特徴となった。 オランダ人旅行者であるレヴィミユス・レミニユス Levimus Leminius は医者でズィーリックゼー Zierikzee の生まれであり、1560年にイングランドを訪問した。彼はイギリス風の安らぎに魅了され、このように書いた*： - 「彼らの寝室と部屋は甘いハーブが全体に敷かれていて新鮮な驚きを覚えた； - 様々な種類の香りの花を使って見事に組み合わせられた香りのよい花束は、彼らの寝室と私的な部屋の中で、その気持ちのよい香りで私を奮い立たせ、私のすべての感覚を完璧に喜ばせてくれた。」

*トーマス・ニュートンによる翻訳『気質の基準』1581年の中で出版 Thomas Newton, *The Touchstone of Complexions* - プレンチリー・ライ著『外国人から見たイングランド』の中に復刻

[訳注：本書は肉体的、精神的病気の原因となる生理学上の体質の違いに関するガレンの理論に基づき、それはヒポクラテスの4つの体液の組み合わせが肉体的、精神的状態を決定するという認識に遡る]