

博士学位申請論文

欧米茶書の比較文化史的研究  
—イギリス茶文化の形成と紅茶論争—

滝口明子

# 目次

【序論】 .....	3
【本論】 .....	8
はじめに .....	8
第1章 初期の茶論 .....	11
1. 茶の起原 .....	11
2. まずオランダへ .....	15
3. ヨーロッパの茶論 .....	24
【附論】 .....	29
【附論1】 欧米茶書の中の東洋：シモン・パウリ『煙草・茶論』研究 .....	29
1. はじめに .....	29
2. 著者とテキストについて .....	30
3. 煙草論 .....	32
4. 茶論 .....	36
5. おわりに .....	49
6. 附録 .....	50
【附論2】 欧米茶書の中の東洋：ボンテクー『茶論』研究 .....	52
1. はじめに .....	52
2. 著者ボンテクーについて .....	53
3. 『茶論』（1678）の構成と内容 .....	55
4. 考察と結論 .....	62
5. おわりに .....	69
【附論3】 ニコラ・ド・ブレニーの茶論：17世紀後半のフランスにおける茶の医学的意味について .....	71
1. ブレニーの生涯と著作について .....	71
2. 茶論の内容 .....	73
3. ブレニーの茶論の位置：同時代の医療と茶の医学史の中で .....	78
第2章 イギリス上陸 宮廷から庶民へ .....	81
1. 宮廷での流行 .....	81
2. 家庭に広がる飲茶 .....	89
第3章 紅茶論争のはじまり .....	99
1. 流行から定着へ .....	99
2. ショート博士の新・茶論 .....	105
第4章 紅茶反対論 .....	114
1. 社会現象としての茶の習慣 .....	114
2. ハンウェイの反茶論 .....	117
第5章 それでもお茶会は楽しい .....	127
1. ジョンソン博士反論す .....	127

2. 茶の流通 .....	135
3. それでもお茶会は楽しい .....	138
第6章 ジョサイア・ウェッジウッドの世界 .....	141
1. 茶道具の楽しみ .....	141
2. ウェッジウッドの登場 .....	149
第7章 茶論争の終結 .....	154
1. 科学的な研究書 .....	154
2. 茶の実験 .....	162
おわりに .....	171
【結論】 .....	174
1. 結論 .....	174
2. 展望 .....	175
【附録】 .....	177
【附録1】『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考察』 翻訳並びに解説 .....	179
訳者序文 .....	179
原著はしがき .....	183
原著序文（1772年初版への序文） .....	183
第1部 茶樹の自然誌 .....	186
第2部 茶の医学誌 .....	219
解説 .....	246
書誌（『茶の博物誌』およびその翻訳書など出版の記録） .....	266
文献表 .....	267
【附録2】『茶の文化史：英国初期文献集成』別冊日本語解説 .....	274
1. 所収22文書 一覧 .....	274
2. 著作とその著者について－内容と解題－ .....	279
【図版】 .....	302
【図版目録】 .....	314
【文献目録】 .....	319
1. 茶論テキスト .....	319
2. 参考文献 .....	323
3. 自著目録（論文・著書・翻訳・その他） .....	341

## 【序論】

### 1. 目的

本論文は、17~18 世紀ヨーロッパにおける茶文化の形成過程を、茶書を中心とする文献や絵画の研究をとおして明らかにすることを目的とする。

茶は中国を淵源とするアジアの飲み物であり、日本を含むアジア各地で日々の暮らしに不可欠な日常飲料となっている。またそれぞれの土地の自然や生活に結びついた茶文化が世界各地で生まれ、時代とともに変化しつつ、継承されてきた。そして現在では「アジア発の世界飲料」と呼ばれるほど、世界中で親しまれるものとなっている。

この「アジアの葉」は、どのようにしてヨーロッパへ伝播し、初期の反対論や懸念にもかかわらず、普及し定着して、独自の茶文化を生むようになったのだろうか。なかでも 18 世紀イギリスにおいて、茶は人気を集め、わずか 100 年ほどのあいだに、「日常生活の必需品」と呼ばれるようになる。なぜイギリスでは、ほぼ同時期に伝来したココアやコーヒーではなく、茶が最も広く普及し、異国からの飲み物にもかかわらず、「国民的飲料」となったのか。またその過程で 1750 年代のイギリスでおこった「英国紅茶論争」とはどのような論争だったのか。さらに、このような「異文化に対する拒絶反応」を経て形成された欧米の茶文化は、中国、日本、アジア諸国の茶文化と比較して、どのような特質をもっているのか。

以上のような問題を解明するために、必要な資料を収集し、研究文献はもちろんであるが、まず何よりもヨーロッパの茶の古典（茶論や茶詩など）を正確に読み込むことに努めた。17~18 世紀にヨーロッパで書かれた茶論や茶詩は膨大な量にのぼる。ここで取り上げたものは、そのほんの一部にすぎないが、それぞれの時期の茶文化の様相を探るには、典型的で代表的なものを選ぶことができたと考えている。

本論文の中心的関心は、17~18 世紀ヨーロッパの日常生活の中で茶がどのような意味を持っていたかという点にある。まだ研究の途上ではあるが、中間報告の意味も込めて、現段階での比較文化史的考察をまとめることにした。

### 2. 研究史

ヨーロッパの茶文化に関する研究史をたどることは難しい。<sup>1</sup> ある研究の批判的継承の上に、新しい研究が積み上げられていくといった、一貫した研究史というものがまだ存在しないからである。しかし、本研究の位置を明らかにして、今後の展望を得るために、これまでの研究の主な成果を振り返っておくことにしたい。

茶全般に関する研究としては、ユーカーズ『茶のすべて』W. H. Ukers, *All about Tea*, 1935 がある。70 年以上前の著作ながら、現在ももっとも重要な基本文献となっている。全 2 巻、計 1000 頁を越えるこの大著は、25 年間におよぶ文献・実地調査に基づき、茶に関す

---

<sup>1</sup> 滝口（2000: 288-292）参照。

る膨大なデータを蒐集し、それらを歴史的、技術的、科学的、商業的、社会的、芸術的という六つの側面に分類して記述した労作である。記述は客観的で、茶に関する参考文献も網羅されており、地味ながら信頼できる研究といえよう。

もしユーカースに不足している点があるとすれば、以下のようなことだろうか。第一に事実の提示が中心で、なぜそうなったのかという原因理由の考察はあまり行われていないこと、第二に六つの側面からのアプローチは茶に関する総合的研究のひとつの見本ともいえるべきものだが、各側面の中の横の連関があまり緊密ではないこと、第三に茶以外のものと茶の関わり、例えばコーヒー、ココア、酒類など他の飲み物との関係や食生活全体のなかでの茶の位置などについては、まとまった記述がないことなどである。しかし、ユーカースの意図は、まず茶に関する全ての基本的事実を蒐集し整理することにあつたのだから、ここにあげた3点は、*All about Tea*の欠点というよりは、ユーカースに続くこれからの研究者の課題であると考えられるべきだろう。

また、同書には出版当時すなわち1930年代の世界各地の茶畑や製茶機械等の写真が多数含まれており、20世紀初頭の世界の茶事情を知る上でも貴重な資料となっている。

『茶の文化—その総合的研究』（1981）および角山榮『茶の世界史』（1980）はわが国における茶の総合的研究の出発点として重要である。また茶の研究学会として茶の湯文化学会が1994年に設立され、日本の茶道だけでなく、日本茶、中国茶、紅茶も含めた「茶学」の研究の場として活動を続けており、学会誌『茶の湯文化学』を刊行している。静岡県は『茶の文化』などの学術情報誌を定期的に刊行し、3年ごとに国際O-CHA学術会議・ICOS（2001, 2004, 2007, 2011, 2013）を開催している。茶業組合や世界緑茶協会（『緑茶通信』を発行）、日本紅茶協会など、さまざまな組織が茶と茶文化振興のために実践的な啓蒙活動を続けており、そのレベルは高い。日本の大学や研究施設においても、農学、植物学、薬学、医学などの研究者による幅広い研究が継続的に行われている。茶の歴史や文化に関する研究も、これからの進展が期待される。なお近年、中国では茶学部を持つ大学が増えており、生産、効能、歴史、文化などの研究が進められているという。

これまで茶の研究は主として医者、茶業関係者、茶の愛好者などによって進められてきた。例えば、前述のユーカースの著作もアメリカのコーヒー・茶業界の支援がその基盤にあつたからこそ実現した仕事であるといえる。ユーカースのフィールドワークの対象となつた「茶の国々」のひとつ、日本でも茶業関係者はユーカースを大歓迎し、資料収集に協力したとされている。<sup>2</sup> そのほか茶業関係者のBramah（1972）、Forrest（1973）の著作や作家Scott（1964）の本からも教えられることは多い。

近年、欧米の学界でも、経済史、貿易史、社会史、文化史などの分野で、少しずつ茶に

---

<sup>2</sup> 『茶業界』第19巻3号、大正13年、第20巻3号および10号、大正14年参照。ユーカースは、大正13年5月と翌14年2月に来日して各地で大歓迎を受けており、日本茶のアメリカへの輸出増大策などについても提言している。この資料については元お茶の郷博物館館長で茶学の会の小泊重洋氏の御教示を得た。

関する研究が出始めている。

茶の貿易史に関しては、Glamann (1958)、Dermigny (1964)、Chaudhuri (1978, 1985) などが詳しく、古典的な研究とされている。

Chaudhuri (1978, 1985) は日本でも広く読まれ、インド洋をめぐる交易に関する基本文献として引用されることも多い。Dermigny (1964) は、広東における貿易に関する浩瀚な博士論文であり、茶についても種類や価格など詳細な記録を含んでいる。また単に貿易だけでなく、ヨーロッパにおける茶の受容に関する先行研究も踏まえていて、今後も重要な価値を持つ研究といえる。フランスの Braudel (1979) や Butel (1989) など、それぞれの注を見れば明らかなおろ、基礎文献として Dermigny (1964) を頻繁に参照している。また中国の茶貿易に関しては濱下 (2000) がある。

茶がヨーロッパ諸国やイギリスの生活に定着する過程については、前述の Bramah (1972)、Forrest (1973)、Scott (1964) のほか、Burgess (1992)、Pettigrew (2001) およびシヴェルブシュ (1988) や滝口 (1996) などさまざまな研究がある。最近の研究としては、茶をはじめとする奢侈品の消費と文明化の問題に注目した Smith (2002)、インドやネパールでの経験をもとに、イギリスと日本における資本主義社会形成過程の解明に取組み、それぞれの国で茶の果たした役割についても関心の深い Macfarlane (1997, 2003)、大英帝国の形成に茶が果たした役割を重視している Ferguson (2003)、アジアからの綿製品や茶とも関連の深い陶磁器などの奢侈品・輸入品がイギリスの国内産業に刺激や影響を与え、産業革命にもつながったとして、アジアのヨーロッパへの影響を見直している Berg (2004) などがある。またアメリカの Hohenegger (2006, 2009) も、茶の美術的側面に関心を示している。東洋の茶文化に関心をもち、台湾在住の Fisher (2009, 2010) も茶に関する著作がある。日本文化と茶道に関する最近の論文として Surak (2013) がある。

欧米茶史に関する資料集としては、『茶の文化史:英国初期文献集成』2004 と Ellis (2010) がある。

### 3. 構成と内容

本稿の構成と内容は、以下のようになっている。

本論 第1章から第7章は、1996年に出版された『英国紅茶論争』（講談社選書メチエ）に基づき、新たに茶書に関する附論3編を加え、全体に注を付した。

第1章はヨーロッパの初期の茶論について検討する。附論として17世紀ヨーロッパの茶論に関する以下の論文3編を加えた。

【附論1】「欧米茶書の中の東洋：シモン・パウリ『煙草・茶論』研究」

[初出は『東洋研究』180号 2011:21-59]

【附論2】「欧米茶書の中の東洋：ボンテクー『茶論』研究」

[初出は『東洋研究』185号 2012:39-73]

【附論3】「ニコラ・ド・ブレニーの茶論：17世紀後半のフランスにおける茶の医学的意味について」

[初出は『科学医学資料研究』31(3)号 2003:311(37)-319(45)]

「ヨーロッパの茶書」については、まだ十分な系統的研究がなされておらず、いずれも今後の研究のために資料的価値の高いものと考えられる。

第 2 章は、茶がイギリスにもたらされ、宮廷やコーヒーハウスから市民階級の家庭のティーテーブルへ浸透していく時期を扱う。同時期の日記および新聞『スペクテーター』を主なテキストとして検討する。

第 3 章は、イギリスにおける紅茶論争の始まりを告げる医学博士トーマス・ショートの茶論をテキストとする。公平な探求精神を持った同一人物の二つの茶論（1730 年と 1750 年）を比較検討することにより、この 20 年間のイギリスにおける喫茶の実態と茶に関する知識、あるいは人々の茶に対する態度の変化などを知ることができる。

第 4 章と第 5 章は茶に対する反対論として、ウェスレイとハンウェイ、茶を擁護する論としてジョンソンの著作をテキストとする。ハンウェイの反対論から 1750 年代のイギリスにおける茶の流行ぶりや人々の懸念、生活の実態や世界観、価値観を伺うことができる。お茶好きの文人ジョンソン博士の茶論は、ハンウェイの本の書評としてだけでなく、時代や社会についての洞察を含む文明論として読むことができる。

第 6 章は茶道具と茶会の問題を取り扱っている。茶にまつわる道具類は喫茶文化の主要な構成要素であり、茶の愛好者にとっては茶葉そのものに劣らぬ大切なものといえる。本章では、18 世紀後半に活躍したウェッジウッドを取り上げ、茶会を描いた喫茶図も多数用いながら、18 世紀の茶道具と茶会について考察した。

第 7 章は紅茶論争の一つの終点に位置する医学博士レットサムとその著書『茶の博物誌』（1772, 1799）を取り扱う。レットサムは西インド諸島生まれイギリス育ちの医者で、ロンドンで活躍した。オランダのライデン大学に提出した博士学位論文のテーマも「茶」だったという。

結論では、研究成果をまとめ、今後の研究の展望を述べる。

【附録 1】2002 年に出版された J. C. レットサム（著）、滝口明子（訳）『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考察』（講談社学術文庫）を再録し、【附録 1】とした。これには、著者レットサムが収集した 17~18 世紀の重要な茶書 112 点の文献目録も含まれている。

レットサムの本書は、出版当時、欧州最高の茶論と評されたもので、ヨーロッパ茶文化形成初期 200 年間の茶論の集大成とみなすことができる。ヨーロッパ各国の茶関連文献を踏まえた植物学医学的論考であるとともに、1800 年前後のイギリスの日常生活や社会問題についても、同時代人としての見方が示されている。イギリスおよびヨーロッパの医科学史、文化史の資料として貴重な文献である。なお本訳書には滝口による詳細な解説が含まれている。

【附録 2】2004 年に出版された『茶の文化史：英国初期文献集成』全 5 巻（ユーリカプレス）の「別冊日本語解説」から主要な部分を転載し、【附録 2】とした。この資料集全 5 巻には、17~18 世紀の茶関連文献（英文）が 20 数編含まれている。原典は英語でなく、17~18 世紀にラテン語やフランス語から英訳されたものも混じっている。収録文書一覧と「別冊



日本語解説」をあわせて見ることにより、ヨーロッパの茶の歴史を茶書の面からたどることができる。今後の茶文化研究上も、たいへん重要な資料集といえる。

巻末に【図版】【図版目録】【文献目録】をおく。

筆者は「アジアの葉」と呼ばれる茶に注目し、これまで国の内外を問わず系統的な研究のなかった欧米茶書を繙き、経済史の研究成果もとりいれながら、茶の比較文化史研究の基礎構築に着手し、継続して研究を行ってきた。

本稿はこれまで知られなかった欧米茶書を研究して歴史の中に位置づけ、イギリスにおける紅茶論争を原典（テキスト）に基づいて再評価し、イギリスおよびヨーロッパ茶文化形成過程の史的研究に寄与しようとする試みである。

## 【本論】

### はじめに

茶は、日本で古くから親しまれている飲み物である。

平安時代に中国から伝わり、鎌倉時代には禅宗の僧侶を中心に喫茶の風が広がり、やがて日本独特の形式である茶の湯が生み出された。茶のふるさと中国では、人々は 5000 年前から茶を飲んでいたともいわれている。いま私たちはお茶の歴史などとりたてて考えることもなく、あたりまえのこととして、朝の食事のときや午後のおやつの時間、あるいは夕べのくつろぎのひとつときをお茶と共に過ごしている。まるで空気のように、茶はいつも私たちのそばにある。

ヨーロッパでは茶は 17 世紀から飲まれ始めた。中国と日本の茶が、はるばる海を越えて運ばれていったのである。ちょうど、新大陸のココアやアラビアのコーヒーも、同じころヨーロッパに登場した。これらの新しい飲み物は、苦みがあり、熱くして飲むという共通の特徴をもっていた。水や乳飲料、ワインやビールを飲んでいたヨーロッパの人びとにとって、茶とコーヒーとココアは、全く馴染みのない、珍しい飲み物であった。これらの新しい外来の飲み物は、やがてヨーロッパの食生活に、革命的ともいえる変化をもたらし、人びとのつきあい方や社会の在り方を変えた。さらに世界の貿易と経済の仕組みにも大きな影響を及ぼした。

近代ヨーロッパが形成される時期に、これらの新しい飲み物は、重要な役割を果たしたのである。なかでも茶は、17 世紀初めから現在までの 400 年の間に、イギリスの独自の伝統とみなされるほどになった。日本が独自の茶の文化を生み出したように、イギリスも自国の伝統として茶の文化を育てていったのである。しかしこの東洋の飲み物がイギリスのヨーロッパの生活に定着するまでには、17 世紀後半から 18 世紀半ばにかけての茶の受容をめぐる激しい論争を乗り越えなければならなかった。

茶はできることなら和やかに、静かに飲みたい。とっておきの美しい器を準備して、親しい人と語りながら飲むお茶は、お茶好きにとっては、人生最高の楽しみにちがいない。論争しながら飲むなら、お酒やコーヒーがいい。それなのに、なぜ「紅茶論争」なのか。

茶は、かつて激しい論争を呼び起こす飲み物であった。と言っても、お茶を飲むと興奮して、みんな気が荒くなり、論争を始めるというわけではない。茶を飲みながら論争するのではなくて、茶をめぐる論争である。日本や中国でも、茶と酒を比べてどちらがよいかを論じあって楽しむことは、古くから繰り返し行なわれてきた。しかし、茶そのものの是非を問う論争はほとんどなかった。茶は身体に良く生活に必要な飲み物であるとみんなが考えていたからである。

ところが、ヨーロッパでは事情が違った。茶は見知らぬ遠い国の不思議な飲み物であった。茶の木についても、茶の製法についても、ほとんど知る人はなかった。この飲み物が急速に人気を集め、広く飲まれ始めたとき、論争は起こった。茶は健康に良いか悪いか。

茶を飲むことは倫理的に善いことか悪いことか。茶は国の経済にとってプラスかマイナスか。17世紀から18世紀にかけて、ヨーロッパでは、この東洋の飲み物をめぐってさまざまな論争が展開されたのである。生まれ故郷から遙か離れた国々で、茶はどのような運命をたどることになったのだろうか。

茶をめぐる論争は、非常に面白い。論争の主人公たちはきわめて真剣なので、面白がっているのは申し訳ないのだが、読んでいて興味がつきない。

なぜなら、茶論争は、この時代のヨーロッパの人びとが、健康について、食べ物や飲み物について、あるいは人間と人間のつきあい方、ひいては社会や経済について、どのような考えを持っていたかを生き生きと物語ってくれるからである。そしてまた、ヨーロッパの人びとが中国や日本をどう捉えていたのか、また自分たちの生活の中で、茶を飲むことにどんな意味を与えていったのかということも教えてくれるからである。

茶という「東洋のちっぽけな葉」を求めて、人びとは遙か海を越えて旅をしてきた。そして葉について、時には辛辣に、時にはユーモアたっぷりに論じあった。茶という一つの「もの」に対してヨーロッパの人びとはどのような態度をとったのだろうか。茶というものによって、暮らしや心はどう変わっていったのか。「紅茶論争」を知ることによって、17世紀から18世紀にかけてのヨーロッパの人びとの生活と心の在り方を、これまでとは違った面から見るのが可能になるのである。

さて、茶論争には二つの山があった。まず、第一に茶が健康に良いかどうかという医者たちを中心とする論争である。これは新しい外来の飲み物である茶が入ってきた最初の時期に起こった。第二は18世紀中ごろ、とくにイギリスにおいて展開された論争である。これは茶が一部の階級だけではなく社会の広い層に受け入れられ、定着し始めた時期に起こった。茶への激しい攻撃と、それに対して茶を擁護した人たちの論争である。

「紅茶論争」とは、このように主として17～18世紀のヨーロッパにおける茶をめぐる論争を指す。この時期には、実は紅茶だけでなく緑茶も多く飲まれていたので、「茶論争」と呼ぶほうがより正確かもしれない。しかし、やがて19世紀以降イギリスで主流を占めるようになり、東洋の茶とはまた一味違うイギリスの茶の文化を代表するようになったのは、何といても紅茶である。そこで本稿では、イギリスにおける茶論争を「紅茶論争」と呼ぶことにした。

もう一つの「紅茶論争」の意味は、いったい紅茶はいつごろ、どのようにしてできてきたのだろうかという紅茶の起源に関する論争である。こちらは、まだ結論は出ていないが、おそらく18世紀の半ばから後半にかけて、中国においてしだいに改良を重ねてできてきたものと考えられている。ちょうど、イギリスで最も茶論争が激しかった時期である。19世紀になると、イギリス人は植民地インドとセイロン（スリランカ）で、悲願だった茶樹の栽培と茶の生産に成功する。そのとき以来、イギリスは中国から学んだ方法を利用して、インドとセイロンの茶樹の特徴を生かし、イギリス人の嗜好に合った紅茶を作ってきた。中国の紅茶とはまた違う、香りや色の強く、濃い紅茶である。こうして、ついにイギリスは紅茶の輸出国となり、世界各地に進出したイギリス人たちは、イギリス風の紅茶の習慣

を世界中に広めたのである。

本稿は、茶がヨーロッパにもたらされて、イギリスに定着するまでの 17 世紀から 18 世紀の間にヨーロッパで書かれた茶論を取りあげ、当時の人びとが茶をどう捉え、どのように受け入れていったのかをたどってみることをねらいとしている。イギリスの人びとは、この外来の飲み物をどのように迎え入れ、あるいは排斥し、あるいは変化させながら、自分たちの文化の一部に取り込んでいったのだろうか。

異文化をどのように受け入れ、自分のものにしていくか。反発と理解、消化と吸収、変形、融合から創造への過程の中に、各々の文化はみずからの個性をあらわす。

むろん、この 500 年間にヨーロッパが世界に及ぼした影響は大きい。

しかし、それと同時に、ヨーロッパもまた世界のさまざまな地域や民族との接触によって変化してきた。アジア、南北アメリカ、アフリカそのほかの諸地域が、近代ヨーロッパの形成に与えた影響についても知っておく必要があるだろう。自分たちとは違う文明の存在に目を開かれたヨーロッパの人びとは、それぞれの文明に対してどのような態度をとったのか。茶の研究をとおして、それを思想のレベルと生活のレベルの両方から明らかにすることができれば、と考えている。

これまで、17～18 世紀ヨーロッパの茶論は、断片的に引用されることはあっても、まともな紹介されたことはほとんどなかった。茶の文化を論じるにあたっては、このような文献を丹念に読み直し、互いの関連をたどることが重要である。また、これはとてもわくわくするような楽しい話でもある。なぜなら、茶論の裏側にも人間のドラマがあり、茶論を読み進むうち、現代科学の眼から見ると、きわめて稚拙な、あるいは荒唐無稽な議論であっても、結果や結論の当否ではなく、議論の前提や進め方の中に、あるいは言葉の選び方の中に、その時代の人びとが共有する思いや、その論者独自の生活観といったものが感じられるからである。

## 第1章 初期の茶論

### 1. 茶の起原

茶はもともと中国を中心とした東洋の飲み物である。<sup>3</sup>

茶の原産地は、中国西南部の雲南省と貴州省にまたがる山岳地帯、すなわち雲貴高原のあたりとされている。

茶の原産地に近い東南アジアの山岳地帯に住む人々の間では、今も茶の葉を一種の漬物にして食べる風習が残っている。このような食べるお茶の風習からも、茶の葉を加工して飲む習慣も、おそらく茶の原産地に近い、中国あるいはその周辺の地方で始まったとみられている。<sup>4</sup>

茶の起源に関しては、中国の伝説上の皇帝、神農の贈り物だといういつたえがある。神農は薬の神でもあり、人々を病の苦しみから救うため山野を歩いているいろいろな植物を噛んで試し、薬になるかどうかの判断をした。1日のうちには毒をもつものを口にすることもあったけれど、床に就く前に必ずお茶を飲んで解毒したという。また達磨大師が修行中に深い睡魔におそわれ、眠らないように自分でまぶたを切り落として捨てたところから、茶の木が生えたという話など、さまざまな興味深い伝説がある。<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> 中国茶文化とその研究史に関しては、『東洋の茶』をはじめとする高橋忠彦の著作を参照。本稿はアジアの茶がヨーロッパで普及、定着して独自のヨーロッパ茶文化が誕生する過程を明らかにしようとするものである。茶文化発祥の地である中国の茶文化に関する深い理解なくしては、ヨーロッパ茶文化を論じることはできない。比較の原点としての中国茶文化に関して、また茶文化研究の視角や方法について、高橋忠彦先生から多くのご教示を頂いた。

<sup>4</sup> 例えば中村羊一郎は、以下のように述べて、インドと中国をつなぐ東南アジア山岳地帯の少数民族の茶の研究の重要性を指摘している。「なお、『茶経』が示すさまざまな茶と同義の漢字のうち、茗はミアンだったのではないかと考えられる。この仮説が正しければ、飲む茶、もしくはチャ全般を意味する大きな概念が茶、食べるチャが茗ということになる。これに従って東アジアの地図上に分布を描くと、中国西南部・タイとラオスの北部、ミャンマー東部という一続きの地域が茗の範囲となり、茶はそこを含んださらに広い範囲となる。茶の範囲が、茗を包含してさらに拡大していく様子は、現代のタイ北部の茶事情から充分証明できよう。…筆者はミャンマーの現地調査を続ける中で、中国西南部とミャンマーとが、ミアンに代表されるように共通する茶文化を有する地域であることを確認しつつある。そして、現在入域がむずかしいインドのアッサム地方での、紅茶以外の茶に関する詳細な調査をこれに加えることができれば、中国・ミャンマー・インドの茶文化は大きな太い帯として連続していることが明らかになる。」(中村 2000: 258-259) なお中村羊一郎『ミャンマー：いま、いちばん知りたい国』東京新聞出版局、2013も参照。

<sup>5</sup> 神農に関しては、岩間眞知子『茶の医薬史』思文閣、2009: 209-216ならびに「神農と茶」『女性研究者による茶文化研究論集』茶学の会、2013: 25-41を参照。『神農本草経』(原本は現存せず、復元本による)には「神農が一日七十二毒に当たるも茶で解いた」というような記述はない。(岩間 2009: 209) 茶という字も見られないが、上薬「苦菜」が茶にあたると思われる。(岩間 2009: 214)

茶の種類については、一般に、緑茶、烏龍茶などがよく知られている。緑茶と紅茶は、色も香も味も大きく異なるが、同じ茶の木から作られる。緑茶の木、紅茶の木があるのではなく、加工法の違いで、緑茶になったり、紅茶になったりするわけである。加工法によって、茶を分類すると、不発酵茶＝緑茶、黄茶、黒茶（後発酵＝普洱茶、緑茶に麹菌を繁殖させて作るもの）と、発酵茶＝青茶（半発酵＝烏龍茶）、白茶（弱発酵）、紅茶（発酵）の6種類に分けられる。

緑茶は、葉を蒸すか釜炒りにするかして酸化酵素の働きを止め、発酵させないで作った茶である。発酵させないために、紅茶などとくらべて自然の葉に近く、葉緑素やビタミンCも残っており、カフェイン、タンニン、アミノ酸のほか、各種の微量成分も含んでいる。これらの成分のうち、主にカフェインは苦味、タンニンは渋味、アミノ酸は旨味や甘味のもとになっていると考えられている。

紅茶は「茶葉中の酸化酵素の活性を利用して作った発酵茶」である。カフェインは約3パーセント、タンニン類は約10パーセント、タンパク質は約21パーセント含まれている。ビタミンCは発酵によって失われて残存しない。発酵とは、「一般に、微生物の働きで有機化合物を分解して新たな有機化合物を作り出す方法、またはその過程を指す」と定義される。しかし茶の場合の発酵は、微生物による発酵ではなく、茶葉中の「酸化酵素」を利用するわけで、特殊な意味で用いられる。

例えば、荒木安正『紅茶の世界』には、次のような説明がある。

紅茶は、原料とするチャの生葉をしおらせ（水分を減らし）、十分に揉みながら、必要に応じてカットして、葉などに含まれている葉汁を葉の外ににじみ出させる。そして、葉汁の中に自然な状態で含まれている物質（酸化物質）の働きを、十分に活性化させる（空気中の酸素に触れさせる）ことによって、タンニンなどカテキン類やそのほかを「酸化発酵」させる。このとき、酵母とかイースト菌などは全く使わない。十分に発酵が進んだところを見計らって、熱風によって発酵を止め、乾燥させて仕上げたもの、である。（荒木 1994: 28-30）

この酸化発酵は、同書によれば、ちょうどリンゴやバナナの皮をむいてそのまましばらく放っておくと酸化が進み、白色だったものが褐色に変化し、そしてついには腐ってしまうのと同じ理屈だという。リンゴやバナナの色の変化は私たちが普段よく眼にするものだが、紅茶の発酵もこれと同じというのは興味深い。

引用文中のタンニンは、茶の渋みのもとになる成分である。事典によると「ポリオキシフェルを基本構造とし、アルカリ分解すると、フェノール類、フェノールカルボン酸が得られる物質で、植物界に広く分布し、水によくとけ、水溶液は収斂性が高い。エタノールなどにもとける。水溶液は、石灰、炭酸カリウム、酢酸鉛、そのほかの重金属塩、アルカロイド、タンパク質などで沈殿を生ずるが、特に鉄塩では暗緑、暗青また暗黒を呈する」という。18世紀には、まだタンニンは命名されていなかったが、このような性質をもつも

のが茶に含まれていることは、わかり始めていた。18世紀の紅茶論争のなかで、何人かの医者たちが茶を用いた実験をして、色の変化や沈殿物などを調べている。<sup>6</sup>

さて、色による分類として挙げた6種の茶の加工法は、いずれも中国で開発された。イギリスが19世紀に植民地インドやセイロンで紅茶の生産を始めたときも、やはり中国から学んだのである。また前述のとおり、18世紀ヨーロッパで飲まれていた茶は、ほとんどすべて中国か日本から運ばれた茶であった。当時のイギリスでは、茶の種類は緑茶（Green）とボヒー茶（Bohea、ボヘアと読まれている場合もある）に大別されていた。ボヒー茶という呼び名は、茶の産地として有名な武夷山に由来する。本論文中で、文献例に基づき詳述するとおり、緑茶ではない褐色のお茶で、おそらく現在の烏龍茶に近い茶だったかもしれないと考えられる。

6種類の茶の中で、もっとも古くから飲まれ、今も中国でもっとも多く飲まれているのは緑茶である。緑茶といっても、産地や製法によってじつにさまざまな種類がある。烏龍茶や紅茶は、茶の長い歴史の中では、比較的新しく出てきたものであり、紅茶は、半発酵の烏龍茶の発酵の程度をさらに進めて、強い、濃い茶にしていって生まれたものと考えられる。少なくとも18世紀末頃までの紅茶は、今の紅茶ほど強く濃いものではなかった。烏龍茶も紅茶も、おそらく18世紀のある時点で、それぞれの産地の茶の特徴を生かして中国で開発されたものである。その起源については、まだ謎の部分も多い。<sup>7</sup>ところが、王朝の交代など政治的混乱により、この時期の中国側の文献資料には限界がある。そのため本論文の研究対象であるヨーロッパの茶論が、当時の中国茶の種類や味わいについて、多くのことを教えてくれる可能性もあるようだ。17世紀～18世紀のヨーロッパ人たちが飲んでいたのは、どんなお茶だったのか。色や香りや味はどうだったのだろうか。そんなことが意外にわからない。茶の歴史は、謎に満ちている。残された文献を読むことによって、その謎に迫ることにしたい。

## 唐の茶論

文献の上では、すでに紀元前59年の『僮約』に茶の記事が見られる。もっとも、このころはまだ「茶」の字がなく、「荼」という字が用いられていた。茶の飲用は、次第に中国全土に広がり、6、7世紀頃には「茶」の字が成立した。そして8世紀になると、陸羽(727?-804?)が出て『茶経』を著す。はじめて、茶に関するまとまった本が書かれたのだ。唐の時代、760年頃のことである。

---

<sup>6</sup> 中川致之『茶の健康成分発見の歴史—化学者・薬学者の果たした役割を探る』光琳、2009を参照。第1章「タンニンの歴史—物理性から化合物へ」、第2章「カテキュー（Catechu）の歴史—日本の土といわれたことも—」、第3章「カテキンの誕生—カテキューの本体として—」など、茶の成分発見の歴史を多くの貴重な医化学史資料に基づき、実証的に跡付けた研究である。

<sup>7</sup> 中国茶の香りに関しては、坂田完三「烏龍茶の香りの秘密を探る研究から学び、そして考えたこと」『茶の文化』9 2010を参照。

陸羽の『茶経』は茶論の祖であり、のちの中国や日本の茶文化に大きな影響を与えた重要な文献である。『茶経』の構成は、茶の起源、製茶の道具、茶の製造、茶器、茶の煮立て方、飲み方、歴史、産地などからなっている。茶の効用に関しては、第1章の「茶の起源」の中に、次のような記述がある。<sup>8</sup>

茶の効用は、味が至って寒であるから、行ない精れ儉の徳のある人の飲むのにふさわしい。もし熱がでてのどが渴き、凝悶（気鬱）になり、頭痛がし、目が渋き、手足が煩み、百節が舒びやかでないときに、まあ四、五杯も啜めば、醍醐や甘露と抗衡うような味がする。しかし茶を採む時期を誤り、製造が精密でなく、他の草木の葉を雑せて飲むと病気になる。

布目潮風氏の注によれば、「寒」は沈静に薬効があるもの、「儉」とは、つづまやかな控えめな徳を意味する。「儉」は、花やかさとは対照的な徳で、味としても、すぐ感じる強い味ではなく、よく味わって初めて感得できるものであり、隠者にふさわしい飲み物であるという。のちに茶がヨーロッパに渡り、薬としての効用が説かれるとき、陸羽の説と重なる部分があったのだろうか。また茶を単なる飲み物ではなく、「徳」と結び付けて、修養や精神性の側面を強調する見方は、日本においても受け継がれていくが、ヨーロッパにおいてはどうだったのだろうか。

中国から日本に茶がもたらされたのは、遣唐使の盛んだった8世紀頃で、9世紀の初め嵯峨天皇に僧永忠が茶を献じたという記録がもっとも古いものとされている（『日本後紀』815年）。嵯峨天皇の時代には、中国風の喫茶が流行し、『凌雲集』、『文華秀麗集』、『経国集』などの漢詩文の中にも詠われるようになる。しかしその後、茶は儀礼に用いられるか薬として用いられた場合に記録に残っている程度で、一般にどの程度普及していたかは不明である。むしろ10世紀から12世紀にかけて喫茶の習慣はすたれていったという見方もある。

日本においてふたたび茶が盛んになるきっかけを作ったのは、禅宗の一派である臨済宗の開祖栄西（ようさい、ともいう。1141-1215）が三代将軍源実朝に献じた『喫茶養生記』（1211）であるといわれる。『喫茶養生記』はまず「茶は養生の仙薬なり。延命の妙術なり」という言葉で始まり、茶の薬としての効能を説いている。次に、茶樹や茶の製造に関しても、中国の文献を多く引用しながら詳しく記している。独立した茶書としては日本で最初のものであり、抹茶を中心とする喫茶の風習の流行や、茶の発展の起点となった非常に重要な茶論であるといえる。

このように、中国では8世紀半ばに『茶経』が、日本では13世紀初頭に『喫茶養生記』が出ているが、ヨーロッパでさまざまな茶論が書かれたのは17世紀になってからであり、とくにイギリスで茶が大論争を呼び起こすのは、18世紀半ば頃のことである。『茶経』から、ちょうど1000年後ということになる。

茶は、ヨーロッパの人々にとっては、最初から輸入品であり、とくに初期には輸入量が

<sup>8</sup> 布目・中村『中国の茶書』平凡社 東洋文庫、1983: 43-44 を参照。



少なく、非常に高価な贅沢品であり奢侈品であった。「儉」の徳とは反対の地点から出発している。また、茶は、17世紀から18世紀ヨーロッパにおいて、華やかな社交の飲み物としての性格を強めていく。「隠者」「風流」「わび」「さび」といった東洋の茶の理想とは異なる西洋の茶の理想があるとしたら、それはいったいどんなものだったのだろうか。

## 2. まずオランダへ

### 大航海時代

茶が初めてヨーロッパにもたらされたのは、17世紀初めのことである。これ以前にも、文献の上で茶について触れたものはある。しかし、実際に茶が東洋から運ばれ、飲み物として飲まれるようになるのは、17世紀以降と考えてよい。

15世紀の地理上の発見に続く大航海の時代、ヨーロッパ人は眼を外に向け、世界各地への進出を始めた。これをきっかけとして、人類の歴史上はじめて地球的規模で諸民族が接触するようになり、「もの」と「文化」の世界的交流が始まった。「世界はひとつ」の時代の幕開けである。

このような大航海時代をもたらした大きな要因のひとつは、ヨーロッパの食卓に不可欠な香辛料を手に入れるためだったとされている。

16世紀はポルトガル、17世紀はオランダがアジアの海を制していた。この時期、ヨーロッパはその内部でも、政治、経済、宗教、科学など、さまざまな領域で大きな変動の時代を迎えていた。1543年にコペルニクスが地動説を発表し、その頃ジュネーブではカルヴァンが宗教改革を唱えていた。16世紀後半から17世紀前半にかけて、文学ではシェークスピア、天文学ではケプラーやガリレオ、哲学ではデカルトが出た。イギリスでは、1628年にウィリアム・ハーヴィーが血液循環の法則を、1687年にニュートンが万有引力の法則を発見する。

このように近代科学の夜明けを迎えつつあったヨーロッパでは、人々はこの東洋の不思議な飲み物と出会ったときに、まず「実験」によってその正体をつかもうとしたのである。日本が中国から初めて茶を受け取ったときと比べると、その態度は大きく異なっている。

1602年にオランダは東インド会社を設立し、1609年、日本の平戸に商館を開く。1610年に、東インド会社の船ローデ・レーウメット号が日本の平戸から日本茶を、バンタムから中国茶を積み込んで、アムステルダムに帰着した。この年をヨーロッパにおける茶の輸入開始とみなすのが、現在のところ定説となっている。これ以前にも、少量の茶がポルトガル、イタリア、フランスなどにもたらされていた可能性はあるものの、17世紀ヨーロッパにおける茶の輸入を本格的に開始したのはオランダであると言ってよい。<sup>9</sup> このように、

---

<sup>9</sup> 例えば、Lach 1977, 1994 VolI.-Book2 :231 を参照。原文は以下の通り。

“He[Anania] is fascinated with strange products, such as coir, rhubarb, cinnamon, tea (“chiam”), sago, and cloves. Samples of certain of them he observed and tasted at the home of Ferrante Imperato (ca.

ヨーロッパへの茶の輸入開始当初は、日本茶と中国茶が赤道を2度越えて、約1年かけて運ばれていた。

やがて、フランスやイギリスでも、コーヒーと競合しながら茶の普及が始まる。ココアはアメリカ大陸からコロンブスによってもたらされ、コーヒーはアラビアの飲み物として、やはりほぼ同じころヨーロッパにもたらされ、流行し始めていた。

ヨーロッパの文献で茶について触れたものとしては、16世紀ヴェネチアのラムージオ (Giambattista Ramusio) の『航海記』第2巻(1559年)などがはじめてであるとされている。<sup>10</sup> 17世紀になると茶、コーヒー、ココアを論じた本の出版も増える。例えば1641年、レンブラントの人体解剖講義の絵で有名なオランダのニコラス・テュルプ(ディルクス)博士(1593-1674)は、『医学概論』の中で茶を大いに称賛した。テュルプ博士の『医学概論』は、主として医者たちのためにラテン語で書かれた本であったが、これに続いて1678年に出たコルネリウス・ボンテカー博士(1647-1685)の茶論は、一般の読者のためにオランダ語で書かれたものであり、こちらの方が茶の普及には大きな影響を与えたと考えられる。<sup>11</sup>

このボンテカー博士の茶論は、薬の効用や飲み方について、医者が一般の読者のために母国語で書いたごく初期の茶論であり、ヨーロッパにおける茶の普及のきっかけを作った重要な著作である。それにもかかわらず、この中でボンテカー博士が、1日に100杯や200杯の茶を飲んでも差しつかえないと書いているために、この部分だけがいつも引き合いに出され、荒唐無稽な茶論、あるいは東インド会社の手先となって茶の宣伝のために書いた茶論として、これまでの研究では顧みられることがほとんどなかった。だが、本当にそうなのだろうか。

ボンテカーの主張を最初から丹念に読み直してみると、この医師が、当時の腐敗した医学界の中で真剣に人々の健康について考え、治療よりも予防の必要性を呼びかけていることに驚かされる。少なくとも、博士の主張がきわめて論理的で、観察や経験に基づいていることは明らかである。また、ボンテカーの茶論のいくつかの論点は、のちに18世紀のイギリスで茶論争が激しくなったとき、イギリスの医者たちによって繰り返し取りあげられ

---

1550-1631), the Neapolitan pharmacist and collector of botanicals, minerals, and precious stones. He remarks in some details on religious practices especially of the Brahmans and Yogis of India and the Buddhists of Ceylon, Siam, and Japan.” (Lach 1994: 231)

<sup>10</sup> ユーカース『茶の全て』W. H. Ukers, *All about Tea* の第1巻第3章「ヨーロッパへの茶の伝播」Introduction of Tea into Europeを参照。(Ukers 1935: I. 23-35) 同書23頁の注によれば、ラムージオの本(原題 *Navigazione et Viaggi*)は全3巻、出版地はヴェニス、出版は第1巻1550年、第3巻1556年、第2巻1559年となっており、茶への言及は最後に出版された第2巻の中にある。茶への言及と見られる語は、“Chiai Catai”で、この語句をマークしたラムージオの本の頁の写真もユーカースの同書24頁に掲載されている。(Ukers 1935: I. 23-24)

<sup>11</sup> ボンテカー博士とその茶論の詳細については、本章の附論ならびに、滝口(2013)を参照。

ることになる。その意味では、茶論争の先駆といってもよい。そこで、まずボンテクーの茶論に目を向けてみたい。

#### 論客ボンテクー

ボンテクーは1647年、オランダのアルクマールの貧しい家に生まれた。父親のヘリット・ヤンセン・デッケルは、雑穀類の小売店主で、その店の看板にはぶちのある牛（オランダ語で、bonte koe）の絵があった。のちに姓が変わったのは、これに由来しているらしい。母親のネールチェ・メールテンスはボンテクーが5歳の時に亡くなっている。

この少年は早熟で、学校でも優秀な生徒であったが、医者になりたいと考えて、外科医（当時は理髪師も兼ねていた）のもとに弟子入りした。1665年、ライデン大学に入学し、1667年、20歳で博士号を取り、故郷のアルクマールに帰って結婚。やっと落ち着いた生活を始められるかに見えたボンテクーだったが、翌年妻が他界する。まもなく再婚した妻とは、折り合いが悪く、すぐに離婚。このあと、アルクマールを去って、デ・ライプ (de Rijk) に移り、1674～76年には、ライデン大学の学生名簿に名を連ねている。このころのボンテクーは、さまざまな論争に顔を出し、論客として知られていたようだ。

1679年頃までハーグに居たが、アムステルダムに移り、その後ハンブルクに赴いた。祖国オランダでは、理解者や良い職に恵まれなかったからとされている。ハンブルクで、ブランデンブルク選帝侯、フリードリッヒ・ヴィルヘルム (1620-1688) の知遇を得た。3年間オランダに住んだこともある選帝侯が、オランダの医科学をドイツに取り入れたいと考えたためであろうか、ボンテクーはブランデンブルク選帝侯の宮廷の侍医として迎えられ、フランクフルト大学の教授にも任命された。当時のオランダ文化の興隆はめざましく、芸術、科学の両面において他を凌駕していた。

しかし、ドイツにおける活躍は長くは続かなかった。1685年1月13日、ベルリンでボンテクーは38年に満たない短い生涯を終える。その日、重病の将軍を診察するためにベルリンに着いたボンテクーは、病気の宮廷画家の診察なども行い、お茶や食事の招待を受けるなど、忙しい1日を過ごした。宿に戻ったボンテクーは、ちょっと部屋から出たとき、階下に落ちて頭蓋骨を折り、まもなく死亡した。ワインを小さなグラスに1杯飲んでいただけだから、それほど酔っ払っていたわけではない。なぜ階段から落ちたりしたのか、原因不明とされている。

ボンテクーは、その一生を通じて、放浪と論争の人であった。近代医学の父パラケルススと「ガス」の命名者として有名なフォン・ヘルモントの直接の後継者であり、古くからのガレニズムに対して化学を進展させた功績は大きい。医学のあらゆる問題について論じ、多くの著作を残している。また、オランダおよびドイツに、茶とコーヒーが普及するきっかけを作ったことは、ボンテクーの大きな業績の一つといってもよいだろう。

#### 健康を守るために

さてそれでは、ボンテクーが1678年、31歳の頃出版した茶論『茶—このすぐれた薬草

について』には、どんなことが書かれていたのだろうか。目次を見ると、次のような構成になっている。

水を飲むことの重要性

茶に対する心配、懸念、間違っただ思い込み—そのひとつひとつが根拠のないものであることを証明

茶の効用—身体の各部分別（口と咽喉、胃、腸、血液、脳、眼と耳、肺、肝臓と膀胱）

茶そのものについて—茶とはなにか／どのように飲むべきか／もっとも良い茶とは／茶の性質／茶に適した水とは／水は長く沸騰させるべきか／湯を沸かすための道具／茶の淹れ方／濃い茶を飲むべきか、薄めて飲むべきか／一度にどのくらいの分量を飲むべきか／1年、あるいは1日のいつ飲むともっともよいか／茶を飲んだあとブランドーなどを飲むべきか

「健康こそ、人生の幸福である。なぜなら快樂も、名誉も栄光も、富も、人間が尊重するものはすべて、健康でなければ無に等しいからである。というのも、健康でなければそういったものを楽しむことができないからだ。」

ボンテカー茶論はこのような言葉で始まっている。この本の中で、彼が一貫して説いているのは、人間の幸福のためには、健康を守ることが大切であり、病気の治療にばかり目をむけないで、病気を防ぎ、病気にならないような生活をするべきである、ということである。そして、同時代の医師たちの腐敗ぶりを鋭く攻撃している。

当時の医師たちの中には、あやしげな治療法や薬で患者を苦しめたり、治療費を目当に治療期間を長引かせたり、互いに中傷しあって患者の取り合いをしたりする者も少なくなかった。このような悪い医者たちの手中に陥らないようにするには、それぞれの人が身体のしくみや病気についての知識を持ち、自分で自分自身の医者になるしかない、と説く。ボンテカーの茶論は、このような意図から、一般の人々のいわば「家庭の医学」となることを願って書かれたのだった。

まず全体の構成を見ると、かなり長い序論があり、本の執筆の意図や著者の立場が語られている。ここでは、人間の幸福を支えるものとして健康が重要であり、健康を守るためには、生活の仕方を見直さなくてはならないとしている。そして、「いつ死ぬかは決まっておおり、病気や死は運命なのだからどうしようもない」という考え方に対して、ボンテカーは強く反対している。

また子供の頃から牛乳や、砂糖や甘いものを山ほど与えて胃袋を大きくし、いつも食欲に食べ物を求める人間を作るやりかたを強く批判している。つまり、生活の仕方や子供の育て方を変えることによって、健康は増進できるのだという考え方が、ボンテカーの主張の根底にある。

ボンテカーの茶の本は健康についての本であるが、その記述には、当時のオランダ社会が投影されている。食欲という言葉があちこちに見られ、食べることに対する執着や欲望、

お金や地位に対する欲望などが渦巻いている。オランダは、当時アジアとの貿易によって繁栄の道をたどっていたが、国が豊かになればなるほど、人々の「もの」への欲望は大きくなる一方であったことが窺われる。なかでも、医者たちと、女性たちに対する鋭い批判が目につく。

茶は良いものだ

このような序論に続く本論は、大きく分けて三つの部分からなっている。第一に茶に対するさまざまな偏見への反論、第二に茶の効用、第三に茶そのものについて、その種類や飲み方のアドバイスがくわしく記されている。

例えば、はじめの部分には次のようなことが述べられている。

水を飲むことは、命と健康を保持するためにもっとも必要なことである。

オランダでは、水が不純なために、ワイン、ブランデー、ビールがよく飲まれる。ただし、身分の低い人々は、ミルクからチーズやバターを作った残りの成分であるホエイやバターミルクを飲んでいる。

生命を支えるものとして、空気と水と肉が必要であるが、胃の消化のしくみを考えると、肉以上に飲み物が大切である。

茶が消化を妨げたり、痩せる原因になったりすることはない。健康は、血液のよし悪しで決まる。我が国の人々が痩せる原因となっているのは、(茶ではなく) もっと別の飲み物や食べ物である。

現代の日本とは反対で、17世紀のオランダでは茶を飲むと痩せるのではないかと人々が心配していたことが、この文面からもよくわかる。

胃の消化のしくみ、わずか数年前に明らかになってきたばかりである。まだ、胃は鍋のように身体の熱で食物を料理(消化)すると考えている医者たちもいるが、酸の働きで食物を消化しているのである。茶、とくに水分が胃を弱めることはない。

茶は胆汁を生じない。胆汁は苦く、黄色で、熱い性質を持っている。茶もまた苦く、黄色で熱いが、それ故に二つのものは同じものを生み出すという推論は誤っている。ワイン、酢、バター、油脂などが胆汁を作り出すのだが、直接作るというよりもこれらのものは胃や腸や血液を強い酸で一杯にし、胆汁の通り道を邪魔するので、かえって、たくさんの胆汁を噴出させるのである。茶は、酸を生じるのではなく、むしろ胃の酸性を抑える働きをしている。

ここで、「茶は黄色く、苦い」といっていることは、この当時、オランダ人がのんでいた茶種類や飲み方について知るヒントになりうる。

茶は手足の震えの原因にはならない。

茶は不妊の原因とはならない。不妊の原因は、愛情よりもお金目当ての結婚や、一時の情熱による結婚、夫婦喧嘩ばかりの生活、若い女性たちの甘いもの好きなどにある。中国や日本は、オランダに比べると大きな国である。人々は、みんな一生茶を飲んでいるが、人口はそのために減ってはいない。

茶は口、舌、唇をしっとりさせ、咽喉の渇きを癒す。ワインは、咽喉の渇きを癒さない。ビールは咽喉が渇いたとき、ふだんの飲み物にするには、いつもマイルドでなければいけない。良いビールは少ない。水が汚かったり、ビールが不純で混じり物があったり、酸っぱかったりして、我が国民の多くの病気の原因になっている。ミルクは、毎日の飲み物にはなりえない。栄養分が豊富すぎて、すぐ腐って酸っぱくなるからだ。ホエイやバターミルクは、農民たちのふだんの飲み物だが、やはり数時間で酸っぱくなる。これらの飲み物のせいで、農民たちの病気や頭脳の働きの低下がおこっている。

オランダのように夏が短く、寒い国で冷たいビールを飲むのは身体によくない。私自身も茶を飲み始めるまでは、よく頭痛や胃痛に悩まされていたものだ。

歯について。女性たちは、茶を飲むと、歯が抜けたり、黒くなるのではないかと恐れている。白い歯は女性にとって、とても大切だが、茶のせいで歯が黒くなったり、抜けたりするのではない。それは壊血病のせいである。男たちがワインと煙草に溺れているように、若い女性たちは、甘いものに夢中になっているからだ。

茶を飲む人によって体質、習慣、年齢などの違いはあるが、昼食後すぐ 10 杯から 12 杯の茶を飲んでも決して害はない。食後の茶は消化を助ける。

食べ過ぎの人は、1日 3~4 回茶を飲むとよい。1日 1 食、良い食事をとって、飲み物は茶だけ、あとは水とブランデーを少々でやめにする。

ワインやビールの好きな人は、ワインやビールは大量に飲んでも平気なくせに茶を 5~6 杯飲んだだけでもお腹に溜まり過ぎるといふ。それは、自分の好みに合わないので、勝手に想像して言っているにすぎない。

腸の働きと役割。腸は消化した栄養を吸収し、全身に運ぶ大切な働きをしている。

茶は便秘に効き、便通を促す。たくさんの方が便秘で悩んでいるが、茶を毎日飲めば、毎日便通が可能になる。しかも、下痢のような痛みや弊害はない。

なかでも、この最後の数行は非常に重要だったのではないかとと思われる。当時のオランダの食事は肉が中心でボンテクーのこの本にも悪い肉、良い肉、かたい肉などが頻繁にでてくる。しかし、野菜など繊維質のものを取ることは少なかったため、当然便秘に悩む人が多かったのではないかと考えられる。便秘に悩む人にとって、茶は、大きな助けになったのではないだろうか。茶がヨーロッパに定着した、隠れた大きな理由はこのことにあったのかもしれない。

## 薬よりも茶

1日3~4回の茶は、とくに冬、寒い国では効果的である。冷たいビールが血を温めるという考えは間違っている。冬のあいだ、あるいはもっと長い間、9月から翌年の5月のあいだ、ビールを温めて飲まなければならないような人たちにとっては、茶ほど良い飲み物はない。茶はワインやビール、ミルクやホエイとくらべ、たいへん良い飲み物である。ミルクか甘くしたホエイを茶に入れて飲むとおいしい。

ここで初めてミルクティーのこと、茶の「おいしさ」のことがでてくる。また、「茶は薬であると同時に、おいしいもの（嗜好品）でもある」という一節もあり、ボンテカーが、茶を単に薬としてだけでなく、嗜好品としても認めていたことがわかる。

### 熱を出さない方法（風邪を引かない方法）

1日1回か2回茶を飲み、ワインやビールを飲まず、かたいもの、塩辛いもの、酸っぱいものを食べないように気をつけ、過度の運動や、夜更かしや、強い感情と情熱などで身体を熱し過ぎないようにし、果物はほとんど食わず、できるかぎり熱い空気や夕方と夜の冷え込みを避けているような人は、ペストなどの伝染する病気の場合を除いて、めったに熱を出したりはしない。このことは、18年間の私の診察の経験からも明らかである。また、私自身も、私の忠告にしたがった数人の人たちも、この数年間全く熱を出していない。茶は熱のある人の治療にも効果的であり、汗を出させたり、熱のおさまったあとの水分補給に最適である。

薬剤師のくれる薬は信用できない。

1日に50~60杯の茶を飲めば熱を下げるができる。茶は発汗作用があるので、解毒にも用いられる。運動のあとなどで身体が熱くなったときにも、茶がよい。茶をそのまま、またはミルクを入れて前後に一口分のブランデーを飲むのがよい。茶には、不安や悩みなどを鎮める働きもある。食後の眠気やだるさを除くには、食後すぐ、または食事中に茶を飲むとよい。動悸や息切れにも茶は効く。とくに女性たちには、茶が便秘に効くことを伝えたい。茶を飲み、規則正しい生活を送れば、健康になれるはず。茶は刺激剤かつ収斂剤としても働く。

## 医学知識を総動員

このボンテカーの本からは17世紀中葉のオランダの医学知識がどのようなものであったか、また当時の一般の人々が、茶に対してどのような懸念を持っていたかがよくわかり、たいへん興味深い。茶に関する心配としては、茶を飲むと身体が熱くなって乾燥する、あるいは、肺結核、胃の弛緩、胆石、手足の震えや、痩せる原因となるといったことがあつ

たらしい。

また、女性たちのチャームポイントとして重視されていた、歯の美しさを損なうのではないか、という心配もあった。茶を飲むと、歯が抜けたり、黒くなったりするのではないか、というのだが、これに対してボンテクーは、それは茶のせいではなく、むしろ女性たちが夢中になっている甘いお菓子や果物が歯に悪いのだと述べている。歯の問題は、後のジョナス・ハンウェイの手紙にも見られるように、イギリスのお茶好きの女性たちにとっても大問題だった。ただ、ハンウェイが、女性たちに忠告の手紙を書いた18世紀半ばのイギリスでは、茶に砂糖を入れることが一般的であったから、女性たちの心配も外的なものではなかった。ハンウェイは、砂糖ではなく、茶が悪いと述べているが、それについては、第5章で詳述する。

ボンテクーの書き方から見ると、17世紀半ばのオランダでは、茶になにも入れずに飲むことの方が一般的であったらしい。なぜなら、「ミルクや甘くしたホエイを入れてもよい」という断り書きが数カ所あり、そういった飲み方が特殊なものであることを示しているからである。

ここでは本論から外れるので、深く立ち入らないが、消化のしくみや血液循環など、17世紀の医学の急速な進歩を反映して、ボンテクーのこの啓蒙書にもいろいろな医学の新知見が盛り込まれている。熱や酸とアルカリなどの懸念による人体の諸機能の説明は、科学史や医学史の上からも興味あるものである。ボンテクー自身が書いているように、まだ科学とはいえない状態にあった当時の医学を、当時最新の化学の成果を取り入れながら真の科学として確立しようとする意気込みが、随所に感じられるのである。

良い茶とは

『茶』第3部の茶の種類や飲み方についての記述は、17世紀後半のオランダの人々が、どのような茶をどんなふうに飲んでいたのかを考えるうえで、たいへん興味深い。茶の種類に関しては、いくつかのものがあげられており、良い茶の見分け方については次のような記述がある。

茶葉の色は、いつも緑がかった青色でなければならず、新しく乾燥させた葉の持つあの光沢がなければならない。葉の色が、赤に近づくにつれて、葉の値打ちは下がる。粉が混じっていないか、葉が粉々になっていないかに気をつけなければならない。

こういったことは、品質が落ち始めていることを表すからである。そしてさらに、香りについては「新しい干し草の香り」がして、新鮮な香りであればあるほど良いという。味はもっとも大切だが、良い葉は「苦く強く美味しく、刺激的で少し渋い」味がするはずであるといっている。

以上のような見分け方でも、まだだまされる人がいるかもしれないが、湯を注いで飲



んでみれば、たちまち誰にでも、良い茶か悪い茶かはわかるはずである。まず、水色（淹れたときの飲み物としての茶の色）は、黄色でも赤でもなく、緑がかかった色か白っぽくなければならない。香りは鼻に新鮮で、甘く心地よいものであるはずで、味は、茶の液そのものを飲んだときは濃くて刺激が強く苦い感じがするが、たくさんの湯を混ぜれば、またそうして飲むべきなのだが、そうすれば味はとても美味しく、微妙でほのかな味わいで、それほど苦くなく、それほど渋くもない。最後に、何煎もだせるというのは良い茶である。ただし、このように何杯も茶が淹れられるのは、得な茶ではあるが、最上級のものであるとは限らない。私は、非常に白くて新鮮できれいで上等の茶を味わったことがあるが、その葉は、ごく少しの茶しかだせなかった。

ボンテューは、「古い茶や粗悪な茶は、効果があまりなく、40～50杯飲んでも効き目が無い」ことをなんども経験しているという。いくら飲んでも、眠気を妨げることもない。ところが、良い茶だと、6～7杯飲んだだけでも効果があり、目がさえてくる。

前述のようにボンテューが、後世の人々に、茶の過大な宣伝者として名を残したのは、「茶を1日に100杯や200杯飲んでも悪くはない」と書いたためといわれる。しかし、次にあげる原文を良く読めば、決して、すべての人に、毎日100杯、200杯飲めと勧めているわけではないことがわかる。

また、当時の茶碗の1杯の大きさがどのくらいだったかを考慮に入れることが大切である。ある本には、茶さじと変わらない大きさという説もあり、だいたい、今のデミタスカップか、工夫茶の小さな茶碗か、お猪口くらいの大きさの茶碗だったと考えられる。<sup>12</sup>

ここにあげるのは、一度にどのくらいの茶を飲むことができるか、という節の冒頭である。

もしすべての人々が、皆同じ体質ならば、私はなんのためらいもなく、50杯か100杯、あるいは200杯の茶を一度に飲むように勧めるだろう。私はこれまでそのくらいの量を、午前中か午後に、他の多くの人たちと一緒に飲んだことがあるが、その内の誰ひとりとしてまだ死んだ者はいない。しかし、誰もこんな飲み方を真似る必要はない。ただ、このようにはっきりした実際の経験を持ちだすことによって（これは、茶の悪口を言う人たちや、臆病な人たちを打ち負かし、黙らせるであろう）、茶には全く害がないことを示すために述べたのであり、したがって10杯や20杯の茶を飲むのをそれほど心配する理由はないのである。（中略）とくに、茶に慣れていない人たちに対して、

---

<sup>12</sup> 例えば17世紀後半から世紀末のオランダ絵画、18世紀初期のイギリス絵画などにみられる茶碗は、人物の顔や身体の大きさに比して、きわめて小さく描かれている。巻末の図13を参照。3人の女性のうち、右端の人物は召使いの女性、左側のふたりがこれからお茶を飲む図と思われる。テーブルや人物の顔の大きさに比べて、茶碗の大きさは極端に小さい。当時の茶は少量でも非常に高価な稀少品だったので、小さい茶碗で大切に飲まれていたと推定するのは自然なことと言える。

ほど良く、適切な分量と私が考えるのは、少なくとも1日2回、8～10杯程度である。

### 3. ヨーロッパの茶論

#### ミルクティーの先駆者

オランダでボンテクー博士が茶論を出したころ、フランスでも茶が飲まれはじめていた。フランスに茶をもたらしたのはオランダ人だったが、値段が非常に高かったので、茶の流行は宮廷や上流階級に限られていた。結婚した娘に書き送った数多くの手紙で有名なフランスのセヴィニエ夫人は、1684年の手紙の中で、毎朝40杯も茶を飲む伯爵のことや、茶は目の病気に効果があるらしいということを書いている。また別の手紙で、「ド・ラ・サブリエール夫人は、本当に、茶にミルクを入れて飲んでいらっしゃるのですって。このあいだ、私にそうおっしゃいましたの、それがお好みに合うんですって」とも書いている。ド・ラ・サブリエール夫人が茶にミルクを入れて飲んでいたのは、確からしい。

この手紙のおかげで、ド・ラ・サブリエール夫人は、茶にミルクを入れる飲み方の先駆者として茶の歴史に名前をとどめることになった。1678年のボンテクーの茶論にもあったように、茶にミルクを入れることは、比較的早くから行われていたと考えられる。この東洋の飲み物の苦味を抑えるために、あるいは熱を冷ますために、あるいは胃への刺激を和らげるために、もともとヨーロッパにあったミルクを混ぜることは、誰か冒険心のある人が思いついたことであろう。しかし、砂糖やはちみつとともに飲むのに比べると、それほど一般的であったかどうかは疑問である。例えば、18世紀初頭のイギリスのコーヒーハウスなどでは、砂糖は添えて出されても、ミルクは必ずついているとは限らなかった。

この手紙をよく読むと、セヴィニエ夫人は、少し批判的な調子で書いていることがわかる。また、ド・ラ・サブリエール夫人は、むしろ「ミルクに茶を入れて」飲んでいたようだが、これは17世紀末にはまだそれほど一般的な飲み方ではなかったようだ。

1715年にフランスで書かれた王室とブルジョワ向けの料理の本には、茶の淹れ方や器についての注意が載っており、砂糖は好みに応じて入れると書いてあるが、ミルクのことについては、まったく言及がない。17世紀から18世紀のヨーロッパのさまざまな文献からも、この時代は、茶にミルクを入れる人もあったが、入れない人も多かったことがわかる。それはこの時代に飲まれていた茶の種類にも、何らかの関係があるかもしれない。

現代の日本では、緑茶や烏龍茶にミルクを入れて飲む人はほとんどいない。後にイギリスで主流を占めるようになるミルクティーは、18世紀末から19世紀になって本格的に飲まれるようになった濃い紅茶の出現と関係しているのかもしれない。ただ、1730年代に出版されたイギリスの茶詩の中で、女性たちにぴったりの飲み物として「ミルクティー」のことが賞賛されているが、この時期には緑茶とボヒー茶の両方が飲まれており、そのブレンドも飲まれていたことが、同詩から推定できる。詩の言葉を読む限りでは、おそらく緑茶、

ポヒー茶、両者のブレンドの3種類全てに、ミルクを入れていたと考えられる。<sup>13</sup>

#### フランス人の茶論

さて、フランスでは1650年代の後半には、茶に関する医学論争があった。茶は痛風に効くとするピエール・クレシーの論文(1657)とギー・バタンの反対論などが有名である。しかし1660年頃になると、反対論も下火になり、コーヒー、ココアなどの新しい飲み物と並んで茶の人気も高まってゆく。1660年代から1710年代にかけて、茶の値段はフランスではとても高かったが、茶の愛好家のために、さまざまな茶論も出版され始めている。

この頃フランス語で書かれた茶論として、重要なものが二つある。一つは、1685年にリヨンで出版された貿易商フィリップ・シルヴェストル・デュフル(1622?-1685)の茶論であり、もう一つは、その2年後の1687年に宮廷の侍医、ニコラ・ド・ブレニー(1652-1722)が出した茶論である。<sup>14</sup>

デュフルは南フランス、プロヴァンス地方のマノスクに生まれ、マルセイユで育った。文学に関心が深かったが、薬品を使う商人になり、リヨンへ出て、同じカルヴァン派の友人達と協力してペルシアやエジプトのカイロなどと古美術品の交易を行った。新教徒の信仰の自由を保障したナントの勅令廃止の少し前にフランスからスイスのジュネーヴへ逃れ、1685年9月にやはりレマン湖畔の町ヴェヴェイに移り住んだが、同年その町で亡くなっている。<sup>15</sup>

デュフルは、3冊の著書を残しているが、いずれも版を重ね、各国語に訳されて広く読まれている。その3冊とは、『コーヒー、茶、ココアの使い方について』(1671)、『コーヒー、茶、ココアについての新奇な論考』(1685)および『長い旅に出る父から息子への教訓』(1677)である。このうち2番目のものは、最初の著作をもとにして大幅に加筆修正したものである。<sup>16</sup> この1685年のコーヒー・茶・ココア論は、コーヒーに関連の深い地域との長年にわたる交易の経験をふまえ、さまざまな文献を駆使しながら一般の人々にもわかりやすく書かれている。広範な読者を得たことも決して不思議ではない。もちろんこの本の人気の背景には、フランス語圏やその他のヨーロッパ諸国におけるコーヒー、茶、ココアなどの流行と、これらの飲み物に対する関心の高まりがあった。

デュフルの本では、茶論はコーヒー論よりも短い。フランスでは当時、茶の値段は非

---

<sup>13</sup> 例えば、『茶の文化史：英国初期文献集成』全5巻の第2巻8-10頁に含まれるダンカン・キャンベル(Duncan Campbell 1680?-1730)の茶詩 *A Poem Upon Tea* を参照。

<sup>14</sup> ブレニーの茶論に関しては、本章の附論3を参照

<sup>15</sup> デュフルの伝記に関しては、BUを参照。

<sup>16</sup> 本論文で使用したデュフルのテキストは、Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, Du Thé et du Chocolate: Ouvrage également nécessaire aux Médecins, & a tous ceux qui aiment leur santé*, Lyon 1685.ジュネーブ大学図書館所蔵本を使用した。なお、デュフルの若い友人で、ナントの勅令廃止直前に共にリヨンからジュネーブに逃れたスポン Jacob Sponこそ、本書の著者であるという説もある。(Ellis 2004: 140)

常に高かったため、茶よりコーヒーの方が一般に親しまれていたことや、コーヒーの産地とは長年の取引の経験があったが、茶の産地である中国や日本については文献でしか知ることができなかったことなどによると思われる。デュフールが参考になっているのは、主に中国に滞在したフランス人宣教師たちの文書と、オランダのテュルプ博士の茶論（1641）で、ボンテクーの茶論（1678）については触れていない。ボンテクーの茶論はラテン語ではなくオランダ語で書かれていたため、デュフールには利用できなかったのかもしれない。デュフールは茶についてつぎのようなことを述べている。

コーヒーと茶は共に苦く、我慢できる限度までできるだけ熱くして飲む飲み物である。コーヒーの方が茶よりずっと親しまれている。

茶には二つの成分がある。一方は気体の状態で、精神的な成分。これは甘くて心地よい香りがする。もう一方は固まっていて地上的な成分。これは苦くて渋い味がする。

茶は精神に効く飲み物であり、それゆえに、全身に効く。

茶は眠りを妨げ、頭痛にも効く。

ヨーロッパにも茶と同様の薬草があるかもしれないので、探すべきである。

茶は記憶力を高め、精神を堅固にしたり、清らかにしたりする。茶は頭の働きをよくする。

茶をよく飲む中国人は、精神的で、繊細で、器用な人たちである。

茶は、血の流れをよくし、利尿効果もあるので、痛風、リウマチ、結石などにも効く。

茶やコーヒーが他の薬より優れている理由としては、次の二つがあげられる。

- (1) 長期服用可能。飲み続けても他の薬のような弊害がない。
- (2) 穏やかな効果。吐剤などのように激しい作用で病人を消耗させたりすることがない。

このようにデュフールは、「おいしい薬」としての茶を推奨している。特に、サブリエール夫人がミルクティーを好んでいたのとほぼ同じ時期に、「ミルクティーは身体によい」ということを書いていて興味深い。デュフールは、砂糖も加えるミルクティーの作り方を説明したり、カフェ・オ・レを用いて治療効果をあげた医師の手紙を長く引用したりしている。すでに述べたとおり、茶にミルクを入れるのは17世紀後半のフランスではけっして一般的な飲み方ではなかったが、デュフールがこれを薬効もあるよい飲み方として紹介していることは重要である。

ブレニーも、デュフールと同じように、茶を薬として論じており、解毒剤としての効果を認めている。また、ブレニーの本には、茶とコーヒーの器や道具の絵が入っており、茶道具の歴史の面からも関心をもたれている。<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> 例えば、ダニエラ・パール（当時スイス・ヨハン・ヤコブス博物館 館長）による「コーヒー・カップ

ブレニーは、「コーヒーは、時々薬として飲むほうが、習慣的に食事の一部として飲むような贅沢なことをするよりもよい。茶は、熱いときに飲まなくてはならず、冷めた茶を温め直すのはよくない。また茶を節約する方法として、日本人の抹茶法は優れている。なぜなら煎じるより、3分の1の茶ですむからだ。茶の苦味を抑えることについて、茶に何も入れない人やそうでないと効果がないという人もいるけれど、普通に飲むには、砂糖を入れるとよい」などといっている。

#### お茶がやめられない

デュフールの茶論が出版されてから5年後、1690年にデュフールには未踏の地であった日本に到着したひとりの人物がいた。その人は、のちに、日本の茶についての見聞をまとめて、ヨーロッパの茶論の歴史に大きな貢献をすることになる。オランダ東インド会社のドイツ人医師、エンゲルベルト・ケンペル（1651-1716）である。ケンペルの日本滞在は、1690年から2年間という短い期間であったが、日本の風物、社会制度や、庶民の日常生活などを実に鋭く観察し、正確な記録を残している。

ケンペルは1692年に長崎を出港して帰途につき、翌93年、オランダのアムステルダムに到着した。94年には故郷、北ドイツのレムゴー市の郊外に土地を購入し、田舎に腰を落ち着けて、医師としての生活を始めている。

ドイツに帰国後の約22年間、日本の茶を愛用しており、医師として治療活動を行う際にも治療薬として、茶を頻繁に使っていた。ケンペルはオランダの若い友人ダニエル・パルヴェにあてた数多くの手紙の中で、ほぼ毎回早急に茶を送って欲しいと頼んでいる。

「他の人がたばこをやめられないように、私はお茶をやめられないのです」とケンペルは書いている。（ベイリー 1994: 188-9）ケンペルがダニエル・パルヴェに茶を送るように頼んだのは、単に自分が飲むためだけではなく、身分の高い患者たちを治療するための飲料として、茶をおおいに役に立てるためでもあった。

#### ケンペル『日本の茶の話』

ケンペルがその晩年、家庭内のいざこざや医師としての忙しい仕事の中で、苦勞を重ねてようやくまとめ上げた著書『廻国奇観』*Amoenitates Exoticae* アメニターテス・エクソティカエ（異国の珍しいもの）は、1712年に自費出版されている。この本の出版を待ち望んでいたライプニッツをはじめとする当時の知識人たちは、どんなに喜んだことだろう。<sup>18</sup>

それからわずか4年後、1716年にケンペルとライプニッツはその生涯を終える。ケンペ

---

とコーヒー・ポット：その起原とデザインの変遷』『コーヒーという文化：国際コーヒー文化会議からの報告』（パウル 1994: 225-231）にはデュフールとブレニーの本からの挿絵と説明がある。

<sup>18</sup> ライプニッツは友人ビーアリングにあてた1711年7月7日の手紙の中で「ケンペル博士は、何をしていますか。旅行記を公刊しようという気が全くないのでしょうか。せっかく集めた記録が、無駄になってしまうということは、世間でよくあることなのです」と書いているという。（ベイリー 1994: 179）

ルは 65 歳、ライプニッツは 70 歳だった。

イギリスのスローン卿は、ケンペルの遺した未発表の草稿を買い取り、その中で日本に関する部分をスイス人司書で医師でもあったショイヒツァーに英訳させた。これは 1727 年に『日本誌』として出版された。<sup>19</sup> これこそ、こののち 18 世紀をとおして欧米人の日本に関する知識の源泉となったものである。ショイヒツァーは『廻国奇観』の付録の一部だった「日本の茶の話」もラテン語から英訳し、この『日本誌』の末尾に付録として含めている。この「日本の茶の話」は、18 世紀の英国紅茶論争に、議論の前提となる一つの確かな足場を提供した。もし、ケンペルのように博識で観察力が鋭く真実を明らかにしたいという強い意志を持った人がいなかったとしたら、18 世紀のヨーロッパ人の日本観は大きく異なっていたであろう。そして茶論争の基礎も危ういものとなっていたに違いない。

では、100 年以上ものあいだ、ヨーロッパ人たちがそれぞれの日本の茶のイメージをつくるたびに、もっとも頼りとした「日本の茶の話」とは、どんな「話」なのだろう。ケンペルは、まず、ほとんどのヨーロッパ人が飲んではいっても見たことのない茶樹の特徴をくわしく記述している。つぎに茶の起源として達磨の物語を語り、茶の木の栽培法、茶摘み、茶の種類、茶の製法（釜炒り）と保存法（真壺のこと）について驚くほど精密で正確な記術をしている。喫茶法や茶の効能と弊害および茶の道具についても図版を入れてわかりやすく述べている。例えば、茶の花については、「秋には各葉柄と枝の間に一對の花が咲く。花は一見野ばらによく似ており、平均一インチ強、ほのかな芳香を放ち、色は白く、花弁は六枚、丸く椀のような形をしている」と書いている。（ケンペル・今井 1989 下: 492）他の事柄についても、このように綿密な書き方をしている。茶の有名な産地として、京都の宇治のことが語られ、茶の製法としては、釜炒り茶の作り方が具体的にくわしく書かれている。このような茶の作り方に興味をもって読んだヨーロッパ人も多かったに違いないし、中には実際に自分も作ってみようとした人もいただろう。そんな気にさせるほど、ケンペルの筆致には迫力がある。

またケンペルは科学的な厳密さだけでなく、達磨大師の話や真壺の話など茶にまつわる不思議な物語を大切にしている。「日本の茶の話」の素晴らしさは、科学的な厳密さと、物語の不思議さのどちらかを犠牲にするのではなく、その両者を総合している点にあるのではないだろうか。

このように、信頼できて魅力のある茶論だったからこそ、18 世紀の茶論争の論者たちも、ケンペルの茶論を読み続け、自説の基礎としたのだと考えることができる。

『日本誌』出版から 3 年後、1730 年にイギリス人の医師トーマス・ショート博士は、茶論を出版している。17 世紀初めに、オランダを経由して茶がもたらされて以来、1730 年までの間に、イギリスでは喫茶の習慣が次第に普及し始めていた。だからこそ、ショート博士も一般の読者のために茶論を書いたのである。英国茶論争の起点ともいえるこの茶論を

---

<sup>19</sup> 以下の引用に際しては、エンゲルベルト・ケンペル（著）、今井正（訳）『日本誌』上下 2 巻、霞ヶ関出版、1989 を使用した。

第3章で読む。その前にまず第2章では、どのような過程を経て茶がイギリス人の暮らしに根付き始めたのか、17世紀後半から18世紀初めにかけてのイギリス人の生活をたどってみることにしたい。

## 【附論】

### 【附論1】 欧米茶書の中の東洋：シモン・パウリ『煙草・茶論』研究

#### 1. はじめに

茶は古くから東洋で親しまれて来た飲み物で、その西洋への伝来は16世紀末から17世紀初頭とされている。<sup>20</sup> この東洋の飲み物について、西洋人が本格的に知るようになるのは、いわゆる大航海時代以降のことである。特に東南アジア、中国、日本に長く滞在した人々の記録・報告書には必ずと言ってよいほど「チャ」という飲み物のことが書かれている。<sup>21</sup> 「チャ」は、健康と長寿の飲み物として、また「茶の湯」という独特の儀礼あるいは高い文化として紹介されたために関心を集めた。

16世紀後半以降、ヨーロッパではアジアやアフリカへの関心の高まりに伴って、多くの旅行記、航海記や地理学の書物が出版された。<sup>22</sup> これらの書物は、アジアに関する知識普及を促し、ヨーロッパ人の東洋観形成の基盤となった点で非常に重要な役割を果たしたと考えられている。

ヨーロッパで、茶そのものを主題として取り上げた書物あるいは論文が現れるのは、茶の輸入開始とほぼ同時期、17世紀に入ってからのことである。その後約200年間、1800年頃までにヨーロッパで書かれた重要な茶論は主なものだけでも100を越えると推定されている。例えば、J.C. レットサム『茶の博物誌』（初版1772年、第2版1799年）の文献表には、約112の著者および書名（論文名）が挙げられている。<sup>23</sup>

これらの茶書は、ヨーロッパにおける東洋の茶の受容と定着の歴史を研究する上では、第一級の資料であるにもかかわらず、これまで十分な系統的研究がなされてきたとは言えない。茶という東洋の飲み物に対する欧米人の態度や考え方の変化を詳細にたどることは、茶そのものの歴史を明らかにするだけでなく、欧米人の東洋観や思想の変化を探る上でも重要な手がかりとなる。その意味でも、茶の研究は東西文化交流史においてきわめて重要

---

<sup>20</sup> 茶のヨーロッパへの輸入開始は、オランダ東インド会社の船が日本茶（平戸から）と中国茶（バンタムから）をアムステルダム港へ運んだ1610年とするのが、現在のところ定説となっている。詳しくは、角山（2003: 14）および滝口（2004: 3）を参照。

<sup>21</sup> 例えば、矢沢（1970-1980, 1989）等を参照。またジョアン・ロドリーゲス『日本教会史』大航海時代叢書 岩波書店、1970には、茶の湯と茶室に関する詳細な叙述が含まれている。

<sup>22</sup> D. F. Lach, *Asia in the Making of Europe*, Vol.II-Book 2, The University of Chicago Press, 1977: 231 参照。

<sup>23</sup> レットサム（2002: 214-221）参照。

で興味深い分野のひとつと言ってよい。

以上のような問題意識に立ちつつ、「欧米茶書の中の東洋」研究を試みるにあたり、本稿ではまず、初期の重要な茶論としてシモン・パウリの『煙草・茶論』（1665）を取り上げることにしたい。

## 2. 著者とテキストについて

シモン・パウリ (Simon Paulli, 1603-80) は、1603年北ドイツのロストクで生まれ、1680年デンマークのコペンハーゲンで没した医者、解剖学者、植物学者である。<sup>24</sup> 父親のハインリッヒ・パウリは、ロストク大学教授でデンマーク宮廷侍医も勤めた。シモン・パウリは、ロストク大学やオランダのライデン大学で学んだ後、フランスのパリ大学で解剖学を学び、1630年にドイツのウィッテンベルク大学で医学博士の学位を取得している。1634年からロストクとリュubeckで医療に従事し、1639年から48年まではロストク大学の医学教授を勤めた。1648年にコペンハーゲン大学の解剖学、外科学、植物学教授に任ぜられ、同時にデンマーク王の侍医となった。1648年にロストクで出版した著書『デンマーク植物誌』*Flora Danica* は広く知られ、スイスの高名な解剖学者で植物学者のハラー (Albrecht von Haller, 1708-1777) もパウリの仕事を高く評価している。<sup>25</sup>

パウリの茶に関する著書としては、1635年という非常に早い時期にロストクで出版されたラテン語の『煙草・茶論』*Libellum de usu et abusu tabaci et herbae Theae* があり、さらに1665年ストラスブルクで『煙草・茶論』*Commentarius de abusu tabaci*

---

<sup>24</sup> パウリの伝記としては *Dictionary of Scientific Biography* の Paulli の項目、p.426 および、*Allgemeine Deutsche Biographie*, 25, p.274 ならびに *Biographie universelle* (以下 BU と略記) 32, 305-6 を参照。滝口 (2004: 24-27) の解説も参照。なお以下のインターネットのサイトで、パウリの肖像画や『デンマーク植物誌』表紙などを見ることができる。

<http://www.kb.dk/udstillinger/floradanica99/paulli/paullisimon.html>

<http://www.kb.dk/udstillinger/FloraDanica99/paulli/start.html>

<sup>25</sup> なお、例えば同時代のイギリスの植物学者ジョン・レイ (John Ray, 1625-1705) は、チャ (Tea) に関して、パウリに近い見方を示している。Charles Raven, *John Ray, Naturalist: His Life and Works*, Cambridge University Press, 1942, rept. 2009: 238 参照。この本はレイの生涯と著作に関する詳細な伝記で、第9章はレイの『植物誌』*Historia Plantarum* (1686) の執筆、出版事情、内容などにあてられている。茶の項目については、次のような記述がある。Wilhelm ten Rhyne, physician to the Emperor of Japan, from whom he[John Ray] quotes an account of its culture and preparation. Its locality is China and Japan; and though describing its use as an infusion in hot water as commonly known in Europe, he does not regard it as a safe beverage or as having the beneficial results ascribed to it in the East. この記述によれば、「ヨーロッパでもこの植物を熱湯で淹れて飲み物として用いることが一般化している」ものの、果たして「安全」な飲み物なのか、また「東洋において認められているような種々の薬効」があるのかどうかに関しては、レイ自身は疑問を持っていたことがわかる。



*Americanorum veteri et herbae Thee Asiaticorum in Europa novo...*が出版されている。前述の J.C. レットサム『茶の博物誌』文献表には、このパウリの著作が含まれており、その記述からみると、ストラスブルク版（1665）はロストック版（1635）の増補・改訂版とも考えられる。<sup>26</sup>

本稿では、テキストとして、ロバート・ジェイムズ博士による英訳版を使用する。<sup>27</sup> 以下、引用に際しては、SP と略記する。この版は、表紙によれば、1746年にロンドン、ヨーク、ニューカッスル、バースで出版されている。この英訳には訳者による解説はなく、どの版を原本にしたのかははっきりとはわからない。ただ、本文中に含まれる年代に1635年から1665年の間のものがいくつか見られるので、ロストック版（1635）ではなく、ストラスブルク版（1665）を使用したものと推定される。

17世紀以来、いくつかの茶論が書かれて来たが、18世紀半ばのイギリスでパウリの茶論の英訳が出たことの意義は大きい。18世紀中葉のイギリスでは茶が流行の飲み物として人気を集め、一部の上流市民階級だけでなく、しだいに中流階級、労働者階級にも広がる勢いをみせていた。貿易や商業の面でも、社会生活の面でも、茶は無視出来ない大きな存在になりつつあり、それだけに、茶に対する風当たりも強くなってきていた。この「東洋の飲み物」、輸入に頼るしかない異国の飲み物を国民全体が毎日飲む「国民飲料」としてよいのか、という大きな問題にイギリスは直面していた。1740年代、50年代は、茶に対する反対論が各方面から出始めた時期、「英国紅茶論争」の時代でもあった。そういった茶への反対論を補強するものとして、この反茶論の古典が英語に訳されたものと考えられる。<sup>28</sup>

英訳本の標題は、『煙草・茶・コーヒー・チョコレート論』 *A Treatise on Tobacco, Tea, Coffee, and Chocolate*. となっている。コーヒーとチョコレート（カカオ豆を原料とする飲み物）に関する部分は、筆者の参照した『茶の文化史：英国初期文献集』には収録されていない。表紙の但し書きには、さらに以下のような長い内容説明があり、この本で提示される三つの重要な点を挙げている。

- I. これらの物産を用いることの利点と弊害について、医学と化学の原理に基づき、偏向のない考察をおこなうだけでなく、観察と実験によってそれを確証する。
- II. 個々の[使用者の]症例や体質に応じて、これらの物質が有益であるか有害であるかを知るための明確な方法を豊富に提示する。

---

<sup>26</sup> レットサム（2002: 220）。参考のため、綴り、省略など原文のまま挙げておく。Simon Pauli, *Comment. de abusu Tobaci et herbae Theae*, Rostock.1635.4to. Strasburgh,1665, Argent. 1665. 4to. Francf. 1708. 4to. London, 1746. 8vo. なお、前出のフランス語人名事典 BU によれば、パウリの息子のひとりは、医学から転じてストラスブルクに移住、印刷所を開いて地理学書や父の書物の増補版などを出版していたという。

<sup>27</sup> 『茶の文化史：英国初期文献集成』ユーリカ・プレス、2004所収。

<sup>28</sup> 17、18世紀ヨーロッパにおける茶論争の歴史に関しては、拙著『英国紅茶論争』1996および『茶の文化史：英国初期文献集成』別冊日本語解説、2004を参照。

III.中国茶あるいはアジア茶は、ヨーロッパ・カメリアグヌス *European Chameloeagnus* あるいはミルトゥス・ブラバンティカ *Myrtus Brabantica* と同じ[植物]であることを示す。

本稿は、同書前半の「煙草・茶論」(煙草論は1～38頁、茶論は39～171頁)を検討の対象とする。まず煙草論の概要を見たあと、次に茶論を詳細に検討し、最後に本書の特色と意義について考察する。

### 3. 煙草論

パウリの煙草論は1頁から38頁にわたっており、その概要を順を追って見てゆくことにしたい。

まず1頁から14頁にかけて、ニコラス・モナルドゥス (Nicolaus Monardus, 1493-?) の著書 *Simpl. Med. Histor. Cap.14* からの長い引用がある。<sup>29</sup> 煙草(タバコ)とは何か、産地はどこか、どんな用途に用いられるかというタバコに関する基本的な事項がまとめられている。

「煙草はインド人[ここでは西インドの原住民を指す]、とくにニュー・スペイン[スペインが進出し支配した中南米地域]の住民によって、傷の治療に用いられていた。数年前からスペインに輸入されるようになったが、当初は医薬品としてではなく、庭園の鑑賞用植物(庭の飾り)として用いられた。しかし今では、医薬品としての効果が重視されている。」(Monardus, 1-2)

「この植物は現地人の間では、ピケルト (Picelt) と呼ばれている。スペイン人はこの植物を非常に多く産する島の名前にちなんで、タバコ (Tobacco) と呼ぶようになった。」(Monardus, 2)

「この植物はインド[西インド]ではたいいの場所に生育しており、湿り気がある日陰を好み、軽くてよく耕された土壌に適している。全ての季節を通じて種まきは可能だが、地上に芽が出てからは、地上部分の防寒が必要となる。年間を通じて緑色(常緑樹)なので、レモンの樹と同じように、庭の垣根として植えることもできるだろう。」(Monardus, 3)

「葉だけが利用されるが、葉の得られない場合、種を代用することもある。葉は糸を通して日陰に干し、乾燥させた後、全形のまま、あるいは細かく粉末にして用いる。」(Monardus, 3)

「タバコの性質は、温かつ乾 (hot and dry) であり、それゆえ、熱、溶解、浄化および若干の収斂作用がある。」

タバコの効能に関しては現地人の習俗を踏まえて、頭皮、歯、胸部(咳、喘息)、胃など身体のさまざまな部位への効果と適用法が記されている。とくに、スペイン人が原住民のグループと共に戦った際、敵方の毒矢にやられた傷にタバコの絞り汁をかけ、すりつぶし

---

<sup>29</sup> ニコラス・モナルドゥスはスペインのセヴィリアで生まれ育ち、アルカラデエナレス(マドリードの東北東30キロメートルにある町。セルバンテスの生地)で医学を修めた。薬草についての著書はベストセラーになったとされている。

たタバコの葉をその上から塗布して傷を覆うと顕著な効果があった。スペイン王はその効果を確かめるために、犬をつかって追実験をしたという。

現地ではタバコのもつ傷口消毒ならびに治癒効果は広く知られており、日常生活のさまざまなところで利用されていた。例えば、人間の皮膚の化膿や瘻疽に対してはもちろん、牛、羊その他の動物たちも湿度の高い気候ゆえ虫が発生しやすく、他の高価な薬を大量に使うこともできないため、タバコの液と葉を使うこのやり方が、西インド全域で広く行われているとモナルドゥスは報告している。(Monardus, 9-10)

またモナルドゥスは、西インドではタバコが祭司 (priest) によって用いられていることも紹介している。「タバコは広く崇拜され賞賛されている植物で、西インドの祭司たちはお告げの前にこれを用いる。というのも、当地では、戦いやその他の重要な事柄に関しては、祭司に相談することが習わしになっているからである。相談を受けると祭司は乾燥したタバコの葉を燃やし、その煙を、この目的のために作られた小さな管を通して自分の口に吸い込み、あたかも恍惚状態にあるかのように、その場に倒れて、全く動かなくなってしまい、そのままの状態ではしばらくじっとしている。タバコの煙が吐き出されると、祭司は我にかえり、相談の内容を自分のデーモン (神) に伝えたと語り、どんな結果になろうと、迷信深い民衆がお告げは正しかったと思うようなあいまいな回答を与えるのである。このようにして、信じやすい野蛮人たちは、気の毒なことに、かれらの祭司の邪悪で不正な策略によって騙されるのだ。」(Monardus, 10-11)

「一般の人々もタバコの煙を口や鼻に吸い込んで、夢を見て、未来の出来事を予測したり判断したりする」という記述がある。精神に影響を与えるその他の植物のことで、良い夢、悪い夢の原因となりやすい植物があることなども紹介されている。また、東インドの人々がよく用いるアヘン (Opium) と同様の作用を持ち、全ての不安や心配事から心を自由にしてくれる植物があるという。(この植物については、Gracias ab Orta 人名 Bangué 植物名を参照)

モナルドゥスに続いて、煙草をめぐるいくつかの著作の紹介と引用がある。

例えば、ザクトゥス (*Zacutus, Observat. Lib. I. de Medic. Princip. Histor.*) は「タバコはアロペシア (Alopecia) すなわち、抜け毛に対して効果あり」(SP14) と主張している。そのほか、煙草の害悪についても、さまざまな論者の意見が紹介されている。<sup>30</sup> (SP16-17)

---

<sup>30</sup> 引用されている著者、書物には以下のようなものがある。AEgidius Everartus, 1587 Antwerp (Virtues and Uses) ; 1644, Utrecht (rept.) Viganenus, *Lib. De Ritibus Moribusq; Turcarum*; Johannes Chrysostomus Magnenus (パドゥア大学教授の著書 1648) , *Exercitat. De Tabac.Exercit. 6. §.10* トルコの4代皇帝 Amureth のタバコ禁止令について。死刑。Adamus Olearius, *Lib. 3. Cap. 6.* からの引用。例1) モスクワ皇帝は1643年、タバコおよびスナッフの(嗅ぎタバコ)輸入禁止。違反者は鞭打ちおよび鼻切りの刑。小鼻 (Nostrils) を切り取る刑。著者オレアリウスは、この刑により小鼻を切り取られた人を実際見かけた。例2) ペルシャの君主シャー・アッバスは Tameran Chan との戦いの折、軍隊にタバコの禁止令を出した。違反者は鼻と唇を切り取る刑。オレアリウスについては、「茶論」の節で後述。(SP20)

パウリの基本的立場は「タバコは価値のあるハーブだが、それを乱用することは非常に有害で、容認できない。」(SP15) というものだった。タバコの起源や由来に関しては、「タバコはアメリカ原産である」と断定し、「タバコの種は風でヨーロッパへ運ばれた」という説を否定している。またタバコの作用については、「タバコは狂気をもたらすハーブである」という説を肯定している。<sup>31</sup>

次にパウリは、当時の社会現象としてのタバコについて触れて、1日中エールハウスやタバーンでタバコを吸っている人たちがいること、若者も老人も（子も父も）みんなタバコを吸っており、タバコ代で家庭生活崩壊を招く事例や家族を飢えさせている例もあることなどを紹介している。また、イギリス王ジェームズ6世（1世 James I, 1566-1625）<sup>32</sup>の本から次のような箇所を引用している。「ヨーロッパ人はアメリカへタバコを求めて嵐を超えて渡ってゆく。そこで病気になり、死ぬ人もいる。帰国するとナポリ病をヨーロッパに広めている。この病気はアメリカ原住民の人肉食に起因する。」(SP19)

「したがって、われわれヨーロッパ人が、野蛮人より我々の方が理性においてずっと優れているのにも関わらず、その理性の声に耳を傾けず、野蛮人の習慣に従っているのは嘆かわしいことである。というのも、Salust の言葉を借りれば、<彼らは酒に溺れ、惰眠をむさぼり、あまりにも粗野で未開の状態にあるので、人間というよりは、まるで獣の生活を送っているように思える。彼らは肉体的な欲求の充足に甘んじ、魂を重荷としている。>」(SP23-24)

パウリはここで、アフリカ人についてのヒポクラテスの言葉を引用し、次のように述べている。「アメリカ人はさらに劣っている、なぜなら、アメリカ人は人間の肉を食べ、身にまとうものを持たず、砂漠のような場所か隠れる穴の中で時間を過ごしているのだから。」「ゆえに、アメリカの気候や土壌、そしてアメリカ人の風俗習慣<sup>33</sup>もヨーロッパ人のものと大きく異なっているのであるから、ヨーロッパにおける継続的で習慣的なタバコの使用を容認したり許可したりしないことこそ非常に合理的なことといえる。」(SP24)

次に、コルネリウス・アグリッパ（Cornelius Agrippa, 1486-1535）の『学問の不確実と空虚』（1527-28）*Lib. De Vanitat. Scient. Cap.84.*からの引用がある。内容は、外国からの薬物輸入に反対の立場を表明したもので、その理由としては、外国からの輸入品はしばし

---

<sup>31</sup> Tobacco=Herba rixosa=the Strife producing Herb

=Herba insane=the Plant which excites Madness (SP18)

<sup>32</sup> スコットランド王としてはジェームズ6世（在位 1567-1625）、イングランド王としてはジェームズ1世（在位 1603-25）。タバコには反対の立場で、ホフマン（Hoffman）などと同様、タバコを吸っていた人の脳や肺を解剖すると真っ黒になっていたと主張。パウリによれば、ジェームズ1世の煙草論には臣民を思う気持ちが表れているという。（SP21-22）

<sup>33</sup> 原語は Non-Naturals。「非自然物」。自然のものではなく人間の風俗習慣などをさす言葉と考えられる。パウリは当時のアメリカ原住民を「野蛮」と考えていたので、「文化」にあたる言葉は使わなかったのだろう。

ば偽造品、混ぜ物を含む粗悪品であることが多いことがあげられている。古代ローマ皇帝のネロも外国からの医薬品は使用禁止にしていたことにも触れたあと、パウリは「アジア、アフリカ、アメリカなどからヨーロッパへもたらされる肉や果物やその他の美味は、ある面で、我々の災厄の源となっているということは、疑問の余地がないと私は考えている」(SP25)と述べて、タバコの弊害に関する本論に移る。<sup>34</sup>

「さて、脱線はこのくらいにして、タバコの害にしぼって論を進めよう。慎重かつ適切に用いるならばタバコは身体に良い薬である、ということを私は否定しない。なぜなら私自身、春や秋になるとカタル性の流出（鼻水や咳など）に悩まされるのだが、その季節にタバコを用いると、大いに症状が改善するのを経験しているからだ。」

「多くの人々はちょっと咳が出るような場合でも、とても用心深くて、内科医や友人や看護婦に相談することなしには少量のすみれ（堇）やリコリス（甘草）のシロップさえ飲むのをためらうほどである。ところが、刺激性の高いタバコの煙を吸引することに関しては、これは理性の座である脳を大いにかき乱し邪魔をするものなのだが、非常に多くのヨーロッパ人は、これに関しては誰のアドバイスも聞かず、無頓着で、朝も夕も、昼間と同じように夜も、あらゆる気候のときに、静かで晴れているときも、曇って暗いときも、時を構わず用いている。」(SP25-26)

このあと、嗅ぎタバコ（Snuffing）と喫煙（Smoking）のどちらが害が少ないか、という問題が取り上げられる。パウリの結論は、「どちらも、全般的に弊害があり、非常に注意深く慎重に考慮した上でなければ用いることを勧められない。また、自分は以前タバコを吸ったことがあるのだが、嗅ぎタバコの方が害は少ないと考えている。」(SP27)というものだった。続いてふたりの著者からの引用を中心に、嗅ぎタバコは眼にいいという人もいるが、それはとんでもない誤解で、逆に失明や脳の異常の原因になっているとして、症例を挙げている。(SP28) またさらに、タバコの嗅ぎ過ぎは視力を良くするどころか、視力を損なう場合が多く、一般に嗅覚を失うとしている。(SP29)

「タバコのせいで、視覚や嗅覚といった人間にとって重要な感覚を失うとは、何と残念なことだろう」とパウリは述べて、マグネーヌス（Magnenus）の本を引用している。(SP30-31)

マグネーヌスによれば、嗅ぎタバコも喫煙もどちらも人間の身体を乾（dry）にする作用があり、その結果、嗅覚が損なわれる。1日4オンス嗅ぎタバコを用いていた人の例が挙げられている。

これに関連し、嗅覚が損なわれる仕組みの説明がある。ここでは、古代のヒポクラテスの引用とともに、パウリの時代に進みつつあった医科学、脳、神経、解剖などに関する用語も用いられている点が非常に興味深い。茶論の部分でも気づくことだが、古代ギリシア、ローマ、ヘレニズムの時代の著者や医者たちの引用は随所に見られる。<sup>35</sup>

<sup>34</sup> パウリは、ヨーロッパ商人によるタバコの偽造についても触れている。(SP26-27)

<sup>35</sup> 例えば、ヒポクラテス(Hippocrates, BC460頃-BC377頃)(SP31, 34)、アリストテレス(BC384-BC322)

続いて、ヘウレニウス (Heurenus) からの引用がある。喫煙が脳に与える影響とともに、自分の歯痛がタバコ液で治ったこと、しかし同時に鼻から濃い黄色の液体が出て来たことなどの記述がある。(SP32-33) また、タバコの性質が刺激性 (penetrating 突き刺す性質) であることに関しては、パウリの恩師ヘニングス・アルネセウス (Henningus Arnesoes) の言葉が引用されている。(SP33) この人物は、デンマーク王クリスチアヌス4世の侍医だった。アルネセウスによれば、タバコの刺激性はアクリモニー (Acrimony: 強い刺激性のある苦い味または臭い) に由来するという。

以上、パウリの煙草論の概要をまとめた。新旧の書物を参照しつつ、西インド (アメリカ) からもたらされたタバコという植物について、現地の習俗や利用法も紹介しつつ、ヨーロッパ人がこれを利用することの可否を論じている。モスクワ、トルコ、ペルシア等で為政者によるタバコ禁止令が出されていることにも触れている。喫煙と嗅ぎタバコの習慣に関しては、当時ヨーロッパ人の間でも流行し、経済や健康面で議論を呼び、社会問題化していたことが本書の記述からもわかる。医師としてのパウリは、自分もタバコを吸った経験があり、季節によって鼻水や咳に効果がある場合もあると、一部効能を認めつつも、脳や肺への影響、視力や嗅覚喪失などその弊害の恐ろしさを考えれば、喫煙にせよ嗅ぎタバコにせよ、認めることは決してできない、という立場だった。次の茶論と比較すると、煙草論ではアメリカ人 (原住民) を「野蛮」と決めつけている点が大きな特徴となっている。「理性」においてずっと優れている「われわれヨーロッパ人」が、タバコを吸う／嗅ぐという「野蛮人の習慣」に従っているとは、という嘆きがパウリの煙草論の基調音となっている。

では、西インドの煙草と比較して、東インド (アジア) の茶について、パウリはどのように論じているのだろうか。次にパウリの茶論を見てゆくことにしたい。

#### 4. 茶論

「茶論」の部分は約 130 頁で、「煙草論」約 40 頁に比べるとかなり長い。いずれの部分も細かい節や章には分かれておらず、小見出しや目次なども全くないため、現代の読者にとってはあまり読みやすい本とは言えない。ここでは読解の助けとなるよう、主題の展開を順を追って整理し、内容のまとまりごとに区分しながら詳細に検討していくことにする。

茶論の冒頭で、パウリは次のような三つの問いを提起し、これまで茶について書かれた著作の中で特に重要な文献を参考にしつつその問いに答えていく、と叙述の方針を述べている。その三つの問いとは、以下のようなものだった。

- 1) 茶はハーブとして、どんな種類 (Kind and Species) のものか。
- 2) 茶はアジアでしか産出されないのか、ヨーロッパでも見つかるか否か。
- 3) 茶の代わりとして用いるのに最適のヨーロッパのハーブは何か。(SP40)

このあと、すぐに文献からの引用がある。特に重要な著作として取り上げられているの

---

(SP30, 33)、ガレノス (Galenos, 129-199) (SP29) など。

は、ニコラウス・テュルピウス (Nicolaus Tulpius, 1593-1674)<sup>36</sup> とニコラウス・トリゴティウス (Nicolaus Trigautius, 1577-1628)<sup>37</sup> の本で、長い引用が続く。(SP41-43, SP43-45)

パウリは植物学者でもあり医学者でもあったので、植物としてのチャと飲み物としての茶の双方に関心を持っていた。しかし、中国や日本などの内陸部にある茶の栽培地域にヨーロッパ人が立ち入ることはまだきわめて困難な時代だったので、チャという植物についての正確な記述を得ることは難しかった。次善の策として、それまでヨーロッパで書かれた研究書や旅行記などの中から、定評のあるものを複数選んで、つき合わせ、その異同を検討する方法をとっている。パウリの『茶論』を読むと、輸入開始以来 50 年を経た 1660 年代になっても、ヨーロッパへ輸入されている製品としての茶が、どのような植物からどのようにしてつくられているのか、依然として大きな謎だったことがよくわかる。

パウリの第一の問いは、植物としての「チャ」がどんな種類のものか、という問題だった。「チャ」は草本 (an Herb) なのか、灌木 (a Shrub) なのか、それとも低木 (a Species of Copse) なのか。テュルピウスは、「チャ」はシャム (Chiam : 東南アジアのシャム王国をさす) でも採れること、草本であり、日本茶の方が中国茶より淡い緑色の葉で、より美味しい味がすると書いている。(SP41) 一方、トリゴティウスによれば、「チャ」は灌木であり、その葉を煎じることにより中国と日本の有名なチア (Cia) という飲み物がつくられる。

また、オレアリウス (Olearius, 1600 頃-1671)<sup>38</sup> は、マッフエウス (Maffoeus) の著

---

<sup>36</sup> Nicolaus Tulpius または、Tulp。オランダ、ライデン大学の医学教授。『医学概論』(1641)の中で茶を称賛した。レンブラントの人体解剖学講義の絵で知られる。

<sup>37</sup> Nicolaus Trigautius または、Trigaut。イエズス会士。BU によれば、1607年2月5日リスボンを出国、同年10月10日インドのゴア着。体調の回復を待って1610年マカオへ向かう。1613年、中国を発ってインドからは陸路ヨーロッパへ一時帰国。教皇パウロ5世に面会、マテオ・リッチ (Matteo Ricci, 1552-1610) の回想録をもとにまとめた *l'Histoire de l'établissement des missions chretiennes a la Chine* を献呈した。中国への宣教師派遣の必要を訴え、44人の志願者ととも1618年再びリスボンを出国。ゴアで危篤状態となるが、1620年5月20日ようやく出帆、2ヶ月の危険な航海の後、マカオに到着、中国に入る。広大な3省での布教活動に尽力するが、疲労による憔悴のため1628年11月14日南京にて死去。

<sup>38</sup> Olearius または Adam Ölschläger。ドイツの旅行家。Anhalt の Ascherleben 生まれ。Leipzig の大学で哲学と文学を学び、学位取得後、Holstein-Gottorp のフレデリック公に仕え、モスクワへの使節として活躍。旅行に出発する前に、ロシア語とアラビア語を学ぶ。1633年~1635年、1635年~1639年のモスクワ、エストニア、ペルシア方面への旅についての記録を『モスクワ、タルタリー、ペルシアへの旅』にまとめ、1647年ドイツ語で出版した。パウリはこの本を参考している。BU を参照。なお同書フランス語タイトルは次のとおり。 *Voyages tres curieux et renommé faits en Moscovie, Tartarie et Perse, dans lesquels on trouve une description exacte des pays et états par ou L'auteur a passé, et ou il est parlé du naturel, des manieres de vivre, des moeurs et des costumes de leurs habitants; du gouvernement politique et ecclésiastiques; des raretés qui se trouvent dans ces pays, et des ceremonies qui s'y*

作 *Tr. de Rebus Indicis* を引用して次のように書いている。(SP46)「日本人は、ある植物 (a certain Plant) からチャ (Chia) というとても健康に良い飲み物を抽出する。」また、リンスホーテン (Linschotanus) の著作 *Tr. de Insula Japonioe* には、「日本人はある草本 (a certain Herb) からチャア (Chaa) という飲み物をつくる」とある。

パウリは次に、東インドにあるジャワ島のニュー・バタヴィアの町の主任医師だったヤコブス・ボンティウス (Jacobus Bontius, 1580 頃?-1631)<sup>39</sup> の著書 (*Medic. Indor. Lib.2. de Conserv. Valetud. Dialog. 6.*) から、「茶という飲み物を作るもとなる小さな草本 (the small Herb) の葉は、デージーあるいは lesser coufound の葉に似ており、葉縁付近に小さな裂 (切れ込み、ぎざぎざ) がある」(SP46) という箇所を引用し、「デージーのような葉」という記述は不十分で誤解を招きやすいと批判している。ボンティウスは次の章では「この島[ジャワ島]の人々は野蛮なほど無知なのだが、植物の根や草木に関しては驚くほど正確な知識を持っていて、Pavius (同時代の著名な植物学者) がもし生き返ったなら、こんな (野蛮な) 島人たちから教えられることがあるなんてと、びっくりすることだろう」と書いている。つまりボンティウスはジャワ島の人々が植物に関して非常に豊富な知識を持っていることを認めていた。にもかかわらず、島の人たちからの情報を軽視して、こんないい加減なチャの描写をするなんて、「正確で厳密な記述」を旨とするはずのヨーロッパの学者の風上にもおけない、とパウリは憤慨している。植物学者としてのパウリにとっては、チャが灌木か草本かということが大問題だったのに、ボンティウスの叙述では、あたかも茶が草本であるかのような印象を与えてしまう。もっと詳しく正確に記述してほしいというパウリの心情が出ていて興味深い。

すぐ次の箇所で、パウリはこれまで引用して来た 3 人の著者、すなわちテュルピウス、トリゴティウス、ボンティウスをはじめ、その他の著者たちも「茶の煎じ汁は上品で、滋味にあふれ、苦みのある味がする」the Decoction of Tea is of a pretty, grateful, bitter Taste という点では、全員見解が一致していると言う。そして、見解不一致の諸問題を解明するために、さらに他の著作からの引用が続く。以下にその著者と書名を示しておきたい。

---

*observant*, Sleswig, 1647.

<sup>39</sup> Jacques Bontius. 父 Gérard Bontius は Riswick 出身でオランダのライデン大学医学部教授。Gérard はギリシア語に造詣が深く、有名なライデン大学植物園創設にも大きな貢献をしたことで知られる。ヤコブス・ボンティウスはその三男で、特にインド、ペルシアにおける滞在をとおして、自然史研究に寄与した。これらの地域の動植物などの収集だけでなく、現地の人々の病気と治療法についても詳細な報告をおこなった。1625 年にバタヴィアに定住し、1631 年に亡くなるまで同地で医療に従事した。遺稿の一部をまとめた本が何冊か出版されており、例えば『インドの医術について』*de Medicina Indorum libri 4*, Leyde, 1642 などがある。パウリがここで引用している『東インド植物誌』*Historia plantarum Indioe orientalis* もそのうちの 1 冊にあたる。BU の記述によれば、ボンティウスの文体は「正確で優雅」*correct et élégant* とのことであり、パウリの批判が不当なものだったのかどうか、原典を確かめる必要があるだろう。ただ、ボンティウスがジャワ島で収集した植物の図版は、印刷面で、やや不満の残るものだったらしい。



- 1) アレクサンドル・ド・ロード (Alexander de Rhodes, 1591-1660) 『シナおよびオリエントの諸国における旅行と布教』(1653) *Sommaire des divers Voyages & Missions Apostoliques* (SP 47-49)
- 2) ベルナルドゥス・ヴァレニウス (Bernardus Varenius, 生没年不詳) 『日本王国記』*Descript. Regni Japonioe*, Cap.23. (SP 49)
- 3) オレアリウス (Olearius / Adam OElschlaeger, 1600?-1671) 前掲書[*Persionische Reise-Beschreibung*, 1633 をさすと思われる] (SP 49-51)
- 4) ギリエルムス・ライル (Gulielmus Leyl, デンマーク人, ウィルヘルム・ライル ) パウリの依頼で書いた報告文 (SP 51-53)

これら 4 人の著作から、それぞれかなり長い引用が載せられている。アレクサンドル・ド・ロードはイエズス会士で、1623 年から 24 年までの 1 年半程の期間マカオに滞在し、その後トンキン、コーチシナなどで布教した後、ヨーロッパにもどった。日本への布教を切望していたが、日本の禁教事情が厳しくなる一方の時期で、上長からの命にしたがいベトナム布教に転じた。中国内陸部には入っていないが、マカオ滞在中、日本から追放されてマカオに居留していた多くの日本人キリシタンから、日本の茶のことも学んだのだろうとされている。<sup>40</sup> ロードが中国滞在中に茶を愛飲するようになり、帰国後、茶の賛美者となったことは、フランスの宮廷貴族や高位聖職者のあいだで茶が流行する大きな要因となった。

ヴァレニウス (ベルンハルト・ファーレン) は、17 世紀初め頃オランダのアムステルダムに生まれ、生涯の大半を同地で過ごした。医師として活躍し、多くの同胞オランダ人航海者たちと知り合う。医師となってからも、さらに数学と物理学を学び、優れた力量を發揮した。1649 年に日本とシャムに関する非常に重要な著作『日本王国とシャム王国』*Descript. regni Japonioe et Siam* をまとめ、王妃クリスティーヌに献上した。1664 年には主著『地理学総論』*Geographia generalis* 3 部構成 *partie absolue, partie respective et partie comparative* を刊行。これにより、近代地理学の祖とも呼ばれる。この本のイギリス版は 1681 年ケンブリッジで出ているが、その編纂と評注にあたったのはニュートンであった。パウリもまた、医学・植物学の立場から、同時代人ヴァレニウスの仕事に注目していたことがわかる。<sup>41</sup>

オレアリウスの著作からは、イスファハンでのイン (宿屋) と茶に関する箇所の引用がある。

「私たちはイスファハンのメイダン (Maidan) においてハーネ (Tzai, Chattoei, Chane) と呼ばれる特別な店 (イン Inns) があることに気づいた。そこでは、別の場所でもそうなのだが、ペルシア人たちはある種のハーブ (草) から作る黒色で熱い湯 (an hot, black Water,

<sup>40</sup> 矢沢 (1989: 97-103) を参照。また、イエズス会士の報告書がヨーロッパ知識人に与えた影響に関しては、岡本 (2008) ほか参照。

<sup>41</sup> BU の Varenius (Bernard Varen, connu sous le nom latinisé de) の項目を参照。

prepared of an Herb) を飲んでいる。このハーブ（草）の葉は、長さ約1インチ[2.5cm]、幅約0.5インチ[1.3cm]の尖った楕円形で、乾燥させると黒っぽい色になり、虫のように巻いた形となる。しかしこれは、中国人がティー（Tea）と呼び、日本人やインド人がチア、チャ（Chia, Cha）と呼んでいるものと同じである。

これらの国々では、このハーブは非常に高く評価されている。ペルシア人はこの葉を泉の水（Spring-Water）、アニス（Anise）、フェネル（Fennel）と一緒に沸かす。これにクローブ（丁字 Clove）を少し加える人もいる。ペルシア人、中国人、日本人、そしてインド人はこの飲み物（Water）には並々ならぬ効能（Virtue）と効果（Efficacy）があると考えている。<sup>42</sup> 例えば胃、肺、肝臓、血液そして内蔵全体の健康に非常に良い効果があり、浄化作用、補強作用があるという。またこの飲み物は、石（結石）、頭痛を去り、だるさ（Lassitude）や眠気（Drowsiness）を生じるあの余分な蒸気（湿気 Humidity）を発散させる。これを飲むことによって、人は非常に生き生きとして活発で敏活になり、幾晩も眠らなくても快活な状態のまま、労苦や骨折り仕事、疲労に耐えて、最も重要な仕事にも携わることができる。この液体は、適量を飲用する場合は、健康を増進するのみならず、非常な高齢まで寿命を延ばすはたらきがある。このティー（Tea）というハーブはオランダではよく知られている。なぜなら、オランダ東インド会社の人たちがこれを大量にアムステルダムへ運んできているからだ。」（SP49-51）

続いて、マンデルスロ（Johannes Albertus von Mandelslo, 1616-1644）<sup>43</sup> の著作 *Iti rar. Indioe Orientalis*, Chap. 11 からの引用がある。

「私たちの訪問では、ティー（Tea）というハーブを沸かした黒い湯を用います。この飲み物は、インドでは非常に広く普及しており、現地人だけでなく、現地在住のイギリス人やオランダ人にも、非常に高く賞賛されています。なぜならこの飲み物は痰／粘液（Phlegm）を取り除き、胃を温め、消化を促進するとされているからです。私たちは1日3回、すなわち、朝、午後、夕方、これを飲みます。ペルシア人たちはカウエ、カフェ、シャフェ、コーヒー（Chavve）と呼ばれる黒い湯も飲みます。これは色においてはティー（Tea）に似ていますが、その効能や効果は異なります。すなわちカフェは大いに身体を冷やすはたらきがあり、生殖機能低下（不妊）をもたらすものなので、好色なペルシア人たちは、カフェを飲むことを選びます。これに反して、ティーは胃や腸をおだやかに温め、強くするはたらきがあります。」（SP51）

---

<sup>42</sup> 19世紀以降のイランのお茶に関しては、鈴木（2010）を参照。

<sup>43</sup> マンデルスロはメクレンブルク Mecklenburg 生まれのドイツ人旅行家。オレアリウスの友人で、1633年出発のホルシュタイン＝ゴットルプ公国派遣のペルシア使節団に加わり、ペルシアから使節団一行が帰国したのち、シャー（Schah）に滞在を続けることをすすめられたが、それを断り、さらにアジア（インド）諸国への旅を続けた。1638年にオルムズを発ち、スラート、アグラ、ラホール、ヴィザプール、マラバール海岸、セイロンを経て帰国した。故国では適職がなく、パリに赴いたが、疱瘡のため同地で死去。マンデルスロの手紙や記録は、没後オレアリウスによってまとめられ出版された。

次にパウリはデンマーク出身のライル (Gulielmus Leyl, 生没年不詳) からの手紙を紹介している。本文によれば、ライルは「東インドから帰国後、私 (シモン・パウリ) の求めに応じて、親切にもチャに関する以下のような文章を書き送ってくれた。」

「ジャワ島 (Java)、マカッサル島 (Macassar 現在の綴りは Macassar)、セレベス島 (Celebes) その他の場所において、私は中国人から教えられたのですが、(植物としての) チャ (Cha) あるいはテー (Thee) は、中国とカタヤ／カセイ (Cathaya) で生育することです。しかし、最良質のものは、タルタル人の国であるカタイ産であるという。このハーブは、中国語、日本語、タルタル語、ペルシア語、アラビア語、トルコ語およびヒンドスタン諸語においてチャ (Cha) と呼ばれています。この言葉の発音に関して注意しておきたいのは、*Ch* の音はスペインやイングランドにおける発音と同じであり、一方ペルシア人、アラブ人、トルコ人は、それぞれの文字によってそれを表現しているということです。海沿いの地域 (福建、広東などのことか) に住む中国人は、これをテー (The) と呼んでいます。」

「これらの国々では、このハーブは非常に顕著な効能を持つとされており、このハーブのために莫大な額の金銭が投じられています。その効能とは、例えば、胃を強くして消化のはたらきを良くし、手足に栄養をゆきわたらせ、利尿効果などにより、全ての病気の誘因となる過多の湿気 (Humidity) を消散させてくれることがあげられます。また痛風 (Gout) の治癒、結石 (Stone and Gravel) の予防や除去にも効果があります。かの地での長年にわたる滞在の間、私はただの一度も痛風の小さな兆しすら経験しなかったのに、ヨーロッパに帰って来て以来、痛風の激しい発作に苦しめられております。」

「中国人はまた、結石とも無縁の人々であり、かれらのチャは、身体を健康な状態に保つだけでなく、酒の飲み過ぎや酩酊を取り除くはたらきもしています。チャは眠りを妨げ、仕事をてきぱきと手際よく陽気に片付けることを可能にしてくれます。」

「このハーブから作った湯 (飲み物としての茶) は朝の断食のとき乾燥ショウガといっしょに、あるいは正餐 (昼食)、食間、夕食後などいつ飲んでも良いのです。なぜならこの飲み物を 1 日に何度飲んでも、全く無害だからです。かれら中国人は一つのポット (鍋／急須) に 1 パイント (約 0.568 リットル) の湯を沸かし、それにスプーン 1 杯分のティー (Tea) を入れ、しっかりふたをして 15 分ほど待つのですが、その間何度もそのポットを揺すりまします。茶には苦味があるため、口に合わないという人は、茶碗の中に砂糖のかけら (Sugar-Candy) を入れます。しかし、砂糖を入れないで飲む方が、薬効はずっと大きいのです。中国と日本で流行の先端をゆく人々は、銘々自分用の特別の湯沸かし (Kettles) を持っていて、それで湯を沸かし、別の器に入れたティー (Tea) の上にその湯を注ぎます。そして 15 分間その容器に蓋をして待つのですが、その間、容器を何度も振り動かしていません。」 (SP52-53)

このあとパウリは、「中国の茶は草本か小灌木か」という難問を解決する前に、「茶はアジアでのみ産するものなのか、あるいはヨーロッパでも茶に類するものが発見されるか」また「茶の代わりとして用いるヨーロッパの植物で、最もふさわしいものは何か」という

二つの問題に取り組む必要があると述べて、新たな二問題の検討に移っている。(SP53)

パウリはまず、「中国、日本、チーアン（西安 Chian）、ナンキン（南京 Nanquin）、そしてシャム（タイ Cham）のような東インドの諸王国だけでなく、トリゴティウスの推測にもあったとおり、ヨーロッパの森林でも茶を産する可能性があることを私は主張したいと考えている」と自分の意図を述べ、さらに自説を裏付けるようないくつかの事実を、前述の著者たちの著作から引用している。ここで興味深いのは、複数の著者の証言に基づいて、パウリは「茶は中国ではまだ知られてから間もない飲み物であり、タルタル人から中国へ伝わった」と考えていたことである。そしてさらに「茶がタルタル地方の産物であるなら、同じくらい緯度が高く、比較的土壌や気象条件が似ており、未開の森林地帯のあるヨーロッパにおいても、茶が生育しているのではないか」と推論している。

中国ではなくタルタルこそ茶の本場であると考えた根拠として、パウリは、ライルの報告で最良の茶はタルタル産のものであるとされていること、言葉の面で、中国には茶を表す名前（漢字）がなかったこと[これはパウリの誤解だが、誰の説によるかは明記していない]や、オレアリウスとライルはChaはタルタル語だと主張していることなどを挙げている。

(SP55)

「ヨーロッパ人はタルタル地方へ行くよりもずっと多く中国やその近辺の島々に行っており、中国人は<タルタル人の Cha>を<The>と呼んでいるので、これがおそらくヨーロッパの Tea という言葉の語源であると考えられる。」(SP55)

「しかし、注意しておかなければならないことは、Tulpius によれば、日本人の Tchia は中国人の Thee よりも格段に値段が高いということである。日本茶 1 重量ポンド（約 454 グラム）の茶は、時によると銀 37.3 キログラム（an Hundred Libroe of Silver）に相当する場合があるという。これは、もし私が間違っていなければ 40 クラウン（デンマーク、ノルウェーの通貨単位）にあたる。」(SP56)

「茶の値段に関してトリゴティウス Trigautius は<中国茶 1 重量ポンドは 1 ノーブル（Noble）かせいぜい 2~3 ノーブル、最上級の日本茶は、しばしば 10~12 ノーブルもする>と述べている。またロード師は<茶は中国の二つの地方、すなわち南京と Chim でのみ生産されている。そして大量に採れるので、とても安い値段で売られている>と述べている。」

「これらの説明は、互いに矛盾しているが、その間を取り持つことはわたしの関心事ではない。私が強調したいのは、チャ（Cha, Tchia, Thee）という植物は、灌木（Copse）であれ、草本（Herb）であれ、タルタル地方に固有の在来種であるということである。」(SP56)

「さて、テュルピウスとトリゴティウスは、茶は中国人にはそれほど昔から知られていたわけではないことを示し、オレアリウスとライルによれば、茶は、中国へと同様ペルシアへも、タルタルから輸出されているというのであるから、私は以下のように考えるにいたった。すなわち、中国では、タルタルが中国に侵入した 1644 年以来茶が知られるようになり、ヨーロッパへも茶は最初東インドから運ばれた。」

「オレアリウスの言及している著者たちは、中国人のティー（Thee）は、この 1644 年の侵

入以前から知られていたと述べているが、タルタル人はそれ以前にも中国に侵入し、しばしば国土を荒廃させたのであり、中国人の方が、中国人より安い茶を有しているタルタル人から茶の飲用を教えられたということは、我々ヨーロッパ人が中国人から教えられたように、十分あり得ることだと私は考えている。なぜなら、テュルピウスによると、茶は中国では非常に高い値で売られており、また日本では最上の茶 1 ポンドはしばしば 12 ノーブルで売られているというのだから、利益の 4 分の 1 を得ることを当然許されているアムステルダムやハンブルクの商人たちが、どうして 1 ポンドのお茶を 8 ノーブルもの高値で買うことができるのか、私にはわからない。」

「したがって、タルタルは非常に広大でヒースの生い茂った林の多い大国であり、またそのいくつかの地方で中国人のチャ (the Tea of the Chinese) が生育しているのであるから、私は、その同じ Tea (という植物) が、タルタルとよく似た風土すなわちヨーロッパのヒースの茂った、林の多い未開拓地でも発見される可能性は大いにあると考えている。」(SP57)

「しかも、オレアリウスは、チャは草本 (Herb) であるとしており、ボンティウス、ヴァレニウス、ヨハンネス・アルベルトゥス・フォン・マンデルスロ、ライルもこれをハーブと呼んでいる。しかし、トリゴティウスとロードは、それを灌木 (Copse) あるいは小灌木 (Shrub) と呼んでいる。もし多数決で決めるなら、間違いなく、<チャはハーブである>と結論しなければならないだろう。しかし、いかなる場合においてもそうであるように、<ひとりの目撃者は報告書をたよりに判断している十人に優る>のであり、最後に挙げたふたりの著者 [トリゴティウスとロード] は実際にインドを広く旅してまわっていて、このふたりの記述を信頼する方が、専門の植物学者ではないため、あまりにも頻繁にコトバを混同する植物誌家に翻弄されるその他の著者たちの言うことを鵜呑みにするより理にかなっている。このことは、すでに煙草論でも指摘したとおりである。しかしながら、これらの異同に折り合いをつけるために、私たちは次のように考えることにしたい。すなわち、<チャは、草本、灌木、あるいは小灌木である>と定義することができる。これはちょうど、地誌学者たちが、Nova Zembla や Terra Australis incognita などに関して、それらがまだ行ったことの無い場所の事物であるため、推測で記述するのと同じようなものである。それゆえ、まだ一度もアジアに行ったことが無いからといって、あるアジアの植物、すなわちチャを草本にせよ灌木にせよ正確に叙述しようと筆者が試みたとしても、何の支障もなからう。筆者はチャの過剰な輸入を阻止することを狙いとしている。なぜなら、茶は、アメリカ大陸から送られてくる煙草に劣らず、私たちの食生活を腐敗させ、健康を蝕むものだからである。」(SP58)

「さて、アジアは中国人に健康に良い医薬として茶を恵み与えたが、アジアは私たちヨーロッパ人がチャとは何かを知らないために、それを私たちにも強要し、受け入れるよう押し付けている。それゆえ、私はチャを草本 (Herb)、灌木 (Copse) の一種あるいは小灌木 (Small Shrub) として記述してみることにする。」(SP59) と述べて、パウリはチャをハーブとして、また灌木として記述することを試みている。

パウリの論の展開の特徴として、論理的展開としては一見不必要と思える古代の哲学者

たちの引用が、突然挿入されることがしばしばある。ここでも、キケロ（SP61）やエピクテートス（SP62）の引用が見られる。パウリとしては、実際にアジアに行ったことが無いという自分の立場の弱さを、古代ならびに同時代の文献に精通しているという強味で補おうとしていたのではないか。前述のとおり、この英訳本の原著は1665年にストラズブルクで出版されたものである可能性が高い。ちょうどこの時期、例えばイギリスにいたオルデンブルクと在オランダのスピノザは、ロバート・ボイルの実験のこと、王立協会（ロイヤル・ソサエティ）のことなどを手紙の中で話題とし、オルデンブルクはデカルトやフランシス・ベーコンについてのスピノザの見解を聞こうとしている。<sup>44</sup> このように近代科学革命が進行しつつあった時期ではあるが、古代ギリシア、ローマの哲学者たちの威信がまだすっかり揺らいでいたわけではなかった。アメリカからの煙草、アジアからの茶など世界各地からヨーロッパにもたらされつつある新しい植物や物産を前に、それらをどう理解すればよいのか、悪戦苦闘、試行錯誤を繰り返していたのが、パウリをはじめとする当時の一般的な学者たちの実情だったのではないかと思われる。

医者で植物学者でもあったパウリは、チャがどのような植物なのかを正確に記述すること、そしてヨーロッパにもチャとよく似た植物が生育し、チャと同様かそれ以上の薬効をもつことを実証することを自らの重要な課題と考えていた。主著『デンマーク植物誌』の詳細な叙述からも、植物全般に対して深い関心と探究心を持つ人物だったことは容易に推察できる。

アジアからの高価な輸入品であり、当時ヨーロッパの王侯貴族や高位聖職者の間で珍重され、流行し始めていた茶に対して、パウリは強い警戒心を抱いていた。煙草論で強調されたような「アメリカ大陸の原住民＝野蛮人」という図式は、古い文明を持つアジアに対しては適用されてはいない。しかし、パウリの茶論を細かくみてゆくと、「アジア」に対するひとつの統一体としての「ヨーロッパ」という意識の芽生えが随所に見られる。それは例えば、ヨーロッパ文明の源泉である古代ギリシア、ローマの哲学者や文人たちの言葉を、自説を補強するためにしばしば引用している点にも感じ取れる。あるいはまた、ヨーロッパ自生の植物をアジア産の茶に対抗しうるものとして推奨している点にも顕著にあらわれている。

パウリがチャと同種の植物ではないかとして特に注目していたのは、ベトニー（Betony）とカメロアグヌス（Chameloeagnus, 別名 *Myrtus Nostras Sylvestris*）である。（SP70）それぞれの植物学的特徴については61-62頁に詳しい叙述がある。またパウリ自身が1622年春ロストク近郊の林の多い野原を散歩中にカメロアグヌスの小枝を見つけたことも書いている。（SP67）「もし冬にこの原稿を書いているのでなければ、カメロアグヌスの葉を用いて茶と同様の効果があるかどうかなど実験できるのだが、今は本の出版を遅らせるわけにはゆかないと考えた。なぜなら全ヨーロッパで、毎年膨大な額のお金がアジア産の茶のために費やされているのだから。すべての医師だけでなくその他の人々にも、是非この問

---

<sup>44</sup> 1661-62年頃。畠中尚志『スピノザ往復書簡集』1958: 25-44（第5、6、7書簡）参照。

題 [アジア産の茶の輸入] についての私の意見 (心情 Sentiments) や論証 (議論の筋道 Reasoning) が正しいものであるか、あるいはただ妥当性があるという程度のものなのか、じゅうぶんに検討していただきたい。」 (SP74)

パウリは、アジア産の茶に代わるものとしてヨーロッパの植物を推奨したいと考えていたが、果たしてそれらの植物にアジアの茶に匹敵する効能があるか否かについてはまだ確信が持てなかった。その事を繰り返し正直に書いている。中国人の長寿の秘訣やヨーロッパの食事の問題点についても触れている。例えば、バルトリン (Bartholine) の *Consil.Med.de Cometa* を引用しつつ、量の多い凝った贅沢な食事 (a full and copious Regimen) ではなく、質素で簡素な食事 (a spare and slender Diet) をすすめたり、摂取する肉の量を減らすようにすれば様々な病気が防げるとしている。そして「アジアの穀物やおかゆを主体とした質素な食事こそ、アジア人の驚異的長寿の理由である」とも書いている。(SP76-77)

続いてパウリは先に挙げたヴァレニウス、オレアリウス、マンデルスロ、ライルなどの著書から茶の効能に関する記述を引用した上で、「これらの説を疑うつもりは全くない。しかしヨーロッパ産のマートル (デンマークやドイツのマートルはカメロアグヌスとも呼ばれる) は非常にチャに似ており、チャと同様の薬効や性質を持つと考えられる。私はそのことを証明したいと考えている」 (SP79)

しかし、残念ながら、このあとのパウリの議論は説得力のあるものとは言い難い。現代の読者から見てそうであるだけでなく、おそらく同時代の学者から見てもそうだったのではないか。

当時パウリの住んでいた北ヨーロッパ周辺では、主に 2 種類の茶が売られており、片方が高価だったことが次のような一節からわかる。

「誰もが知っているように、店では 2 種類の茶が売られている。ひとつは黒っぽい色、もうひとつは薄い緑色をしている。葉の切れ込み (ギザギザ状、鋸歯状) に関しては、片方は非常につよく、もう片方はずっと少ない。この違いに関しては、十分な説明が可能だ。なぜならテュルピウスが述べているとおり、中国茶は黒っぽい緑色なのに対して、日本産の茶は薄緑色でより良い味がするらしい。そのために、日本茶 1 重量ポンド (約 450 グラム) はインド [アジアの広い地域をさす] ではしばしば銀 100 リーブル、あるいはトリゴティウスによれば 10 から 12 ノーブル (金貨。6 シリング 8 ペンス) で売られているという。それはともかくとして、アムステルダムやハンブルクの店の主人たちがこの商品 (日本茶) を 1 重量ポンド 8 ノーブルで販売しているのを、私はこれまでたびたび目にして来た。」 (SP95-96)

中国に関して、パウリはヒエロニムス・モルマーヌス (Hieronymus Molmanus) という知人のイエズス会士から直接薦められた本として、マルティニ (Martini, 1614-1661) の *Novus Atlas Sinensis* (Amsterdam, 1655) をしばしば引用している。<sup>45</sup> (SP102) 例え

---

<sup>45</sup> マルティニは北イタリア、トレント生まれのイエズス会士。17歳で入会し、ローマのコレージュで4

ば、茶の効用について (SP113-4)、ベトニーとチャの比較 (SP115)、茶の味について (SP116) などの記述がある。このなかで、茶の味に関する記述は現代の研究者にとっても重要な箇所と思われるので紹介しておきたい。

パウリは泥酔や二日酔いの予防のために、アジアの茶と同程度の効果を持つ植物としてヨーロッパのカメロアグヌスとベトニーを推奨したいと考えている。カメロアグヌスはデンマークや低地ザクセン地方では親しまれているのだが、これを（愚かにも）嫌がる人たちはベトニーを用いるとよい、とパウリは言う。(SP115)

「しかし [カメロアグヌスやベトニーではなく] アジアのチャを飲む習慣だけが流行しているのは、チャが新しいものだからに過ぎない。チャは中国人にとってもかれらの父祖たちには知られていなかった新しい飲み物だったし、アジアからヨーロッパに輸入されてからは、品のよい苦味とやや渋みのある味 (its grateful Bitter, and sub-astringent Taste) ゆえに、ヨーロッパのあらゆる階級の人々のあいだで過度に愛好されている。同じことが [西] インドのチョコレートやペルシャ人のカウファ (Chavva) 湯 [コーヒーのこと] についてもいえる。なぜならこれら三つの飲み物は、概して、ヨーロッパの粗末な梨の煎じ汁、ドイツ風と呼ばば梨ジュースと味の点ではそれほど変わらないのだから。(ただ目新しいために流行しているだけなのだ)」(SP116)

このあとパウリは、茶と同じくヨーロッパ以外の地域からもたらされて流行している新しい飲み物として、ココアについてはベンゾー (Hieronymus Benzo) (SP117)、コーヒーに関しては、ウェスリングウス (Johannes Weslingius) (SP123) の著書を参考にしながらココアとコーヒーについて論じている。

例えばココアに関して、1年以上アメリカのニカリカン (Nicariquan) に滞在したベンゾーは、ワインが入手困難だったこともあり、はじめは大嫌いだったこの飲み物を、現地人を真似て飲むようになった。ココアはやや苦味のある味ゆえに、酔っぱらわせず、身体をリフレッシュし冷やす働きがあること、またココアはこの近辺の国々（ここではコロンブスが 1502 年に上陸し、スペインが植民地化を進めた中央アメリカの現ニカラグア一帯を指していると考えられる）の主要で最も貴重な物産であることなどが述べられている。

コーヒー、ココア、チャに関するパウリのコメントには、「外来の、異質の物質」(Substances of heterogeneous Parts)、「自然に優しくない」(Unfriendly to Nature) 等の言葉が使われている。そして煙草と同様、これら外来の三つの飲み物も、当時のヨーロッパ人の体調不良の原因であろうと危惧している。(SP117-8)

パウリはまた、三者の中では茶を最も「まし」(tolerable) なもの、次がココア、コーヒ

---

年間学んだあと、中国へ派遣された。1651年、いったんローマに戻り中国布教について報告。その後ポルトガルから船で再度中国へ向かった。その往復の航海は嵐や海賊などのため困難を極めたという。帰欧の際、嵐のためノルウェー、オランダ、ドイツを経て3年がかりでローマにもどった。このドイツ滞在中、「マルティニがドイツにおいていった文法の原稿は、イエズス会士や医師の手で1680年代に、ラテン語の中国語入門やハンドブックとして刊行された」という。(岡本 2008: 79)



一は最悪であり、その理由は「カウファの汁がペルシャ人の精神と身体の双方を驚くほど女性的に柔弱にしている (effeminate) から」である、という。「彼ら [ペルシャ人] の真似をして [コーヒーを飲んだりすれば] 私たち [ヨーロッパ人/ゲルマン人] はジュリアス・シーザーやコルネリウス・タキトゥスがあれほど賞賛した私たちの祖先の力強さ (Vigour) やたくましさ (Hardiness) に達することはとうていできなくなってしまうだろう。」とパウリは述べている。(SP118-119)

この一節からは、パウリがヨーロッパ人、とくにゲルマン人の「力強さ、たくましさ」を誇りとしていたことがよく伝わってくる。またシーザー (Gaius Julius Caesar, BC100-BC44) の『ガリア戦記』やタキトゥス (Cornelius Tacitus, c.56-c.120) の『ゲルマニア』 (Germania, 98) など古代ローマの古典が、パウリの読者である 17 世紀の知識人たちにとっても共通の知的基盤、常識になっていたこと、またそれゆえにこそ、これらの古典がパウリの議論を支える重要な論拠となっていたことも明らかである。

「アジア的柔弱」 (Asiatic Effeminacy、例えば SP118, 125) という概念は当時のヨーロッパにおいてどの程度一般に受け入れられている共通観念だったのか。それを探るには、さらに多くの文献資料の検討を必要とするだろう。ただ本書に限って言えば、繰り返し現れる effeminacy という言葉は、「女性化」すなわち「軟弱」というマイナスのイメージを伴って用いられている。アジアの飲み物、茶を飲むと [アジア人と同じように] 女性的になる、ということが、学者の間でも一般の人々の間でも共通認識、あるいは潜在的な「恐れ」「不安」としてあったからこそ、パウリはその点を指摘して、茶への主要な反対理由としたのではないかと考えられる。

コーヒーに関してパウリは「そのまずい味と香り」 (their ungrateful Taste and Smell) という言葉も使い、前述のウェスリングゥスの本を参照しつつ、エジプトのみならずペルシア全土でコーヒーの苦味を緩和するため砂糖が使われていることにも触れている。ここで興味深いのは、パウリは飲み物に砂糖を入れるのは、健康によくないと考えていたことで、ヨーロッパ人がアジア人 (ここでは特にペルシア人) の真似をして、コーヒーのみならず茶やココアにも砂糖を入れるようになったことを嘆いている。(SP123)

「もし、テュルピウスの本には中国人も塩か砂糖を茶に入れると書いてあるではないか、と文句をつける人がいたら、私はこの本で、何が行われているかではなく、何を行うべきかを問題にしているのだと答えたい。つまり何が美味しいかではなく、何が健康保持に役立ち、失われた健康を取り戻すのに役立つかを私は問題にしているのだ。私は茶に塩を入れることには全く反対しないけれど、砂糖を入れることには断じて反対する。」 (SP124)

このあと、「現在のヨーロッパ人は、アジア的雌性化・柔弱 (the Asiatic Effeminacy) が私たちの間で見られるようになる以前のヨーロッパ人とは大きく異なっている。ヨーロッパ人は、もし彼らの食事体系 (Regimen) がアジア人のものと同じならば、常習的に茶に耽ったとしても、おそらく何の問題もないだろう。しかし、アジアとヨーロッパでは、土、水、空気、そのほか飲食の体系や排泄、運動、睡眠、生活習慣、情動など、さまざまな面で大きな違いがある。(SP125) したがって、アジアで薬効があるとされる茶もヨーロ

ッパで同様の効果があるとは限らない、とパウリは主張し、警鐘を鳴らしている。そしてヨーロッパの異変として、1665年5月19日の嵐（SP126）や1663年および1664年のペストや麻疹などの疫病流行（SP128）に言及している。いずれも本書執筆時期に発生した衝撃的な事件であった。

ここでパウリは、その土地で採れる産物を食することこそ、最も健康に良く長寿にもつながると強調している。近年日本でも重視されている「地産地消」の立場と言えらるだろう。

「女性化」と並んで、もうひとつの大きな懸念は、茶を飲むと「性的に不能になる」「dry（乾）になる」のではないかということだった。そのことは、ペルシア人に関する箇所でも中国人に関する箇所でもとりあげられている。

例えば、茶の飲み過ぎによって「中国人はつばを吐くことさえできないくらい身体が乾（dry）になっている」（SP138-139）という記述がある。つばを吐くこと（Spitting）のマナーに関しては、この文面から推察すると、当時のヨーロッパではそれほど「悪い」こととは考えられていなかったらしい。町中のいたるところでつばを吐く人たちがいて、パウリをはじめとする当時のヨーロッパの人々は、それを当然と思って暮らしていたようだ。中国あるいは日本の町でつばを吐く人々が皆無であるという報告を読んで、非常に驚き、これは中国や日本で広く飲まれているチャという飲み物のせいに違いないと考えたらしい。

さて当時ヨーロッパで飲まれていた茶の味や香りについては、まだ不明な点も多い。その意味で興味深いのは「茶葉そのものには香りはない」だから「器と水に香りの秘密があるのではないか」とパウリが考えていたことである。

茶器とその原料となる土について、マルティニに基づきながら、パウリは中国の地名（Gnihing）をあげ、ドイツのカレンベルクの土（瀝青を含む）と比較している。パウリによれば、カレンベルクの土は舌で舐めた場合、あるいは冷水、とくに雨水を注いだ場合、スマイルのようなとてもよい香りがする。「私はこのことを、実際に体験をとおして知っている。」（SP151）

このように茶の味と香りの秘密は中国の水と茶器にあるのではないかとパウリは考えており、その関連で当時のノルウェー・デンマーク国王フレデリック3世（Frederick III, 1609-1670, 在位1648-1670）の所有する茶器を紹介している。同国王はさまざまな「中国の珍しい宝物」（Chinese Curiosities）を持っていたが、その中の二つの茶道具をパウリは借り受けて、ストラスブルク大学教授（数学）であり、熟練した製図家でもあったユリウス・ライヒェルト（Julius Reichelt）に製図を依頼した。この図（図1、図2参照）はケンペル『日本誌』<sup>46</sup>の挿絵と並んで17世紀の欧米茶書の中でも非常に重要な図であり、本書

---

<sup>46</sup> ケンペル（Engelbert Kaempfer, 1651-1716）の日本滞在は1690年から1692年。ラテン語による著書『廻国奇観』は1712年出版。遺稿をもとにショイヒツァーによる英訳『日本誌』が出版されたのは1727年のことだった。ケンペルに関しては、ケンペル『日本誌』（1973）、ペイリー『ケンペルと徳川綱吉』（1994）、ヨーゼフ・クライナー『ケンペルのみた日本』（1996）、Engelbert Kaempfer, (ed., trans., and annot. by Beatrice M. Bodart-Bailey) *Kaempfer's Japan: Tokugawa Culture Observed*, 1999などを参照。

の大きな特色となっている。

ライヒェルト教授はパウリの依頼によって製図したあと、詳しい解説の手紙をパウリ宛に送っており、SP152 から SP157 にかけて、その手紙の引用と描かれた各茶道具についての詳しい解説がある。附録として本稿末尾に付したので参照されたい。<sup>47</sup>

最後に、パウリはなぜ茶の輸入に反対するのか、これまで述べて来た反対理由を再確認し、論をまとめている。(SP161-162) すなわち、茶はアジア人には健康飲料であっても、ヨーロッパ人の身体には合わないかもしれないこと、チャとよく似ていて、同様の効果を持つ植物がヨーロッパにもあるかもしれないこと、などである。もしそうであるならば、ヨーロッパ人は何もわざわざ遠いアジアから高価な茶を輸入して、家庭や社会の経済状態を悪化させ、健康を損なう危険を冒す必要などないではないか。

これに付随して「正直 (honesty) より利益 (profit) を優先するずるい中国人」という中国人像をパウリは再び強調している。(SP168-169) こういった人種的偏見は、残念なことだが、次の時代のヨーロッパの茶書にもしばしば見られる。もちろん 17 世紀から 19 世紀のヨーロッパでは、中国やアジアの思想、宗教、政治体制、文化などを高く評価する人々もあり、芸術、室内装飾、庭園などに中国趣味や日本趣味が流行する時期もあった。「アジアの葉」と呼ばれた茶の流行も陶磁器や絹織物など中国趣味の流行と深く関わっている。ヨーロッパはアジアに対して、どのような憧憬と偏見を抱いていたのか。いかにして、理解を深める方向に進もうとしたのか。東洋諸語の研究と並んで、東洋の茶に関する研究も、ヨーロッパのアジア理解を深める契機となったのではないか。多くの誤解や誤謬を含むものであったとしても、先駆者としてパウリが踏み出した一歩は、無駄ではなかったと言えるだろう。

このあとパウリは茶論の最後をキケロの引用で締めくくっている。

## 5. おわりに

本稿ではシモン・パウリ『煙草・茶論』(1665) の再読を試みた。論の展開があまり整然としていない箇所も多く、難解な部分も少なくなかった。しかしヨーロッパにおける最も早い時期の茶論を読むことによって、17 世紀前半から中葉にかけて、茶ならびにアジアはヨーロッパの知識人にどのようにとらえられていたのか、その一端をつかむことはできたと思う。

もし最も印象に残る点をあげるとすれば、パウリがつねにアジア、アメリカなどに対するひとつのまとまりとして「ヨーロッパ」を意識しているということである。

16 世紀の大航海と地理上の発見以来、ヨーロッパ人の西インドならびに東インドへの進出は続いていた。領土拡張と貿易上の利益、宗教の布教などさまざまな動機から海の道や陸の道をとって世界へ出て行ったヨーロッパ人は、異なる自然環境、異なる民族や文化と出会い、大きな衝撃を受けて、世界と自分たち自身に就いて、新たな認識を得ることに

---

<sup>47</sup> この道具はケンペル「日本の茶の話」(『日本誌』所収) 挿絵の道具と酷似している。

なった。17世紀のヨーロッパは戦乱と政治的不安定、気候の寒冷化など、決して暮らしやすい時代ではなかったが、一方で新しい時代を予見させる多くのすぐれた学問上の発見があり、宗教・政治・社会面での変革の時期でもあった。

アジアの茶はヨーロッパのマートルやカメロアグヌスと同種の植物ではないか。もしそうであれば、アジアから高価な茶を輸入する代わりにヨーロッパの植物で代用できるのではないか。

パウリはこのような問いを立て、当時入手可能だったアジアに関する文献を博捜し、駆使して、その問いに答えようとしている。その努力は十分に報われたとは言えず、パウリの仮説も現代から見れば、誤ったものだったことは明らかである。しかし、仮説や結論の真偽とは別に、パウリの論の展開、思考のプロセスをたどり、理解しようとすることに意味がある。

17世紀のヨーロッパにおいて、アジアの茶がどのように捉えられていたのか、主な情報源となった書物は何だったのか、タルタルとチャイナ、中国茶と日本茶、黒っぽい茶と薄緑の茶、食事と長寿の関係などについて、当時の知識人は何を知り、何を知らなかったのか。また西インドと東インドをどう見ていたのか。茶史ならびに東西交流史の基礎資料として、今後さらに研究すべき1冊と言える。

## 6. 附録

中国茶道具図解（製図者ライヒェルト教授による解説：SP152-157） 巻末の図1、2参照。

### （図Ⅰ）

これは中国の銅でできた不思議なかたちの一種の湯沸かし（Kettle）を描いた図である。銅製のしきりで仕切られた取っ手が付いている。一見すると一つの容器のように見えるが、さらに詳細に調べると、二つの部分からなっており、それぞれに蓋がついている。Aは小さな炉であり、その中に炭を入れて用いる。Bは炉の口であり、十字格子の覆いがついていて、炭がよく燃えるよう換気口となっている。もう片方の容器は、内側の表面が錫で内ばりされており、茶を乾燥させるか、あるいは沸騰させるために使われる。小さな筒と蓋（a）がついており、大きな蓋（C, D）を閉めた場合も、茶の蒸気の中に保ったり、外へ出したりできるようになっている。

### （図Ⅱ）

これは銅製の容器でこの中で茶を沸かすか、あるいは乾燥した茶を保存するために用いられる。

### （図ⅢおよびⅣ）

これは同じ容器を異なる側面から見た図。容器の内側はなんらかの金属製の内ばりが施してあり、外面は中国様式の漆塗りとなっている。

### （図Ⅴ）

No.1は本物の中国茶の葉で、液体に浸したあと最大限に伸ばし広げたもの。

No.2はカメロアグヌス、フランス名、ピマン・ロワイヤル（Piment Royal）の葉を人工的

に乾燥させたもの。

(図VI)

筆者 [パウリ] の考えでは、中国からもたらされた偽物の中国茶葉。

(図VII)

クルシウスが *Spiroea Theophrasti* と呼んでいる植物の葉で、コペンハーゲンの温室で見られる。本物と混ぜて使われる偽物の中国茶葉と非常によく似ており、見分けがつかないほどである。

(図VIII)

凝った細工の多角形のティーポットでおそらくレムノス<sup>48</sup> またはシレジア<sup>49</sup> の土でできている。蓋 (N) は金の鎖 (O) で取っ手 (P) につながれている。注ぎ口 (Q) は金縁。<sup>50</sup>

(図IX)

この図はもうひとつの陶器のティーポットで、注ぎ口の形は丸、あるいは楕円状になっている。蓋には陶製の輪 (S) がついていて、これを持って蓋を開けたり閉めたりできるようになっている。これら二つの陶製のティーポットは非常によい香りがする。前者は明るい朱色、後者は淡い朱色をしている。

(図X)

T は錫の内ばりをした銅製の容器で 4 オンス (約 120cc) くらいの液体が入る。下の部分 (V) はヨーロッパ人がざるを作るのに用いる木 [おそらく竹] でできたケースにおおわれている、銅製の容器を取り出せるようになっている。筆者 [パウリ] の考えでは、中国人は熱い茶を煎じたもの (infused) であれ、煮出したもの (boiled) であれ、この容器の中に注ぎ入れることによって、手を火傷するのを防ぎ、茶液を冷まして、唇や舌を火傷しないようにするのだと思う。

(図X I)

X はその木 [竹] 製の筒あるいは取っ手 (Handle) そのものを表している。

(図X II)

Y は木 [竹] 製で、半円形の取っ手の付いた、小さな柄杓を表している。

(図X III)

Z は小さくてやや内側へ曲がった木 [竹] 製のへらを表している。

(図X IV)

幾何学の 1 フット (12 インチ=30.48cm) 物差しを表している。10 等分されていて、それぞれの茶道具の正確な比率を確認できるようになっている。

---

<sup>48</sup> エーゲ海にあるギリシア領の島。医療用収斂剤の原料となったレムノス粘土で有名。

<sup>49</sup> シュレジエンとも呼ばれる。中部ヨーロッパのオーデル川、上・中流域の地名。現在大半はポーランド領で一部はチェコ領。石炭、鉄鉱、亜鉛などを産する。

<sup>50</sup> 茶道具の説明の中で、curious という言葉が再三使われていて、「細密な、凝った、入念な」細工物、工芸品ととらえられていたことがわかる。

## 【附論 2】 欧米茶書の中の東洋：ボンテクー『茶論』研究

### 1. はじめに

茶は「アジアの葉」あるいは「詩人の友」とも呼ばれ、コーヒーやココアと並んで、人類の嗜好品文化を代表する飲み物とされている。現代においては、アジアだけでなく世界各地で日常飲料として用いられ、暮らしに潤いをもたらすものとなっている。筆者は、茶のヨーロッパにおける受容と茶文化の形成に関心を持ち、研究を続けている。その中で、イギリスにおける茶の普及と茶文化形成は 18 世紀に急速に進んだこと、また 18 世紀中葉のイギリスでは、茶に対する拒否反応もあったことなどが明らかになってきた。<sup>51</sup> 近年日本においても、イギリスにおいても、茶史研究の基本資料集が刊行されて、研究環境が整いつつあることは喜ばしいことである。<sup>52</sup> またアメリカにおいても、茶の美術的側面に注目した展覧会などがあり、それに関する刊行物も出ている。<sup>53</sup>

本稿は、ヨーロッパ最初の茶の輸入国であるオランダの医師ボンテクーの『茶論』(1678)を再読し、その内容について理解を深めることを目的とする。<sup>54</sup>

茶を「最も優れた薬草」とするボンテクーの『茶論』は、ヨーロッパで書かれた最も初期の茶論の一つであり、欧米における茶の普及に大きな影響を及ぼした書物である。しかし残念なことに、これまでの茶史研究の中では、「過剰なまでの茶の礼賛者」というボンテクー像が強調されるあまり、茶論の内容そのものについて、十分な検討がなされないまま看過されてきた。17 世紀オランダの医師ボンテクーは、本書の中で、茶と健康について、喫茶の人体への影響について、あるいは茶の適切な使い方について、どのような論を展開していたのだろうか。ボンテクーの『茶論』を再読し、批判的に検討した上で、その文化的意義を判断すべきではないかと考える。

17 世紀ヨーロッパは新旧の医薬思想が対立し激しい論争の繰り返される時代だった。そこから近代西欧医科学が誕生する。ボンテクーは過渡期の人であり、毀誉褒貶の激しい人だったが、残された著作から当時の社会風潮や著者の新しい考え方を探してみたい。ボン

---

<sup>51</sup> 拙著『英国紅茶論争』ほか参照。

<sup>52</sup> 『茶の文化史：英国初期文献集成』ユーリカプレス、2004 参照。なお、「アジアの葉」「詩人の友」という言葉は、同書所収のマッカルマン文書 21 p.83 に見ることができる。イギリスで出た資料集は以下を参照。Markman Ellis ed., *Tea and the Tea-Table in Eighteenth-Century England*, London, Pickering & Chatto, 2010 などを参照。

<sup>53</sup> Beatrice Hohenegger, ed., *Steeped in History: The Art of Tea*, Los Angeles, Fowler Museum at UCLA, 2009 などを参照。

<sup>54</sup> テキストとしては、オランダ語・英語対訳版を使用した。いくつかの古文書を集成した医学史資料集の中にボンテクーの茶論が収められている。『茶論』の頁が、1 頁ではなく 119 頁から始まっているのは、そのためである。『茶論』の前に、ボンテクーの伝記や当時のオランダ医学の動向などに関する「解説」がついており、それも参照した。以下引用に際しては、Bon.と略記する。

テクーを医学史の中に位置づけることは、本稿の範囲を超えるが、まずは『茶論』の中でどのような考え方が述べられているかを、見ていくことにしたい。

## 2. 著者ボンテクーについて

コルネリウス・ボンテクー (Cornelius Bontekoe, 1647-1685) は、1647年オランダ北部アルクマールの貧しい家に生まれた。父親のヘリット・ヤンセン・デッケルは、雑穀類の小売店を営んでいた。その店の看板には、「ぶちのある牛」(オランダ語で bonte koe) の絵があり、それにちなんで「ボンテクー」という姓で呼ばれるようになったらしい。<sup>55</sup> 母親ネールチェ・メールテンスは、ボンテクーがまだ5歳の時に亡くなっている。

ボンテクーは早熟な少年で、学校でも優秀な生徒だったらしい。医師 (physician) になりたいと考えて、当時は理髪師も兼ねていた外科医 (surgeon) のもとに弟子入りした。しかし外科医 (理髪師) の仕事は、ひげ剃り、瀉血 (放血)、吸角法<sup>56</sup> などで、ボンテクーの希望していた仕事とは違った。そこで、ライデン大学に入学し、学位を取ることをめざした。(Bon.61)

大学の在籍記録によると、1665年に入学し、1667年、20歳で博士号を取得している。貧しかったから、学費も本も人から借りて猛勉強の末、最短期間で論文を提出したようだ。当時のライデン大学では、ヨーロッパの他の大学同様、哲学、数学、医学などさまざまな学問分野で、新旧の考え方が対立し、激しい論争の時代を迎えていた。(Bon. 63-65)

ボンテクーの師はフランシスクス・デ・ル・ボー・シルヴィウス (Franciscus de Le Boë Sylvius, 1614-1672) で、新しい化学的な考え方を取り入れることに肯定的な立場だったとされている。シルヴィウスは、ユグノーの息子としてハーナウ (Hanau) に生まれ、フランス、ドイツ、オランダに学び、学位は1637年、バーゼル大学で取得している。1638年にはライデン大学にもいたようだが、まもなくアムステルダムで開業して多くの患者を診察し、同地でデカルト (René Descartes, 1596-1650) に会う機会もあったらしい。<sup>57</sup> シルヴィウスは1658年からライデン大学の医学教授として、ヨーロッパ諸国から集まる多くの学生を教えた。(Bon.63-65)

さて、この師の指導と審査を受けて、1667年5月6日、ボンテクーは論文 (*Disputatio chirurgico-medica inauguarlis de Gangraena et sphacelo*) により、学位を認められる。この論文は友人でランヘラーク (Langerak) の牧師フランシスクス・デ・モラエス (Franciscus de Moraesz) に献呈されている。ボンテクーは故郷アルクマールへ帰り、その友人の従妹のアンナ・デ・モラエス (Anna de Moraesz) と結婚した。しかし新婚間もな

---

<sup>55</sup> 例えば、同時代のオランダ、デルフトの画家フェルメール (Jan Vermeer, 1632-1675) の父も居酒屋「飛ぶ狐」を営んでいたことから、フォス (狐) という姓で呼ばれることが多かったという。

<sup>56</sup> 吸角法とは、吸い玉を用いて、皮膚の表面から血液、膿汁などを吸引する治療法を指す。

<sup>57</sup> 1629年以後、デカルトはオランダに隠棲していた。1649年にクリスティーナ女王に請われて、スウェーデンへ渡り、ストックホルムで没した。

い 1668 年、この最初の妻を亡くしている。(Bon.65)

ボンテカーはアルクマールで医師として開業し、多くの患者を持つようになったが、そのために同業者である医師や調剤師から敵対視され、迫害されることもあった。<sup>58</sup> ボンテカーは『茶論』の中でも、同時代の医薬医療従事者の腐敗ぶりを鋭く批判している。この頃に実際に見聞したことや、自分自身の体験を踏まえてのことと思われる。後年、「私が中傷やその他もろもろの邪悪な手段によって、最も激しく迫害され、敵対視されたのは、アルクマールにおいてであった」と記している。こんなエピソードも残されている。あるときボンテカーが重症患者のための難しい手術を行おうとした。しかし、日頃周囲からあまりにも激しい非難攻撃を受けている人物なので、町の当局者たちは、大学のシルヴィウス教授の応援を依頼することにした。それに対して、シルヴィウスは答えた。「ボンテカーは私の助力など必要としていません。一人前の立派な医師です。」(Bon. 67)

1669 年にボンテカーは再婚したが、幸せな結婚とは言えず、まもなく離婚した。そしてアルクマールでの困難な生活に別れを告げて、デ・ライプ (de Rijp) に移り住んで、哲学と医学の古典やデカルトの著作などの研究に没頭する。その後 1674 年 4 月 27 日、再びライデン大学に在籍するようになった。医学、哲学、神学などの講義を聴講するためだったという。1674 年 7 月、1675 年 1 月などに大学での論争に参加したという記録が残っており、アリストテレス学派 (古典派) に反対の立場を主張していたらしい。

1672 年から 1680 年頃にかけて、ボンテカーはハーグに住んだ。ハーグでは自分の化学的研究のために加熱器や蒸留器を備えた実験室を開設し、一般公開の講義や解剖実習のできる学院 (auditory) も創設した。これから本稿で取り上げる『茶論』(1678) も、この時期にハーグで執筆され、出版されたものである。ハーグでは、茶を一緒に飲む仲間や理解者も皆無ではなかったように思われる。『茶論』の末尾には、この地の金属細工職人ヤン・デ・ハルトーク氏 (Jan de Hartog) の作ってくれたユニークな茶道具についてかなり詳しく紹介している箇所がある。その錫製の茶器は、湯煎でティーポットを冷めないようにする工夫や、周りに座っている人が誰でも自分で注げるように、いくつか取っ手が付いていたらしい。職人の工夫に対する尊敬の念が感じられて、数人でティーポットを囲むことがあったこともうかがわれる。(Bon.455)

しかし 8 年ほど暮らしたハーグでも、再び同業者からの攻撃や迫害を受け、十分な成果を挙げられないまま、アムステルダムへ去ることになった。そしてアムステルダムでも、同様のことが繰り返され、ボンテカーはついに故国を離れ、ハンブルクへ向かう。ハンブルクでは、ブランデンブルク選帝侯、フリードリッヒ・ヴィルヘルム (Friedrich Wilhelm, 1620-1688, 在位 1640 年から) の知遇を得た。フリードリッヒ・ヴィルヘルムは 3 年間オランダに住んだこともあり、当時のオランダの学術文化の隆盛を知っており、先進的な医

---

<sup>58</sup> Bon.65. 調剤師または薬剤師と訳したが、原語は the chemists。処方箋を受けて、薬を調剤し患者に渡す仕事をする。当時、十分な薬学や医学の知識もなく、学問的訓練も受けていない調剤師が多く、ボンテカーはそれを批判したので、攻撃されたらしい。



科学をドイツに取り入れたいと考えたのかもしれない。ボンテクーはこのブランデンブルク選帝侯の宮廷の侍医として迎えられ、フランクフルト・アン・デル・オーデル大学の教授にも任命された。

しかし、残念ながら、ボンテクーのドイツにおける活躍は、長くは続かなかった。1685年1月13日、ボンテクーは、ベルリンで38年に満たない短い生涯を終える。この日、重病の将軍を診察するために同僚の医師とともにベルリンに着いたボンテクーは、将軍の診療を終えて、選帝侯の顧問官フォン・ダンケルマン (von Danckelmann) を訪問し、そこで数杯の茶をご馳走になった。そのあと、宮廷画家で建築家、数学者でもあったファン・ランヘフェルト (Rutger van Langevelt, 1635-1695) を往診した。その隣に住んでいた画家のフェヤンのところにも、立ち寄っている。<sup>59</sup> このふたりはオランダに縁のある人たちだったから、祖国オランダの話も出たかもしれない。忙しい1日を過ごし、宿泊所に戻ったボンテクーは、何かのはずみで階段から落ちて頭蓋骨を損傷し、まもなく死亡した。スペイン産ワインを小さなグラスに1杯飲んでいただけだから、ひどく酔っぱらっていたわけではなく、なぜ階段から落ちたのか原因不明とされている。

ボンテクーは、その短い一生を通じて、放浪と論争の人であった。行く先々で論争を巻き起こし、非難攻撃や迫害を受けることも多かった。中でも「無神論者ではないか」、「オランダ東インド会社から、茶を賞賛することに関して、不正な報酬を得ているのではないか」という批判につきまといわれた。真実はどうだったのか。本稿では、ボンテクーの茶論そのものを読み直すことから、探求を始めたいと思う。

### 3. 『茶論』(1678)の構成と内容

ボンテクーは、1678年にハーグでオランダ語による茶論を出版している。ここでは、その蘭英対訳版を用いて、全体の構成と概要をまとめたあと、内容を詳細に見ていくことにしたい。

表紙の題は次のようになっている。少し長いが、内容を示しているので、英訳は省略せず記載する。

(オランダ語標題) *Tractaat van het excellenste kruid Thee* (1678)

(英語訳) *Treatise about the most excellent herb Tea: Showing what the right use of it is, and its valuable qualities in times of Health and Sickness. Also a Short Discourse on Life, Disease and Death: Also on Medicine and the Doctors of our Time, and especially of our Country. In the service of those who desire to live Longer, Healthier and More*

---

<sup>59</sup> Bon.79の注によれば、この画家は、おそらくヤコブ・フェヤン (Jacob Vaillant, 1628-1670) の息子のひとりであるという。ヤコブ・フェヤンはリール生まれだが、オランダで教育を受け、イタリア経験もあるすぐれた歴史画家だった。またヤコブの兄のワララン (Wallarrant Vaillant, 1623-1677) は、ボンテクーが会った人物の叔父にあたるわけだが、アムステルダム在住の非常に人気のある肖像画家だったという。

*Wisely, than most people usually do*, by Cornelis Bontekoe    Doctor of Medicine.

『最も優れた薬草（ハーブ）である茶に関する論考：

茶の正しい使い方、ならびに、健やかな時も病める時も効力のある茶の諸性質について：

生と病と死、現代の特にわがオランダ国の医薬医療と医者たちに関する短い論説：

普通より長く、より健康に、そしてより賢く生きたいと願う人々のために』

「薬草」と訳したクライト（Kruyd=Kruid）は、ドイツ語のクラウト（Kraut）、英語のハーブ（herb）、フランス語のエルブ（herbe）などに通じる言葉で、一般の草や葉を指すこともあるが、薬草の意味でも用いられる。論文中でボンテクーは茶に薬草としてのすばらしい効果があることを強調しているから、クライトすなわち薬草ととってよいだろう。<sup>60</sup>

今回使用した版では、目次がついておらず、全貌がつかみにくい。そのため筆者は、各章の最初にある題目を集めて日本語に訳し、頁数を付して、全体の構成が一覧できるよう目次を作成した。数字の一部は、ローマ数字をアラビア数字に改めた。以下にそれを示す。ただし各章の題はボンテクーが付けたものであり、筆者によるものではない。

ボンテクー『茶論』（1678）目次

「本書を読み判断する全ての人々への注意書 Warning」 (Bon.119-)

「茶を愛好する人たちへ」 (Bon.133-)

「生と病と死、現代の特にわがオランダ国の医薬医療と医者たちに関する短い論説」  
(I-XXXIII) (Bon.137-205)

「水を飲むことについて」

第 1 章 水を飲むことは、生命と健康を保持するために、最も必要なことのひとつである  
(I-XVII) (Bon. 207-225)

第 2 章 茶は身体を乾燥させたり、痩せさせたり、消耗させたりしない (Bon. 227-249)

第 3 章 茶は胃を弛緩させない。この誤った [胃を弛緩させるという] 見解は、理性にも経験(実験 experience<sup>61</sup>)にも支持されない (Bon. 251-267)

第 4 章 茶は胆汁を生じないし、胆汁過多に苦しむ人にも全く害を及ぼさない  
(Bon.269-277)

第 5 章 茶は四肢の震えや痙攣あるいは転倒する病気の原因となることは決してない  
(Bon.279-283)

第 6 章 茶は男性、女性のいずれをも生殖不能(不妊)にすることはない (Bon.285-299)

第 7 章 口と喉における茶の効力 (Bon.301-321)

第 8 章 胃に対する茶の効果 (Bon.323-343)

第 9 章 腸に対する茶の効果 (Bon.343-349)

---

<sup>60</sup> レットサム『茶の博物誌』2002: 167 を参照。

<sup>61</sup> experience という語は、本文中にも頻出するが、体験、経験という意味と、実験という意味の両方で使われている。現代の experiment の意味を含んでいる。

第 10 章	血液に対する茶の影響	(Bon.351-377)
第 11 章	脳に対する茶の影響	(Bon.379-415)
第 12 章	眼と耳に対する茶の効果	(Bon.417-419)
第 13 章	胸(肺)における茶の効力	(Bon.421-425)
第 14 章	腹(腸)に対する茶の効果	(Bon.427-431)
第 15 章	腎臓と膀胱に対する茶の効果	(Bon.433-439)
第 16 章	茶とは何か、そして茶はどのように飲むべきか	(Bon.441-465)
1)	最良の茶とは	
2)	茶の本質、性質、成分について	
3)	茶をいれるのに適した水の種類はどんなものか	
4)	茶の湯は長時間煮立てるべきか否か	
5)	湯を煮立てる道具について	
6)	茶の点て方	
7)	濃い茶を飲むことの是非について。湯を多めに混ぜて飲むべきか否か	
8)	一度にどのくらいの分量の茶を飲んでも良いか	
9)	茶を飲むのに最適な時季はいつか。1年の中で(季節)、1日の中で(時間帯)	
10)	茶を飲んだ後に、水分を補給し、胃の働きを強めるために、ブランデーやその他の飲み物を飲むべきか否か	

この目次を見ると、本書全体の構成を大きく把握することができる。

最初の序論にあたる部分はかなり長く、人間の生、病、死、健康と幸福ということに関する著者の考え方が示されている。学者のためにラテン語で書かれたものではなく、オランダ語で同時代のオランダ市民に是非伝えたい、訴えたいという熱意と内容があって書かれた本であることがわかる。この本を出したとき、ボンテクーはまだ 31 歳だったが、10 年以上にわたって、医療の現場と大学とを行き来しながら、神学、哲学、医学などを学び、医療従事者としての経験を積み重ねていた。その中で見聞き、考察したこと、気づき、発見したことを、学者だけでなく一般の人々に伝えたい。なぜなら自分の伝えたいことは、ひとりひとりの人間のこの世での幸福に関わる重要な事項だから、という信念が本書出版の背景にある。序文にあたる「本書を読み判断する全ての人々への注意書」や少々長い「生と病と死、現代の特にわがオランダ国の医薬医療と医者たちに関する短い論説」を読むと、それが良く伝わってくる。茶を論じることが本書の主題であることは言うまでもないが、その前提になっているのは、同時代の医療の実態に対する厳しい現状認識と批判だった。そのために、少しアンバランスと思えるほど長い序論が置かれているのだと考える。ボンテクーは、ある伝記には「理想主義者で、うるさくて厄介な、手の焼ける問題児」と書かれている。そのように断定する十分な証拠があるとは、筆者には思えない。本書を読む限りでは、既存の権威を疑い、自分で試して納得しないと気が済まない、不正を見たら黙っていられない性格の人だったのではないかと感じる。

さて、ボンテクーの茶論は次のような言葉で始まっている。

「健康こそ、この世の人生の幸福である。なぜなら快樂も名誉も栄光も富も、人間が尊重するものはすべて、健康でなければ無に等しいからである。というのも、健康でなければそういったものを楽しむことができないからだ。」(Bon. 137)

この本の中で、ボンテクーが一貫して説いているのは、人間の幸福のためには健康を守ることが大切であり、病気の治療にばかり目を向けるのではなく、病気を防ぎ、病気にならないような生活をするべきであるという主張である。そして「病気にならないような生活」を支えるものとして、「最良の薬草」である茶を日常生活で用いることを勧めている。まず当時のオランダの一般の人々が東洋の飲み物、茶に対して持っていた不安や懸念をひとつひとつ払拭し、その上で身体のさまざまな部位にどのように茶が有効なのかを順々に説いている。

全体の構成をみると、前述のとおり、かなり長い序論があり、本の執筆の意図や著者の立場が語られている。本論は、大きく分けて三つの部分から成っている。第一に茶に対するさまざまな偏見への反論、第二に茶の効用、第三に茶そのものについて、その種類や飲み方のアドバイスが詳しく記されている。

序論では、同時代の医師や医療従事者(薬剤師、偽医者その他)の腐敗ぶりを鋭く攻撃している。当時の医師たちの中には、あやしげな治療法や薬で患者を苦しめたり、治療費を目当てに治療期間を長引かせたり、互いに中傷し合っって患者の取り合いをしたりする者も少なくなかった。同時代の医師に対するこの痛烈な批判は、アルクマール、ハーグ、アムステルダムなどでのボンテクー自身の見聞や体験に基づいている。例えば、本文中にも出て来るとおり、当時オランダでは、強すぎる吐剤や下剤、あるいは瀉血や放血などの治療法の乱用によって、病状が改善するどころか、かえって衰弱して死に至る病人が多かった。このような「悪い医者たち」の手中に陥らないようにするには、それぞれの人が身体の仕組みや病気についての知識を持ち、自分で自分の主治医になるしかない、とボンテクーは言う。

また、人間の幸福を支えるものとして健康が重要であり、健康を守るためには、「生活の仕方」を見直す必要がある、という基本的考え方が本書の根底にある。現代の私たちから見ると、「生活習慣と病気は関係がある」ということや「予防医学」などは当たり前の概念に思えるかもしれない。しかし17世紀のオランダにおいては、非常に新しい考え方であり、勇気ある主張でもあった。多くの人々が、「いつ死ぬかは決まっておき、病気や死は運命なのだからどうしようもない」という考え方にとらわれていた。本書の中で、ボンテクーは繰り返し、この考え方に反対している。人間は自分の生活の仕方を見直し、節度ある暮らしをすることで、健康を増進することができるのだ。運命に翻弄されることもあるかもしれない。しかし人間は、知恵と意志の力によって、健康な暮らしを実現し、幸福の方へ向かうことのできる存在なのだ、とボンテクーは信じていた。だからこそ、急速に富を蓄えたために贅沢な暮らしに慣れて、ますます食欲になっていく同胞たちに警鐘を鳴らしたのである。

生活の仕方を変えることが、必要だとボンテューは繰り返し述べている。とくに女性たちに対する鋭い批判が目につく。また、子どもたちの問題、子育ての仕方についても、現状を危惧して、厳しい言葉が見られる。例えば、子どもの頃から牛乳や砂糖や甘いものを山ほど与えて胃袋を大きくし、いつも貪欲に食べ物を求める人間をつくるやり方を強く批判している。また、次のような例も挙げている。赤ちゃんが痛くて泣いている場合でも、お腹がすいているのかと思って、乳や食べ物を与えようとする。泣き止まない時は、激しく揺する。気持ち悪くて黙った赤ちゃんを見て、乳母や母親は、ご機嫌が直ったと思ってしまう。(Bon. 149-151)

このあと、本論について見ていく。紙数の都合もあり、全てを取り上げることはできないので、重要と思われる箇所を選び、注解を加える形で論を進めたい。

本論の始まりの部分には次のようなことが書かれている。

水を飲むことは、生命と健康を保持するために、最も必要なことである。

オランダでは、水が不純なために、ワイン、ブランデー、ビールなどがよく飲まれる。

ただし、身分の低い貧しい人々は、ミルクからチーズやバターを作った残りの部分であるホエイやバターミルクを飲んでいる。

生命を支えるものとして、空気と水と肉が必要であるが、胃の消化のしくみを考えると、肉以上に、飲み物が重要である。

茶が消化を妨げたり、痩せる原因になったりすることはない。健康は、血液の善し悪しで決まる。わが国の人々が痩せる原因となっているのは、(茶ではなく) もっと別の飲み物や食べ物である。[茶を飲むと痩せるのではないか、と人々が心配していたことがわかる]

胃の消化のしくみは、わずか数年前に明らかになってきたばかりである。まだ、胃は鍋のように身体の熱で食物を料理(消化)すると考えている医者たちもいるが、酸の働きで食物を消化しているのである。茶、とくに水分が胃を弱めることはない。

茶は胆汁を生じない。胆汁は苦く、黄色で、熱い性質を持っている。茶もまた苦く、黄色で熱いが、それ故に二つのものは同じものを生み出すという推論は誤っている。

ワイン、酢、バター、油脂などが胆汁を作り出すのだが、直接作るというよりもこれらのものは胃や腸や血液を強い酸で一杯にし、胆汁の通り道を邪魔するので、かえって、たくさんの胆汁を噴出させるのである。

茶は手足の震えの原因にはならない。

茶は不妊の原因とはならない。不妊の原因は愛情よりもお金目当ての結婚や、一時の情熱による結婚、夫婦喧嘩ばかりの生活、若い女性たちの甘いもの好きなどにある。中国や日本はオランダに比べると大きな国である。人々は皆、一生茶を飲んで暮らしているが、人口はそのために減ってはいない。

茶は口、舌、唇をしっとりさせ、咽喉の渴きを癒す。

ワインは咽喉の渴きを癒さない。

ビールは咽喉が渴いた時、普段の飲み物にするには、いつもマイルドでなければいけない。良いビールは少ない。原料の水が汚かったり、ビールを造る途中で混じり物が合って不純だったり、酸っぱかったりして、わが国民の多くの病気の原因になっている。

ミルクは、毎日の飲み物にはなり得ない。栄養分が豊富すぎて、すぐ腐って酸っぱくなるからだ。

ホエイやバターミルクは、農民たちの普段の飲み物だが、やはり数時間で酸っぱくなる。これらの飲み物の姓で、農民たちの病気や頭脳の働きの低下が起こっている。

オランダのように夏が短く、(冬は)寒い国で冷たいビールを飲むのは身体に良くない。私自身も茶を飲み始めるまでは、よく腹痛や胃痛に悩まされていたものだ。

#### 歯について

女性たちは、茶を飲むと、歯が抜けたり黒くなったりするのではないかと恐れている。

白い歯は女性たちにとって、とても大切なものだが、茶のせいで歯が黒くなったり、抜けたりするのではない。それは壊血病のせいである。男たちがワインとタバコに溺れているように、若い女性たちは、甘いものに夢中になっているからだ。

茶を飲む人によって体質、習慣、年齢などの違いはあるが、昼食後すぐ 10 杯から 12 杯の茶を飲んでも決して害はない。食後の茶は消化を助ける。

食べ過ぎの人は、1日 3~4 回茶を飲むと良い。1日 1 食、良い食事をとって、飲み物は茶だけにする。あとは水とブランデー少々だけにしておく。

ワインやビールの好きな人は、ワインやビールは大量に飲んでも平気なくせに、茶を 5~6 杯飲んだだけでも、お腹に溜まりすぎるといふ。それは、茶が自分の好みに合わないの、勝手に想像して言っているに過ぎない。

#### 腸の働きと役割について

腸は消化した栄養を吸収し、全身に運ぶ大切な働きをしている。

茶は便秘に効き、便通を促す。たくさんの方が便秘で悩んでいるが、茶を毎日飲めば、毎日便通が可能になる。しかも下剤のような痛みや弊害はない。

[この数行は非常に重要だったと思われる。当時のオランダの食事は肉が中心で、ポントクーのこの本にも悪い肉、良い肉、かたい肉など、肉のことが頻繁に出てくる。しかし、野菜など繊維質のものを取ることは少なかったの、本文中にあるとおり、便秘に悩む人は多かったのではないかとと思われる。便秘に悩む人にとって、茶は大きな助けになったのではないだろうか。]

1日 3~4 回の茶は、とくに冬、寒い国では効果的である。冷たいビールが血を温めるという考えは間違っている。冬のあいだ、あるいはもっと長い間、9 月から翌年の 5 月

の間、ビールを温めて飲まなければならないような人たちにとっては、茶ほど良い飲み物はない。茶はワインやビール、ミルクやホエイと比べて、大変良い飲み物である。ミルクか甘くしたホエイを茶に入れて飲むと美味しい。[ここで初めて、ミルクティーのこと、茶の「美味しさ」のことがでてくる。ボンテクーが茶を単に医薬としてだけでなく、嗜好品としても認めていたことがわかる。]

#### 熱を出さない方法（風邪を引かない方法）

1日1回か2回茶を飲み、ワインやビールを飲まず、堅いもの、塩辛いもの、酸っぱいものを食べないように気をつけ、過度の運動や、夜更かしや、強い感情と情熱などで身体を熱し過ぎないようにし、果物はほとんど食べず、できる限り熱い空気や夕方と夜の冷え込みを避けているような人は、ペストなどの伝染する病気の場合を除いて、めったに熱をだしたりしない。このことは、18年間の私の診察の経験からも明らかである。また、私自身も、私の忠告に従った数人の人たちも、この数年間全く熱を出していない。茶は熱のある人の治療にも効果的であり、発汗を促し、熱のおさまったあとの水分補給に最適である。

#### 薬剤師のくれる薬は信用できない

1日に50~60杯の茶を飲めば、熱を下げるができる。茶は発汗作用があるので、解毒にも用いられる。運動のあとなどで、身体が熱くなった時も茶が良い。茶をそのまま、またはミルクを入れて飲む。飲む前と後に、一口ブランデーを飲むと良い。茶には、不安や悩みなどを鎮静する働きもある。食後の眠気やだるさを除くには、食後すぐ、または食事中に茶を飲むと良い。動機や息切れにも茶は効く。とくに女性たちには、茶が便秘に効くことを伝えたい。茶を飲み規則正しい生活を送れば、誰もが健康になれるはずなのだ。茶は刺激剤として、また収斂剤として機能する。

このあと第3部、茶の種類や飲み方に関する叙述に移る。目次では、第16章に当たる。

茶葉の色は、いつも緑がかった青色でなければならず、新しく乾燥させた葉の持つあの光沢がなければならない。葉の色が赤に近づくにつれて、茶の値打ちは下がる。粉が混じっていないか、葉が粉々になっていないかに注意しなければならない。[品質が落ち始めていることを表すから]

香りは、「新しい干し草の香り」がして、新鮮な香りであればあるほど良い。

味は最も大切だが、良い茶は「苦く強く美味しく、刺激的で少し渋い」味がするはずである。以上のような見分け方でも、まだ騙される人がいるかもしれないが、湯を注いで飲んでみれば、たちまち誰にでも、良い茶か悪い茶か、わかるはずである。まず、水色[すいしょく：茶をいれた時の飲み物としての茶の色]は黄色でも赤でもなく、緑がかった色か、白っぽくなければならない。香りは鼻に新鮮で、甘く心地好いもの

であるはずで、味は、茶の液そのものを飲んだ時は、濃くて刺激が強く苦い感じがする。しかし、たくさんの湯を混ぜれば、そうして飲むべきなのだが、そうすれば味はとても美味しく、微妙でほのかな味わいで、それほど苦くなく、それほど渋くもない。最後に、何煎も出せるというのは、良い茶である。ただし、このように何杯も茶が入れられるのは、得な茶ではあるが、最上級のものであるとは限らない。私は、非常に白くて新鮮で奇麗で上等の茶を味わったことがあるが、その葉は、それほど耐泡性（何煎くらいまで入れられるかという性質）はなかった。

古い茶や粗悪な茶は、効果があまりなく、40～50杯飲んでも効き目がないことを、私は何度も経験している。いくら飲んでも眠気を妨げることもない。ところが、良い茶だと、6～7杯飲んだだけでも効果があり、目が冴えてくる。

「一度にどのくらいの茶を飲むことができるか」

もし全ての人々が皆同じ体質ならば、私はなんのためらいもなく、50杯か100杯、あるいは200杯の茶を一度に飲むように勧めるだろう。私はこれまでそのくらいの量を、午前中か午後に、他の多くの人たちと一緒に飲んだことがあるが、そのうちの誰ひとりとして、まだ死んだ者はいない。しかし、誰もこんな飲み方を真似る必要はない。ただ、このようにはっきりした実際の経験を持ち出すことによって、（これは、茶の悪口を言う人たちや、臆病な人たちを打ち負かし、黙らせるだろう）茶には全く害がないことを示すために述べたのであり、したがって10杯や20杯の茶を飲むのをそれほど心配する理由はないのである。（中略）とくに、茶に慣れていない人たちに対して適切な分量と私が考えるのは、少なくとも1日2回、8～10杯程度である。<sup>62</sup>

#### 4. 考察と結論

本章では、他の茶書とも比較しながら、ボンテューの『茶論』の特色と意義について、考察し、茶論史上の位置づけを試みる。

まず、本書の特色として、以下の3点を指摘しておきたい。(1) 医師としての立場から、一般市民に向けて書かれた茶論であり、同時代の医薬と医療関係者への鋭い批判から出発している。健康は日常の規律正しい生活習慣によってもたらされると説き、そのための切り札として、「最も優れた薬草」である茶を生活に取り入れることを推奨している。(2) 女性たちの生活態度や子育ての仕方などに関して、かなり厳しい現状批判が見られること。しかし、苦言を呈する一方で、女性特有の病気や悩みにも答えようとしている。女性と子どもの生活や運命に無関心ではなかったと思われる。<sup>63</sup> (3) 茶についての論じ方は、同時

---

<sup>62</sup> 滝口（1996: 22-37）参照。

<sup>63</sup> オランダは、ヨーロッパ諸国の中で近代の魔女裁判と処刑が最も早く収束した国である。1610年無罪判決。裁判最後。魔女や魔法使いが裁判にかけられることはもはや全くなかったという。ホイジンガ『レンブラントの世紀』1968: 89参照。



代の茶論の中では最も実践的実地的であること。茶と身体の仕組みについて、当時としては最新の医学理論（例えば、酸とアルカリ、消化のしくみ、血液循環など）を用いながら解説している。また著者自身が「茶を愛する者」であることを冒頭から宣言し、10年以上のあいだ茶を愛好して来た実体験に基づいて論じている。

では上記三つの特色について、さらに若干の解説と考察を付け加える。

#### (1) 健康と生活習慣について

「健康は人生の幸福である。今のオランダには残念ながら金儲け主義の悪徳医者や無資格医、十分な教育を受けていない薬剤師などがあふれ、不合理な治療法や怪しげな薬で患者を苦しめている。しかし、自分の健康は自分自身で守ることができる。生活の仕方、節度ある規律正しい生活（*well-regulated life*）を送ることが何よりも大切である。そして、病気や死は運命だから、と投げやりな態度を取るのはまちがっている。ひとりひとりの人間が、死や病気から目をそらさず、自分の人生や生命、生活の仕方について、よく考える必要がある。」

このようなボンテクーの考え方、すなわち「健康は、生活の仕方、規則正しい生活を心がけることによって、自分で実現できる」という考え方は、当時としては極めて新しい考え方だった。現代の日本では、「生活習慣病」のような言葉もできて、不慮の事故や予防の難しい病気もあるものの、健康と長寿のために日頃の生活の仕方が重要であることは、大多数の人々の常識となっている。

しかし、ボンテクーの生きた17世紀のヨーロッパでは、まったく事情が異なっていた。この時期は、医科学の面では、顕微鏡の発明や解剖技術の進展によって、人体に関する知見は急速に増大していた。例えば、イギリスのハーヴェイ（*William Harvey, 1578-1657*）は1628年に血液循環説を発表し、トーマス・ウィリス（*Thomas Willis, 1621-1675*）は、脳の解剖に天才的な腕前を發揮して、今日まで引き続き用いられるほど精密な脳解剖図を残している。またオランダのデルフトではレーウエンフック（*Antonie van Leeuwenhoek, 1632-1723*）が顕微鏡を用いて初めて赤血球の正確な記述をしている。

しかしこういった解剖学の面での急速な進展と裏腹に、生きた人間の心と身体のしくみや病気についての全体的な理解に関しては、とくに大学の医学は遅れていたと言わざるを得ない。大学の教授たちの中にも、権威を笠に着て、真理の追求とは正反対の態度を取り、反例を示されても、古代ギリシア・ローマ以来の学説を金科玉条として、それにしがみつく者も少なくなかった。とくに人間の生命と直結する医学と医療の世界での新旧の学説の対決とそれによる混乱、混迷は、一般の人々の福祉に深く関わるものであり、影響は大きかった。

ボンテクーが勇気を奮って本書の中で告発しているとおり、不適切な治療や投薬によって、かえって病気を悪化させ、ついには死に至る事例が各地で身近に見られたのである。もちろんすぐれた医者や民間の薬草療法家も中にはあった。しかし、例えばフランス宮廷の侍医団やハーヴェイの兄弟たちの主治医の病人に対する処置などの事例をみると、その

時代の最先端の医療を受けられる立場にいた人たちだけに、首を傾げざるを得ない。<sup>64</sup>

この時代の治療の一例として、ハーヴェイの兄弟の事例を簡単に紹介しておきたい。1642年の冬、チャールズ 1 世の侍医だったハーヴェイはロンドンを逃れた王と共にオックスフォードにいた。ロンドンにいたハーヴェイの兄弟で双子のマシューとマイケルが重病に陥った。壊血病 (scurvy) との診断だった。その主治医ハーミー博士 (Dr. Baldwin Hamey) は熱心な尿診断主義者で、医学におけるギリシア語とラテン語と尿の使用を推進すべしという考えの持ち主だった。この人からハーヴェイにあてた、手紙が残されている。手紙には、マイケルの症状の説明とともに、古代ギリシア以来の医学の権威であるヒポクラテスやガレノスの名が盛んに言及されている。尿による診断のこと、吐剤を用いたのが効いて、大量の粘液 (phlegm) が出たこと。しかしまた悪化したので、吐剤と下剤を処方したこと、などが書かれている。ハーヴェイはこの医者信頼していたようだが、この報告の手紙がオックスフォードに届く前に、マイケルは死亡していた。<sup>65</sup>

体内の悪いものを外へ出させるという基本的な発想は、17 世紀の治療法で一般的なものだった。血液循環や発生学などに関して医科学史に残る大きな発見をしたハーヴェイでさえ、現実の医療、自分の兄弟の治療に際しては、このような医師の処置に甘んじ、文句を言うどころか、信頼していたということがわかる。

ボンテクーは瀉血には反対の立場だった。少なくとも、その点では、時代の悪弊を見抜く先見の明があったと言える。脳の解剖で知られるウィリスなど、当時の有名な医学者たちは、依然として瀉血一辺倒の治療を肯定しており、パリの医学者ギー・パタン (Guy Patin, 1601-1672) は、瀉血を熱烈に支持する手紙 (1622) を残している。<sup>66</sup>

17 世紀に急速に進歩した解剖と顕微鏡による人体の観察は、西洋医学の進歩に多大な貢献をした。しかし医科学者たちは、生きている人間を全体として捉え、その健康の回復や維持をどうはかるか、という医術の根本命題をどこかで見失ってしまったのか、と考えさせられる。

ボンテクーはこの問題に気づき、本書を執筆し、公刊することを自分の使命であると考えたのではないか。迷信やおまじないを利用するあやしげな民間療法家からも、大学や医師組合の医者たちからも、四方八方から批難や攻撃を受けることは覚悟の上だったように思われる。本書の中には、「私の 18 年間におよぶ診察の経験」という言葉がある。医療の世界で気づいたことを、一般の人々ひとりひとりに伝えなければならないという、ボンテクーの強い思いが感じられる。

---

<sup>64</sup> プレニーに関しては、滝口 (2003) を参照。またフランス宮廷の侍医団に関しては宮本 (1999) も参照。

<sup>65</sup> Benjamin Woolley (2004: 218-219) を参照。

<sup>66</sup> 次にギー・パタンの手紙の一節を紹介する。'Long live the good method of Galen and long live the beautiful verse of Joachim du Bellay: O good, O holy, O divine blood-letting.' Gregory Zilboorg (1941: 261-262) を参照。翻訳はジルボーク (著) 神谷美恵子 (訳) 『医学的心理学史』みすず書房、(1958) 1986 を参照。なおギー・パタンはフランスにおける茶論争にも登場する古典派の医学者。

その主な主張は、「健康は自分自身で守ることができる。節度ある、規則正しい生活習慣が大切である。茶はそのために役立つ、優れた薬草である」とまとめられる。

## (2) 女性と子育てについて

ボンテカーは茶論の中で当時のオランダのさまざまな社会問題について論じている。健康と医療の問題に次いで、大きな関心を抱いていたと見られるのが、女性と子育て（育児、教育）の問題である。医療問題と同じように鋭い現状批判がなされているが、批難のための批難ではなく、事態改善のための提言もきちんと含まれている。

もちろんボンテカーの本書だけを見て、これをそのまま当時のオランダ社会の実態と決めつけることは慎まなければならない。今後、他の複数の史料とつきあわせて検討する必要がある。ただボンテカーの議論を読む限りでは、合理的で冷静な論の運びからも、個人的な怒りや恨みから、根も葉もない作り話を書いているとは、考えられない。

前述のとおり、ボンテカー自身は、5歳で母を亡くし、2度結婚したのだが、安定した家庭生活を送ることはできなかった。最初の妻とは結婚後まもなく死別し、再婚した妻とは折り合いが悪く、すぐに離別したという。本人の育った環境や、結婚後の家庭生活については、今はこれ以上詳しいことはわからない。

本書の中で、女性と子育てに関係する記述を見ると、時代の風潮を憂い、批判的なものが多い。気づいた点をいくつか挙げておきたい。

まず、茶と不妊の問題。茶は人口減少、少子化をもたらすかどうか、というのは、当時のオランダ人がまじめに心配していた問題らしい。本書は、茶に対するさまざまな懸念や不安を払拭することから始めているので、ボンテカーは当然この問題を取り上げている。「茶を飲むと男女ともに生殖能力が損なわれ、子どもを授からなくなるのではないか」という根強い懸念に対して、著者は「中国や日本はオランダに比べると大きな国であり、人々は一生茶を飲んで暮らしているが、人口は減っていない」と反論している。<sup>67</sup>

ボンテカーは、不妊の原因は、茶ではなく、愛情よりお金目当ての結婚や、一時の情熱による結婚、夫婦喧嘩ばかりの生活、若い女性たちが甘いものを好むことなどによるとしている。この時代のオランダの家庭、一世帯あたりの子どもの数は平均1人か2人で、子どもが生まれても乳幼児期の死亡率はかなり高かった。

なお砂糖や果物など甘い食品の食べ過ぎに関しては、虫歯の原因になることもボンテカーは指摘している。(Bon.202) 茶が虫歯の原因になるのではないかという誤解は、ヨーロッパでは長く消えず、18世紀半ばのイギリスでも、茶論争の折、良く取り上げられる論点となっていた。逆に言えば、茶を砂糖と一緒に取る人が多かったことを示す証拠のひとつと考えることもできる。そのほか、運動不足になりがちな女性は便秘に悩むことが多かったため、ボンテカーは「茶は便秘解消に役立つ」として女性たちに茶を奨めている。

子育てに関しては、小さい頃から甘いものを欲しがるだけ与えて甘やかすやり方を批判

---

<sup>67</sup> 当時のアムステルダムは人口が11万人、ライデンは4万人くらいだったという。現在の人口はそれぞれ約73万人、約11万人なので、減少はしていない。

している。また、赤ちゃんの扱いに関しては、母乳による育児を推奨する立場だった。「赤ちゃんが泣いていても、その理由がわからず、母親たちは赤ちゃんを無理に揺すって黙らせる。赤ちゃんが、泣き止むと母親や乳母は安心してしまう。本当は、揺すられたために、よけいに気分が悪くなって、黙ってしまっただけなのに。」(Bon.149-151) などと書いている。身近な友人の家庭あるいは往診時に観察する機会があったのだろうか。細かい観察ぶりで、赤ちゃんの気持ちを代弁していて、ユーモアのセンスも感じられる興味深い箇所である。

女性と子育てについてボンテクーは、総じて辛口で、苦言を呈することが多い印象を受ける。ただ、女性嫌悪とか女性蔑視というような、凝り固まった冷たい視線は感じられない。女性の生活と健康への配慮は、例えば食生活改善の提案や茶の便秘解消効果の箇所にも表れている。次世代を担う子どもたちを健康に育てて欲しいという気持ちから、子育てについても、本書の中で論じているのだと考えられる。

ボンテクーが読者として女性を想定していたかどうかについては、はっきりとはわからない。当時のオランダは、他のヨーロッパ諸国と比べて女性の識字率が非常に高く、ある調査では、男性 57 パーセント、女性 32 パーセントだったとされている。<sup>68</sup> 本書を読むと、女性にこそ伝えたいという内容も盛り込まれているが、男性読者だけに向けて語っていることが、はっきり感じられる箇所もいくつかあった。

ボンテクーの茶論は特に女性のために書かれたものではなかったが、ラテン語ではなく広くオランダ語国民のために母国語で書かれたものだった。少なくとも女性に道を閉ざさず、門戸を開いていた点は評価して良いだろう。

### (3) 茶そのものについて

茶に関するボンテクーの主張は、標題の「最も優れた薬草」という言葉に要約されている。ボンテクーは本書の冒頭から、自分のことを「茶を愛する者」*a lover of this plant* であると宣言し、茶を全面的に肯定する立場から書いている。「我らの茶」*our tea: onse Thee* という言葉もしばしば見られ、「いま我々が話題として論じている」という意味ももちろんあるが、やはり著者の茶に対する強い愛着が感じられる。ただし、茶を「万能薬のように、全てに効くとして、祭り上げる気はない」(Bon.128) とも明言している。

論の運びは、合理的、理性的で、文献に頼るよりは、自分自身の体験や経験と実験および観察を重視している。また今日から見れば、初期のごく初歩的な化学理論に過ぎないかもしれないが、酸とアルカリ、塩（ボンテクーは茶には *subtle salt* が含まれると述べて、この成分を重視している）などといった概念を用いて、茶の成分について考察し、それらが体内で働くしくみを解明しようとしている。ただ、この茶論は医学者向けではなく、一般市民のために書いたものなので、詳しい実験の報告などは、ラテン語で別に準備中の論文に譲る、と断っている。

---

<sup>68</sup> 17 世紀のオランダでは、初等教育が充実しており、5 歳から 14 歳の子どもの 65 パーセントは就学していたという。大人の文盲率は 10 パーセントだった。(小林 1999:161)

本書末尾の16章においては、茶の選び方や水、湯の沸かし方、茶の淹れ方、飲み方、道具、時間や季節など茶に関わる実際的な知識が丁寧にまとめられている。もし本書を読んで、「自分も茶という飲み物を飲んでみたい」と思った場合、すぐ試することができるほど、詳しく書かれている。前半が理論編だったとすれば、この部分は応用編、実用書として読めるようになっている。

茶の論じ方に関しては、以上のような特色がある。

最後に、ボンテューの茶論の位置づけや文化史的意義について、考えたことや気づいたことを述べておきたい。

ボンテューの茶論以前に、ヨーロッパで茶について書かれた書物として広く知られているものに、シモン・パウリ (Simon Paulli, 1603-80) の『煙草・茶論』(1635, 1665) がある。医学植物学者のパウリは、当時ヨーロッパで流行し始めていた煙草と茶を取り上げ、これらの新しい嗜好品受容の是非を論じている。パウリの立場は、煙草に対しても茶に対しても、否定的なものであった。茶に関しては、「ヨーロッパにも茶と同じ植物が存在する」と主張したが、後にそれは誤りであったことがわかった。<sup>69</sup>

ボンテューは『茶論』の中で、一箇所だけパウリに言及しているが、軽く触れる程度で、議論の対象にはなっていない。<sup>70</sup> 17世紀前半は、まだ茶の輸入量もきわめて少なく、茶を論じる著者もほとんどいなかった。そのことはイギリスのレットサム『茶の博物誌』の文献表(1800年頃までにヨーロッパで茶について書いた著者と著作のリスト)を見るとよくわかる。<sup>71</sup>

今回、再読して気づいたことをいくつか述べる。

第一に、ボンテューは経験(体験、実験) *experience* と理性 *reason* を重視する人であり、論の展開は明快で合理的であると感じた。論争の人として知られるが、決して怒りをぶつけるような書き方はしていない。ボンテューの議論の基盤となっているのは、自分自身の18年間の診察経験であり、「茶の愛好者」として日常生活の中で茶に親しんで来た体験である。この点が、同時代に茶論を出版した医学植物学者のシモン・パウリとは、大きく異なる。パウリは、植物としての茶に関心を持っていたが、新しくヨーロッパに入って来た新大陸の煙草やアジアのチャには懐疑的な立場でもあり、自分で日常的に茶を用いたことは、おそらくなかったと思われる。

第二に、ボンテューは、医化学の最前線の知識で、血液や脳、消化の仕組みなどについて解説しているが、権威ある学者の説やギリシア・ローマの古典を借りて来て、自分の説を補強する方法は一切取っていない。パウリの『煙草・茶論』(1665) と比べると、出版時

---

<sup>69</sup> 滝口(2011)を参照。

<sup>70</sup> ボンテューは、「パウリ博士のミルトゥス・ブラバンティカも、茶ほど優れた薬効を持っていない」(Bon.447)と述べている。

<sup>71</sup> レットサム(2002: 214-221)参照。

期は 10 年ほどしか違わないのに、その点は根本的に異なっている。<sup>72</sup>

第三に医者としての立場からの茶論であり、健康の問題と日常の規則正しい生活習慣ということに関心が集中している。オランダは伝統的に簡素、節約、清潔などを重要な価値観としていて、日常生活を大切にする文化があると言われる。ボンテクーの考え方や態度も、このオランダ精神とつながっているのではないかと思う。またボンテクーは医者としての診察ならびに新しい医学の研究や論文執筆に懸命で、茶道具に凝るといった余裕はなかった。高価な茶器などについては、「虚栄」vanity であるとして、退けている。水と血液への関心は、スコットランド出身の医師で 18 世紀半ばに茶論を書いたショート博士につながるものと言えるだろう。<sup>73</sup>

最後に、ボンテクーの茶論の文化史的意義について考えておきたい。この茶論は、1678 年にオランダ語で出版されたものであり、ヨーロッパにおける茶の流行のきっかけを作った重要な茶論とされている。内容については、今回は概要と三つの特色についてまとめた。この茶論は、一般の人々に向けてラテン語ではなく母国語のオランダ語によって書かれた茶論であり、身体の部分別に茶の効用がわかりやすくまとめられていること、水や血液の働きの重要性が指摘されていること、脳の働きと茶の関係（睡眠を妨げる効果、疲労回復、人を快活にする効果等）がかなりの確に書かれていること、茶によって生活習慣をあらため（とくにワインなど酒の弊害を避ける）、節度ある生活をする事で病気を予防できるという予防医学の観点がはっきり見られること、など多くの興味深い特色を持っている。

本稿における茶論再読と考察に基づき、以下のような結論が得られた。

ボンテクーの茶論は、欧米の茶論史の上では、「実際に茶を日常的に 10 年以上飲み続けた自分自身の体験をもとにして、医師が医学的見地から茶の効用と用法について詳しく書いた最初の茶論」と位置づけることができる。

ボンテクーは 38 歳という若さで、これからという時に、不慮の事故でこの世から突然消え去った。しかし著書の中で自説を展開し、茶、コーヒー、ココアがヨーロッパで普及し、定着するきっかけを作った。本書には、権威主義や金儲け主義や迷信にとらわれて、不合理な治療法で患者を苦しめる医療関係者から、オランダの人々を救いたいというボンテクーの熱意が一貫して感じられる。「茶の過剰な礼賛者」「オランダ東インド会社のまわし者」「無神論者」など、数々の汚名を浴びせられたボンテクーの名誉回復のためには、この『茶論』1 冊の再検討だけでは、まだまだ不十分であろう。しかし、ささやかではあるが、ボンテクー再考の一步は踏み出すことができたと考えている。

---

<sup>72</sup> 滝口（2011）を参照。

<sup>73</sup> ショートに関しては、『英国紅茶論争』第 3 章ほか参照。

## 5. おわりに

1690年代のオランダの詩を引用して終わることにしたい。ボンテクーの茶論が出てから約20年後のものである。この詩を読むと、この時期には、かなりオランダの日常生活に茶が浸透し始めていた様子がかがわれる。<sup>74</sup>

Thee, ja thee, dat moet men roemen,  
Tea, yes tea, that should be praised,  
Ligchaams beste dokter noemen,  
Called the best physic of all,  
Want die medicine thee  
For this medicine, our tea,  
Komt ons alle daag ter snee.  
Comes in useful every day.  
Thee maakt ons heel graag in t'eeeten,  
Tea gives eagerness to eat,  
Thee verkoelt en thee doet zweeten,  
Tea cools down and causes sweat,  
Thee dat zuivert hals en mont,  
Tea can clean our mouth and throat,  
Thee lest ook den dorst terstont.  
Tea will also quench our thirst.  
Thee verdrijft de kwaade maagen  
Tea can cure an indigestion,  
Thee ka nook kolijk verjaagen,  
Tea can also drive our gripings,  
Thee herstelt hoest, roos en gal,  
Tea cures coughing, scurf and gall,  
Thee staat voor de klieren pal;  
Tea will never fail with glands.  
Thee kan ook gravel afdrijven,  
Tea can drive off gravel too,  
Thee is goet voor die veel schrijven,  
Tea is good for those who write,  
Thee verheldert ons gezigt,

---

<sup>74</sup> オランダ、アムステルダムの詩人による茶詩。J. Jonker, “*De vrolijke Bruiloftsgast*”, 1697. Bon.97-99 参照。

Tea can clarify our sight,  
Daer't verstant en al verlicht.  
Since it lightens mind and all  
Komt dan, o! gij drooge zielen  
Come then, oh! you thirsty souls,  
Komt rondom de theepot knielen.  
Kneel around a pot of tea,  
Zwelgt er ongeregelt graag  
Drink irregular amounts,  
Jaagt er thee door strot en maag.  
Pour the tea through mouth and throat.

(日本語 大意)

茶は賞賛すべき飲み物だ  
茶は全ての医薬の中でも最良のものと呼ばれる  
なぜなら、この薬、我らが茶は、  
毎日の暮らしに役立つものだから  
茶は食欲を増進する  
茶は鎮静作用があり、発汗を促す  
茶は口や喉を清潔に保つ  
茶は渴きを癒してくれる  
茶は消化不良を治す  
茶は腹痛を除去する  
茶は咳、ふけ、擦り傷を治す  
茶はリンパ腺にも良く効く  
茶は尿砂を取り除く  
茶は書き物をする人たちにも良い  
茶は視界を明瞭にしてくれる  
なぜなら茶は精神と全身を明るくするものだから  
心と身体に渴きを感じる人々よ、  
ティーポットのまわりにひざまずき、  
銘々好きなだけお飲みなさい  
口と喉をとおして、さあ茶を注ぎ込もう。



### 【附論 3】 ニコラ・ド・ブレニーの茶論：17 世紀後半のフランスにおける茶の医学的意味について

ニコラ・ド・ブレニー (Nicolas de Blégnny, 1646?-1722) の『茶、コーヒー、ココアの正しい用法』(1687)<sup>75</sup> は、近代ヨーロッパの食卓にほぼ同時期に登場した三つの新しい飲み物を論じた本で、飲み物の文化史では必ず参照される重要な文献である。著者ブレニーは宮廷の侍医でもあったので、三つの飲み物について医学的見地から考察を加えており、薬としての作用についても論じている。したがって本書は当時の医学的常識や身体観を知る上でも非常に興味深い文献となっている。しかし、その内容についてはまだ断片的な紹介しかなく、医学史上の位置づけも十分になされているとはいえない。そこで本稿では本書の茶論部分について検討し、17 世紀後半のフランスにおける茶の医学的意味について考える端緒としたい。

#### 1. ブレニーの生涯と著作について

ブレニーは 1646 年頃フランス北東部のショーモン・アン・バシニィに生まれ、1722 年に南仏プロヴァンス地方のアヴィニオンで亡くなった。父親は薬剤師で、ニコラは外科医学校の管理人をしていた兄を頼ってパリに出て、その学校で学び、外科医となった。薬剤師助手を経て、1674 年には薬剤師にもなり、サン・コムで貧しい人たちのための教区外科医の仕事をしている。そのうちヘルニア治療のバンドを作る工場を創始したり、ヘルニアの治療法についての本を出版したりしながらしだいに頭角をあらわした。ブレニーは、1678 年に王の外科医の地位を手に入れ、1685 年には王弟の侍医となっている。宮廷の侍医だったダカン (Antoine d'Aquin, 1620?-1696) やファルコネ (André Falconet, 1611-1691) といった人たちの庇護を受けたとされている。

当時のフランスは太陽王と呼ばれたルイ 14 世の時代 (1643 年即位、親政は 1661 年から 1715 年) で、政治的には王を中心とする中央集権体制強化の時期とされている。またこの時代の建築、造園、藝術の最高峰を集約したともいえるヴェルサイユ宮殿の造営はルイ 14 世親政開始の頃から始められ、1672 年から 1682 年にかけて宮廷と政府機関の移転がおこなわれた。ブレニーが宮廷の侍医となったのもこのころで、本書にも宮廷での治療や、効果をあげた治療法のことなどが書かれている。

この時期から 1690 年代初めにかけて、ブレニーは科学講演や講義などをおこなう教育の場を開設したり、貧しい人々のための治療所を開いたり、病院と化学実験室をつくったり、八面六臂の活躍をしている。

著述、出版活動もほぼ同じ時期に開始しており、例えば次のような本を出している。

---

<sup>75</sup> 原題は、*Le bon usage du thé, du café et du chocolat pour la preservation et pour la guérison des maladies*, Lyon, 1687. 以下の引用に際しては、Blégnny と略記し、頁を数字であらわす。テキストにはジュネーブ大学図書館所蔵の本を利用した。

- 1674年 『性病の治療について』  
1676年 『ヘルニア治療について』  
1682年 『イギリスの薬について』  
1687年 『病気の予防と治療のための茶、コーヒー、ココアの正しい用法について』  
1688年 『美容と健康の秘訣』

ブレニーはこのように多くの著作を残しているが、そのタイトルからわかるのは、実際の治療法に関心が深く、薬や化粧品、医療器具などの製造や考案に熱心な人物だったということである。その特徴は次の第2章で紹介する「茶論」のなかにもはっきり表れている。医学史の流れのなかでは、時代をリードした偉大な学者の著作の方が注目されやすいが、このような臨床医の著作にも視野を広げると、その時代に一般的だった身体観や治療理論の本質がつかみやすくなるのではないだろうか。

さて、ブレニーの出版活動の中でもう一つ重要なのは、フランスではじめての医学雑誌を編集、刊行しようとしたことだろう。ヨーロッパの定期刊行物の歴史からすると、17世紀は重要な出発点とされている。1605年にアントワープでヨーロッパ初の新聞が創刊され、同年フランス初の新聞「メルキュール・ド・フランス」も刊行され始めた。初期の定期刊行物発行は当局の検閲や資金面でさまざまな困難を伴う仕事だった。ブレニーの場合は、起業家としての才覚があり、資本の蓄えも少しできたので医学雑誌の刊行に取り組んだのかもしれない。ブレニーの出した雑誌のタイトルは次のようになっている。

1679年 *Les nouvelles découvertes sur toutes les parties de la médecine*

1680年 *Le temple d'Esculape*

1681年 *Le journal des nouvelles découvertes*

1684年 *Le Mercure Sçavant*

ブレニーの医学雑誌はいずれも長続きしなかったが、最新の医学情報を定期刊行物によって伝えようという発想は先駆的で貴重なものだった。ブレニーは雑誌のラテン語訳をジュネーブで出すなど、フランスだけでなくヨーロッパ規模の医学の情報交換を目指していた。また当時厳しかった出版統制のもとで1682年3月21日に発禁処分を受けてからは、パリからアムステルダムへ拠点を移して雑誌の発行を続けようと努力している。このようなことから医学雑誌発行にかけるブレニーの意欲は並々ならぬものだったことがわかる。

ブレニーの生涯についてはまだ謎の部分が多い。王の侍医団の中でブレニーの庇護者だったダカンがファゴン (Guy-Crescent Fagon, 1638-1718) と対立して失脚したのは1693年のことである。このとき以降ブレニーの後半生は波乱に満ちたものになった。パリを離れ、ロワール地方のアンジェでは何度か獄中に起居したとされている。1699年3月26日アンジェを去り、イタリアを旅行してナポリに滞在した。帰国後、南仏アヴィニオンに居を定め、1722年、76歳の頃生涯を終えた。

限られた資料だけから断定することは避けなければならない。しかし少なくともニコラ・ド・ブレニーは、常に新しい薬（茶、コーヒー、ココアもその原料となった）や医療器具の開発に意欲的に取り組む創意工夫の人であったこと、パリではなく地方で生まれ、

薬剤師の父を通じて薬草や民間医療の知識も継承していたこと、出版をとおして医学情報や知識を社会的に広く普及させようという意図をもっていた人物だったことなどは記憶されてよいだろう。

## 2. 茶論の内容

ブレニーの茶論は全6章で、各章の標題は次のようになっている。

第1章 茶の形状、栽培地、異名について

第2章 茶の選び方と価格について

第3章 茶の特質について

第4章 茶のさまざまな飲み方について

第5章 茶の特別な効能について

第6章 茶の解熱シロップについて

第1章は「東インドからもたらされる小さな乾燥した葉およびこの葉から作り、砂糖を加えるとかなり美味しい飲み物になる液体を、ここではテ (Thé) と呼ぶことにする」という一文から始まる。まず茶 (テ) の定義から始めているのは、ブレニーの学問的態度を表わしているだけでなく、その必要があったからにはほかならない。東アジアの茶は1610年頃からオランダによってヨーロッパに輸入され始めていたが、この茶論が出た1687年当時、ヨーロッパでは茶がどんな植物なのかまだはっきりわかっていなかった。ヨーロッパにも茶と同じ植物があると主張する論者も少なくなかったので、ブレニーはわざわざ「東インドから」と断っている。ブレニーは、「ヨーロッパ産の茶」の議論に深入りすることは避けて、むしろ日本産と中国産の茶の差異に注目する立場をとっており、日本産の茶の方が葉は小さくて味はずっと良いと評価している。

第2章では上質茶から粗悪茶まで、さまざまな種類の茶について、葉や浸出液の色、味、香りおよびその価格についての記述がある。例えば、良い茶は「明るく緑がかった黄色で、スミレか竜涎香が混じっているのかと思うようなとてもよい香りで、苦味や渋味はそれほど強くない」という。一方、粗悪茶はとても苦くて渋く、多量の砂糖を入れてもまずかったらしい。

この第2章と第4章には茶の種類や飲み方について詳しい解説があるので、当時飲まれていた茶について考える上で非常に興味深い資料となっている。ただ本稿はブレニーの茶論の医学史的意味について考えることをねらいとするので、茶の医薬的作用に関する議論を含む第3章と第5章を中心に検討することにしたい。

第3章でブレニーは茶の最も重要な「特質」として二つの性質を挙げている。すなわち、苦味 *amertume* と渋味 *astriction* である。

茶を飲むとき最も強く感じられる性質は苦味と渋味である。そこで苦い薬というこ

とについて私はかつての著書でイギリスの薬について書いたことに触れておきたい。<sup>76</sup>

イギリスの薬とは、キニーネのことである。キニーネは、間歇性の発熱に効く薬として当時注目されており、ブレニーは前述のとおり 1682 年に『イギリスの薬』と題してキニーネについての本を出版している。以下ブレニーの原文にできるだけ忠実に、「苦味」をはじめとする茶の特質についての記述をまとめて示すことにする。

混合物 *les corps mixtes* を構成する要素には、酸、水、火、エーテル体、土 *les corpuscule acides, liquids, ignées, étherés & terrestres* がある。

このなかで酸だけが舌を突き刺すような味がある。全ての苦味は舌を刺す。苦味の働きは舌で鋭く感じるものである。ゆえに、全ての苦味ある混合物は、その成分に酸が含まれている。

さて、たくさんの水に酸を混ぜると、舌を刺激し、ものを溶かす作用のある液体を生じる。この例としては、塩酸 *les esprits de sel*、硫酸 *les esprits de vitriol*、明礬 *les esprits d'alun* などがある。

もし酸が火と結合すると、腐蝕性のもの、例えば、昇汞、硝石、腐蝕用器具にする石などを生じる。

もし酸がエーテル体である硫化物や油性物と強く結合すると、はちみつや砂糖のようなどても甘い混合物を生じる。

それゆえ、酸とちょうどよい割合で混ぜ合わせ化合させて苦い味を生み出すことができるのは、土の粒子 *les corpuscules terrestres* だけということになる。そして実際、塩 *sel* の中により多くの土 *terre* があればあるほど苦味が強くなり、精製のされ方が少ないほど、塩は苦くなる。

さて私が名前を挙げた元素のうち、酸はもっとも重く、それゆえ最も冷である。そして土は酸よりも軽く、水と同じで、火とエーテルよりは重いので、土はほどほど、すなわち両極端の中間の性質である。

このような土と酸が、酸の優位な割合で一緒になると、その混合物は清涼剤 *rafraichissant* あるいは、少なくとも私たちの体温を適度に保つのに非常にふさわしいものとなるはずである。

さて、茶は乾燥していることから、茶の構成要素の中に、エーテル体はほとんどなく、水はそれよりさらに少ないことがわかる。香りに関しては、茶は乾燥しているので揮発性でスピリット性 (*spiritueuse, esprits* の豊富なという意味にとっておく) のある火の成分をもつことがわかる。ただし茶の香りは柔らかで繊細なほのかなものなので、火の成分はあまり多量ではないと考えられる。

これらのことを前提とすると、茶の特質とそれに基づく茶のさまざまな性質を説明

---

<sup>76</sup> Blégny, 25.

するのはきわめて容易なこととなるだろう。なぜなら、まず、茶には酸を非常に多く含む部分があり、酸の本性は血液やミルクなど栄養豊富な液体を凝固させることである。また茶にはアルカリあるいは土の成分が含まれており、これは固体部分 *les parties solides* を縮める働きをする水分や油分を吸収するので、固体部分を引き締めて強固にするのに役立つ。それゆえ必然的に、この葉は非常に収斂性があるといえる。そしてさらに、茶は揮発性とスピリット性のある火の成分を持っていて、その火の成分は茶の香りからはっきりそれとわかるほど多量なので、茶が気 *les esprits* の乱れを直し、元気を回復させる働きをもつのは至極当然のことである。

以上のような解説から茶の本性と諸性質に関して適切かつ全般的な考え方をつかんでいただくことができるだろう。<sup>77</sup>

このあとブレニーは、茶の諸特性についてはあとの 5 章で詳説する、としてこの第 3 章を閉じている。

さて第 5 章冒頭でブレニーは「茶の効用の中で最も著しく、最も広く知られているのは、普通ならきつと疲労困憊してしまうほどの（長時間の）覚醒状態にも耐えられるようにさせる作用である」と述べている。つまり、茶の最大の特性は覚醒作用であるとして、睡眠と覚醒の仕組みについて述べることから始めている。

覚醒 *la veille* とは、ブレニーによれば「身体が意思に基づいてあらゆる機能を発揮できる状態」であり、それを支えているのは、「魂気」*les esprits animaux*<sup>78</sup> の絶え間ない流れである。

覚醒状態は、全ての神経 *les nerfs* の中を魂気が絶えず流れており、その結果、感覚器官を構成する神経にも魂気が絶え間なく流れていることによるのみ維持されている。それゆえ、この魂気が消散したり、魂気の通路に何らかの妨げが生じた場合、睡眠 *le sommeil* の原因となる。睡眠状態とは、感覚が魂に知覚を伝えられないほど外部感覚が低下していて、その他の身体部分は全て弱まり、弛緩し、本来可能なはずのあらゆる意思的行動ができなくなっている状態と定義できる。<sup>79</sup>

このことから、なぜ人は重労働や長時間の覚醒状態のあと自然に眠り込んでしまうのかわかる、とブレニーは言う。

なぜなら、重労働や長時間の覚醒は多量の気を消散させるため、とうとう最後には

---

<sup>77</sup> Blégnny, 24-30.

<sup>78</sup> 「魂気」については、クレインス・フレデリック「宇田川玄真の神経観（1）」『科学医学資料研究』31-（1）2003、209（3）参照。

<sup>79</sup> Blégnny, 45.

気は非常に稀少になって、全ての神経を満たして身体を支え、感覚や動作に適応させることができなくなってしまうからである。その結果、新たな循環によって浄化され俊敏、subtile（動きやすく、浸透しやすい感じ）になった血液が、消散したのと同量の気を脳に送り届けてくれるまで、身体は不動で無感覚の状態にとどまらざるを得ない。なぜなら、気の消散によって不可避免的に悪気 *des vapeurs* が生じるが、この悪気は脳に昇り、気を乱し、諸神経の入口に一種の障害物を形成するものなので、身体の末端がだるく弱く不活発な状態に陥ったとしても驚くにはあたらない。というのも、身体の末端というものは、気が継続的かつ豊富に送られてこない、健全にそれぞれの機能を果たすことができないからだ。<sup>80</sup>

つまりブレニーによれば、気が滞りなく、継続的かつ豊富に身体の末端まで送り届けられることが、覚醒の維持にとって重要であるということになる。そこで、ブレニーは茶の働きを思い出す。なぜ、茶は睡眠を妨げ、覚醒状態を維持するのか。

なぜなら、茶は苦味ゆえに固着液 *fixatif* かつ収斂剤 *astringent* として作用し、自然に反する発酵 *les levains contre nature*<sup>81</sup> を和らげたり、胃の入り口を収縮させたりすることによって、気を乱し神経を詰まらせるあらゆる種類の粗悪な悪気の上昇を妨げると思われる。そしてさらに、茶には非常に揮発性がつよくスピリット性の高い成分が多く含まれているので、労働や覚醒状態によって消散した魂気をすばやく回復し、その魂気の新たな流れを神経の中に生じさせることができる。そして感覚能力をもつ魂 *l'ame sensitive* の諸機能を再び働かせる力を全身によみがえらせることができるのである。<sup>82</sup>

以上のような茶の作用の仕組みをブレニーは考えていて、次のように結論づけている。

茶は発酵の原因 *les levains* を壊して自然に反する発酵 *les fermentations contre nature* を中断させ、消化を正常にし、余分な湿気を吸収し、消化不良が起こるのを予防するので、頭、胃、体内の全ての病気を防ぐことができる。すなわち頭痛、風邪や肺炎などの粘膜炎症、催眠性の病気や、さらに放蕩や淫乱の結果生じるあらゆる身体の不調などを予防できる。だからこそ、中国や日本では、痛風や結砂に苦しむ人や卒中、てんかん、中風などに襲われる人がめったにいないのだ。<sup>83</sup>

---

<sup>80</sup> Blégny, 48.

<sup>81</sup> この *les levains* はパン種や心配の種などを表わすことばで、ここでは不消化やガスの発生などをもたらす、体内の発酵現象の原因となるものを指していると考えられる。

<sup>82</sup> Blégny, 48-49.

<sup>83</sup> Blégny, 49-50.

また茶のもう一つの側面、香りの成分の働きについては次のように考えている。

揮発芳香性成分が豊富で香りのよい薬草は元気付け作用や利尿作用があることを私たちは経験から知っている。茶もやはり揮発芳香性成分をもっているため、血の塊を浄化し、血液の動きを正常なものにし、血液のフィルターを掃除する働きがある。そのことから、茶には心臓の動悸、肺の乱れ、肺血管の損耗、間歇熱、腎疝痛などに効き目があることがわかる。<sup>84</sup>

このように茶の特質に由来するさまざまな効果について述べたあと、ブレニーは最後に茶の飲み方について、目的別に注意事項を書いて第 5 章を終わっている。以下にその概略をまとめる。

まず、茶を嗜好品や食事の一部として楽しむ場合、あるいは健康保持や病気予防のために飲む場合は、睡眠前を除いて、好きなときに好きなだけ気ままに飲んでも構わない。

しかし体調不良を治すために飲むなら、以下のような注意を守って欲しい。頭痛や何らかの炎症を軽減させたいときは必ず、砂糖の代わりにバニラシロップを一匙茶に入れること。腹部の炎症や不調ならびに消化不良に起因するあらゆる病気には、竜涎香かザクロのエッセンスを 1、2 滴茶に加えるとよい。痛風や腎疝痛の場合には、コーヒーのシロップがよい。最後に間歇性発熱には、次章で作り方を説明する解熱シロップが効果的である。<sup>85</sup>

このように第 5 章には、覚醒と睡眠についての考え方、なぜ茶が覚醒状態の維持に役立つのか、茶の苦味と揮発芳香性成分の作用の仕組みなどについて、興味ある記述が数多く含まれている。

なお、第 6 章でブレニーは自分の開発した解熱シロップについて、ほぼ次のように語っている。「このシロップは、茶、コーヒー、ココアから抽出した塩のエッセンス *les sels essentiels* で、容易にすばやく確実な効果の得られる間歇熱の治療薬となる。1682 年頃この塩の抽出に成功し、その成果を雑誌に発表しようとしたら、敵対者の嫉みのせいで雑誌を発禁にされた。しかしそのような妨害に屈することなく、王の許可も得て、この素晴らしい解熱剤を人々に広めることにした。」

ブレニーは解熱シロップの効果にかなり自信を持っていたようだが、その製法は後日発表するのでまだ秘密にしておくとしている。そのためどんなシロップだったのか、今日

---

<sup>84</sup> Blégnny, 50-51.

<sup>85</sup> Blégnny, 52-53.

推定することはむづかしい。茶、コーヒー、ココアから抽出したエッセンスを原料にしていることは確かなので、何らかの有効成分は含まれていたと思われる。ただしブレニーが主張しているほど多くの病気に効く万能薬だったかどうかは保証できない。もっとも、あとで触れるように、瀉血、吐剤、下剤などにのみ頼っていた当時の宮廷医療の実態を考えると、ブレニーの薬の方が効果的だったのではないかと思われる症例も少なくない。

さらに第 6 章では飲食物と身体の関係、熱のある人の食事の摂り方などに関して細かな注意が書かれている。例えばブレニーは、生の野菜や果物は身体を冷やしてよくないという古くからの考え方を強調しているが、その一方で、人によって消化の速さが違い、それは消化酵素 *le levain digestif* のはたらきの違いによるといった新しい見解も示している。

### 3. ブレニーの茶論の位置：同時代の医療と茶の医学史の中で

茶、コーヒー、ココアのどれにも堪えられません。どうしてああいうものが飲めるのか不思議です。茶は乾草や汚物の臭いがしますし、コーヒーはすすか腐ったイチジクのように、またココアは甘すぎます。ですからどれもだめで、特にココアを飲むと胃が痛くなります。わたしが欲しいものはおいしい冷たい飲み物やビールスープです。これらは胃を痛くしたりしません。(1712 年 12 月 8 日)<sup>86</sup>

ドイツのプファルツ出身で、ルイ 14 世の弟オルレアン公フィリップ 1 世の再婚相手となったリーゼロッテ (エリーザベト・シャルロッテ *Liselotte von der Pfalz, 1652-1722*) は異母妹ルイーゼに宛てた手紙の中でこのように書いている。リーゼロッテは 1671 年に結婚してから 1722 年に亡くなるまで、故郷の地を踏むことはできなかった。正しいドイツ語を忘れないため、また異国の宮廷生活の窮屈さや疲労をまぎらわすために、6 万通ともいわれる膨大な数の手紙をヨーロッパ中に散在する親戚の王族たちや知人に書き残した。

この手紙の文面からは、リーゼロッテが故郷の子ども時代をなつかしみ、晩年になっても幼い頃慣れ親しんだ「ビールスープ」の味に執着を感じていることがよくわかる。リーゼロッテは、三つの新しい飲み物をどうしても好きになれなかったらしい。宮廷では、午後のお茶の時間の習慣が定着し、茶かコーヒーを飲むようになっていた。また、甘いココアは女性たちに人気で、ルイ 14 世の王妃マリア・テレサは、リーゼロッテによれば、「ココアの飲み過ぎで」歯がなかった。

リーゼロッテとブレニーは同時代人で、没年は同じ 1722 年。ブレニーが宮廷の侍医だった時期はリーゼロッテが王弟妃となってフランス宮廷で過ごした時期と重なっている。ブレニーの茶論が書かれたころ、実際に茶はどのように飲まれていたのか、薬や治療法はどうだったかを知るうえで、リーゼロッテの手紙は貴重な資料といえる。

---

<sup>86</sup> 宮本絢子『ヴェルサイユの異端公妃—リーゼロッテ・フォン・デア・プファルツの生涯』鳥影社、1999:



この頃ルイ 14 世は、1686 年 9 月にフランスを訪れたシャムのアユタヤ朝ナライ王の返礼使節から贈られた金のティーポットが気に入って、それで茶を飲んでいたといわれている。なおこのシャムの使節団のことはブレニーの茶論にも言及されており、この使節団から茶に関する知識も含めてアジアの情報を得ようとしていたことがわかる。

リーゼロッテの手紙には興味深い記述が多いが、ここでは、この当時の侍医団の主な治療方法は、瀉血、吐剤、下剤、浣腸、入浴などだったことに注目しておきたい。

ルイ 14 世は、1711 年 4 月に王太子ルイ（49 歳）を天然痘で失い、その息子でルイ 14 世にとっては孫にあたるブルゴーニュ公が王太子となった。ところが翌 1712 年には麻疹が流行し、2 月 12 日にブルゴーニュ公妃（王太子妃）が 26 歳で、数日後の 2 月 18 日にブルゴーニュ公（王太子）が 29 歳で相次いで命を落としている。ブルゴーニュ公妃はそのユーモアで王を楽しませ、ブルゴーニュ公は慈愛深い人柄で未来のフランスを託すべき人と周囲の期待を集めていた。ルイ 14 世の嘆きは深かったと言うべきだろう。ルイ 14 世自身は 1715 年 9 月 1 日、脚の壊疽のため 76 歳で世を去った。

王弟妃のリーゼロッテは、年若いブルゴーニュ公妃やブルゴーニュ公が麻疹で亡くなったのは、入浴、瀉血などの処置をとった侍医団によって殺されたようなものだと述べている。ふたりの子で当時 2 歳だったアンジュー公も麻疹に罹ったが、侍女達が部屋に鍵をかけて侍医団の侵入を防ぎ、部屋を温かくして飲み物などを飲ませて守ったので、一命を取り止めたのだという。

王太子妃のお命を奪ったのは医師団だと断定します。病気になられた王太子妃は発熱剤を投与され、その結果汗をかきはじめ、火のように真っ赤な発疹が出はじめました。ところが医師団は熱が出てしまうまで待てず、王太子妃をお湯につからせ、瀉血を 4 回施しました。その後ふたたび発疹が出て、もうなすすべがありませんでした。（1712 年 2 月 14 日）<sup>87</sup>

この頃すでにブレニーは宮廷の侍医団の一員ではなくなっていたが、侍医団の内部でも治療方針などで意見の対立があることは多かった。ルイ 14 世の脚の壊疽の治療のときも、侍医長ファゴンと外科医長マレシャルの意見が食い違い、適切な処置ができなかったとされている。

ブレニーが瀉血や当時の治療法に対してどのような考え方をしていたか、茶論の中に直接的な言及はない。ただ、茶の特性について重要な点を押さえ、なぜ茶が覚醒作用を持つのか、睡眠や覚醒のしくみから根本的に説明しようとしている姿勢などをみると、瀉血や下剤一辺倒の医者だったとは思えない。

瀉血や下剤に代わるもの、とくに緩下剤としての茶の働きについては、すでにオランダの医者ボンテクーも気づいていて、運動不足で便秘がちな上流階級の女性たちに茶を推奨

---

<sup>87</sup> 宮本（1999: 272-274）参照。

していた。ブレニーも茶やコーヒー、キニーネなど自然界の植物や鉱物に病気を治癒する力をもつ物質が含まれているのではないかと考える立場にたっていた。これは古くからの民間医療や薬草医療の伝統を受け継ぐものだが、化学実験室で有効成分を抽出して混合し、解熱シロップなどの「新薬」や化粧品なども作ろうとしていた点では、新しい時代の医学者だったと言えるだろう。

ヨーロッパの医者による茶論の中で、オランダのボンテクー、ドイツのケンペル、イギリスのショート、レットサムなどと並んで、フランスのブレニーの茶論は重要な位置を占めている。結論的に言うと、茶の医学史の中ではブレニーの茶論はボンテクーに続いて茶の有効性を説いた初期の理論的かつ実用的な茶論と位置づけることができる。

茶をヨーロッパに普及させた人として知られるボンテクーの茶論では、茶による病気の予防や日常生活の改善ということが期待されていた。<sup>88</sup> 病気の治療よりは、予防に重点がおかれており、健康を守るための飲み物や水と血液の重要性が指摘されていた。まだヨーロッパではそれほど馴染みがなかった茶という飲み物にボンテクーが注目したのも、他の飲み物よりも安心して多量に飲むことができ、身体への良い作用をもつ「優れた薬草」であると考えたからだった。

ブレニーの茶論では、茶を飲む習慣ができはじめたフランスの上層社会の人々に茶の正しい用法や効果を知らせることが中心課題になっていた。したがって、茶葉や茶樹についての説明や中国や日本などでの茶の飲み方、おいしい茶を飲むための茶道具や淹れ方の工夫などについてもかなりの紙幅を割いている。しかしもちろん本稿で見てきたとおり、茶の人体への作用に関する医学的考察が重要な位置を占めている。なかでも、茶の最も顕著な作用として覚醒作用の説明を試みたり、苦味、渋味、芳香性という茶の重要な特性にいち早く注目して医学の立場から分析していることは、ブレニーの大きな功績と言ってよい。

ブレニーの先見性は、約 100 年ののち「18 世紀欧州最高の茶論」と評される『茶の博物誌』（1772, 1799）を書いたイギリスの医者レットサムによっても認められている。レットサムは、『茶の博物誌』の中で何度かブレニーの名前をあげ、ブレニーの茶論を引用している。例えば、茶の収斂性に関する実験について報告したあと、レットサムは次のように述べている。

しかし、すでに 1680 年に出版した著書『茶の上手な使い方』の中でニコラ・ド・ブレニーは茶の収斂性を指摘しており、茶の優れた効能はこの収斂性に由来するとしている。先見の明があったというべきだろう。<sup>89</sup>

---

<sup>88</sup> Cornelis Bontekoe, *Trataat van het excellenste kruyd thee*, Haque, 1678. ならびに本稿、附論 2 を参照。

<sup>89</sup> J. C. レットサム著、滝口明子訳『茶の博物誌』講談社学術文庫、2002: 103 J. C. Lettsom, *The Natural History of the Tea-tree, with Observations on the Medical Qualities of Tea, and on the Effects of Tea-drinking*, London, 1772, 2nd, 1799. なお文中でレットサムが 1680 年としているのは誤りか、概数で

## 第2章 イギリス上陸 宮廷から庶民へ

### 1. 宮廷での流行

オランダからイギリスへ

オランダ、フランスなど大陸諸国で茶が人気を集め、いくつかの茶論が出始めた頃、イギリスではどうだったのだろうか。

茶はオランダ経由でイギリスに、伝わったとされている。また、1615年には、イギリス東インド会社が、日本の茶を注文した手紙が残っている。したがって17世紀の初期には、イギリスでもごくわずかな量の茶がもたらされた可能性はある。ほぼ同じころ、コーヒーやココアを飲む習慣もイギリスに伝えられた。

しかし、東洋からの新しい飲み物、茶についてみると、1660年の王政復古以前はそれほど目立った流行にはならなかったように思われる。ピューリタン革命前後の議会と王の対立、そして革命と内乱の時代には、茶の文化を楽しむゆとりはなかった。

最近のコーヒーハウスの研究で明らかになってきているように、イギリスでは1650年頃からコーヒーハウスができてはじめたとされる。インやパブなど古くからある酒場とは異なる雰囲気の社交場、新しい流行の飲み物を飲める、アルコールの入らない社交の場として、人気を集めるようになる。<sup>90</sup>

---

書いたものかもしれない。ブレニーの茶論の1680年版は未見で、レットサムはこのすぐあとの箇所ですでに1688年版を使用したと書いている。また茶の芳香性についても、ブレニーの説を引用して、熱い茶の香りは鎮静剤のような効果があり、頭痛の解消にもなると症例をあげながら述べている。(レットサム 2002:

108-109) ヨーロッパの茶論の歴史については、拙著『英国紅茶論争』講談社選書メチエ、1996を参照。

<sup>90</sup> コーヒーの伝来やコーヒーハウスに関しては、さまざまな分野、立場からの研究が出ている。

- ・ UCC コーヒー博物館編『コーヒーという文化—国際コーヒー文化会議からの報告—』柴田書店、1994
- ・ 菊盛英夫『文学カフェ』中公新書、1980
- ・ 小林章夫『コーヒーハウス』駸々堂出版、1984
- ・ 白井隆一郎『コーヒーが廻り世界史が廻る—近代市民社会の黒い血液』中公新書、1992
- ・ Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe—XIIIe siècle*, Paris, 1979.  
フェルナン・ブローデル (著)、村上光彦 (訳)『日常性の構造 1—物質文明・経済・資本主義 15-18 世紀 I-1』全6冊/第1冊 みすず書房、1985
- ・ Wolfgang Schivelbusch, trans. by D. Jacobson, *Tastes of Paradise : A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, 1992.  
ヴォルフガング・シヴェルブシュ (著)、福本義憲 (訳)『楽園・味覚・理性—嗜好品の歴史』法政大学出版局、1988
- ・ W. H. Ukers, *All about Coffee*, New York, 1922.
- ・ Günter Schiedlausky, *Tee, Kaffee, Schokolade : ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft*, München, 1961.

チャールズ 2 世（在位 1660-1685）が王位について、ポルトガルの王女、ブラガンザのキャサリン（1638-1705）を王妃に迎えた頃から、宮廷では茶が流行しはじめた。一方、1650 年頃から、オックスフォードやロンドンにはコーヒーハウスができ、そこで茶も飲めるようになっていた。コーヒーハウスでは、コーヒーだけでなく、茶やココアその他の飲み物も飲ませたり売ったりしていた。

やがて、コーヒーハウスで売られる新しい各種の飲み物に、税金がかけられるようになった。例えば第 7 章で取り上げるレットサム『茶の博物誌』（1772, 1799）には、次のような一節がある。「というのも 1660 年には、全てのコーヒーハウスで販売される飲み物に、1 ガロンにつき 4 ペンスの税金が課せられているからだ。」（レットサム 2002: 40）「この年 [1660 年] にできた法律により、麦芽酒、りんご酒、梨酒、はちみつ酒、蒸留酒、あるいは強い酒、コーヒー、茶、シャーベット、ココアに対して物品税が課せられ、国王チャールズ 2 世の存命中、王に納税することになり、国王の収入源となった。」（レットサム 2002: 45）コーヒーハウスが人気を集め、そこで飲ませるコーヒーや茶も、課税の対象として注目されるほど流行し始めたことがわかる。

序論で述べたとおり、イギリスで茶が人気の飲み物となり、流行し普及していく過程を考えると、本論文では三つの中心があったと想定する。まず重要なのは、「宮廷」と「コーヒーハウス」という流行の二つの中心である。しかし、イギリス茶文化の形成に最も重要で決定的な役割を果たしたのは、第三の中心、すなわち家庭の「ティーテーブル」である。茶がイギリス人の生活に根を下ろし、毎日の生活に必要不可欠な飲み物になったのは、茶が家庭で、特に女性たちに好まれる飲み物になったからであると筆者は考える。つまり、テーゼのかたちによれば、「イギリスにおける茶の普及と定着の鍵を握り、茶文化創造の主な担い手となったのは、市民階級の家庭のティーテーブルとその主宰者たる女主人（主婦たち）だった」と言うことができる。

そこで本章では、まずチャールズ 2 世の「宮廷」とポルトガルから嫁いだ王妃キャサリンのもたらしたものについて考えたあと、「コーヒーハウス」での茶を具体例に則して検討し、最後に市民階級の家庭における「ティーテーブル」の意味や役割について見ていくことにしたい。

17 世紀のイギリスでは、遠く世界の東の果てから運ばれてくる茶は、中国や日本という古い文明をもつ国の不思議な薬とみなされていた。ルイ 14 世の中国陶磁器収集熱にみられるように、当時のヨーロッパの宮廷では異国趣味が流行していた。ココア、コーヒー、茶などの外来の新しい飲み物も、大航海時代以後、世界各地からヨーロッパにもたらされた数多くの物産の一部であった。やがて、この三つの飲み物は、革命的ともいえるほど大きな影響をヨーロッパの社会に与えることになる。

これらの飲み物は、食事の時間や内容など、個人の食生活を大きく変えただけでなく、

---

・ Ulla Heise, *Kaffee und Kaffeehaus : Eine Bonne macht Kulturgeschichte*, Leipzig, 1996.

人間と人間のつきあいかた、すなわち社交 (society) のありかたを変えた。三つの外来の飲み物は、ヨーロッパの人々の生活に取り入れられ、やがて不可欠なものとして定着してゆく。これらの飲み物を飲む層が広がるにつれて、需要は急激に増大する。その需要に応えるために、これらの飲み物および砂糖の生産と流通をめぐって、植民地経営や三角貿易など、ヨーロッパのみならず、世界全体の経済のしくみに関わる重要な変化がつぎつぎに起こった。<sup>91</sup>

#### 安全でおいしい

では、なぜそれほど大きな需要が生まれたのだろうか。いいかえれば、なぜ新しい飲み物がこれほど好まれ、生活の中に取り入れられるようになったのだろうか。

もちろん、東インド会社、西インド会社などの役割、つまり供給側の宣伝や政治的誘導という要因も見逃すことはできない。流行を作った仕掛け人たちがいた、ということも事実である。例えば、ボンテクー博士も、オランダ東インド会社の手先と批判されていたことを思い出すとよい。

しかしながら、一握りの政治家や商人、企業家たちがいくら巧みに先導したところで、国民の大部分にむりやり嫌な飲み物を飲ませ続けることができるだろうか。全くなじみのない不思議な色や香りの液体を突き付けられたとき、それがなんの魅力もない、ただ胡散臭いだけの液体であったなら、誰が飲もうとするだろう。こうした外来の新しい飲み物には、当時の人々が求めていた何かがあったのではないか。当時の人々の生活に欠けていたものを補う何か、これらの飲み物の中に潜んでいたのではないだろうか。

ヨーロッパというレベルや国全体のレベルで考える前に、17世紀～18世紀に生きていたひとりひとりの人間のレベルで考えてみてはどうだろうか。世界史の流れをかえるほど、大きなインパクトを与えたこれらの飲み物には、当時のヨーロッパ人にとってそれだけの魅力があったはずなのである。

では、その魅力とはなにか。それは、ヨーロッパの歴史上初めて、酒類以外に、衛生上安心して、しかも日常的に楽しんで飲める飲み物が出現したということだったと筆者は考える。

これらの飲み物が、カフェイン（ココアはテオブロミンなど）を含み、精神の高揚や覚醒につながるものであったため、プロテスタンティズムの精神や、産業主義、生産能率向上と結び付いて、これほどの人気を博したという説がある。例えば、フランスの歴史家フェルナン・ブローデルは、いかなる文明にも必要とされる刺激剤・興奮剤としての茶・コーヒー・たばこに注目しており、ドイツ生れの文化史家シヴェルブシュなどもこの点を重視している。<sup>92</sup>

---

<sup>91</sup> 茶と世界経済、貿易などの問題に関しては、経済史、貿易史の分野のさまざまな研究がある。文献については、滝口（2004: 42-43）、附録2ならびに文献目録を参照。

<sup>92</sup> F. ブローデル『日常性の構造』、シヴェルブシュ『楽園・味覚・理性：嗜好品の歴史』を参照。（ブロー

たしかに、18世紀半ばのショート博士の茶論にも、「茶は、発明を促進させる」(Short 1750: 59)という言葉があるとおり、18世紀後半から19世紀の発明と工業化の時代における刺激剤としての飲み物の役割は看過できぬものがある。

しかし、17世紀から18世紀初めにかけて、茶やコーヒーが初めて市民生活に取り入れられたのは、茶やコーヒーが生産性を高める飲み物だったからではない。なによりもまず、これらが安全で、常用でき、酔っ払うことなく、男女がともに楽しめる飲み物だったからである。

また、肉食中心で野菜の少ないモンゴルなどの遊牧民の間で、貴重なビタミン源として茶が必需品になったのと同様、オランダやイギリスにおいても、消化を助け、ビタミン類を補い、便通を整えるものとして茶が重要な役割を果たすようになったことも見逃すことはできない。茶の興奮剤としての作用、つまり、茶に含まれるカフェインの作用のみに注目するのではなく、肉食に偏りがちな食生活を栄養面で補う食品としての茶の意味を見直す必要があるだろう。<sup>93</sup>

---

デル 1985: 302-356、とくに茶、コーヒー、チョコレートに関しては 334-350) また、シヴェルブシュは『楽園・味覚・理性：嗜好品の歴史』において以下のように述べている。「十七世紀末の市民階級はコーヒーを「さめた」飲料として歓迎するのである。コーヒー飲用者の理性と能率が、アルコール飲用者の酩酊、無能、怠惰とならべて比較された。」さらに、17世紀清教徒主義のイギリスの記録として、次のような言葉を引用している。「かつては職人や奉公人たちは朝からエール、ビール、ワインを飲んで頭がぼっとしてしまって、まともに仕事もできなくなったものだが、いまではこの心を活発に保ってくれる市民的飲料に慣れ親しんでいる」。(シヴェルブシュ 1988: 23) また次のような言及もある。「コーヒーが家庭のなかに入り込み、朝食と午後の飲み物として定着するまでに、およそ半世紀を要した。ドイツでは、ほとんど一世紀かかっている。つまり、コーヒーは社会的・公的な飲料としてその歩みを始めたのである。個人的なレベルにまで降りてきて家庭的な飲料となるのは、だいぶあとになってからのことである。」(シヴェルブシュ 1988: 66)

「1700年頃には、イギリスはヨーロッパにおける最大のコーヒー消費国の一つであった。それから半世紀後、コーヒーのはたす役割はほとんどとるに足らぬものにまでなる。ティーがコーヒーにとってかわったのだ。これを数字で表せば、こうなる。1650年から1700年までの間のイギリスの茶輸入量は18万1545ポンドであるが、つぎの半世紀の総量は4000万ポンドに達する。これはじつに200倍以上の増加である。...密輸入分は含まれない。(中略) イギリスにおけるコーヒーからティーへの移行のプロセスは、いまだ十分に解き明かされていない。実際に提案されたこともあるが、まさかイギリス人の嗜好が摩訶不思議にもガラリと一変したなどと考えることはできないだろうし、かといって、純粹に経済史的な説明だけでは済まされない。このプロセスの解明は文化史・経済史のじつに魅力的な課題である。」(シヴェルブシュ 1988: 84-86)

<sup>93</sup> この意味で、遊牧と定住の違いはあっても、動物の肉と乳を利用するモンゴルとヨーロッパの農・食文化には共通点があり、中国と陸続きで、古くから茶馬交換などで茶を生活必需品として食生活に取り入れていたモンゴルの食文化は、イギリスの食文化を考える上でも参考になることが多い。蓮見治雄「モンゴ

とくに茶が普及し始めたころ、産業化以前の時代には、一般の人々にとっては、タンニンやビタミン C の作用の方が重要であったのではないと思われる。消化を助けたり、便通を整えたり、体の調子を整えたりする効果のほうが重視されたのではないかと考える。

コーヒー、ココア、茶がイギリスにもたらされる以前、イギリスの人々はどんな飲み物を飲んでいたのだろうか。水、ミルク、ホエイなども飲まれてはいた。しかし水は、場所によっては不純物が混じっていたり、伝染病の原因になったりすることもあり、危険な飲み物でもあった。また、ミルクも腐りやすく、都市では牛を飼っているミルク販売所もあったが、あまり清潔ではなかったのも、牛を家の前まで連れてきて絞ってもらうこともあった。ホエイは、貧しい農民にとってはたいせつな飲み物だったが、やはり腐りやすかった。<sup>94</sup>

#### ビールとエールばかり

では、人々は、日常的になにを飲んでいたのだろうか。もっとも広く飲まれていたのは、ビールやイギリスに古くからある軽いビールで、もとはホップ不使用のエールである。ビールやエールこそ、男も女も子供たちも、昼夜を問わず飲める飲み物だった。<sup>95</sup> イギリスではよいワインができなかったのも、フランスやドイツから輸入していたが、その代り、エールやビールは古くから造られ、大陸諸国に輸出もしていた。

17 世紀に、ブランデー、ココア、コーヒー、茶などの輸入品が入ってきたとき、ビール醸造業者たちは危機感を感じて新しい飲み物に反対する運動もしている。例えば、1673 年には、議会への意見書も出している。この頃になると、新しい飲み物がビールの地位を脅かすほど流行し始めていることがうかがえる。

もちろん、ココア、コーヒー、茶が入ってきて、人々がビールを飲むのをすぐ止めたわけではない。王政復古期のサミュエル・ピープスの日記にも、エールを飲んだことがしばしば出てくる。役所の帰りにどこかの店でエールを 1 杯飲んだ、というような記述が多い。仕事が終わったあとの 1 杯のエールやビールの美味しさは今も昔も同じだったようだ。ただ、ピープスは新しい飲み物を飲まなかったわけではない。エールハウスだけでなくコーヒーハウスもよく利用している。<sup>96</sup>

---

ルの料理』『週刊朝日百科 世界の食べもの モンゴル、中央アジア』5(41) 1981: 5-6 を参照。

<sup>94</sup> 18 世紀の乳と乳製品に関しては、Drummond & Wilbraham (1939: 230-231) を参照。18 世紀のロンドンのウェストエンドで人気だったのは、牛から直接しぼってもらったミルクを買う方法だった。そうすれば、ミルク売りの女が水を混ぜるのを防げるかららしい。また当時ロンドンで最高のミルクは、セント・ジェームズ・パークで草を食べている牛からしぼってもらい、その場で飲むものだったという。

<sup>95</sup> ドイツではワインも生産できたが、ビールはイギリスと同じように非常に重要な、日常飲料であり、ビールスープなど食品としても健康維持のために不可欠のものとなされていた。(宮本 1999: 87; シヴェルブシュ 1988: 23; 滝口 2003: 319 (45))

<sup>96</sup> 白田昭訳『サミュエル・ピープスの日記』を参照。

また、珍しい飲み物としては、ワインをビールで割った飲み物やエールの中に焼きリンゴを入れた飲み物なども出てくる。ドイツやフランスなどからの輸入物のワインをイギリスのビールで割って飲むのは、節約のためと、健康のためと両方の理由があったようだ。例えば、1663年10月21日の日記には、「腹は薄ビールで一杯だったので、私はひとりで、健康のため、スティールヤードでドイツ・ワイン半パイントをビールで割って飲んだ」という記述がある。二つのお酒を混ぜて飲むのが、なぜ体に良いのか。イギリスのビールは体によい飲み物だ、という思い込みがあったからだろうか。混ぜて飲むことはイギリス人の得意技だったようで、『スペクテーター』には、コーヒーと茶を混ぜた飲み物のことも出てくる。また、ピープスの日記には、コーヒーと茶だけでなく、朝の飲み物として、ココアを鍋一杯作ってもらった日もある(1663年1月6日)。

### キャサリンの嫁入り道具

ポルトガルの王女キャサリンは、イギリスの国王チャールズ2世に嫁ぐために、ポルトガルの王宮の棧橋から、今、小舟に乗り移ろうとしている。沖合に、イギリス国旗を掲げたロイヤル・チャールズ号が停泊している。1660年、チャールズはイギリス王位につくためにこの船に乗ってオランダから帰国した。そのロイヤル・チャールズ号がポルトガルに花嫁を迎えにやって来たのだ。1662年春のことである。(図15参照)

キャサリンの結婚によってイギリスが得たものは大きい。ポルトガルが制していたブラジルや東インドにおける自由交易権をはじめ、タンジールやボンベイもイギリスのものとなる。これらは、やがてイギリスの世界進出に大きな役割を果たすことになった。すぐに役立つものとしてチャールズにとってもっともありがたかったのは、なんとといっても50万ポンドの現金であったといわれている。

しかし、イギリスの人々の生活に新しい流行をもたらし、人々の生活を変え、ひいてはイギリスの社会経済や貿易の構造を大きく変えるほどの影響をもたらしたものは、キャサリンの嫁入り道具だった。<sup>97</sup>

キャサリンのもたらしたインドの綿布や中国の陶磁器、日本の漆器や工芸品、その他東

---

<sup>97</sup> この時期の東洋の工芸品のヨーロッパおよびアメリカへの影響に関しては、Gertrude Z. Thomas, *Richer than Spices*, New York, 1965を参照。この本の副題は以下のようにになっている。*How a Royal Bride's Dowry Introduced Cane, Lacquer, Cottons, Tea, and Porcelain to England, and So Revolutionized Taste, Manners, Craftsmanship, and History in both England and America* 「いかにして王の花嫁の嫁入り道具が藤家具、漆製品、綿織物、茶、陶磁器をイギリスにもたらし、それによって英米両国の趣味と風習と手工芸の技ならびに歴史を革命的に変えたか」前書きによれば、著者はアンティーク家具への関心から家具の歴史を調べ始めた。そして、キャサリンの嫁入り道具(箆筒、椅子などの家具や茶道具など、東洋の工芸品)がいかにその後のイギリス、アメリカ両国の趣味の歴史に大きな影響を及ぼしたかということに気づいたという。そしてこの本の中で、豊富な資料を駆使して実証的に論証している。(Thomas 1965: v-vi)



洋の家具調度は、人々の目を見張らせた。イギリスにはこれまでなかったような、東洋の見事な職人芸の逸品ばかりだったのである。当時の日記作者、イーヴリンは、「女王は、わが国では今だかつて見たことがないようなインド製の箆笥をポルトガルから持ってきた」と1662年6月9日の日記に書いている。この当時、「インド」は東インドと同様、インド、中国、東南アジア、日本などを含むアジアの広い地域を指す言葉だった。キャサリンのもたらした茶は、非常に珍しい東洋の飲み物として宮廷でもてはやされるようになり、一般の人々の茶への憧れを強めた。<sup>98</sup> 茶という飲み物だけでなく、家具や茶器など茶にまつわる道具類も一緒に伝わったからこそ、飲み物そのものへの憧れや愛着も強まったと考えられる。

茶はこの頃、ロンドンの市民にとっては、まだたいへん貴重な飲み物で、薬としてのイメージの方が強かった。1652年にできたロンドンのコーヒーハウスでも茶を飲ませており、1660年にはトーマス・ギャラウェイが茶の販売を始めるのに際し、有名な広告を出している。その広告の内容は、茶を中国の素晴らしい飲み物であり、万病に効く不老長寿の薬として宣伝するものだった。<sup>99</sup> また、このときの茶の売値は、1ポンド（約0.5キログラム）の重さにつき6から10ポンドという極端に高いものだった。ギャラウェイは、18年後のボンテューの茶論を想起させるほど、さまざまな薬効を並べている。これを見て、果たして何人の人が茶を買いに行ったのだろう。ギャラウェイは、どこからこういった知識を仕入れたのだろう。

1660年代の初めには、茶を飲んだ人はまだ少なかった。ピープスの1660年9月25日の日記には、「まだ一度も飲んだことのない茶という中国の飲み物を1杯注文して取りに行かせた」という記述がある。<sup>100</sup> おそらく広告を出したトーマス・ギャラウェイのコーヒーハウス「ギャラウェイ」に茶を注文したのだろうとされている。そして7年後、1667年6月28日の日記には、「帰宅すると、妻がお茶を淹れているところだった。薬剤師のヘリング氏

---

<sup>98</sup> キャサリンは、こういった東洋の工芸品や綿織物、家具、陶磁器、茶などに加えて、ポルトガル人の職人たちも多く連れてきていたという。「もの」だけでなくそれをまた再生産する技術を持つ職人たちもいっしょにイギリスにきたことにより、貴族や市民階級にも東洋・ポルトガル趣味の新しい家具や茶道具や手工芸品を普及させることが可能になった。これは、ブームを一過性のものに終わらせず、ポルトガルを通して伝わったアジアの生活工芸や文化の趣味をイギリスに定着させるのに役立ったと思われる。(Thomas 1965: 31)

<sup>99</sup> William H. Ukers, *All about Tea* に、ギャラウェイの店を出した宣伝のパンフレット(大英博物館所蔵)の写真とその主な内容が掲載されている。(Ukers 1935. I : 38-39)

<sup>100</sup> ピープスの日記の引用に際しては、白田昭訳『サミュエル・ピープスの日記』全7巻、国文社、1987-1991を使用した。なおピープスに関しては、白田昭『ピープス氏の秘められた日記：17世紀イギリス紳士の生活』岩波書店 岩波新書、1982を参照。このほかにも、17～18世紀イギリスの生活と文化に関して、白田昭氏の著書ならびに訳書に教えられることが多かった。『モールバラ公爵のこと：チャーチル家の先祖』研究社、1979、ジェイン・オースティン『マンズフィールド・パーク』集英社、1978などを参照。

が、妻の風邪や鼻水に効くと教えた飲み物である」と書かれている。家庭で風邪薬として、飲まれ始めていたことがわかる。

中国風の茶道具で

キャサリンの故国ポルトガルは、16世紀の初め以来、武力によって東アジア貿易を制し、香料を中心に、インド、中国、日本などの多くの物産をヨーロッパに運んでいた。キャサリンは、ポルトガルの宮廷で茶を楽しむことに慣れていたはずである。茶は、そのころ赤土を素材にした中国製の小さな茶碗で飲まれていた。

キャサリンは、ただお茶の葉を持ってきたというだけでなく、この「赤い磁器」をはじめとする中国磁器の茶道具をそろえて、中国風の飾り付けの部屋で茶を飲む「習慣」をイギリスの宮廷にもたらししたのである。このような東洋の美しい磁器で、楽しんで飲むお茶は、単なる薬としてのお茶とはちがってきている。イギリスでは、まだ歴史が浅かった茶の「楽しみ方」を、キャサリンが伝えたといえるだろう。<sup>101</sup> さて、初めて王妃を見たときの印象をピープスは1662年9月7日の日記で「王妃はたいへん魅力的というのではないが、まっとうな、慎み深い、無邪気な顔をしていて、感じがよかった」と述べている。<sup>102</sup> キャサリンは、はじめまったく英語が話せず、フランス語もできなかつたので、夫婦の会話はスペイン語でなされたという。チャールズ2世は、才気あふれる皮肉屋で、宮廷の女性たちとの噂も後を断たなかつた。

1663年秋頃のピープスの日記には、王妃の病状を心配する記述がなんどもみられる。妊娠していないのに、「子供が生まれた」という妄想を持っていたらしいことがわかる。しかし1667年頃には、キャサリンは宮廷の生活に慣れ、仮装舞踏会を楽しみ、ピクニックにもしばしば出かけるようになっていく。王妃に対する好意的な感情は、イギリス国民全体のものだったかどうか断定はできないが、少なくとも、ピープスは王妃の病気などについても、心配し同情を込めて書いているように見受けられる。王妃のもたらしした異国趣味、東洋趣味が、宮廷を取り巻く人々や一般の市民の間でブームになる日もそう遠くはなかつた。

茶が「薬」から「嗜好飲料」になる第一歩は、このような宮廷の「お手本」であったと思われる。1688年の名誉革命後の宮廷は、王政復古期のような華やかさはなかつたとはいえ、オランダで茶と中国陶磁器の趣味を身に付けたウィリアム3世（在位1689-1702）とメアリ（在位1689-1694）、そしてアン女王（在位1702-1714）は、いずれも茶を好む君主だった。このように何代かにわたってお茶好きの君主たちが続いたことにより、イギリスに茶が受け入れられる素地ができ上がっていったと言える。

---

<sup>101</sup> 当時の室内装飾、壁紙や壁面の飾り付けなどに見られる中国趣味については、G.Z. Thomas, *Richer than Spices*, 1965: 166 の The comparatively simple “China-case” in the Supper Room of the Governor’s Palace, Williamsburg を参照。また、Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*, 2001: 22, 29, 6-63（本稿図版一図18、19）も参照。

<sup>102</sup> 白田訳『サミュエル・ピープスの日記』1987-1991 および Thomas (1965: 36) を参照。原文は“be not very charming, yet she hath a good, modest, and innocent look, which is pleasing”となっている。

## 輸入態勢整う

さて、茶が一般の市民にも手の届く嗜好飲料になるためには、十分な量の茶が供給される必要があった。東インド会社が直接茶の輸入に乗り出すのは1668年のことであり、1669年に、143ポンド8オンス（約65キログラム）の茶が輸入された。1685年に中国の輸出禁止が解除されてからは、中国からの輸入の態勢が整い、茶の販売価格も大幅に引き下げられ、輸入量も大きく増加した。1710年になると、茶の国内消費は非常な勢いで伸び続け、1720年代には、中国からの輸入品目中第1位となり、1760年になると、東インド会社の全輸入額の約40パーセントを占め、インドのキャラコを抜いて首位を占めるにいたった。

17世紀末頃まで、茶は非常に高価な飲み物で、薬として用いたり、上流階級の間で贈り物にするほど貴重なものだった。<sup>103</sup> この茶の価格を引き上げていた最大の要因は、茶に対する重税である。1773年のボストン茶会事件に見られるように、アメリカ植民地が独立を求めて戦争を始める一因となったのも茶に対する重税であった。

茶税は、関税と消費税を合わせたもので、1660年頃から目立つようになり、18世紀末近くまで非常に重い税金が課せられた。そのためにイギリス人は、原価の2倍近い茶を買わされることになり、オランダ・フランスなどヨーロッパ大陸諸国によるイギリスへの茶の密輸入が活発化したのである。1784年の減税法以後ようやく茶の価格は下がって、密輸入は止み、イギリス東インド会社は利益を保証されて安定した成長を遂げることになる。<sup>104</sup>

## 2. 家庭に広がる飲茶

### リチャード・スティール

このようにして、宮廷やコーヒーハウスで始まった茶の流行は、まもなく市民階級の家庭にも広がり始める。イギリスでは、朝食には、豆類や穀類を煮た粥、あるいはスープのような料理と冷肉を少しといった献立が多かった。もちろん地域や階級によってかなり違いはあるが、『お熱いのがお好き』という映画の題名にもなったマザーグースの歌の一節のように、多くの人々はピーズ・ポリッジ（豆のお粥）などをよく食べていたのである。<sup>105</sup>

17世紀末から18世紀初めは、世界各地からもたらされる物産によって、イギリスでも食

---

<sup>103</sup> 17世紀末から18世紀初め頃のイギリス婦人の手紙には、お茶を贈ってもらったお礼と考えられる箇所も残されている。例えば、Ruth Perry, *The Celebrated Mary Astell: An Early English Feminist*, The University of Chicago Press, Chicago and London, 1986:232.

<sup>104</sup> Dermigny (1964)、Butel (1989)、Chaudhuri (1978, 1985)、濱下 (2000) 等を参照。

<sup>105</sup> 例えば、ピープスも新婚当時、貧しい官吏だったので、日記に次のような記載があるという。1660年ころのことである。「家に焚く石炭一つなく、たいそう冷え込む日だったので、妻といっしょに父の家で食事しなければならなかった」「昼に家へ帰って妻と食事をしたが、豌豆の粥だけでほかには何もなし」（臼田 1982: 10）

卓革命と呼べるほど大きな食生活の変化が起こった。イギリスの朝食の変化をたどってみると、茶の流行開始の時期と一致している。

この時代の朝食の変化をいち早く察知して、「バター付きパンとお茶の朝食をとってらっしゃるようなすべてのファッショナブルな御家庭で」読んでもらうための新聞『スペクテーター』を創刊したのが、リチャード・スティール (Richard Steele, 1672-1729)<sup>106</sup> であった。

スティールは、盟友ジョゼフ・アディソン (Joseph Addison, 1672-1719)<sup>107</sup> の助けを借りて、コーヒーハウスを基盤に出していた『タトラー』に続いて、新しいエッセイ紙『スペクテーター』を発行しはじめる。1711年3月のことである。

『スペクテーター』という新聞は、茶がコーヒーハウスから各家庭へと、イギリスの市民生活の奥深くまで入り込んでゆく過程を鮮やかに映し出している。コーヒーハウスでの男性たちの議論の様子も、家庭のティーテーブルでの世間話の様子も生き生きと伝わってくるので、私たちはまるでその場に居合わせているように感じる。この新聞を読むことによって、茶がイギリスで流行し、定着していく理由を探ることができるのではないだろうか。貿易の統計を一方に置きながら、この時期の人々の生活と、その中での茶の意味に触れてみることにしたい。

#### 『スペクテーター』創刊

『スペクテーター』は、リチャード・スティールとジョゼフ・アディソンが共同で出したエッセイ紙である。発行期間は、1711年3月1日から1712年12月16日(1~555号、日刊)と、1714年6月18日から同年12月20日(556~635号、週3回刊)の2期に分かれる。<sup>108</sup>

後期『スペクテーター』は、アディソン、スティール以外の人々が多く執筆しており、前期とは、やや趣を異にしている。価格は、1部1ペンス、1712年8月以降、印紙税のあおりで2ペンスに値上げしている。

『スペクテーター』は、架空の人物であるスペクテーター氏とその6人の友人たちからなるクラブを基盤とし、クラブ内の交流や、世相一般に関する各クラブ員の見解などを公

---

<sup>106</sup> リチャード・スティールの伝記は、Willard Connely, *Sir Richard Steele*, London, Jonathan Cape, 1934, 1937. ならびに DNB を参照。肖像画は本稿の図版・図 22 参照。

<sup>107</sup> ジョゼフ・アディソンの伝記は、Smithers, Peter, *The Life of Joseph Addison*, Oxford, 1954. ならびに DNB を参照。肖像画は本稿の図版・図 23 参照。

<sup>108</sup> 『スペクテーター』のテキストは、Donald F. Bond ed., *The Spectator*, 5 vols., Oxford University Press, 1965 を、『タトラー』は Donald F. Bond ed., *The Tatler*, 3 vols., Oxford University Press, 1987 を使用した。香内三郎「リチャード・スチールの転回：“Guardian” (1713. 3. 12~10. 1) をめぐって」(『新聞学評論』15, 1966)、『活字文化の誕生』(1982)、『ベストセラーの読まれ方：イギリス 16 世紀から 20 世紀へ』(1991)、『読者の誕生』(2005) を参照。

表するという形式をとっている。クラブのメンバーは、地主サー・ロジャー・ド・カバリー、ロンドンの遊び人ウィル・ハニコム、自由貿易論者の商人サー・アンドリュー・フリーポートのほか、法律家、牧師、軍人という多彩な顔ぶれだ。これは、『地主』と『商人』との二大階級対抗を基軸に、同時代の代表的職業を網羅する、階層・職業の組合わせ」であり、これによって各階層の意見を代弁させようという意図がうかがわれる。(香内 1966: 26)

『スペクテーター』が読者層として期待していたのは「すべての規律正しい家庭、紳士(商人、医者、学者、弁護士など)、社会の空白部分、そして女性たち」だった。<sup>109</sup>

ここで注目しておきたいのは、特に女性層を読者に引き入れようとしていたことで、男性だけが集まるコーヒーハウスで読まれるものとして成長してきた新聞が、家庭へ、女性たちの集まるティーテーブルへと進出し始める転機を『スペクテーター』はつくり出したのである。女性読者へのアピールは、例えば、スティールの執筆した4号にも見られる。

要するに、分別のある御婦人がたの間で、本紙がティーテーブルでの会話の話題を提供するなら、私のエッセイにとってこれほど名誉なことはないと思うのです。<sup>110</sup>

女性読者獲得、そして家庭での定期購読の増加によって新聞の売り上げが伸び、しかも安定したものになったことは、容易に推察される。アディソンは10号で、誇らしげに『スペクテーター』の発行部数は3000部だと述べたうえで、1部につき20人の読者・聴衆がいるとすると、6万人の弟子を持っていることになるかと計算している。<sup>111</sup> 1部の新聞を、20人もの人たちが読む(聞く)というのは、今日の感覚からすると、ずいぶん奇妙な感じがするが、当時は、新聞のような印刷物は貴重なものだったし、新聞を読むために、コーヒーハウスに行く人も少なくなかった。

家庭では、誰かが『スペクテーター』を読みあげて、その内容について話し合うということがよくあり、親しい友人たちが集まるティーテーブルでも読み合われた。1部につき20人の読者・聴衆というのは、決して大風呂敷ではなく、当時としては常識的な見積もりだったといえるだろう。

---

<sup>109</sup> 社会の空白部分とは、自分の考えというものをまったく持たず、だれかが教えてくれなければ、その日何を話題にしてよいかわからないような人々を指すという説明がある。(Spectator 10, i. 44-47)

<sup>110</sup> Spectator 4, i.21. この箇所の原文は”In a Word, I shall take it for the greatest Glory of my Work, if among reasonable Women this Paper may furnish Tea-Table Talk.”となっている。

<sup>111</sup> Spectator 10, i.44. 同じ10号には、「私の朝の講義」my Morning Lecturesという言葉もみられる。原文は以下参照。”Publisher tells me, that there are already Three Thousand of them distributed every Day: So that if I allow Twenty Readers to every Paper, which I look upon as a modest Computation, I may reckon about Three-score thousand Disciples in London and Westminster.”

## 新しい階層

『スペクテーター』の主な読者層は、商人や専門家（医師、法律家）など新興市民階級とその堅実な家庭であり、その人々に娯楽と知識を提供しつつ、道徳的向上を図ることが、アディソンとスティールの目標だった。腐敗した一握りの上流階級ではなく、新しく世界を作っていこうとしていた人々、「人間と社会の完成の可能性」を信じ、積極的にこの世界を改良しようとしていた人々。スティールとアディソンのエッセイは、こうした中流市民階級の人々に、進むべき道、あるべき生活像、ひいては世界改良要綱を示すことをめざしていたのである。

大成功をおさめた『スペクテーター』は、1714年に終刊した後も単行本にまとめられて、18世紀を通して読みつがれ、イギリス人のものの見方や生活の仕方に大きな影響を与えた。ある研究者は、聖書に次ぐ影響を及ぼしたと論じている。<sup>112</sup>

さて、『スペクテーター』の中には、茶だけでなくココアやコーヒーも登場する。例えば、395号（1712年6月3日）には、朝食の飲み物がココア（当時は、チョコレートとよんでいた）から緑茶になった、とがっかりする夫の話が載っている。ココアが大好きな人だったのだろう。もちろんコーヒーハウスでコーヒーを飲むこともあるし、中には、317号の日記のように、茶とコーヒーを混ぜた「ツイスト」という飲み物を飲む人もいた。

18世紀の初めは、まだ三つの新しい飲み物、ココア、コーヒー、茶が競合している時期だった。しかし、1709年から1711年にかけて刊行された新聞『タトラー』などに比べると、『スペクテーター』では明らかに茶の比重が高まってきていることがわかる。例えば、『タトラー』86号（1709年10月27日）の中には、まだ茶を飲んだことがないという紳士たちも出てくる。これは、身分を鼻にかけた紳士たちの朝の訪問をコミカルに描いたエッセイである。

朝9時にその紳士たちが訪ねて来るといっているので、主人が茶道具をテーブルに並べて待っている。現れた客たちは、お互いに自分の方が偉いと思っているものだから、主人の方は客たちをどんな順に座らせるかで一苦労する。やっとの思いで座ってもらい、さあお茶をどうぞと勧めると、「お茶は飲んだことがないから」といって皆に断られ、結局、各自が好きな飲み物を選べる店へ行こうということになる。このエピソードから、1710年頃にはまだ茶を飲んだことがない人もかなりいたことがはっきりわかる。<sup>113</sup>

---

<sup>112</sup> Smithers 1954: 204 を参照。以下原文参照。 “The influence of the Spectator on English thought and manners demands a volume for its consideration. Its immediate effect was spectacular; its ultimate contribution might be found to exceed that of any other work except the Bible.” “Like *the Tatler*, *the Spectator* had a missionary purpose; it sought to expose and reform, to instruct and polish; but its form and purposes had been thought out with greater care and precision.” 『スペクテーター』の目的や影響、評価については、サミュエル・ジョンソン『詩人列伝』の中の「アディソン伝」および、夏目漱石『文学評論』なども参照。

<sup>113</sup> 原文は以下を参照。 “Well, said I, Gentlemen, after I have told you how glad I am of this great

## コーヒーハウスの役割

コーヒーハウスでの茶についても、興味深い記述がある。例えば、『スペクテーター』 148号には、コーヒーハウスの困った客には「罰として」砂糖を入れない茶やコーヒーを飲ませることが書いてある。また、50号には、服装が立派でないからといって、欠けた茶碗でまずい茶を飲ませたと怒っている男性の話が載っている。砂糖を別皿に添えて出すことや、砂糖の種類についての記述もあって、茶やコーヒーの苦味を抑えるのに砂糖が用いられていることがわかる。茶やコーヒーに入れるためのミルクについての記述はあまりみられない。

この頃のコーヒーハウスは、政治、経済、文学など、さまざまな分野に大きな影響を与えた。近年、その文化史的重要性に注目する研究が相次いで発表され、関心が高まっている。

イギリスの場合重要なのは、異なる職業や階層の人が、同じテーブルで話をしたり、議論をし合う場所ができたことであるといえるだろう。知人や友人と語り、知り合いを増やすのにも都合がよく、商談もでき、全く見ず知らずの人と議論を始めることもここでは可能だった。コーヒーハウスは、新しい市民階級の人々のつぼであり、新しい時代を生み出すエネルギーに満ちあふれていた。

もうひとつ、忘れてはならないのは、コーヒーハウスは一般に女性の客が出入りする場所ではなかったということである。コーヒーハウスは、男性たちの世界だった。ただし、「アイドル」と呼ばれる女性だけは別である。アイドルは、看板娘のようなもので、カウンターのところにおいて、コーヒーや茶を入れる係をしている。コーヒーハウスの経営者である場合も多かった。美人のアイドルに言い寄る客や、嫌がらせをする客なども少なくなかったので、困ったアイドルたちが、『スペクテーター』に投書することもよくあった。

16世紀のエールハウスで、飲んでる夫を妻が呼びに来るといふ歌が、春山行夫『ビールの文化史 1』で紹介されている。「台なしにされた酒飲みの喜び」という俗謡なのだが、その中の妻は、エールハウスで飲んでる夫のところへやって来て、「もう帰る時刻ですよ」といって、まだ帰らない主人の「横に腰掛け」、足を強く踏む。おそらく同様のことが、コーヒーハウスでもあったようで、妻が迎えにきた場合の料金などについての注意書きが残されている。コーヒーハウスはエールハウスよりも、女性に対しては、閉鎖的な空間になっていた。コーヒーハウスに代わって、18世紀の中頃から盛んになる「クラブ」は、さらに閉鎖性を強め、特定のメンバーだけのつきあいの場となる。

『スペクテーター』の中で、家庭で飲まれるお茶は、大きく二つに分けられる。朝食の時に家族で飲むお茶と、午後の訪問で、知り合いの人たちが誰かの家に集まって飲む社交的なお茶である。朝食のお茶は、『スペクテーター』がそのキャッチフレーズにしたほど、

---

Honour, I am to desire you to drink a Dish of Tea. They answer'd one and all, That they never drank Tea in a Morning. Not in a Morning, said I!" (*The Tatler* 86, ii. 44)

当時の流行の最先端であった。

また、午後のティーテーブルは、女性たちの世間話の場として、しばしば批判や風刺の対象となりつつあった。そのどちらのティーテーブルでも、『スペクテーター』は読まれていたので、家族に関する問題や、女性たちに訴えたい話題があるときは、誰もが、『スペクテーター』に手紙を書いたのである。

#### フリーマン氏の事件

ある日、朝食のティーテーブルで、『スペクテーター』が読まれるのを聞いて、フリーマン夫人は、顔色を変えて怒りだし、ティーカップを暖炉に投げ込む。その日の『スペクテーター』には、夫のフリーマン氏からの投書が載っていたのだ。『スペクテーター』212号（1711年11月2日金曜日）のフリーマン氏の手紙には、自分の結婚生活の惨状が切々と綴られていた。（*The Spectator*, ii. 328-330）自分を家に閉じ込めて、人との交際を認めない妻に対して、フリーマン氏は勇気を振り絞って反抗を試みたのだ。『スペクテーター』に手紙を書いて、それが朝食のテーブルで読まれるのを聞いたら、さすがの妻も反省するだろう。その時、自分は遅まきながら、家長としての自分の優位を宣言し、一家の主人らしく、堂々と外出するのだ。

フリーマン氏は、人と論争したり、相手を怒らせたりするよりは、多少の不満は自分の方が我慢しようとする性格の人物である。妻は、結婚後まもなく、そのことを見抜いて、夫が外出しようとするや巧みに引き留めるようになる。「あなたは私にとって全世界なのだから、私もあなたにとって全世界でなければならない」と妻は宣言し、お互いに愛しあっているなら一緒にいて飽きることはないはずだ、と夫が自分以外の人間と付き合うことを禁じる。

友人からの手紙なども開封されるし、ペンやインクも夫人の監視下でないと自由に使えない。「囚人のような生活」あるいは「奴隷」といった言葉で、フリーマン氏は自分の生活を説明する。ローレンス・ストーンという「閉じられた家族」、フィリップ・アリエスのいう「家族の、社会からの引きこもり」の極端な例といえるかもしれない。この時代、夫を支配したいと考える妻たちのあいだに「支配したい病」が流行していたようである。<sup>114</sup>

---

<sup>114</sup> この時期の家族の社会史研究としては、主に L. Stone, *The Family, Sex and Marriage in England 1500-1800*, Penguin Books 1979 ならびにフィリップ・アリエス（著）、杉山光信・杉山恵美子（訳）『〈子供〉の誕生：アンシャン・レジーム期の子供と家族生活』を参照した。17-18 世紀の女性論に関しては、近年多くの研究が出ている。例えばイギリス、ニューカッスル出身の思想家メアリ・アステル (Mary Astell, 1666-1731) に関するルース・ペリーの研究書 Ruth Perry, *The Celebrated Mary Astell: An Early English Feminist*, Chicago and London: The University of Chicago Press, 1986 を参照。この本からは、アステルだけでなく当時の女性たち（中上流市民階級や貴族中心ではあるが）の日常生活について教えられることが多い。同書はアステルとその友人たちの日記や手紙をもとに詳しい叙述があり、蔵書目録や手紙など一



フリーマン家に入出入りを許されているのは、夫人のお気に入り、歌の上手なトム・メゴットだけだった。トムは毎朝、夫妻とティーテーブルを共にする。『スペクテーター』を読み上げるのは、トムの役目だ。その日の朝、いつものように、ティーテーブルで、『スペクテーター』の朗読が始まった。<sup>115</sup> 夫人は、茶を注いでいるが、震えてはいない。茶を淹れるのは、この頃、女主人の役割で、召使たちにはさせなかったことがわかる。

トムは読みながら、フリーマン夫人の顔色を窺っている。手紙の一節から、自分のことについて書かれていると気づいた夫人は、怒りを爆発させる。夫人は、ティーカップを暖炉に投げ込み、夫ではなく、トムに食ってかかる。そこで、おもむろにフリーマン氏は、妻に、これからはもうおまえの思うままにはさせないと言う。夫人は夫の宣言をしばらく静かに聞いている。しかし、トムが、フリーマン氏のために口添えして、「家から出してもらえないフリーマン氏は、ロンドンっ子たちの物笑いの種になっている」というと、おとなしく聞いていた夫人は再び激怒し、トムをめがけて煮えたぎったやかんを投げつけたのだった。( *The Spectator*, ii. 343)

#### フリーマン事件から読み取れるもの

1711年、ロンドンのどこの家庭でも、ティーカップや、やかんが飛び交っていたわけではないだろう。しかし、「この流行の支配したい病」という言葉から窺えるように、この時期、夫を支配しようとする強い妻たちが少なくなかったことは確かである。もしかしたらティーカップや、やかんを投げつけられた男性たちがフリーマン氏の他にもいたかもしれない。また、一方で、妻は夫に従属するべきものであり、夫の「飾り」であるという考え方も、あちこちに顔を出している。フリーマン氏の妻に対する反乱と、独立宣言の結末は残念ながらもはっきりしない。

ただ、朝食の飲み物として、茶が日常的に飲まれていたことは明らかである。また、食卓で『スペクテーター』を読みあげる習慣があったこと、女主人が茶のサービスをする係であったことなども、この号から読み取れて興味深い。茶は一家の女主人が入れるもの、というイギリス流茶文化の伝統は、早くも18世紀初めの『スペクテーター』の時代に始まっていたと考えることができる。

この号からも、本や新聞の「読み方」に関しては、ひとりが文章を音読し、何人かが聞

---

次史料の復刻附録も含んでいる。茶を贈答し合っていたことを示す以下の手紙も参照。”As I am dear madam finishing this most long letter I receive a fresh instance of my endless obligations from my most valuable Betty Hastings of the thing I most love of all eatables a most fine pot of char which I long for and did not know where to get I know it will give yr Lsp much pleasure to tell you this truth as it gave me to receive it from your kind and obliging hands to be beyond my expressions...” Lady Catherine Jones to Lady Elizabeth Hastings, April 4, 1738 (Perry 1986: 232)

<sup>115</sup> 以下の叙述は、1711年11月7日(水) スティール執筆の *The Spectator* 216号に掲載された Tom Meggot からの手紙による。( *The Spectator*, ii. 342-344)

いて、後でその内容について話し合うというやり方が、この頃まだ日常的に行なわれていたことがわかる。本や新聞自体が今ほど豊富になくて、家族の間での家長による聖書の読み聞かせと同じような読書の仕方が、まだ続けられていたわけである。

ただ、朝食のティーテーブルが、その読書の場になったことは、読書の新しい段階を暗示している。飲み物や食べ物を取りながら、また家族や親しい友人と話しながらの読書、という新しい読み方は、教育や修養のための読書だけでなく「楽しみとしての読書」が、広く認められつつあったことを示唆している。

さて、やかんに関しては、1730年代から40年代にかけて、客間のお客たちの間を縫って、沸騰したやかんを持ってくる召使いの絵が、いくつか残っている。茶は、台所で作るのではなく、客間の客の目の前で、女主人が淹れるものとされていたために、やかんを台所から運んでくる必要があったのだ。

フリーマン夫人の場合も、そうして運ばせたやかんが手近にあったため、やかんを投げつけることもできたのだろう。しかし、熱湯を運んでくるのはなんととっても危険なので、台所と食卓が遠く離れているような大きなお屋敷では、なにか工夫をする必要があった。そこで生み出されたのが、食卓で湯を沸かせる容器、壺形でアーンとよばれる器だった。茶道具の変遷やその扱い方のマナーなどは、茶という飲み物そのものと同じくらい茶文化の中で重要な位置を占めている。文化史の上でも興味深いテーマなので、第6章であらためて考えることにしたい。

#### お金がかかる習慣

茶の種類に関しては、『スペクテーター』328号（1712年3月17日）に、いくつかの名前がある。（*The Spectator*, iii. 204-208）これもまた、自分の妻の生活ぶりを嘆く男性読者からの手紙の一節である。

コーヒー、ココアやグリーン、インペリアル、ペコー、ボヒーなどの茶は、とるに足らぬものに思えます。でも、ティーテーブルの道具立てとしてふさわしい品々が加わると、想像される以上に出費は跳ね上がるのです。（*The Spectator*, iii. 207）

この男性の手紙には、自分の妻の過度にファッションナブルな生活ぶりを嘆き、その出費のために家計が破綻するのではないかと心配していること、世の奥様方には、自分の妻のようにならないでもらいたいという忠告などが綴られている。

この人は、健康な身体と広大な土地を持つ紳士で、非常に徳高く、愛らしい女性と結婚している。妻は機知に富み性格も善良で、夫婦は子宝にも恵まれている。誰が見ても幸せな男性というほかはない。ところが、この紳士は、こうしたバラ色の外見とは裏腹に、自分は世界一不安でみじめな人間だと主張する。それはひとえに近年すべてのファッションナブルな家庭に忍び込みつつある、過度の贅沢のせいなのだ。

私の妻は一人娘で、母親に甘やかされて育ちました。そして、立派な教養とか、洗練された教育とか一般に言われているようなすべてのたしなみを、幼少期に身につけたのです。妻は、声楽・舞踊のほか、リュートとハープシコードの演奏や、絵を描くのも上手で、フランス語を完璧に話し、イタリア語もかなりのところまで上達しています。その上、家事全般すなわち、砂糖漬け、ピクルス、ペストリー作りや、自家製のワイン作り、刺繍、あらゆる種類の針仕事などにも優れた腕前を持っています。(The Spectator, iii. 205)

ここに挙げられた教養と技術は、18世紀初めの中上流階級の女性に求められたあらゆるたしなみの総目録といってもよいだろう。この良妻の見本のような女性のどこに不満があるのか。手紙の主によれば、妻の欠点は、無邪気な娯楽か、リクリエーションであるはずのものを全生活をかける仕事にしてしまうことだという。

1年のうち、6ヵ月ずつロンドンと田舎に住む暮らしだが、ロンドンにいる間は、夜明けごろから昼まで、各種稽古事の先生たちが詰めかける。それぞれ一流の教師だから謝礼も大変だ。絵を描くというと、知り合いの女性みんなに、扇に絵を描いてプレゼントしたりするから、材料費がたまらない。針仕事のための経費も、また莫大なものだ。なぜなら、自分で身のまわりのものを作るだけでは満足せず、4人のフランス人のお針子を置いて、家中の細々したものを、次から次へと作らせているからだ。妻によれば、それらの作品は、ともかくホーム・メイドなのだし、自分だってちょっとは手伝ったのだから、立派な主婦の手腕を示す作品だ、ということになってしまう。(The Spectator, iii. 206)

このように、妻の贅沢ぶりを嘆く夫が、その一例として挙げているのが、コーヒーや茶に関わる出費である。飲み物そのものの値段はそれほどでなくても、中国や日本からの陶磁器のカップやポット類、盆など、ティーテーブルの道具立ての方が高くつくのだと紳士はこぼす。

この男性の手紙にもはっきりと現れているように、18世紀初めの茶は、17世紀に中国の珍しい薬として売りだされた頃とは異なり、宮廷での流行の影響も受けて、市民たちの間でも流行の飲み物、新しい嗜好品、贅沢品とみなされるようになっていた。ただ茶を飲めばよいというのではなく、どんな内装の部屋で、どんなテーブルで、どんな道具類を使い、どんな服装で飲むか、ということが重要なのだった。

宗教と政治の狂乱の時代から、生活を楽しむゆとりが少しずつ生まれてきたということだろうか。富の蓄積は必ずしも、贅沢を意味しない。質素儉約を続ける人々もいた。しかし、社会の大多数は、富が蓄積されるにつれ、衣服の豪華さや、珍しくて美味しい飲み物や食べ物、家の作りや家具の立派さなど、「目に見えるもの」の豊かさに向かって進み始める。茶もまた、「目に見える豊かさ」のひとつとして、急速に多くの人々の人気を集めるようになっていった。ただ一方で、お茶の時間が「心の豊かさ」につながるものとして、たいせつにされていたことも忘れてはならない。

こうして17世紀はじめにイギリスに上陸した茶は、1660年頃から宮廷とコーヒーハウ

スを中心に流行し始め、1710年代には新聞『スペクテーター』の影響によって、喫茶の風習が市民階級の家と女性たちのあいだにさらに広まっていったのである。

### 第3章 紅茶論争のはじまり

#### 1. 流行から定着へ

##### 日常生活の必需品

1730年代になると茶の消費量は急増する。ティーガーデンのような野外の遊戯場ができるのもこのころである。<sup>116</sup> 一般の市民の間に茶が広がり始める気配が感じられる。『スペクテーター』の頃から、また少し時代が変わってきている。そして1740年代、50年代になると、茶の普及の勢いは誰の眼にも明らかで、国民生活や経済と貿易の構造にも大きな影響を及ぼすほどになっていた。茶はもはや社会の中の限られた一部の人のあいだの流行ではなく、大多数の人々の生活に入り込もうとしていた。そのため茶への反対論も強まった。紅茶論争の始まりである。

この時期は、イギリスへの茶の輸入のうち、ボヒー茶の輸入量が、緑茶の輸入量を上回る時期でもある。それは、イギリス独自の茶文化が芽生えつつあったことを示すのだろうか。それとも、貿易相手国、中国との関係によるのだろうか。

茶への関心が高まりつつあったこの時期、一般の人向けに、医学博士トーマス・ショート(1690?-1772)が書いた茶論がある。ショートの茶論から、私たちは、なにを読み取ることができるだろうか。ショートも、オランダのライデン大学で学んだ人であるが、1678年にボンテクーが茶論を出してから、すでに約70年を経ている。茶はもはや、珍しい東洋の薬というよりは新しい嗜好品であり、食事に欠かせないものとなっていた。ショートの論調はボンテクーやデュフルと比べてどう変わっているだろうか。この章では、ショート博士の茶論を読むことによって、イギリスにおける紅茶論争の始点を明らかにしたい。

第2章で18世紀初めの新聞『スペクテーター』を読んで、当時、茶が中上流市民階級を中心に流行し、日常生活に定着し始めていたことがよくわかった。そして18世紀終わり頃の、中国訪問使節マカートニーの日記には、茶はイギリス国民の「日常生活の必需品」として登場する。<sup>117</sup> この一世紀の間に、茶という東洋の飲み物が、イギリス人の生活に浸透し日常化した速度は、恐るべきものであった。

しかし18世紀イギリスにおける茶の浸透と日常化の過程で、それに反対する勢力がなかったわけではない。特に、1730年代から50年代にかけて、茶が中流市民層だけでなく富裕な農民や、労働者層にまで広がり始める時期に、茶に対するさまざまな反対論が出て、茶をめぐる論争が盛んに行なわれた。この18世紀中葉の茶論争を経て、喫茶の風習は、イ

---

<sup>116</sup> ティーガーデンに関しては、*All about Tea* 第2巻 第21章 *Historic London Tea Gardens*に詳しい解説と図版がある。(Ukers 1935. II:388-396) 日本語の文献としては、中藤保則『遊園地の文化史』自由現代社、1984を参照。ディズニーランドなど遊園地の文化史の最初期に位置するものとして、ティーガーデンについても触れている。

<sup>117</sup> マカートニーに関しては、第7章を参照。(マカートニー・坂野 1975:219-220)

ギリス国民の生活にさらに深く根を下ろしてゆくのである。

茶が中流階級からさらに下層へと浸透し始めるとき、茶論争はもっとも盛んになる。これは茶に限らず、異文化交流にしばしば見られる現象である。「異なる地域からの新しい物産や風習が、伝播し定着する過程で、拒否反応が起こるのは、それが一部の上流階級に流行しているときではなく、中流以下の一般大衆に普及し始めるときである」とまとめることもできるだろう。18世紀イギリスの茶論争は、この現象の典型的な例なのである。

### キャラコ論争

イギリスの海外発展によってもたらされた世界の産物のうち、イギリスの生活と社会・経済に大きな影響を与えたものとして、インドのキャラコ、西インドの砂糖、そして中国の茶がある。

キャラコのブームは、イギリスの毛織物業に打撃を与えたが、イギリスの綿工業発展と産業革命のきっかけとなった。西インド植民地における砂糖の生産は、イギリスに莫大な富をもたらしたが、奴隷制や人身売買や過酷な労働の強制など、非人道的な生産形態の上に成り立っていた。キャラコのブームは1660年頃から1680年代にかけて高まりを見せた。イギリス東インド会社は1658年に15万反の注文を出しているが、1684年のピークには、キャラコの輸入量は170万反あまりに達している。このような、キャラコ輸入の急増を背景に、1680年から90年頃盛んになったのが、キャラコ論争である。

この論争は、イギリスの毛織物・絹織物関連の業者、羊毛生産者たちの圧力が出発点となっている。結果は、1700年のキャラコ輸入禁止法、1720年のキャラコ使用禁止法としてあらわれた。ところが、インドキャラコの輸入は禁止されても、キャラコブームで、コットンのよさを知った人々は、綿織物を求めていた。そして1735年のマンチェスター法によって、国産の綿織物工業の発展の道が開ける。このあたりの事情は、浅田實『商業革命と東インド貿易』および、川北稔『洒落者たちのイギリス史』に詳しい。

砂糖に関しては、歴史人類学者のシドニー・ミンツの研究『甘さと権力』が重要なものであり、雑誌 *Food & Foodways* などでも、ミンツ特集を組んでいる。<sup>118</sup> ヨーロッパにおける茶を論じる際に、砂糖の問題は、非常に重要であり、植民地における生産と貿易構造、およびヨーロッパにおける消費の面からも関心が持たれるテーマである。問題をイギリスにおける「論争」に限ってみると、砂糖は茶論争にはしばしば登場するが、それほど槍玉にあげられることがなかったように思われる。これには、イギリス人の甘い物好きが関連

---

<sup>118</sup> シドニー・ミンツ（著）、川北稔、和田光弘（訳）『甘さと権力：砂糖が語る近代史』平凡社、1988。川北稔『砂糖の世界史』岩波書店 岩波ジュニア選書、1996。『甘さと権力』の注には、多数の文献資料引用があり、茶に関係する興味深い資料も多く含まれている。なお、川北稔「生活文化の「イギリス化」と「大英帝国」の成立—18世紀におけるイギリス帝国の変容」『大英帝国と帝国意識：支配の深層を探る』第4章（木幡洋一（編著）ミネルヴァ書房 1998: 75-96）も参照。アメリカ植民地とティーコンプレックスの問題が論じられている。

しているであろう。それとも、植民地の重要な産物を保護しようとする政治経済的な意図に基づいていることも考えられる。<sup>119</sup>

### 茶の特質

茶論争の性格を考えると、キャラコ論争や、砂糖についての世論の動向も視野に入れておく必要がある。キャラコの場合は、国内の競合する生産者集団の圧力で、輸入禁止、使用禁止などの措置がとられた。しかし、その商品のよさを知った消費者の間に根強い需要があったため、国内で生産する道が開かれ、国内製造業の発展に結びつき、産業革命の一因ともなった。

茶の場合は、コーヒー、ココアなどの飲み物とともに、ビール業界からの反対運動があったことは事実である。しかし、アルコール飲料のシェアをいくらか脅かしたとはいえ、両者が共存することは不可能ではなかった。イギリスの毛織物産業に、綿織物が与えた打撃に比べれば、茶やコーヒーが、ビールやエールに与えた打撃は、それほど大きなものとはいえなかった。

また、輸入を禁止しても、国内での代替物の生産は、成功しなかったであろう。実際、茶樹をイギリスに移植して、茶を国内生産するための努力は、かなり早くから進められていた。しかし、何本かの木が、植物園で生き延びたものの、国内で茶を量産することは不可能だった（19世紀になって植民地インド、セイロンで成功する）。

茶に代わる別の飲み物、特にイギリスに自生する別の植物の浸出液を飲む試みもなされた。昔からのハーブの効果を見直す動きである。もし、イギリス産の草で、茶よりも美味しく、体に良いものがあれば、わざわざ茶を遠い中国から輸入しなくてもすむ。(McCalman 1787: 83) このように、イギリスのハーブの見直しが進んだが、茶に匹敵するほど、さまざまな効果があり、しかも人々を楽しませるものは出てこなかった。茶は、やはり中国から輸入するほかはないのか。

18世紀半ばにピークを迎える茶論争は、特定の利益集団からの茶への反対論ではなく、余りにも急激な茶の輸入量および消費量の増加によって、イギリス経済の構造や労働者階級の生活の変化、そして国民全体の健康などを心配する人々からの反対論が多かったのがその特徴である。キャラコ論争と同じように、茶を「廃絶」せよという過激な議論も出されたが、結局、茶の人気に押されて、「茶以前」の食生活に戻ることはできなかった。

「茶を与えたもうた神に感謝せよ！茶がなければこの世はどうなるだろう。どうして世界は存在できるだろう。茶以前に生まれなくてよかったと私は思う」と書いたシドニー・スミスに賛成する人たちが、イギリス中に大勢いたのである。<sup>120</sup>

---

<sup>119</sup> 砂糖に関して、Smith (2002) ほか参照。

<sup>120</sup> シドニー・スミスについては、Lady Holland, *A Memoir of the Reverend Sydney Smith*, 2 vols., New York, Harper & Brothers, 1855 を参照。

トーマス・ショート

さて、18世紀茶論争の出発点にいるトーマス・ショート博士は、1730年と1750年、40歳と60歳の時、2度にわたって茶論を出版した。茶を手放しで称賛するのでもなく、頭から反対するのでもない。自分でさまざまな実験をしたり、文献を調べたりしながら、茶の本質を明らかにしようと努め、この新来の飲み物の持つ大きな社会的・経済的意味についても考察している。また日本の緑茶を大いに好み、推奨した。

トーマス・ショートは1690年頃、南スコットランドに生まれ、医学を修めた後、オランダのライデン大学から博士号を得てシェフィールドで開業した。水への関心が強く、ヨークシャーを初め、イングランド各地の鉱泉を訪ねて、なんども旅行してまわっている。

著書としては、『人体内における水の効用に関する理論的考察』（1725）、『茶論』（1730、1750）のほか、1749年から1767年にかけて、空気、ミルク、酒、人口などに関する本を次々に出版している。水や空気など人間の生存の基本要素に対する関心と、茶やミルクなど人間の健康に深い関わりを持つものとしての飲食物に対する関心を合せ持つ人物であったと思われる。<sup>121</sup>

トーマス・ショート博士が最初に出した茶論、すなわち1730年の茶論の標題は、『茶論一茶の本質と諸特性を多くの新実験によって解明し、異なる体質の人に与える茶のさまざまな影響を哲学的原理に基づいて説明する。付録一茶の博物学および茶の製造工程において用いられる不正添加物の検出。セージの煎じ湯の効能についての論考および、同じ食物がすべての体質の人々に同じように適合するとは限らない理由についての考察（メアリー・マルトン夫人への手紙）』。 *A dissertation upon tea, explaining its nature and properties by many new experiments; and demonstrating from philosophical principles, the various effects it has on different constitutions*, London, 1730<sup>122</sup>

この長い標題からもわかるように、1730年の茶論は、一般庶民にも流行し始めた茶という飲み物について、その性質を実験に基づいて科学的に分析し、効果や用法を説くこと、および、茶の種類や歴史、製法などに関する知識を与えることを目的としていた。タイトルの後半にあるとおり、薬草セージの効能について書いているのは、急速に人気の出てきた東洋の飲み物、茶に対抗できる唯一の西洋産の飲み物として、セージに期待していたためである。17世紀の初めにオランダ人が中国から茶を輸入し始めたときは、セージを1に対して中国の茶を3から4の割合で交換していたらしいとショートは述べている。

ショートによれば、インド人たち（ここでは中国人のこと）はセージのよさを認め、自分たちの灌木の葉、すなわち茶に期待するのと同じくらいの効用を持っているものとして、セージのことを「素晴らしいヨーロッパのハーブ」とよんだという。もし、この割合でセージと茶の交換が続いていたのなら、茶の貿易は、オランダやイギリスにとって銀の流出を意味するものではなかっただろう。しかし中国においては、この「素晴らしいヨーロッパ

---

<sup>121</sup> トーマス・ショートの伝記に関しては、DNBを参照。

<sup>122</sup> 『茶の文化史：英国初期文献集成』第2巻に所収。以下、引用に際しては、Short 1730と略記する。



パのハーブ」の人気は、ヨーロッパにおける茶の人気ほど高くはならなかったようだ。

セージとは、サルビアのことだが、イタリア、フランス、オランダでも、この草は古くから薬効があることで知られていた。春山行夫『紅茶の文化史』によれば、すでに11世紀にイタリアのサレルノの学者が「もしあなたの家の庭にサルビアが成長していたら、それは死を追い払い、あらゆるクスリを不要とする」と書き残しているという。<sup>123</sup> このヨーロッパ原産のサルビアは、「薬用サルビア」で、日本で秋に真っ赤な花を咲かせるベニバナサルビアとはちがう。

### 商業としての茶

オランダ人は、中国で1ポンド（約0.5キロ）の重さの茶に8~10ペンス払い、それをパリに運んで、1ポンド30リーブル、つまり50シリングで売ったという。パリでは、日本茶はもっと高級とされていたから、1ポンド100リーブルのこともあったらしい。オランダ東インド会社が、1602年に設立され、その第2回目の航海の頃の話である。

1700年頃には、中国人は、茶を1ポンド3ペンスくらいで売っており、9ペンスを超えることは決してなかった。ただし、茶の分量を増やすために、ほかの植物の葉を混ぜることが多かった。茶の人気が高まるに連れて、大陸諸国やイギリスでも茶に混ぜ物をしたり、偽物の茶を作って売ること、金もうけをしようとたくらむ人たちが次々に現れた。1度煮出した茶の葉を乾燥させて、形を整え、着色する方法や、イギリスの草から茶を作る方法などさまざまな方法が工夫され、茶の色や香りに似せるための添加物もさまざまなものが用いられた。

偽茶の歴史はおもしろい。それは本物の茶の歴史以上に、バラエティに富んでいて、涙ぐましくすさまじい人間の創意工夫にあふれているからである。これほど多くの偽茶が作られたのは、それが非常に儲かる商売だったからで、18世紀のイギリスで、茶がいかに高価で、しかも人気のある飲み物だったかを裏づけるものである。とくに、1730年代は、まだ茶が一般に普及し始めたころで、偽茶が横行したのも茶について正確な知識がない人が多いためだった。ショート博士はそのような人たちのためにも、茶論を書く必要があったのである。1730年の茶論には、偽茶を見分ける方法が、具体的に詳しく書かれている。ショート博士は1730年の茶論の前書きで、この茶論を出版する理由について、次のように述べている。

なぜなら、私は、これまで提出されたさまざまな考察が、茶という植物そのものについてはまだ不十分なものであり、さらに近年茶に親しむようになってきた異なる国々、異なる体質の人間に関する研究としては、なおいっそう不備なものであることを証明したいと思うからです。そして、この飲み物は、このところ、たいへん一般的な飲み物になってきていますので、この飲み物の性質と長所についての知識も、普遍的にな

---

<sup>123</sup> サルビアに関しては、春山行夫『紅茶の文化史』平凡社、1991: 36-38 を参照。

るべきであろうと思われます。茶は、イングランドにおいて、この40～50年間に、最下層の人々を除いてすべての人々のあいだで異例なほど普及し、また、女性たちの間でたいへんな人気を博してきていますので、茶に関する私たちイギリス人の研究と理解も、これまでの私たちの茶の使用と愛好の度合いにふさわしいものでなければ、はずかしいことだからです。(Short 1730: 3)<sup>124</sup>

ショートは、1680年代頃から茶が、異例なほど普及し始め、今では、「最下層の人々を除いて」は、すべての人々がこの飲み物を楽しんでいると述べている。これは1730年のイギリス人の証言である。ここで、茶論を出版する理由としてショートがあげているのは、茶の普及に、茶に関する知識の方が追い付いていない、ということである。

また、特に茶は「女性たち」に人気の飲み物であったことをはっきり書いている。第2章で読んだ『スペクテーター』の記述から、1710年代に茶は女性の好む飲み物であったことが明らかになったが、1730年代にも、女性たちが茶の重要な支持者であったことがうかがわれる。

#### お茶の実験

実験に関してショートは、茶の実験は「簡単で、興味のある人にはどんな植物についてもできるものであり、費用もかからず、それほど多くの器具もいらぬし、時間もそれほど無駄にせず、どんな動物にも危険でなく、化学用語を知らなくてもよいし、学問というよりは手品みたいなものである」と言っている。実験の材料は、さまざまな種類の茶の浸出液であり、茶の成分を調べるのには、当時の重要な実験方法であった「燃焼法」によるよりは、浸出液を用いる方法をとっている。

ショートの記録しているさまざまな実験の中から、いくつかを紹介しよう。

ボヒー茶、緑茶、乾燥したヴェロニカの葉、1スクルーブル（薬量単位、20グレインつまり約1.296グラム）をそれぞれ別々に三つのティーポットに入れる。それぞれに、茶碗1杯分の沸騰した湯を入れる。7～8分経ってから、それぞれのポットの液を、硫酸鉄または緑の硫酸塩が1グレインずつ入れてある別々のティーカップに注ぐ。すると、ボヒー茶は、初め深い青色になったが、まもなく黒いどろどろしたものがたくさん沈殿し、その上に透き通った液体が残った。緑茶は、ボヒー茶よりずっと明るい青色になり、沈殿物は、それほど早くできず、量も多くなく、色は青みがかった黒色で、上澄み液も、やはり青みがかっていた。ヴェロニカ茶の場合は、気持ちの悪い黒っぽ

---

<sup>124</sup> 原文の一部を以下に示す。It[Tea] has so singularly prevail'd in England, for these forty or fifty Years past, among all Persons, (except of the very lowest Rank) and has been so taking with the fair Sex, that 'twere a Shame our Examination and Understanding should not bear some Proportion to the Use and Preference we have made of it. (Short 1730: 3)

い緑の液になった。(Short 1730)

粗製炭酸アンモニウム（もと雌ジカの角から取った気付け薬）を入れたカップに、それぞれの茶の液を注いだ場合、ボヒー茶は、淹れたばかりのサフランの液のような深い赤茶色になった。緑茶は、深く緑がかった黄色に、ヴェロニカ茶は色が褪せたサフラン液のような黄色がかった茶色になった。この粗製炭酸アンモニウムのエキスによって緑茶とボヒー茶に生じた模様は、驚異的な美しさだった。(Short 1730)

このようにさまざまな試薬に茶を注ぐことによって色の変化や、沈殿物の様子を観察している。最初の実験で、沈殿物の量はそれぞれの茶に含まれるタンニンの量に比例していたと思われる。

また、次のような、血液を用いた実験もいくつか行っている。

お皿の上に、緑茶、ボヒー茶、水を小さじ 2 杯ずつ置き、そのうえに大きじ 2 杯ほどの血液を注ぐ。これを、18 時間ほど涼しい部屋の窓際に置いておいた。その結果、水と混ぜあわせた血液は、もともと濃度が薄く、色ももともと薄い色で、表面には血清が浮んでいた。緑茶と混ぜあわせたものは、より黒っぽく、どろっとしており、ボヒー茶と混ぜたものは、非常に暗い色で黒に近く、緑茶の場合よりさらに濃さを増していた。(Short 1730)

この実験は、茶が人間の血液をどう変えるかを調べている。

ショートの 1730 年の茶論の特徴は、それまでの茶論の歴史を簡潔にまとめ、特にケンペルをもとにしながら、茶の植物学的記述も行なっていること、茶の飲み物としての性質を明らかにするために数多くの実験を行なって、その方法や結果を細かく報告していること、茶の社会・経済的効果にも関心を示していること、国や体質の違いで、同じ飲み物でも与える効果がちがうという立場に立って、茶の長所、短所について、できるだけ公平な判断を下そうとしていることなどである。すでに述べたとおりケンペルの草稿にもとづく英訳『日本誌』は、1727 年にイギリスで出版されている。ショートも、このケンペルの著作を最大限利用しており、ケンペルが好んだ日本の緑茶を、ショートもかなり高く評価していることが、本文からもうかがわれる。また、セージ茶が、日本や中国の茶に代りうるのではないかという期待もまだ持っていて、茶論の最後に、セージ茶についてのかかなり長い論考が付けられている。

## 2. ショート博士の新・茶論

嗜好品としての茶

さて、20 年後、60 歳になったショート博士は、もう一度茶論を世に問うことになった。

1750年、ちょうど世紀の半ば、イギリスでは、市民社会が成熟し、海外との貿易がますます盛んになり、国内の新しい企業が起り始めた時期である。茶の歴史の面からいうと、中流以下の人々の生活にも茶が浸透し始め、国民的飲料への道を歩み始めた時期といえる。1750年前後に多くの茶論が出ていることは、茶がいかに社会的に重要な飲み物になってきたかを雄弁に物語っている。17世紀には、神秘的な東洋の「薬草」に過ぎなかった茶が、イギリスの重要な貿易品目になり、国民の生活に欠かせないものになりつつあった。1750年の茶は、明らかに単なる「薬草」でなく、「食事」に欠かせないものであり、「嗜好品」でもあったのである。

そのことは、例えばショートの茶論の標題に、*dietetic* という形容詞が加わったことにも現れている。茶は食事、食べること、栄養摂取などに関係のあるものとして、捉えられ始めていた。本文でも、彼は繰り返し、医薬品として (*medicinal*)、という言葉と、食品として (*dietetic*) という言葉を使っている。この時期に、イギリスでは、茶が、薬でもあり、食べ物でもあると認められる段階に来ていたことがわかる。

ショートの茶論は1730年には、セージ茶論と合わせて発表されたが、1750年のものは、茶のほかに、砂糖、ミルク、ワイン、蒸留酒、パンチ、たばこ合わせて1冊の本になっている。ここにも時代の変化、すなわち茶のみならず砂糖や、たばこなど主としてイギリス以外の土地から来た物産が国民生活の重要な要素となりつつあることが、はっきり感じ取れる。もはやセージ論は影を潜めている。茶の勢いに押されて、ショート博士も、「東洋の茶の代りに国産のセージ茶を飲め」とは言えなくなっていた。1750年の茶論の題は、次のようなものである。『茶の歴史—自然、実験、流通経済、食品栄養的見地からの研究—茶の生育、栽培、製法、種類、輸入量、法律、税金、さまざまな使用法、効用と弊害などについて』 *Discourses on tea, sugar, milk, made-wines, spiritits, punch, tobacco, etc., with plain and useful rules for gouty people*, London, 1750<sup>125</sup>

ショートがあげている四つの観点のうち、商業上の茶の意義は、当時、非常に大きなものとなっていた。医者であるショートも、茶の博物誌や実験について書くだけでなく、むしろ茶の輸入量の急激な増加を表に示して、茶のイギリス経済への影響の大きさに一般の注意を喚起しようとしている。1730年の茶論では、ショート博士が行なった茶の実験についてのくわしい報告が重要な部分を占めていた。一連の実験によって、茶の本質を明らかにすることが、当時の急務だったからである。1750年の茶論でも、茶の実験とその結果から導かれる茶の諸特質についての章はある。しかし、その章に先立って、茶の経済史が論じられていることは注目に値する。

まず、1750年の茶論の大きな構成をつかむために、全10章のテーマをあげておこう。

---

<sup>125</sup> ショートの1750年の茶論のテキストとしては、東京大学図書館所蔵本を使用した。以下引用に際しては、Short 1750と略記する。これには1927年9月27日の印があり、おそらく関東大震災で被災した図書館に対して、イギリスから寄贈された本ではないかと思われる。なお『茶の文化史：英国初期文献集成』第3巻にも所収。

- 1章 茶の樹、葉、花、実について
- 2章 茶の栽培、生長、採集、選別について
- 3章 茶の製法
- 4章 1 から 3 章についての考察
- 5章 茶の商業史
- 6章 茶の諸原理
- 7章 茶の飲み方とミルク、砂糖について
- 8章 茶の用法—誰が、いつ、いかに飲むべきか
- 9章 茶の効能・効用
- 10章 茶の弊害

1章から3章は、エンゲルベルト・ケンペルの「日本の茶の話」に大きく依拠しつつ、茶樹がどんな植物で、どんなふうにか栽培されているのか、また茶の製法はどんなものかについてくわしく述べている。この部分は1730年の茶論とそれほど変わっていない。この20年の間、茶樹や茶の製法に関する知識は、ケンペルを超えるものが出ていなかったということであろう。

4章では、1から3章の内容に関するショート自身の見解が述べられている。「オランダ人は、オランダでは売れないような、悪くなった茶や、コーヒーハウスで少し煎じた後の茶をもう一度あぶって、もんで丸めてイギリスに売りつけている」という一節があり、イギリスだけでなく、ヨーロッパの他の国でも、イギリス向けの偽茶の製造が盛んであったことが推察される。(Short 1750)

#### 重税に泣く茶

5章は、茶の商品としての側面に注目し、茶がイギリスの経済、社会に与えた大きな影響を中心に、イギリスにおける茶の歴史を振り返っている。特にショートは、茶への重税こそ茶の品質低下を招き、密輸をはびこらせている原因だとして、茶税を批判している。ショートの茶の歴史の記述によれば、次のようなことがわかる。

茶税としては、1660年に、すべてのコーヒーハウスで飲み物として売られる茶に対して、1ガロン（約4.5リットル）につき8ペンスの税金が課せられた。これが最初の茶税かどうかは明らかでないが、この頃から、茶の飲用が目立ったものになってきていたことは確かである。これはとても不都合な制度で、監視官の検査が済むまでは、お茶を客に出すこともできなくなったし、しかも監視官は1日に1、2回しか見回りに来てくれなかったのである。(Short 1750: 23-24)

ショートの指摘によれば、茶の価格でなく重さに対して課税したのが問題であるという。なぜなら、質の悪い茶にも同じだけの税がかかったため、他国から値段が安く質の悪い茶の密輸を招いたからだ。また、1731年の法律制定ごろまで、偽茶の横行が続き、その後少しましになったものの、偽茶作りは後を断たなかったという。(Short 1750: 25)

茶の種類についてショートは、「消費者は自分の飲んでいる茶について、ほとんどなにも知らない。グリーンとボヒーという言葉には、値段の安いあらゆる種類の茶が含まれている」(Short 1750: 28)と書いて、多くの消費者に正しい知識を持ってもらいたいという気持ちを表明している。ショートによれば、1729年から1742年の間、イギリスで飲まれてきたほとんどすべての茶の種類と、その輸入量は、巻末の表1のとおりである。

#### 良い茶の見分け方

良い茶と悪い茶では、天と地ほどの差があることを、ショートは繰り返し述べている。例えば、緑茶の中では、ピング茶は古い枯れかけの葉から作るが、ハイソン茶は若い葉で、強く巻かれている。花茶(初茶、新茶のことか)が東洋の王侯貴族に珍重されるのは、まだ芽生えて2、3日目の新しい葉から作るからだ。ピング茶ほどにおいの変で、身体に悪い飲み物があるだろうか。また「上等の緑茶の自然な香りほど、心地よく元気を出させてくれるものがあるだろうか」と書いている。

ショート博士は、上等の緑茶、特に日本の緑茶がお気に入りだったようで、何度もその味と香りをほめたたえ、茶の効能に関する章でも、ボヒー茶より緑茶を重視している。例えば、次のような一節がある。

すべての茶は、東インドから、すなわち主として日本・中国・シヤムから来る。しかし日本のものがもっとも値打ちがある。普通明るく澄んだ緑色をしており、他の国のものより葉は小さく、香りと味はずっと良い。フランスでは、コーヒーとココアが普及して、茶の価格や消費量、茶への高い評価が低下してしまったが、以前は、日本茶が1ポンドにつき200リーブルもしていた。(Short 1750: 27)

上等の緑茶は値段も高かったから、これを味わえる人は限られていたかもしれないが、それにしても、1750年頃のイギリスに、これだけ日本の緑茶を愛好する人がいたことは、ものと文化の交流史の上からもたいへん興味深い。ショート博士のこの本を読んで、さらに日本の緑茶のファンが増えたかもしれない。

#### 経済的効果

5章の最後で、ショートは、茶は食生活の面だけでなく商業や社会生活の面で重要な役割を果たしてきたとして、概略次のように言っている。

茶は、東インド会社の重要な貿易品目となって、会社を儲けさせ、茶税は王室の莫大な財源となった。これは、ひいては、貧乏な人々への一般諸課税の軽減にもつながるものだった。また茶は、茶と交換するための輸出品を作る国内製造業の発達をもたらした。茶に関連する美しい道具類の貿易や、取引という新しい流通業の分野を開いてくれた。さらに、茶は、コーヒーハウス(ロンドンだけでも600軒はあるだろう)や家

庭での、酒の入らない楽しい集まりを可能にしてくれたのである。茶は仕事をはかどらせ、会話を促し、知性を磨き、過度の出費や暴飲暴食を防いでくれる。また、茶に入れる砂糖の消費は、アメリカ植民地の産業振興に大いに役立っていることも忘れてはならない。(Short 1750: 32-33)

そして、最後に、このような茶の商業上社会生活上のさまざまな影響を考えると、「この葉の、ちっぽけな外観や、医薬品あるいは食品としてのわずかばかりの効用ではなく、この葉がもたらす社会的効果の重大性にかんがみて、この葉を尊重するべきであると誰しも結論せざるを得ない」と述べてこの章を締めくくっている。(Short 1750: 32-33)

つまり、ショートの主張は、茶にはたしかにいろいろな医学的・栄養学的利点はあるが、それよりも、茶の広範な普及がイギリスの経済と社会生活に及ぼした影響こそ重要であるということである。この1750年の茶論の中で、茶の人体への影響についても論じてはいるが、1730年の茶論とは、明らかにトーンがちがってきている。1730年の茶論の段階では、まだ東洋の茶よりイギリスのセイジ茶の方が良いかもしれない、茶には人体に悪影響をおよぼす成分もあるかもしれない、という疑いの気持ちが強く、それを検証するという姿勢で、さまざまな文献の紹介や実験の報告がなされていた。

一方、1750年の茶論では、喫茶の習慣によるイギリス経済や社会生活の大きな変化の方に、重心は移っている。もちろん、茶が健康によいか悪いか、またどんな体質の人がどんな飲み方をすればよいか、といったことは、いつの時代も読者が知りたい知識であっただろうし、ショートも、そのための章を設けてはいる。しかし、ショートの筆遣いからは、茶の飲用そのものを、根底から疑ったり、否定したりすることはもうできないという気持ちがひしひしと伝わってくる。茶はすでにイギリスの社会生活と経済のしくみの中に、深く入り込んでいたのだ。

ショートの茶論の後、さまざまな立場からの茶論が出てくるが、それらはすべて、好むと好まざるとに関わらず、この小さな東洋の葉がイギリスの社会に与えた影響の大きさを認めたいという議論であった。

## 実験精神

さて、6章では、茶の諸原理を明らかにするため、さまざまな実験を通して茶の成分分析を行なっている。実験科学の精神に支えられつつ、ショート博士は、懸命に実験を繰り返している。

例えば、水に浸した緑茶を乾燥させ、沸騰した湯に1時間浸して乾燥させると、48グレイン重さが減少した。水でなく酒に浸してみると、などなど。実験の方法としては、茶の葉を水・湯・酒などに浸して、成分を浸出させた後、乾燥させて重量の減少を測定する方法が中心になっている。茶の種類、液体の種類などの条件を変えながら実験を繰り返すことによって、茶葉のもつ成分を分析しようとしていたように思われる。(Short 1750)

7章では、各民族のさまざまな茶の飲み方が紹介されている。その内容を要約すると次の

ようになる。

茶の淹れ方には、さまざまなやり方がある。タルタル人は、茶をミルクの中で煮出す。(中略)日本人は、芽ばえたばかりの、あるいは初期の極上の茶の葉を粉にして、それに熱湯を注ぎ、茶の粉と湯の両方をすすって飲む。このやり方ですれば、透明な液体ではなく、濃くてどろっとした飲み物となる。(中略)味は、土のようで美味しくないに違いない。中国人は、イギリス人と同じように、熱湯で煎じて飲む。ただし、飲んだ後の茶の葉は、砂糖や油や酢で味付けして、夕飯のサラダにする。かつてイングランドでも、茶で朝食をとったあと、その葉を今度は煮出して、液をこし、午後の飲み物として飲んでいて、近ごろ水でなく、熱いミルクで茶を淹れる人もいるが、これは非常に栄養分が豊富で(特にボヒーの場合)、痩せてからだの弱い人や咳の出る人などに適している。(Short 1750: 40-41)

このほか、どうすれば何人分かの茶を淹れるとき、どのカップも茶の良い香りが失われないように淹れられるかといった茶の注ぎ分け方についても細かい注意がなされている。

茶の浸出時間についても、茶の種類によってちがうので注意が必要だとしている。ハイソンは、インペリアルより2倍ほど時間がかかるし、2倍ほど耐泡性(何煎出しても香気が薄れない性質)もあるという。また、美味しい茶を入れるには、水の選び方も大切であるとして、水についても述べている。軟水で、純粋な水が最上であるという。(Short 1750: 42-43)

#### 茶は発明を促進する

8章には、誰が、いつ、いかに飲めばよいかという、茶の飲み方と効用が書かれている。

ショートは、もっとも優れたもっとも安全なものでも、用い方を誤れば害になるとして、いくつかの注意をしている。例えば、「茶は乳幼児には不適である。飲み過ぎ(量、頻度とも)は良くない。余り運動をしない身体の弱い女性などは、1日1回以上は飲まないほうが良い。季節や体質によっても飲み方を変えるほうが良い。酒類を加えて飲む飲み方は良くない」などと主張している。(Short 1750: 44-45)砂糖に関しては、砂糖を入れる飲み方と入れない飲み方の両方があるとしており、混ぜる砂糖の種類によって、身体に与える影響もちがうと書いている。この書き方から、1750年当時には砂糖を入れる飲み方は一般的だったが、入れないで飲む場合も少なくなかったことがわかる。(Short 1750: 44-45)

9章は、茶のさまざまな長所について論じている。また、これまでの茶論、特に茶に対する反対論を批判している。茶の流行によるメリットとして、ヨーロッパ自生の薬草類への関心が高まったこともあげている。茶の飲み方の現状は、1日3~4回、一度に6~8杯が一般的であるという。カップの大きさにもよるが、かなりたくさんお茶を飲んでいてことがわかる。

茶の良い効果を得られない原因としては、茶の葉の見分け方や、緑茶とボヒー茶の用途



の違いを知らないこと、茶の淹れかたのまずさ、酒を加える飲み方、茶に使う水の水質、飲み過ぎ、茶葉の保管の仕方の悪さ、湯の沸かし方のまずさなどをあげている。(Short 1750: 52-53)

茶の特殊な効果としては、次のようなものがある。緑茶は、卒中や血管の病気、眠気や無気力、頭のもやもや、視力低下、視聴覚障害、風邪などに効く。ボヒー茶は、呼吸器の病気や潰瘍に効く。その他、消化剤、吐剤、強壯剤としても効果があり、痛風、壊血病、マラリヤ熱、ヒステリーなどにも効き目がある。

また、知的活動をする人にとっては、茶の効果は大きく、茶は「発明を促進」している。

あふれ出る才能に恵まれた人たちは、生き生きした明瞭な思考の維持を願うものだが、そういう人たちに特に茶をすすめる根拠は、脳や知的能力の不活発さ、鈍さ、沈滞や陰りを取り除いたり、防いだりしてくれる茶の比類のない力なのである。茶は、覚醒のきびきびした活発さをもたらし、重さを取り除いてくれる。茶は、目を覚まさせ、頭をすっきりさせ、知的能力を活気づかせ、生き生きした思考力を維持し、あるいは促進し、思考を刺激して鋭くさせ、発明のための新しい活力を与え、感覚を目覚めさせ、精神を明瞭にさせる。<sup>126</sup>

この部分を読めば、当時の学者や学生たちも、是非茶を飲んでみようという気持ちになったのではないだろうか。

10章は、茶が身体に、悪影響を及ぼす場合について述べている。人によっては、茶を常用することによって、震え、痙攣、咳などさまざまな症状が現れる場合がある。もともと茶が体質に合わない人もいる。そのような場合は、茶を飲まないほうが良い。ショート博士は、このように、茶が悪影響を及ぼす場合もあることを認めているが、悪影響に関しては、ごくわずかしか書いていない。茶について読者が公平な判断を下せるように、茶の弊害についても書いてはいるが、長所の方が圧倒的に多いということで、次のように全体を締めくくっている。

しかしながら、体質に合うならば、茶は内外を問わず世界中のあらゆる植物の中でも

---

<sup>126</sup> この箇所の原文は以下のようにになっている。What should mightily recommend the use of Tea to Gentlemen of a sprightly Genius, who would preserve the Continuance of their lively and distinct Ideas, is its eminent and unequalled Power to take off, or prevent Drowsiness and Dulness, Damps and Clouds on the Brain, and intellectual Faculties. It begets a watchful Briskness, dispels Heaviness; it keeps the Eyes wakeful, the Head clear, animates the intellectual Powers, maintains or raises lively Ideas, excites and sharpeneth the Thoughts, gives fresh Vigour and Force to Invention, awakens the Senses, and clears the Mind. (Short 1750: 58-59)

つとも素晴らしいもので、眠気やだるさを防ぎ、疲労感を取り去り、精神を高揚させ、記憶力を良くし、判断力を強め、発明を促進させる。ただし、飲み方はほどほどに、主に午後に飲むのがよく、余り常習的にならないようにしなければならない。(Short 1750: 76)

#### 公正なる精神

トーマス・ショートの茶論は以上のようなものだった。彼の茶に対する態度は、熱狂的な賛美や否定ではなく、公平な立場から、茶の本来の性質や原理を科学的に明らかにし、それに基づいて、茶の正しい飲み方を教えようとするものであった。茶の有益さと弊害の両方を上げているが、利点の方が圧倒的に多く、全体として茶に肯定的な論調といえよう。また、医学的側面だけでなく、社会的側面についてもかなりくわしく論じ、茶の社会的重要性を認めている。

1750年以前の茶論争に対する批判として、ショートがもっとも強調しているのは、茶論の論者たちは、茶に賛成するにせよ、反対するにせよ、実験や検証をしないでただ自分の勝手な思い込みによって発言しているという点である。茶について論じるならば、実験によって茶の諸原理を調べ、その原理の人体への作用について考察する必要がある。これまでの茶論争では、このような茶そのものについての検証をしないで、論者の利害や思い込みだけで、賛成だ、反対だと騒いでいた。このような批判に基づくショートの茶論は、茶そのものについての正しい知識を追求した点に特徴がある。

また、ショートの茶論では、茶についての論じ方が、日常的な次元に下りてきていることにも注目しておきたい。17世紀の広告などでは、茶は東洋の神秘的な薬として論じられていた。しかし、トーマス・ショートは、きわめて日常的な言葉で茶について語っている。茶は、もはや神秘的で謎めいた薬ではなく、万人の気楽な飲み物となりつつある。医薬品としてではなく食品として茶を見る、ということを繰り返し強調している。ショートの二つの茶論は、18世紀前半から中葉にかけてのイギリスで、茶が薬としてだけではなく嗜好品として考えられるようになってきていたこと、また茶の日常化が急速に進んでいたことのすぐれた証言となっている。

最後に、イギリス茶史における、ショートの茶論の意味について考えておきたい。

ショートの1750年の茶論は、砂糖やミルク、パンチ、たばこなどについての考察も含めて、一般向けに読みやすく書かれた茶論であり、かなり広範な読者を得たものと思われる。その最大の意義は、「茶は決してそれ自体有害な飲み物でなく、使い方が問題である」ということを、実験や検証を踏まえて明らかにした点にある。茶への反対論の一方の極、すなわち医学的反対論は、これによって打ち砕かれたからである。これ以後、茶への反対論は、ハンウェイの茶論に見られるように、経済・社会的理由を前面に押し出したものへと変質していく。

また、もうひとつの意義は、「医薬品」としてよりも「食品・嗜好品」としての茶を強調したことにより、喫茶の日常化をいっそう進める役割を果たしたと思われる。茶はこの時

期から、単なる一時的な流行の飲み物という段階を超えて、日常生活の必需品としての道を歩み始めるのである。

## 第4章 紅茶反対論

### 1. 社会現象としての茶の習慣

#### 激しい反対論

茶に対する反対論を読むと、当時の人々の生活において、茶がどのような意味を持っていたのかがよく見えてくる。また、どのような論拠で茶に反対しているかを知ることによって、逆に当時の人々がどのような社会の問題をかかえていたのかが明らかにされる。この章では、18世紀半ばに急速に高まりつつあった、茶への反対論について考えてみることにしたい。

18世紀の中頃になると、茶の輸入量は急速に増加し、価格も下がって、茶は上流階級だけでなく、貧しい人々にも無理をすれば飲める飲み物になり始めていた。茶は、一握りの貴族たちだけの飲み物ではなく、庶民の飲み物になろうとしていた。この時期イギリスは、貿易と戦争によって富を蓄えつつあったが、国内の社会構造や国民ひとりひとりの生活にも大きな変化が進行していた。農村から都市に人々が集まり始め、都市の貧しい人々の悲惨な境遇が問題になりつつあった。1740年代から50年代にかけて、茶に反対したふたりの代表的人物、キリスト教信仰の復興に力をつくし、メソジスト教会の創始者として有名なジョン・ウェスレイ (John Wesley, 1703-1791) と商人で熱心な慈善事業家のジョナス・ハンウェイ (Jonas Hanway, 1712-1786) は、共に、貧しい人々と茶の関わりを問題にしている。

茶はイギリスでは17世紀末頃から、上流階級の間で、東洋の珍しい薬として、また贅沢な嗜好品として流行し始めた。18世紀前半にしだいに広く普及するようになり、一部の特権階級の飲み物ではなく、一般の人々にも手の届くものになりつつあった。ところが、ちょうど世紀半ばになると、茶への反対論も非常に多く、激しくなってくる。

18世紀半ばに、なぜこれほど多くの茶への反対論が出てきたのだろうか。18世紀半ばの茶への反対論は、17世紀のものとは大きく性質を異にしている。17世紀の茶論は、茶がまだ珍しい東洋の薬であった時代に、それが医学的には是か非かを論じるものであった。ところが、18世紀半ばになると、医学的見地だけでなく、経済的社会的見地からの反対論が増えてくる。茶を飲む習慣が、社会の一部ではなく、かなり下の階層まで広がり始めており、消費量も大幅に伸びて、大きな社会現象となっていたからである。茶は今やイギリスの重要な貿易品目となり、茶への税金は国家の貴重な財源となっていた。そして、国民全体が茶を自分の生活の中へ取り入れようとしていた。茶は1710年代の『スペクテーター』の時代から数十年のあいだに急速に普及し、1740年代、50年代にはその流行が国民的規模のものになりつつあることはだれの眼にも明らかだった。だからこそこの時期に、茶への強い反対論が起こってきたのである。

## 私は茶をやめる

ジョン・ウェスレイ師が茶をやめる決心をしたのは、1746年7月6日（日曜日）のことである。その日の日記には、次のような一節がある。

男女の組長たちと熟議の結果、次のような意見に落ちついた。会員の中で、より貧しい人々が、茶を飲まないように納得したとすれば、健康にもよく、時間も助かり、経済の節約にもなる。それで私たちは、自身がそれを始めて、模範を示すことにした。私は、26年間続けてきているこの習慣を破ることに、若干の困難のあることを覚悟した。最初の3日間は終日、多少の頭痛がして、朝からぼんやりしていた。3日目、水曜日、午後、記憶力が殆どなくなった。夕刻、これを治すために祈った。木曜日、朝、頭痛がやんで、記憶力回復。こうして、あの日から今日まで、少しも不都合を感じないばかりか、むしろ種々の点で、好都合なことがめきめき現れてきている。<sup>127</sup>

このとき、ウェスレイは43歳。26年来の習慣をやめるつらさが語られている。ウェスレイの日記メモによれば、1725年頃からお茶をたくさん飲むようになっていたという。なぜ、茶をやめることにしたのか。彼のあげている理由は、健康上の理由と、経済的、倫理的な理由である。茶をやめることで、茶が人体に与えている悪影響から解放されること。茶をやめることで、茶に費やしていたお金と時間を貧しい人への施しなどに有意義に使うことができること。これらが、茶をやめる主たる理由だった。ウェスレイにとって茶を断つということは、贅沢品を我慢することで貧しい人々に奉仕しようという意味を持っていたのである。

ウェスレイは、以前から薬と健康など医学的問題にも関心が深く、その方面の書籍を翻訳したり、自分で本を書いたりもしている。この2年後の1748年に、『お茶に関する友への手紙』を出版している。<sup>128</sup> 1748年4月25日（月曜日）の日記には、次のように書かれている。「熱が大変上がっていたので、ベッドの中でしばらくの間は、リンゴとリンゴ茶とで暮らすに限ると考えた。火曜日には、すっかり回復したので、説教しようとしたけれど、2回来診してくれたラテイ博士が、しばらく休むべきことを主張したものだから、説教しなかった」。リンゴ茶とは、どんなお茶だったのだろうか。ともあれ、中国産の茶ではなかったと思われる。この頃は、まだ断茶を続けていた期間だった。

## お茶ぐらい飲ませて

さて、ウェスレイは1746年7月6日に茶をやめてからしばらく茶を飲まなかったが、12

---

<sup>127</sup> 山口徳夫（訳）『標準ウェスレイ日記』全8巻、伝道社、1960。ウェスレイに関しては、このほかに、山口徳夫（編）『ウェスレイ全著作ダイジェスト』伝道社、1973も参照した。

<sup>128</sup> 『茶の文化史：英国初期文献集成』文書14参照。全5巻のうち第2巻に収録されている。以下引用に際しては、Wesley 1749と略記する。

年後にまた飲み始めたとされている。1759年の夫人への忠告の手紙は、次のような言葉で始まっている。

1759年10月23日 コールフォードにて  
愛するモーリよ。私が好きでない点を、略記します。もし貴女がそれを止めて下さるなら結構ですけれども止めて下さらぬなら、私は自分の道をゆく以外にありません。(1) 貴女が、私の手紙や書き物を、私の許可なしに人に見せることは、好ましくありません。(2) 私は、わが家の指揮権を持っていないために、あなたと相談なしには、近親の者を招いてお茶1杯を飲ませる自由さえ持っていません。(3) 私は、わが家の囚人であって、自室のドアは絶えず監視されており、あなたの許可なしには、私の室に出入りすることは誰にもできません。(4) 私は、外出するときも囚人なのだから。

この手紙から、1759年には、彼はまた茶を飲み始めていることがわかる。「親戚を招いてお茶1杯飲ませる自由もない」という手紙を読むと、第2章のフリーマン氏のことが思い出される。偉大な伝道者としてのウェスレイにも、このような苦労があったのだろうか。彼が飲ませたかった1杯のお茶とは、どんなお茶だったのだろうか。茶の種類や、飲み方について、いずれもっとくわしく見てみたいものだが、少なくとも1759年には、ウェスレイの周辺でも茶はかなり日常的な飲み物になって来ていたことがわかる。「お茶1杯さえ」という何気ない言葉づかいに、茶の普及ぶりがよく示されている。

この後、ウェスレイの日記には、しばしば、茶を飲んだという記述が出てくる。例えば、1764年6月10日には、講話に行った先で昼食とお茶に招かれているし、同年7月31日には、お茶を飲んで元気を回復したことが書かれている。晩年まで茶を飲む習慣は変わらなかった。

最後の日記メモ(1790年10月24日-1791年2月23日まで。3月2日に死去)を見ると、ウェスレイは最後まで、毎朝4時か5時に起きて祈る規則正しい生活を続けていることが分かる。簡単なメモだが、ほぼ1日に2回、お茶という字が出てくる。早朝の祈りの前か後にお茶、あるいは、8時頃にお茶という具合である。これは朝食を兼ねていたようで、次は12時か午後1時頃に昼食となっている。2度目のお茶は午後4時か5時頃に飲んでい。夕食は午後8時頃が多い。例えば、次のような具合である。

1790年10月29日(金)

4。お茶。祈り。二輪馬車。……3。昼食。手紙(複)。眠り。お茶。会談。祈った。6半。…10・15。

1790年11月4日(木)

4。日記書き。8。お茶。会談。祈り。9。日記書き。12。散歩。1。昼食。会談。2。眠り。2半。物語書き。お茶。……7半。夕食。会談。祈り。9。

一般の飲み物になる

ウェスレイの晩年、1790年頃になると、茶は、イギリスの国民全体の飲み物と見なされるほどになっていた。彼が茶をやめていた1746年から12～13年間は、ちょうど茶論争がもっとも激しかった時期でもある。激しい茶論争が一段落したころ、ウェスレイもまた茶を飲み始めた。体の震えなどの不調は、茶によるものではないとわかったこと、茶の価格が下がり輸入量も増えて、貧しい人たちのために茶を我慢する意味がそれほどなくなったことなどが主な理由ではないかと考えられる。

ウェスレイのように影響力の大きな人物の茶に対する態度が、十数年間の間にこのように大きく変化したことは、重要な意味を持っている。これを単にウェスレイの嗜好の変化や、意志の弱さなどで説明することはいかなるものかと思われる。ウェスレイの日記を読めば、彼ほど厳しく自分の生活を律し、熱や病気の時も、みずからに課した日課や信者への説教を続けようとした人は、同時代にも他の時代にもそれほど多くはないだろうということがわかるはずだ。これほど厳しく自分の生活をコントロールしていた人が、また茶を始めたのはなぜなのだろう。その直接の理由は、医者からの勧めによるものだったのかもしれない。

しかし、少なくともウェスレイが飲茶を再開した1760年前後には、1740年代以上に茶が普及して、貧しい人たちの生活や健康を阻害するものとは捉えられなくなっていたことが、最大の要因だったと考えてよい。そうでなければ、彼は茶を再び飲み始めはしなかったであろう。

さて、18世紀半ばのイギリスで高まった茶論争の中で、茶に対するもっとも激しい攻撃者のひとりとして知られているのが、ジョナス・ハンウェイである。茶に対する反対論には、他にもさまざまな立場からのものがあつた。その中でハンウェイの茶論は、理路整然としたものではないが、18世紀半ばのイギリス民衆の間にあつた茶への反発や、疑念、恐れなどをもっともよく映し出している。しかし、これまで、研究者によって断片的に引用されることはあつても、荒唐無稽な反対論として一笑に付されることが多く、その全体像をつかむことはできなかつた。そこで、本稿では、このハンウェイの茶論と、それに対するジョンソン博士 (Samuel Johnson, 1709-1784) の反論に、ゆっくり耳を傾けてみることにしたい。

## 2. ハンウェイの反茶論

慈善家ハンウェイ

ジョナス・ハンウェイは、1756年『茶についての25通の手紙』を出版した。文壇の大御所ジョンソン博士は、同年10～11月の『リテラリー・マガジン』7号紙上で、この本を痛烈に批評したが、ハンウェイはこれに対して第2版が出るまで批評を取り下げるよう申し入れる。そして翌1757年、ハンウェイは第2版『茶に関する32通の手紙』を出版。待

っていたジョンソン博士は、『リテラリー・マガジン』13号でこれを取り上げている。これが、ハンウェイとジョンソン博士の間の茶論争である。<sup>129</sup>

ジョンソンは、無類のお茶好きだったから、悪いことはなんでもお茶のせいにするハンウェイの書き方に我慢がならなかったのだろう。しかし、ふたりの文章を読み比べてみると、ジョンソン博士は、ゆったりと構え、きわめて冷静で理性的に見える。ハンウェイをからかう余裕があつて、読者を笑わせる。一方ハンウェイの文章は、熱狂的で、論理が時々ずれることや感情が先走る感じがある。

では、ハンウェイの茶論を読む前にその生涯を振り返ってみることにしよう。<sup>130</sup> 旅行家、慈善家として知られるジョナス・ハンウェイは、1712年8月12日、イギリス南部の港町ポーツマスに生まれた。父親のトーマス・ハンウェイは、ポーツマスで海軍への食料供給仲介の仕事をしていたが事故で亡くなったため、母親は、幼いジョナスを連れてロンドンに出た。ジョナスはロンドンで学校に通い、17歳の時リスボンの商人の下で徒弟奉公を始める。年季が明けたのでリスボンで少しの間商売をやったが、ロンドンに戻り、1743年2月にはセント・ペテルスブルクの商人ディングリー氏と共同で仕事をするようになった。

ペテルスブルクで、カスピ海貿易に携わるようになり、毛織物製品のキャラバンとペルシアに向かった。ハンウェイは、その年9月にペテルスブルクを出発し、商品を略奪されたり、船が海賊に襲われたり自分自身が熱病にかかったりするなど、さまざまな苦難を重ねた。もとの町に帰ってきたのは、1745年1月のことであった。そのころ、ある親族の死によって、カスピ海貿易から見込まれる収入をずっと上回るほどの財産を手にしたハンウェイは、ドイツ、オランダを回り、1750年10月に、イギリスに帰国している。

ロンドンに居を構えたハンウェイは、自分の体験を旅行記にまとめ、1753年1月に出版した。その費用は、700ポンドだったという。これ以後2回外国へ旅行したほかは、生涯イングランドで過ごした。

ハンウェイは、その後ユダヤ人の帰化に反対する論争を初めとして、多くの社会問題に関する論争に登場することになる。1756年から1757年にかけての茶論争も、そのひとつであった。また、1756年に他の協力者たちと共に海軍協会を設立し、多くの海兵を集めるのに成功している。茶論の中にも海軍のことがなにか出てくる。

1758年に孤児院の院長になってから、貧しい人々、特に乳幼児の保護のために力を尽くした。その他、幼い煙突掃除人たちの保護、真夜中の大きな夜会やどんちゃん騒ぎの批判、日曜学校設立などに熱心に取り組んだ。またハンウェイは、ロンドンで雨傘をさして歩く習慣を実践した最初の人といわれている。30年間も、周囲の通行人や馬車の御者たちに冷

---

<sup>129</sup> テクストは『茶の文化史：英国初期文献集成』第4巻所収、文書16 Hanway 1756ならびに文書16' Johnson1757を使用した。引用に際しては、それぞれ Hanway 1756、Johnson1757 と略記する。

<sup>130</sup> ハンウェイの伝記に関しては、DNBを参照。ハンウェイは雨傘と一緒に描かれることが多く、雨傘を最初にさして歩いた人物として記憶されていることがわかる。周囲から笑われても自説を曲げない、頑固で、風変わりで、でも憎めない人物という印象といえようか。



やかされたり怒鳴られたりしながらも傘をさして歩き、やがて、他の人々も傘を使い始めるようになった。1762年から1783年までは、食料供給委員を務めている。ハンウェイは生涯結婚せず、1786年、74歳で亡くなった。

伝記によれば、「正直で、博愛主義的で、率直な心の持ち主」だったようだ。多くの慈善家によく見られるように、熱心さの余り、感情が常識を超えてしまうことも時々あったという。

以上のように、ハンウェイは、ロシアからカスピ海沿岸を旅行した経験を持つ商人であり、ロンドンに戻ってからは、孤児、貧民、娼婦、囚人などの生活の改善のために力を尽くした慈善家であること、ポーツマス生まれで、父の代から海軍と深いつながりがあったことなどを踏まえて、その茶論を読んでみることにしたい。

#### 茶は、流行病

ハンウェイの1756年の茶論の標題は、次のようなものである。『茶論—健康に有害で、産業を阻害し、国家を窮乏させるものとしての茶。イギリスにおける茶の成長と大量の消費についての短い解説およびいくつかの政治的考察を含む。ふたりの御婦人に宛てた25通の手紙』*An essay on tea, considered as pernicious to health, obstructing industry, and impoverishing the nation: with an account of its growth, and great consumption in these kingdoms,... from A journal of eight days journey from Portsmouth to Kingston upon Thames, &c* (pp.203-361), London, 1756, 165pp.

1757年に出た第2版の標題は、ほぼ同じだが、最後の部分は『……政治的考察。および公共への愛についての考察』となっており、手紙の数は、25通から、32通に増えている。ここでは、1756年の版を用いながら、彼の主張を見ていくことにしたい。

ハンウェイによれば、茶は「流行の病」であり、「この国の最良の果実の大部分をむさぼり食ってしまう、七つの頭を持ったばけもの」にほかならない。(Hanway 1756: 245) 茶はヤマタノオロチのような恐ろしいものである。その恐ろしさを、イギリス国民、特に女性たちに理解してもらいたい。そして、国を愛する心があるならば、茶を飲む習慣をやめる勇気をもって欲しい。ハンウェイが延々158頁を費やして書いている茶論の趣旨は、単純なものである。茶はイギリス社会に多くの害悪をもたらすものである。ゆえに、茶を飲む習慣の中心にいる女性たち、特に中上流階級の女性たちに茶をやめてもらいたい。そうすれば、その模範にしたがって、貧しい人たちも、茶を飲まなくなるだろう。このテーマを、いかに女性たちに理解させ、説得するか。ハンウェイは、さまざまな例をあげ、女性たちの気持ちを引き付ける工夫をしながら、茶がいかに恐ろしい飲み物であるかを、諄諄と説いていく。

この時代のさまざまな「悪」をすべて茶のせいにしてゆく論法は、非常に強引なもので、お茶好きのジョンソン博士が、反論の筆を取りたくなかったのも、無理はない。現代の私たちの目には、ばかばかしく思えるほどの熱心さで、ハンウェイは茶を論じている。たくさ

んの誤解や誤謬がある。こんな偏った茶論を読んで、どんな意味があるのだろうか、と思う人もあるかもしれない。しかし、この茶論はおもしろい。なぜならこの茶論を読むと、当時の茶の流行の様子、一般の人たちが茶について何を知り、何を知らなかったのか、茶に関してどんなことが問題になっていたのか、女性たちが何を気にして毎日を暮らしていたのか、イギリス人は中国人をどう見ていたのかなど、実に多くのことが見えてくるからだ。

ハンウェイは第一の手紙で、自分が私利私欲のために書いているのではなく、公平な立場で判断していることを強調している。これをジョンソン博士の批評の冒頭と比べてみるとおもしろい。ジョンソン博士は、このハンウェイの書き出しを十分意識して、逆手にとってパロディ化している。自分の批評の冒頭に、自分は「公平な」立場では茶について論じられない。自分は茶が大好きなので、「偏った」批評になるだろうと宣言しているのである。<sup>131</sup>

### 緑茶は毒だ

ハンウェイの茶論の中で、茶の種類に関する記述をまず拾い上げてみたい。ちょうど18世紀半ば頃から、茶の産地中国でも、茶の製法にさまざまな改良が試みられ、武夷茶（ボヒー茶）をもとにして現在の烏龍茶や、紅茶に近いものが生みだされていったらしい。紅茶は、いつごろ、どのようにしてできたのか。それは、現代の「紅茶論争」の重要なテーマでもある。この謎に迫る一つの鍵が、ハンウェイの茶論の中に隠されているのではないかと思われるのである。

茶の種類に関してハンウェイは、主に緑茶とボヒー茶に分けられ、その他にもいくつかの種類があるが、その違いは茶摘みの時期と土壌によると述べている。また、茶の中では、ボヒー茶の一種であるスーチョン（小種茶）をもっとも高く評価しており、「スーチョンが味も香りももっとも良い。もし体に良い茶があるとすれば、これがもっとも良いし、中国でも、一番高く評価されている」と書いている。（Hanway 1756）

ハンウェイは緑茶には大反対で、「緑茶は体に悪い」と繰り返し主張している。まず、第一の手紙から、緑茶に対する敵意をはっきり表明していて、特に、銅の釜で熱する工程があるらしい（実際には銅でなく鉄）ということから、緑青などの毒が、緑茶には含まれているのではないかと疑っていたようだ。緑茶、特に濃い緑茶は、吐き気を催させたり、胃腸を痙攣させたりすると書いている。自分自身の体験や周囲の知人などの例をもとにして書いているようで、彼には、どうも緑茶は向かなかったらしい。

それほど以前のことでないが、緑茶か、ボヒー茶かどちらが良いかということが、会話の重要な話題になっていたことがあります。それぞれに強力な支持者たちがいて、結局どちらの側にも勝利は宣言されなかったようです。中国人が美味しいボヒー茶を

---

<sup>131</sup> ジョンソン博士の書評については、本論第5章を参照。

十分な量、私たちに供給してくれなかったためか、他の何かが流行するときと同じように特別の理由もないのに、緑茶を飲むのがファッションナブルだということになってきたのです。(Hanway 1756)

この一節から、1756年当時、少なくともハンウェイのいたロンドン周辺では緑茶が流行していたことが分かる。彼は緑茶よりポヒーの方が身体に害が少ないと思っていたから、残念そうな口ぶりである。

### 実験重視

さて、彼は自分なりに茶についての基礎知識をまとめたあとで、デュ・アルドの『中国概史』の英訳(1736)を参考にして、茶の種類と産地についてさらにくわしく説明している。この歴史書の文章を引用した後、コメントを加え、デュ・アルドが中国人の意見を伝えたに過ぎず、デュ・アルド自身が実験をしたりして茶の効果を確かめたわけではないことを批判している。「実験」という言葉が一言もない、と憤慨しているのだ。ハンウェイの茶論の中で、このような「実験」重視の姿勢が現れている箇所は多い。例えばハンウェイによれば、数年前、ポヒー茶を推奨する論文を書いた医者がいて、ミルクと砂糖を混ぜたポヒー茶は、壊血病だけでなく、肺結核にも効くと主張した。この説は、今ではもはや採用されていない。その学者は別に悪意があってこのような本を出したのではないだろうが、私たちはいろいろな学者や医者「意見」よりも「事実」や「実験」を重視しなくてはならない、とハンウェイは強く主張している。(Hanway 1756)

物事の審議を確かめるには「実験」をする必要がある、という西欧近代科学の基本的な考え方が、科学者の文章ではなく、このような一般市民の文章にも表れているのは興味深い。18世紀後半は、さらに実験への関心が高まり、趣味で科学実験をする人たちや、実験をしてみせるのを仕事にする実験興行師のような人たちも多く出てきた。このことは後にマカートニーが中国へ行く準備をしたとき、中国の皇帝を驚かせるために、いろいろなプレゼントを準備するが、天文や時計などに興味を抱いているという清の乾隆帝のために、時計技師や、実験をしてみせる人たちを連れていったこととも関連する。イギリスに茶を供給してくれる東の帝国の皇帝に誇れるお土産として、時計やレンズや望遠鏡と並んで、「実験」(このときは、気球などの実験)までも持っていったのである。(マカートニー 1975: 317)

このデュ・アルドの引用で重要なのは、プーアル茶という珍しいお茶は、「紅みがかった湯色を呈する」また「味はあっさりしているが、あまり美味しくはない」と書いている。この「紅いお茶」については、もう少しくわしく見ておく必要がある。(Hanway 1756)

### 紅いお茶

この時期、イギリス人が飲んでいたお茶はどんなお茶だったのか、まだわからないことが多い。ハンウェイがいうとおり、1756年頃も、茶は緑茶とポヒー茶に大別されていたが、

ポヒー茶は、今のいわゆる紅茶とはちがう。ポヒー茶は、デュ・アルドの言葉を借りれば、「葉の色は少し黒っぽくて、湯色は黄色い」お茶で、「味はとてもまろやかで、胃が弱い人でも大丈夫」だという。まろやかというのは、英訳で **smooth** となっていて、舌触りが良いこと、強い刺激がないことを表していると考えられる。湯色と味の記述から判断すると、今の濃厚な紅茶とはかなりちがう。むしろ、半発酵の烏龍茶に近いのではないだろうか。ハンウェイは、デュ・アルドの記述と自分の主張が一致していることに満足げで、特に、自分のお気に入りのポヒー茶が中国でも珍重されていることを強調している。(Hanway 1756)

「紅いお茶」に関してハンウェイは「中国人の医者が、腹痛や下痢に効くといっているのをデュ・アルドは受け売りしているだけだ」というふうに、2~3 行しか触れていない。(Hanway 1756: 212) そんなものに効き目があるのかどうか信用できない、という彼の気持ちが現われている。なぜ「紅いお茶」に、そんなこだわるかという点、ハンウェイは、紅いお茶など、見たことも飲んだこともなかったことが、この書き方から読み取れるからである。つまり、1756 年のイギリスでは、まだ、紅いお茶は一般に飲まれていなかったのではないか。プーアル茶が輸入されていたかどうかは今、問題ではない。問題なのは、「紅いお茶」といえるようなお茶、すなわち今の紅茶のような紅い色の茶は、まだイギリスでは珍しかったことが、この一節からはっきりわかるということである。

紅茶の起源については、今もまだ不明なことが多い。中国から船で熱い地帯を通過してヨーロッパまで運ばれる途中で、偶然、緑茶が紅茶になってしまったというのは、話としてはおもしろい。しかし、これは俗説であって、真実ではない。中国で、明末清初のいつかの時点で、少しずつ改良されて出てきたものではないかと考えられている。

高橋忠彦氏の、中国の文献に基づく研究によれば、1734 年前後から、武夷茶は発酵茶の道を歩み始めたらしい。<sup>132</sup> ただし、発酵の程度がどのくらいだったかを知ることは難しい。この時代、中国側に優れた茶書が少なく、断片的な資料しかないためである。むしろ、私たちが読んでいるような英国の資料によって、中国の茶の実態が明らかになることもある。東と西に遠く離れた国に遺された資料が、お互いの国の歴史を明らかにするのに役立つというのは、たいへん興味深いことである。

たしかに、初期の武夷茶が濃厚な紅茶でなかった可能性が強いことは、これまで読んできたショート博士の茶論や、このハンウェイの茶論の記述からも明らかである。中国側の文献によると、1753 年以降、星村付近で「黒色紅湯」の茶が作られていたらしい。こういった新しい「紅茶」が次第に生産量を増やし、イギリスにも輸入され、イギリス人の嗜好に合って、19 世紀の紅茶全盛期を迎えたのではないだろうか。

18 世紀半ばのイギリス人は、まだ濃厚な紅茶は飲んではいなかった。ミルクや砂糖を入れてはいたが、それは、緑茶や、烏龍茶のような茶に入れていたのである。では、いつご

---

<sup>132</sup> 高橋忠彦「中国茶史におけるロバート・フォーチュンの旅行記の意義」『第 2 部門 人文科学』41 東京学芸大学紀要、1990、「中国茶名物考」『月刊百科』1、3 平凡社、1988 などを参照。

ろから、「紅茶」が流行するようになるのだろうか。「濃色の茶は、元来武夷茶の上級品ではなかったかもしれない」と高橋氏は指摘している。これをもとにすると、一つの仮説に過ぎないが、新しい安価な茶としてはいつてきた紅茶が、大量に茶を飲むようになってきていたイギリスの中流階級の心と味覚を捉えたのかもしれないとも考えられる。この仮説を検証するためには、18世紀後半から19世紀にかけての、イギリスの文献を参考にしながら、さらに証拠を探す必要がある。

18世紀末に飲まれていた茶の種類については、第7章「レットサムの茶論」で、取り上げることにしたい。

#### 茶のせい美人が減った

さて、それでは、ハンウェイはどのように茶を批判したのだろうか。第5の手紙には、当時の茶の流行ぶりと、それを苦々しく思う彼の心情がはっきりと描かれている。

トルコ人たちがアヘンを用いるようになったのと同じように、わたしたちイギリス人は、習慣のせいで、茶を飲むようになってしまったのですが、次のような素朴な疑問を發するのは大変当を得たことではないでしょうか。喉が渇いたり、暑いかったりするわけでもないのに、飲み物を飲むのは、自然の働きを妨げるのではないのでしょうか。水や薄い酒類をたっぷり飲んだ後で、なお茶を飲むということが、しばしばあるのではないのでしょうか。熱い飲み物より、冷たい飲み物の方が自然を満足させるのではないのでしょうか。「もうお茶は飲まれましたか？」<sup>133</sup> というのが、お上品な挨拶のしかたとされています。誰も彼もが、人はみな、毎夕、そして毎朝お茶を飲むものと思っているのです。この幸せな島、理性と自由で名高い住み処、イギリスの息子たちや娘たちは、こんな専制的な習慣の鎖に永遠につながれていなくてはならないのでしょうか。老いも若きも、中年も、病気がちの人も頑健な人も、暑いときも寒いときも、湿ったときも乾燥したときも、みんな揃いもそろって、「お茶を飲む」などという低級な喜びに、多くの貴重な時間を費やし、健康を危険にさらさなければならないのでしょうか。

さて、ハンウェイは、茶によって損なわれるものとして、女性の美しさ、男性のたくましさをはじめ、健康、時間、道徳観念、お金などの問題を取り上げている。

まず、女性の美しさと茶の関係という、古今東西、誰もが関心を持つテーマについて、ハンウェイはなんといつているのだろうか。彼の茶論は、前述のように女性への手紙という形式をとっていた。茶の重要な支持者であった中上流市民階級の女性たちに訴えて茶を止めさせようというのが、この茶論の大きなねらいだった。そこでハンウェイは、「近ごろ

---

<sup>133</sup> 原文は以下の通り。The polite question is, "have you drank your tea?" It is supposed that EVERY BODY drinks tea EVERY evening, and EVERY morning. (Hanway 1756: 222)

茶を飲む人が増えたせいで、自分の若い頃より、美人が減った」と主張したのである。

(Hanway 1756 : 222) 茶は女性の美を損なう！これは大変。女性に茶を止めさせるには、これがもっとも効果のある作戦だと考えたのだろうか。ジョンソン博士は、この箇所を取りあげて、鋭く批判している。ジョンソンによれば、誰でも年をとるにつれて、やさしくしてくれる若い女性が減ってくるので、こういうことを書くのだという。1757年、ジョンソン 48 歳、ハンウェイ 45 歳の頃の話である。

歯が悪くなる

ハンウェイが、茶と女性の美しさのテーマを取り上げるとき、特に強調しているのは「歯」の問題である。「歯」は女性たちの重要なチャームポイントと考えられていたので、歯が悪くなるというのは、女性たちにとって非常に深刻な問題だった。当時は、虫歯の原因が何か、まだ明らかになっていなかったもので、ハンウェイは、茶に入れる砂糖より、茶そのもの、とくに「熱いお湯」が歯や歯茎を痛めるのだとしている。すでに述べたとおり、ココア、コーヒー、茶がもたらされる以前のヨーロッパでは、「熱い」飲み物はあまり馴染みのないものだった。彼はとくに、熱い飲み物に反感をもっていたようで、冷たい水や、水で割ったミルク、レモネードなど、冷たい飲み物を飲むように、何度もすすめている。

中国人は、われわれほど熱くして茶を飲まないのに、それでも歯が悪い。また、砂糖をほとんど入れないのに、歯が悪い。したがって、歯が悪いのは砂糖のせいばかりとはいえません。しかし、歯に痛みを感じさせるような冷たい飲み物や、熱い飲み物は、歯を破壊するものであることを私たちは皆知っています。もし私たちの茶を飲む量が増えなくて、歯と歯茎のために弱い酸、とくに酸っぱいオレンジなどを用いるならば、フランス人の歯医者があまりいなくても、この美しさの精髓をなす部分（すなわち歯のこと）をもっと良く守ることができるだろうに、と思います。

朝から晩までお茶をすすっているオランダの女性たちは、歯が悪いことで知られています。一方、ポルトガルの女性たちは、砂糖菓子が好きですが、歯はとても良いのです。ただし、ポルトガルの女性たちの食べ物は、私たちの食べ物より、でんぷん質のものや野菜のものが多いのですが。また、熱い飲み物をすする代わりに、冷たい飲み物を飲んでいますが。だから、私たちと同じくらい砂糖を摂取しても、体に悪くないのです。(Hanway 1756)

ハンウェイはまた、茶がたくましさを奪い、人を「女性化」して弱くするという主張を何度か繰り返している。(Hanway 1756)「茶は人を中国人のように女性的にする」という記述が見られるが、中国人は女性的というイメージがこの頃一般にあったのかどうか、あるいはハンウェイひとりの思い込みに過ぎないのか、よくわからない。彼がもっとも心配しているのは、イギリスの労働者階級の人々が、そのたくましさを失うことである。イギリスの労働者階級には茶など似合わない、たくましい男たちと、その男たちを育てる女たちにふさわしい飲み物は茶ではない、とハンウェイはいう。

## 時間と金の無駄

とくに、貧しい人々が茶を飲むことは、茶の代りにもっと実質的で栄養のある食べ物を買うお金を無くすことであり、労働時間や勤労の精神の喪失にもつながるとというのがハンウェイの危惧であった。例えば、子供や赤ん坊の世話をする子守の女たちが、わずかな給料しかないのに、肉やミルクやパンなどを買う代りに、ジンや茶を買うのに使ってしまうことを嘆いている。<sup>134</sup>

砂糖をたっぷり入れた茶は、小間使いや乳母など、中上流階級のお屋敷で働く女性たちにとっても人気の飲み物だった。茶を飲む乳母たちのせいで、乳児がたくさん死んでいるとハンウェイは主張している。彼の手紙の相手は、乳母を雇う立場の中上流の婦人たちであり、本の読者としてもそのような階級の女性たちを想定している。乳母がお茶を飲むのに注意しないと、恐ろしいことになりますよ、というわけである。

貧しい人たちが、お茶を飲むことに反対する理由としては、給料は限られているので、もっと栄養のあるものを買えなくなり健康が悪化すること、茶を飲んで時間を無駄に過ごし、怠惰になることなどが挙げられている。そして、中上流階級の女性たちが、「模範」を示して茶を飲むのをやめれば、きっと女中や乳母たちも飲まなくなるだろうと述べている。

(Hanway 1756: 245) <sup>135</sup>

彼は、この同じ文脈で「洗練は危険である」と書いている。(Hanway 1756: 262)「洗練」は、「持てるもの」にとっては生活のゆとりから生まれる文明化の過程かもしれないが、「持たざるもの」にとっては、健康とお金と時間の損失にほかならない。ハンウェイはそう考えるのである。

18世紀半ばの茶に対する反対の中で、もっとも強かったのは、この「貧しい人々までが茶を飲むこと」への反対であった。つまり、単に、外来の飲み物に対する不安や反発だけでなく、貧しい人々までが贅沢品であり、中上流階級、有閑階級のステータスの象徴でもあった茶を飲むことへの反発があったのである。外来のものや文化が国民の大部分にまで広がろうとするときの不安、しかもその産物が国内生産できる可能性がほとんどなく、すべて輸入に頼らなければならないという貿易・経済上の危惧、そして自分たちだけに許された流行の贅沢品を他の階級に飲ませたくない、という国内の異なる階級間の相剋などが複雑に絡まりあっていたのである。

「貧しい人々は茶を飲むべきではない」という点に関しては、ハンウェイの茶論を鋭く批評したジョンソン博士も同意見だった。後に二つの国民と呼ばれるほど階級のあいだの壁は大きく、茶論の論者たちも、その階級の差を前提として議論しあっている。

---

<sup>134</sup> 例えば、Hanway 1756: 245

<sup>135</sup> この問題に関して、シドニー・ミンツは、注の中でオーウェルの文章を引用している。(ミンツ 1988: 408)

## 亡国の習慣

さらに、茶は貧しい人々にとってだけでなく、国全体の経済にもマイナスであるとハンウェイは主張する。茶は「不必要でばかげた出費」に過ぎない。密輸も横行している。商業の発展によってイギリスは国力を増大させてきた。ところが、労働者階級までが茶という贅沢品に慣れて軟弱になってきており、国民全てのあいだに贅沢、金銭への愛着、腐敗が蔓延している。このままでは国が滅ぶ。イギリスは存亡の危機にあるのだ。女性たちよ、今こそ茶を止めよう。「茶を止める」という身近なことによって、あなたたちの愛国心を示すことができるのだ。ハンウェイの茶論は女性たちへの熱烈な呼びかけで終わっている。<sup>136</sup> この茶論は、イギリスが商業の発展によって富を蓄積し、繁栄の道を歩みながらも、都市の貧民の悲惨な生活などさまざまな社会問題が起こってきていた時代に書かれた。またアジアやアメリカの植民地における英仏の抗争が激しく、対外戦争が続いていた時期でもある。

この茶論の特徴は、女性たちの愛国心に訴えて、茶を飲む習慣を「廃絶」abolishしようとしたこと、時代の悪をすべて茶のせいにしたこと、緑茶は毒性があるとほめかし、まだボヒー茶の方がましだとして、当時流行していた緑茶愛好に水を差そうとしたこと、労働者階級の人々が茶を飲むことに特に反対し、茶はこの階級の人たちの「たくましさ」を損ない、軟弱に、女性的にさせていると主張していることなどである。ハンウェイの茶論を読んでいると、こんなに茶が恐ろしいものならば、すぐにでも茶をやめなければならぬような気がしてくる。

そこで次に、この時代のお茶好きの代表、ジョンソン博士がどのように反論したのか、また、女性たちの反応はどうだったのかについて見ていくことにしたい。

---

<sup>136</sup> この茶論が出た1756年当時、イギリスはフランスとヨーロッパやアメリカ、アジアなどで鋭く対立していた。ハンウェイの危機感の背景には対仏戦争の現実があった。またカリブ海の植民地で生産される砂糖をめぐる、フランスとの対立があった。(Hanway 1756: 261)



## 第5章 それでもお茶会は楽しい

### 1. ジョンソン博士反論す

#### モンタギュー夫人の朝食会

私たちは、今日モンタギュー夫人のお宅で朝食をとりました。その小部屋は北京製の壁紙がはりめぐらされ、選び抜かれた中国製の家具で飾られていました。上等のリネンのテーブルカバーに覆われた細長いテーブルの上には、何千という豪華なカップが並んでおり、コーヒーやココアや、ビスケットや、クリームやバターやトーストや、かぐわしいお茶などが用意されていたのです。美味しいお茶を口にできる場所は、ロンドンをおいて他にないのだということ、おわかりでしょうね。このお家の奥方様は、神々の食卓でかしくかれるのにふさわしい立派な方ですが、そのお方が、御みずからお茶を注いで下さいました（イギリスでは、そういう習わしなのです）。（1750年4月8日）

これは、エリザベス・モンタギュー夫人の朝食会の様子について、フランスから来た貴婦人、デュ・ボカージュ夫人が妹へ書き送った手紙の一節である。モンタギュー夫人といえば、ブルー・ストッキングとよばれるグループの代表的な人物として知られている。このころ、モンタギュー夫人とその数人の女友だちが、社会の困った風潮すなわち行儀の悪さや悪ふざけのひどさなどを少しでも和らげるため、何度か朝食会を開いて話し合った。この集まりを指して、ブルー・ストッキング・クラブという呼び名ができたが、まだ本当に女性たちのクラブができたわけではなかった。

1750年、フランス人の見たイギリスの女性たちのお茶会は、このようなものだった。この年は、ちょうどショート博士の第二の茶論が出た年である。この手紙を読むと、イギリス風のお茶会の形式ができ始めていること、中国趣味が流行していること、美味しいお茶はロンドンだけ、というように他のヨーロッパ諸国から見てもお茶好きの国としてのイギリスのイメージが定着しつつあることなどがわかる。

1756年のジョナス・ハンウェイの茶への反対論も、このような茶の流行を背景として生まれてきたものであった。しかし、どうやらハンウェイには気の毒だが、お茶好きのジョンソン博士をはじめ、多くのお茶のファンたちに茶をやめさせることは不可能だったようである。

#### 相変わらずの人気

18世紀半ばのイギリスで、ハンウェイに代表されるような茶への反対論が相次いで出されたにもかかわらず、なぜ茶の人気は衰えなかったのだろう。大きく分けて二つの理由が考えられる。一つは、個人による好みの違いはあっても、大半の人々から、茶はイギリス

人の食生活に合い、健康にも良い飲み物であると認められたこと。すなわち茶には、便秘解消、消化促進、覚醒・興奮作用などがあり、壊血病や結石にも効果があることが体験的にわかってきたこと。もうひとつは、人をもてなしたり共に語り合ったりするときの飲み物、つまり、社交の楽しみ、家族団欒の楽しみ、お茶会の楽しみ、会話の楽しみなどを提供してくれる飲み物として、なくてはならないものと認められたこと。これらの二つの理由によって、茶は一時的な流行の飲み物にとどまらず、イギリス人の生活に深く浸透し、やがて日常生活の必需品と呼ばれるほどになったと考える。

本章では、ハンウェイに対するジョンソン博士の反論を読んだあと、この時代のさまざまなお茶会や、フランス、ドイツなどにおける茶やコーヒーの流行の様子を見ることにしたい。

ボズウェルのジョンソン伝には、ジョンソン博士がハンウェイの茶論に対して反論を書いたときのことが、次のように記されている。

ジョナス・ハンウェイが、この優雅で人気のある飲み物に対して、乱暴な攻撃を仕掛けたときに、ジョンソンが茶を擁護した文章は、天才はきわめてささやかな主題についてもいかに巧みに書けるかということを示している。(中略) 私は、ジョンソン博士ほど、あの芳しい葉から作る飲み物をあれほどの喜びをもって楽しんだ人はいまだかつてなかったと思う。ジョンソンが1日中、時を構わず飲む茶の量は大変なもので、あれだけ茶を飲み過ぎても極端に神経が弛緩することがなかったのは、人並みはずれて強い神経の持ち主だったからに違いない。ジョンソン博士は私に、茶の飲み過ぎのせいで不都合を感じたことは全くないと断言していた。このことから、ジョンソンの体質に欠点があるとすれば、神経の緊張が強すぎたことであって、その逆ではないことがわかる。ハンウェイ氏は、ジョンソンの批評に対して、怒ってやり返してきたので、ジョンソンは、じゅうぶん間をあけてそれに応えた。ジョンソンが、自分に反対して書かれたことに抗議の筆を執ったのは、生涯を通してこのときただ1度だけだったと私は思う。<sup>137</sup>

私は公平ではない

ジョンソンは、1756年にハンウェイが出した初版については、『リテラリー・マガジン』7号(1756年10月15日～11月15日号)で書評を書き、その後、ハンウェイからの手紙を受け取り、第2版の出版を待って、2度目の書評を『リテラリー・マガジン』13号(1757

---

<sup>137</sup> James Boswell, *Life of Johnson*, Oxford 1980. およびジェイムズ・ボズウェル(著)、中野好之(訳)『サミュエル・ジョンソン伝』全3巻、みすず書房、1982を参照。なお本論文中の日本語訳は拙訳。(Boswell 1980: 222-223) また、ジョンソンの年譜1756年の項にも、ハンウェイとの論争に関する叙述がある。(Boswell 1980: 13-143)

年4月15日～5月15日号)紙上に書いている。ここでは、後者、13号の書評を読むことにする。<sup>138</sup>

冒頭で、ジョンソンはこれまでの経過に触れた後、この書評では、7号のように一つの手紙を取り上げるだけでなく茶という「現代の贅沢品」に関するハンウェイの主張全体をたどるよう努めると述べている。そして、「ただし、ハンウェイ氏は、この小論の著者からは、ほとんど公平な判断というものを期待できないだろうということを前もって宣言しておかなければ、正直とはいえないだろう。なぜなら、この著者ときたら、頑固で恥知らずのお茶好きで、この20年間というものの食事は必ずこの魅惑的な植物の浸出液だけで流し込み、やかんは冷める暇もなく、茶をもってタバを楽しみ、茶をもって深夜の慰めとし、茶をもって朝を迎えている人間なのである」。(Johnson 1757)

ジョンソンは、ハンウェイの茶論を引用しながら、そのあとに自分のコメントを付け加える形式で批評を展開している。「茶を飲む人が増えて来たせいで、美人が減った」というハンウェイの主張にジョンソンがどのように応じたかについてはすでに述べた。美人の数と茶の関係については、ハンウェイをからかったジョンソンだが、近年神経性の病気が増えているという主張には同意している。ただし、その原因は茶にあるのではなく、もっと根の深いものであり、イギリス人の生活様式全体が変わりつつあるためだと指摘している。

一般に神経性の病気とよばれているもの、震え、痙攣、習慣的な抑鬱状態および放縦や無気力から来るすべての病気が、今やこれまでのどの時代よりも頻繁に見られるという点は、嘆かわしいことだが、私もそのとおриだと思ふ。しかし、この新しい種類の諸悪は、茶を禁止したところで追放することはできないだろう。この全般的な倦怠感、全般的な贅沢と怠惰の結果なのである。もしそれが、茶を飲む人々の間でもっともよくみられるとしたら、その理由は、茶は、怠惰で贅沢な人々のお定まりの楽しみの一つだからである。生活の仕方全体が変わってきており、あらゆる種類の自発的な労働や、神経を強くし、筋肉を鍛えるのに役立っていたあらゆる種類の運動は、今や全く行なわれなくなっている。人々は皆そろって人口の多い都会に集まってひしめき合っているために、生活の中で大きく動き回る機会は全くない。望むものはすべて自分の近くにある。そして、裕福で繊細な人たちは通りから通りへ、ほんのちょっと移動するためにも必ずと言っていいほど馬車を使う。それなのに、われわれは一世代前の狩りをする男たちや女たち、農夫や主婦たちと同じように食べたり飲んだりしている。というより無理にでも食べたり飲んだりしようとしている。10時間は床の中で過ごし、8時間はトランプ遊び、そして残りの6時間の大部分は食卓で過ごしている人たちが、こういうすべての面で不自然な生活によって起こるかもしれないあらゆる病気を、茶のせいにするよう教えられているのである。(Johnson 1757)

---

<sup>138</sup> 『茶の文化史：英国初期文献集成』文書16' (第4巻所収) を参照。

ジョンソン博士は、なにもかも茶のせいにするハンウェイの論法をこのように批判している。

### 現代病

ここでジョンソンが述べている生活様式全体の変化は非常に重要である。1760年代頃から蒸気機関の発明や紡績機械の発明などが相次ぎ、産業革命とよばれるほどの生産様式と生活の大きな変化が進行する。しかしそれに先立って、1750年代には、都市へ人口が集中し、体を動かさずに食べたり飲んだりする贅沢で怠惰な人たちが増えてきていることがわかる。当時増加していた神経の病も、そういう生活全体の変化に関係がある、いわば時代の「悪」であり、現代病なのだと言われている。ジョンソンは見抜いていたといえよう。ジョンソンが「不自然な生活」とよんだものは、現代の私たちの生活にまでつながっているものであり、それが18世紀の半ば頃からはっきりとしてきたといえるかもしれない。

18世紀半ばに起こりつつあった「生活の変化」とはどんなものだったのだろうか。それは、「近代化」「都市化」にともなう変化の始まりだった。この茶論を読むと、ジョンソン博士は現代の私たちに近いところにいると感じさせられる。きわめて現代的な問題が、すでにこの時期のイギリスに現れているのだ。やがて18世紀末から19世紀初めのロマン主義の時代に、ワーズワスや、コールリッジが戦おうとした時代の悪がこの頃すでに見え始めているのではないだろうか。

### ティーテーブルの魅力

さて茶は時代の病の原因ではないと述べたあと、ジョンソン博士は、茶についておもしろいことをいっている。茶を好む人たちは、それほど大量の茶を飲んでいるわけではなく、茶は単に「名目的」な娯楽なのであり、集まっておしゃべりしたり、仕事を中断したり、暇な時間を楽しく過ごすための口実となっているだけなのだ。茶を飲んでいる人たちは、「茶そのもの」に魅かれて集まっているのではなく「ティーテーブル」に魅かれて集まっているのである、とジョンソンは主張する。(Johnson 1757) つまり、茶という飲み物そのものの味わいもさることながら、茶が演出するもの、茶のもたらす時間、特にティーテーブルとそこでの会話の楽しみこそ茶の最大の魅力だというわけだ。大のお茶好きのジョンソン博士は、お茶の味や淹れ方などもさることながら、「ティーテーブル」の魅力に取りつかれていたことがわかる。

中国の茶人たちは、『茶経』の時代以来、茶そのものの味わい、水や茶の選び方、淹れ方、器などの追求に非常に力を入れて来た。イギリスでも、もちろん茶そのものの扱い方に力を入れる人たちも少なくなかったが、茶を好む人たちの主流は、ティーテーブルの集いの楽しみをもっとも重視するようになっていった。例えば18世紀から19世紀にかけてイギリスの文学に現れる茶の場面を見ても、ひとりで静かに茶を味わうといった場面はきわめて少ない。ほとんどの場合、茶が登場するのは、人と人が集まり、語り合うティーテーブルの場面である。ティーテーブルの楽しみこそイギリスの茶の文化の最大の特色であると

いえるだろう。

また、ジョンソン博士は、茶は有閑階級の人々を楽しませ、勉強家をくつろがせ、運動不足の人の消化を助けるのに適した飲み物だといっており、労働のための力を与えたり、栄養になったりする飲み物でなく、味覚を満足させるだけの飲み物なので、低い階級の人たちにはあまり向かない、貧乏な人にとっては、「無意味な贅沢品」であるとしている。貧しい人には茶は向かないという主張は、ハンウェイの立場と共通のものである。

ジョンソンの茶論は、ハンウェイの狂信的ともいえるほどの茶への攻撃を、ユーモアのセンスで少しからかいながら、かわすものだった。ジョンソンは、「茶の流行による弊害」とハンウェイが呼ぶものの正体が、実はイギリス人の生活の仕方全体の変化や時代の大きな変化にほかならないことを見抜いていたのだ。つまり茶だけにこだわるのではなく、イギリス人の生活全体の変化を鋭敏に感じ取っていたといえる。短い批評ではあるが、単にハンウェイの「茶論」の批評というのではなく、より大きな文明批評になっていると考えてよい。

#### 食卓革命

イギリスの食生活は、18世紀の初め頃から、食卓革命と呼べるほど大きな変化の時期を迎える。この食卓革命の背景には、貿易によって海外からもたらされた多くの新しい食品がある。その中で、もっとも大きな影響を与えたのが、東洋の茶と西インドの砂糖であった。それまでのスープやかゆ、コールドミートなどの朝食に代わって、パンと茶の朝食や、午後のお茶が定着し始める。午後のお茶といっても、19世紀に確立されるかなり儀式化したアフタヌーンティーではないが、1日に何度かお茶を飲むことは、珍しくなくなっていた。茶がまだ貴重品であったころには、朝食に使ったお茶の葉をとっておいて、夕方またそれを淹れて飲んだり、主人たちが飲んだ後の茶の葉を、召使たちが再利用して飲んだりすることもよくあった。

18世紀中頃になると、中国の珍しい薬としての茶から、日常の食事の一部としての茶へと、茶の持つ意味合いは少しずつ変化してきていた。しかし、茶の薬としての効果が忘れられたわけではない。茶が体質に合っていた人たちにとっては、茶を飲む習慣によって身体の調子が良くなり、病気にもかかりにくくなったという実感がわいてきたころでもあった。茶は、肉食中心のイギリス人にとっては、消化を助け、便秘を整え、ビタミン不足を補ってくれるものとして、貴重な飲み物であることが、体験的にわかってきたのではないだろうか。例えば緑茶のビタミンなどについては、まだなにもわかっていない時代に、ショート博士が緑茶の効用を認めていたことは、すでに見たとおりである。一般の人々は、ショート博士のように、実験をしてみたりする余裕はなかったかもしれないが、茶の持つ利点、すなわち、消化や便秘を助けてくれること、あるいは覚醒や刺激などの作用については、それぞれ自分の身体で知ることができたのではないかと思われる。

もちろん、茶が体質に合わない人も中にはいただろう。また、別の原因による身体の不調を、茶のせいにする人もいたかも知れない。例えばハンウェイのように、歯が悪くなる

のを、茶に入れる砂糖のせいではなく、茶そのもののせいだとする人もいた。しかし、茶を好む人と好まない人とでは、茶を好む人の方が多くなってきており、18世紀後半には、さらに茶の消費量は増大し続ける。

#### もてなしの飲み物

さて、このような食事の一部としての茶、健康によいものとしての茶、という側面だけでなく、茶は、人々の集いの飲み物、憩いの飲み物、もてなしの飲み物として、欠かせないものになってきていた。液体としての茶と、物としての人体との関係だけでなく、茶がもたらす安らぎ、静けさ、平和、歓迎、思いやり、歓談、団欒、親和などといった、茶にまつわる雰囲気重要な意味を持つようになってきたのである。すなわち、人間のこころと深く結びついた茶のさまざまなありようこそが重要な意味を持つようになっていたのだ。例えばジョンソン博士の茶論の趣旨を思い出すとよい。17世紀後半の流行の初めから、茶は心の問題と無関係ではなかった。しかし、初期の流行は、なんといっても、宮廷ではやっている東洋の珍しい「薬」を私も僕も試してみたい、という好奇心から始まっていた。薬屋やコーヒーハウスで茶が売られるようになってから100年、18世紀の半ばになって、ようやく茶は、生活の中の大切な儀式として根付き始めていたのである。

大のお茶好きだったジョンソン博士が、ジョナス・ハンウェイと論争するだけでなく、自分も1冊、陸羽の『茶経』のような本をまとめてくれていたらどうだっただろう、ふとそう考えることがある。ジョンソン博士なら、たったひとりで静かに飲む茶の味わいも、友と語りながら飲む茶の味わいも、スレイル夫人の茶会の楽しみについても書いてくれたのではないだろうか。

ひとりで飲むお茶については、あまり記述がない。学者たちや僧職者など、眠らずに仕事をしたり修行したりしなければならぬ立場の人たちが、睡魔と戦うために茶を飲むということは、中国や日本ではよくあることだった。18世紀のイギリスではどうだろう。すでに述べたとおり、書齋でひとり茶を飲む場面は、小説、日記、手紙の中でも余り見かけない。日本や中国の詩などでは、ひとりで味わう茶や、静かさなどがしばしば主題になっているが、イギリスの茶は人々が集まり、話し合うときの飲み物としての性格が強いに思われる。

#### コーヒーカンタータ

大航海時代以後、ヨーロッパにもたらされた三つの飲み物のうち、18世紀のイギリスでは、茶が流行の中心となっていくが、コーヒーやココアも飲まれていたことを忘れてはならない。また、他の大陸諸国では、フランスやドイツのように、コーヒーが人気の中心となった国もあった。18世紀初めのイギリスのコーヒーハウスのように、フランスやドイツでも、カフェが数多く生まれ、文士や商人、政治家など、さまざまな職業や社会階層の人

たちのたまり場となった。<sup>139</sup>

18世紀のドイツでは、コーヒーが流行していた。ヨハン・セバスティアン・バッハ（1685-1750）のコーヒーカンタータは当時のコーヒーの流行ぶりを今に伝えてくれる。このコーヒーカンタータの歌詞は、1727年に出版された詩人クリスティアン・フリードリッヒ・ヘンリキの風刺詩に基づいている。これを読むと、若い娘や女性たちが、いかにコーヒーを愛好していたかが想像できる。このカンタータは「コーヒーを好きなときに飲めないなら結婚しないほうがまし」という娘と「コーヒーをやめないなら結婚の相手を探してやらない」という父親の対話の形式を取っている。このリースヒェンという娘は、コーヒーが大好きで、次のように歌う。

ああ、コーヒーはなんて美味しい、なんと甘い味がするんでしょう、  
何百回のキスより素敵、  
ナツメグのワインより口当たりはまるやか。  
コーヒー、コーヒー、私はコーヒーを手放せない。（後略）

このように、コーヒーに夢中になっている娘に対して、父親は「流行のスカートも買ってやらないし、散歩にも連れて行ってやらない」という。それを聞いて娘は一転して、「結婚する気になったから早く素敵な男性を連れてきてほしい」と頼む。父親は喜んで結婚相手を捜しにくのだが、さて娘の本心は……。

リースヒェンは歌う。

どんな求婚者も私の部屋に来ないで結構、  
いつでも好きなようにコーヒーを沸かしてよいと、  
私にはっきり約束してくれないなら、  
結婚の贈り物にその約束を含めておいてくれないかぎり。

このカンタータは、「娘たちはコーヒー姉妹、お母さんもコーヒーが好き、おばあさんだっただけで飲んでいる」という合唱で終わっている。コーヒーは、ここでは非常に「甘い」飲み物として登場しているが、おそらく砂糖でかなり甘くして飲んでいたのであろう。

この曲をバッハが作曲した1732年頃、少なくともドイツのライプツィヒ周辺では、特に女性たちの間で、コーヒーへの情熱が非常に高まっていたらしい。また、おばあさんたちも飲んでいるという言葉から、コーヒーの流行は、かなり早くから始まっていたのでは

---

<sup>139</sup> これに関しては、先に挙げたシヴェルプシュ以外にも、ドイツの文化史研究として、以下に挙げる2著が参考になる。Günter Schiedlausky, *Tee, Kaffee, Schokolade: ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft*, München, 1961 ならびに Ulla Heise, *Kaffee und Kaffeehaus: Eine Bohne macht Kulturgeschichte*, Leipzig, 1996

ないかとも考えられる。このカンタータはそのような過度のコーヒー熱をテーマとし、揶揄している。父親シュレンドリアンに代表されるコーヒー反対派と、娘リースヒェンに代表されるコーヒー礼賛者—観客はそれぞれの立場でふたりの対立をおもしろく見守ったであろう。このコーヒーカンタータは好評を博したらしく、1739年にはフランクフルト・アム・マインでも上演されている。

## 芸術家と茶

また、ヴォルフガング・アマデウス・モーツァルト（1756-1791）は、ハンウェイが最初の茶論を出した年に生まれているが、ヨーロッパ各地を演奏旅行にまわるなかで、王侯貴族の茶会に招かれて演奏することも少なくなかった。モーツァルト10歳の時のコンティ公の邸宅での茶会の様子が絵に残されている。オリヴィエ（1712?-1784）の「ダンプルのコンティ公邸での茶会」（油彩 53×68センチ、1766 パリ・ルーブル美術館）である。

これより2年前の1764年4月から1765年半ばまで、モーツァルトはイギリスにいた。ちょうど、陶芸家で第6章の主役でもあるジョサイア・ウェッジウッドが結婚し、シャーロット王妃からクリームウェアの注文を受けたところである。

ゲーテ（1749-1832）の文学作品にも、コーヒーと茶は登場する。茶よりコーヒーに関する言及の方が圧倒的に多い。とくに、コーヒーハウスについての記述はしばしば出てくる。例えば、『ヴィルヘルム・マイスターの修業時代』には、「男性にとってのコーヒーハウスとクラブは、女性にとっての散歩のようなもの」という一節がある。また、『詩と真実』には、次のような箇所がある。

無理な食事療法のために私の消化の力がなくなってしまった。強いメルゼブルグ・ビールが私の頭をぼんやりさせた。コーヒーは、特に食後ミルクを入れて飲むと、全く独特な、悲しい気分させ、私の内臓を麻痺させ、その働きをすっかり停止させてしまうように見えたが、そのために私は大きな不安を感じた。（ゲーテ『詩と真実』）

『詩と真実』は、周知のように、ゲーテの自伝的な作品であり、この部分からドイツの文豪にはコーヒーがあまり体に合わなかったことがわかる。

また、茶に関しては、少ないながらも、興味深い記述がある。例えば、『ヴィルヘルム・マイスターの遍歴時代』には、桜草のお茶のことが出てくる。「そういうわけでお茶といえば桜草の花で、彼女はそれを、なにかある中国のお茶よりももっと健康なものに見なしていた」という一節である。ここでは、桜草のお茶を好む人がいたことや、中国の茶も桜草の茶も、「健康」に結びつけて考えられていたことなどがわかる。また、『ドイツ亡命者たちの回想』（1795）の中にはイギリス人が、たいへん茶を愛好する国民と見なされていたことを示す言葉がある。

私たちは亡命者たちが、自分たちの欠点や、つまらない習慣を身につけて持ち回って



いるのを見て、それを不思議に思います。けれども、旅するイギリス人は四つの大陸のすみずみまでにお茶用のやかんを携えてゆきますが、それと同じように人はみな思い上がった要求、虚栄、放縦、性急さ、頑固さ、偏見、同胞に対して意地悪をしようとする気持ちなどを、どこにでも持ち運んでいます。(ゲーテ『ドイツ亡命者たちの回想』)

イギリス人は、ここではお茶用のやかんをどこに行くにも持ち歩く国民として描かれている。この小説が書かれた 18 世紀末には、イギリス人のお茶好きはドイツ人ゲーテの眼にもはっきりうつっていたようだ。茶がイギリスで流行し始めてから 100 年あまり、その間にこの東洋の飲み物とイギリス人の絆は、こんなにも強くなっていたのである。

## 2. 茶の流通

マリア・テューク

このような茶の流行を支えたのは、遠く中国から毎年茶を運んできたイギリス東インド会社の船や、他のヨーロッパ諸国の密輸船だった。これらの船が運んできた茶は、どのようにして一般の人々の手に渡ったのだろうか。茶の値段が決まるまでには、どのような取引の段階があったのだろうか。

このような茶の生産と流通の側面は、茶の消費を考えると、欠くことのできない重要な問題である。特に、18 世紀においては、茶の生産は中国が独占しており、まだイギリス人の手の及ばないものであったが、茶の流通に関しては、次第に多くの商人たちが販売に携わるようになっていった。17 世紀には、珍しい薬として薬局で売られ始め、次に食料雑貨屋でも扱われるようになっていく。

ここでは、18 世紀前半にヨークにできた一つの茶商人の一家の歴史を通して、茶の流通の一端を見たいと思う。茶が日常生活に定着していく過程を考えると、イギリス国内の茶の流通がどのように行なわれていたかを知ることは、きわめて重要である。この時代の茶の歴史の研究は、イギリスでもまだ本格的に行なわれているとはいえない。茶業に関係した人たちが、何冊かまとまった本を出している。長い歴史を誇るいくつかの茶の会社がまとめた社史は貴重な資料となる。<sup>140</sup>

1725 年、ヨークに住むマリア・テュークは、茶業の世界に入る決心をした。すでに両親は亡くなっており、独身のマリアは 30 歳だった。その頃、ヨークで商売をするには、「自由市民」であり、しかもヨーク商人冒険家組合に属していなければならなかった。最初の条件については、父親が自由市民だったので、その権利を相続することができた。しかし、商人冒険家組合の方は、その組合員の未亡人でも娘でもなかったために、加入することができなかった。したがって商売を始める許可証はもらえなかったけれど、マリアはウォル

---

<sup>140</sup> ヨークの茶商テューク家に関しては、Robert O. Mennell, *Tea: An Historical Sketch*, London, 1926. を参照。

ムゲイトで仕事を始めることにした。組合からの嫌がらせや告発、法外な課徴金の要求が繰り返されたが、マリアはすべて無視した。罰金を払わなかったために、投獄されると言うことはなかった。かつて、マリアの祖父は、信教の自由のための戦いに加わり、他の多くのクェーカーの仲間たちと共に投獄されたことがあった。この祖父の、不撓不屈の精神と自由を愛する心を彼女も受け継いでいたのだろう。組合からの攻撃は続いたが、やがて課徴金の要求額は引下げられた。マリアはそれを支払い、安心して仕事が続けられるようになった。<sup>141</sup>

18世紀には、商業、工業、農業などそれぞれの分野において、法律上あるいは慣習上の諸制限からの自由が勝ち取られていく。商業の自由を求めて、困難と戦い、企業を興したマリア・テュークのような忍耐強い個人の努力がそれを可能にしたのである。彼女の興した会社は、7世代を経て受け継がれ、その7代目の当主が会社の資料をもとに茶の歴史を綴った小さな本がある。その本をもとに、イギリスの一地方都市、ヨークの茶商人の一家の歴史をたどってみたい。

#### 偽茶作り

この会社には、創業者マリア・テュークの時代の貴重文書の一つとして、次のような法律の文書が残されているという。

もし、茶の業者が、スロー（サクラ属）の葉や甘草（マメ科）の葉、あるいは、使った後の茶の葉、あるいは、その他の木や灌木や草の葉を、茶に似せて、染めたり、加工したりした場合、または、そのような葉や茶の葉に、テラ・ヤポニカ（日本の土）、砂糖、糖蜜、粘土、ログウッド（マメ科の小低木）その他のあらゆる混ぜ物や材料を混ぜあわせたり、色を付けたり、しみを付けたり、染めたりした場合、またそのような染めたり加工したりした葉を所有していた場合は、すべての葉を没収され、罰金として10ポンド支払わなければならない。（1731年）<sup>142</sup>

このような法律の文書が残っていることから、ここに細かく書かれたようなさまざまな手段で、偽茶作りに励む人たちが多かったらしいことが分かる。茶の人气が高まるにつれて、「イギリス産の」茶が、かなり出回るようになったのである。このような取締りの法律は、偽茶作りを減らす効果をあげたのだろうか。むしろ、皮肉にもこんなさまざまな方法で偽茶が作れる、という偽茶作りのマニュアルや宣伝になってしまったのではないかという見方もある。

1746年、14歳の少年ウィリアム・テューク（William Tuke, 1732-1822）は、おばマリア・テュークのもとでの徒弟奉公を始めた。1752年にマリアが亡くなり、事業と財産を受

---

<sup>141</sup> Mennell (1926: 28-29)

<sup>142</sup> “Act 4 Geo. II cap. 14” (Mennell 1926: 29)

け継いだウィリアムは、この後 62 年間に亘って会社の運営に力を尽くした。

ウィリアム・テュークが茶の取引の事業を展開した時代は、イギリスにとっても世界にとっても大きな変動の時代だった。植民地をめぐるフランスなどとの相次ぐ戦争、アメリカ植民地の独立とフランス革命、また、国内的には、茶やコーヒーや砂糖や絹などの輸入品の人気が高まり、それらと交換するための国内産品が求められていた。製造業が次々に起こり、1765 年のワットによる蒸気機関の発明を初めとする機械と動力の革命が起こり始めていた。1760 年には、ブリストルとマンチェスターを除いては、人口 5 万人以上の地方都市はイギリスにはなかった。しかしこれ以後、急速に産業化、都市化が進んでいくことになる。

生活の型が変わり始めていた。製造業にせよ、商業にせよ、新しく事業を起こして、富を蓄える中産階級の人々が多く生まれた。その一方で、食べ物にもこと欠く貧しい労働者階級の人々が、都市にあふれるようになる。

鉄道の時代が来るまでは、運河がないところは、馬に荷を積んで運ぶしか、商品を運搬する方法はなかった。ウィリアム・テュークの頃は、ロンドン港からヨークまで茶を運び、その後、北はエディンバラ、南はブリストルとバーミンガムまで、得意先に荷馬で茶を届けていたのである。ウィリアム・テュークの取引の中心は、北イングランド、すなわちヨークシャー、ランカシャー、ダーラム、ウェストモアランド、カンバーランドとノーザンバーランドだった。こういう広い範囲に商品を無事届けるというのは大変な仕事で、厳しい気候や自然条件だけでなく盗賊などの危険にも立ち向かわなければならなかった。まさに勇気ある「商人冒険家」でなければできない仕事だったのである。

ウィリアム・テュークは、こうして、動乱の時代に事業を成功させた。テュークの仕事のなかで、さらに大きな意味を持つのは、さまざまな人間的援助の仕事である。クェーカー（ジョージ・フォックスを教祖とするキリスト教の一派で、人間はだれも神の「内なる光」をもつとする）の指導的な立場に立ち、ロンドンで開かれる年次総会では、毎年、平和と、すべての人種に対する正義と寛容とを訴えた。当時イギリスは、アジアや南北アメリカの各地で戦争を繰り返し、奴隷貿易に代表されるような異なる民族に対する非人道的な行為をも行なっていた。そのような時代に、ウィリアム・テュークは「あらゆる戦争は、たとえどんなに緊急で特別な事情があろうとも、どんな必要性や政策によっても、決して正当化できない」と主張したのである。

テュークの行なった仕事の中でもっとも忘れられない仕事は、精神を病む人たちのために、ヨーク隠退所を作ったことかもしれない。これに関しては、神谷美恵子の「W・テュークのこと」という文章が参考になる。<sup>143</sup>

それによれば、ヨーク隠退所ができるまでには次のようないきさつがあった。あるとき、ウィリアム・テュークの属するクェーカーの友会の一女性が精神病院に入院していた。会

---

<sup>143</sup> 神谷 (1981)、Mennell (1926: 35-36) を参照。また DNB にも William Tuke の子、孫、曾孫についての詳しい伝記がある。

員が見舞おうとしたら、不可解な理由で院長に断られ、数週間後にその女性は死んでしまった。テュークは、どうしてもその理由を知りたいと思い、精神病院の実態を知るために、ロンドンの精神病院を訪ねた。そこでは精神病患者たちは、わらの上で鎖につながれ、ろくな食物も与えられずに汚物にまみれていた。強いショックを受けたウィリアム・テュークは、精神病患者のための理想的な施設を作ることを決心する。テュークは、当時 60 歳だった。はじめは周囲の反対にあいながらも、ついに皆の協力を得て「ヨーク隠退所」York Retreat ができあがった。

ヨーク隠退所は「田舎の農場」を理想像としており、精神的な治療方法で成功を収めた。ウィリアム・テュークの仕事は、息子から孫、曾孫へと引き継がれ、曾孫の医学博士ダニエル・ハック・テュークは、イギリスの精神病患者の歴史に関する本などいくつもの優れた著作を残している。

ウィリアム・テュークは、茶の商売によって得た富を精神病患者の施設のために役立てることができた。その施設は、「親切と愛の、小さな、名もなき、記憶されることもない行為の数々」で支えられていたとされている。ウィリアム・テュークは、精神病患者は、その病ゆえに子供のような状態になっているのだから、子供のように、周囲の者が教え励ましてやらなくてはならないのだと考えていた。18 世紀の半ば頃から神経の病が増えてきていることを、ハンウェイも、ジョンソンも指摘していた。もちろん人類の歴史と同じくらい古くから現代に至るまで、この病はどの文化にも姿を見せている。しかし、時代や社会によって、その発現の仕方がちがう。精神病を発病しやすくし、精神病患者を生きにくくする文化的社会的要因がそろった時、「神経の病」が増えることになるのではないだろうか。<sup>144</sup>

近代市民社会の成立期とされる 18 世紀は、また近代人特有の悩みや病を生むことになった。そのような時代に、茶はヨーロッパの人々に温かさややすらぎ、人を受け入れ、もてなすことによるこびを与えたのではないだろうか。それはウィリアム・テュークの愛の行為にも似て、いつの時代にも人間の生存を支えてくれるものなのではないだろうか。

### 3. それでもお茶会は楽しい

#### 様々な茶会

18 世紀は驚くほど多くのお茶会や、茶を飲む家族団欒の絵が描かれた。これはフィリップ・アリエスが『〈子供〉の誕生』で見事に捉えてみせた 18 世紀に起った「家族意識」の変化と深いかわりがある。茶は家族が集まり親密な愛情をこめて話し合う場所をつくった。これらの絵には、いかに茶がイギリスでポピュラーな飲み物になっていったかが表わ

---

<sup>144</sup> 精神医学、心理学の歴史に関しては、Gregory Zilboorg, *A History of Medical Psychology*, New York, W.W. Norton & Company, 1941、翻訳は G. ジルボーグ (著)、神谷美恵子 (訳)『医学的心理学史』みすず書房、1986 (1958) を参照。その他、文化と精神病に関しては、荻野恒一『文化精神医学入門』星和書店、1976 ほかビンスワンガー、ミシェル・フーコー等の著作を参照。

れている。また絵を見ると、どのような人々が、どのような器で、どんなふう茶を飲んでいたのがよくわかる。そこで1730年頃から1750年頃までのお茶会のようすを、絵でたどってみることにしたい。<sup>145</sup>

1730年頃のお茶会の絵では、大きな広間で、トランプ遊びの机と、ティーテーブルが置かれていて、それぞれのテーブルの回りに数人の人たちが集まっている構図がよくある。図34の絵は、ウォンステッド・ハウスでのお茶会の様子が描かれている。銀のティーテーブルの上に、小さいティーポットやカップとソーサーのセットが並んでいる。銀のティーテーブルは、豪華な飾りがついた四角い形で、当時流行のものだった。ポットは、カップと同じ模様の磁器らしい。カップとソーサーを持つ女性の手付きも独特のものである。同じ頃の図35の絵でも、女性たちは、ソーサーの下から支える持ち方をしている。カップに取っ手はなく、熱いカップを直接持たずに、ソーサーに載せたまま口まで運んだのではないかと思われるような持ち方である。テーブルの手前右側にあるのは、ミルクジャーかもしれないが、はっきりとはわからない。銀のテーブルの上で、中国製の磁器のポットやカップからお茶を飲むことは、最高の贅沢の一つであったことが、人々の満足げな表情からよくわかる。

この当時の上流社会の流行を真似ようとして、お金持ちの商人やその愛人も、銀のテーブルで茶を飲んでいる絵がある。ウィリアム・ホガースが描いた、ある娼婦の成功と没落の連作には、食べ物や飲み物が描かれて、それぞれの時期の女主人公の境遇を象徴的に表している。例えば、この図36の絵では、当時贅沢の代名詞のようなものだった茶を飲むはずの銀のテーブルを、女性は蹴飛ばしている。高価な中国の磁器が落ちて割れ、ポットも落ちかけている。1711年のフリーマン夫人の場合とはちがって、カップを投げるのではなく、テーブル自体をひっくり返している。なにか気に入らないことがあったのだろうか。女主人公の表情は、フリーマン夫人ほど悲壮なものではなく、むしろ自分のもつ影響力を試しているような、相手の反応を窺うようなわがままな表情である。やかんを運んできた黒人の召使いもびっくりして女主人のふるまいを見ている。黒人の少年を召使いとして使うことも、一種のステイタス・シンボルとして流行していた。

図37も同じころのストロング家の人々のお茶会の絵である。左側のテーブルは、四角い形で、美しい八つのティーカップが並んでいる。砂糖壺と砂糖ばさみはあるが、ミルク入れはないようだ。右側には、トランプをする人たちがいる。

1730年代も中頃になるとお茶会やお茶の団欒の楽しみは、しだいに上流階級だけでなく、中流の市民階級にも広がってくる。商人階級の家族のお茶会を描いた、図38や図39、のような絵がある。

いっぽう、宮廷でもやはり茶が好まれ、王の家族たちもお茶会の楽しみを認めていたこ

---

<sup>145</sup> 第5章、第6章の図版と図版目録は、本稿巻末参照。絵の多くは18世紀室内装飾に関する以下の本による。Charles Saumarez Smith, *Eighteenth-century Decoration: Design and the Domestic Interior in England*, London, 1993.

とは、例えば、図 40 の絵からもよくわかる。「音楽茶会」も、この時期流行の楽しみだった。図 41 の絵でも、図 40 の宮廷の絵とは比べものにならないほど質素な室内ではあるが、右端の女性はハーブシコードを弾きながらお茶のできるのを待っている。

1740 年に描かれた図 42 はティーテーブルに集まっている家族の肖像画で、おそらく画家のスタジオで描かれたものかもしれないという。図 43 では、お菓子らしきものもテーブルの左端の器に盛られている。この頃から、パンやお菓子のようなものが置かれたお皿が時々絵に現れるようになる。もちろん、朝食のお茶は、18 世紀のはじめからパンとセットになっていたし、午後のお茶も、早くからお菓子と一緒に味わっていた人もいただろう。しかし一般には、お茶に砂糖を入れるだけで十分に贅沢なものであり、お菓子がそえられていないことも多かったようだ。絵に描く必要がないか、描きにくいという理由で、お菓子が除かれたのかもしれないが、画家のスタジオで描いた絵ではなく、それぞれの家族の居間で描かれた絵でも、テーブルに全く菓子器のない絵が多い。午後の茶にお菓子が添えられるのは、1740 年頃からと考えてよいかもしれない。

図 45 では、夫婦が茶器をそろえて、客の訪れるのを待っている。テーブルの上には、七つのティーカップがぐるりと丸く並べられ、左奥に茶碗よりやや大きな器、ティーポットの奥にさらに大きな器がおかれている。この二つの器は、片方が砂糖入れだとすると、大きな方は菓子器だったのではないだろうか。中央のポットの横には、銀製のミルクジャグも見える。

1750 年頃に描かれた図 44 は、都市の工芸職人の生活を示していて興味深い。仕事場と居間と寝室を兼ねたワンルーム住宅で、彫金師が友達と茶を飲んでいる。この 3 人のお茶会は本当に気取らないもので、パンを切りながら楽しそうにお茶を飲み、しゃべっている。カップは、明らかに有り合わせのもので、中央の小さな高坏にのせてあるのが砂糖かもしれない。ポットは、一応ティーポットらしい形をしている。

同じ 1750 年のエリザベス・モンタギュー夫人の朝の茶会とは、かなり異なる茶会ではある。豪華さにはかなり差があるかもしれないが、この彫金師のお茶会の楽しみも、どうしてどうしてモンタギュー夫人の茶会に決して引けを取らないものだったに違いない。愉快そうに語り合っている 3 人の人物の顔を見ればわかる。18 世紀の半ばには、このように都市の職人層にも茶が普及しつつあった。お茶会の楽しみは、いまや階級の違いを超えて多くの人のものになってきており、ハンウェイをはじめとする、茶への激しい反対論にもかかわらず、その人気は衰えなかったのである。

## 第6章 ジョサイア・ウェッジウッドの世界

### 1. 茶道具の楽しみ

ポット・カップ・お盆……

茶に対する激しい反対論にもかかわらず、イギリスにおける茶の人気は衰えなかった。茶は、単に食事の飲み物としてだけでなく、家族や友人が共に過ごす語らいの時間を彩るものとして、重要な役割を果たすようになっていたのである。

お酒を飲みながらの語らいの楽しさについては、ヨーロッパだけでなく、茶のふるさと、中国の文人たちも詩や文章に書き記している。酒と茶を比較して、どちらが良いか論じ合うこともあった。

しかし、17～18世紀イギリスの多くの絵画（風刺画）を見ると、宴会や酒場で、お酒を飲み過ぎた人たちの荒んだようすがあちこちに描き出され、当時の飲酒と酩酊の程度は度を越していたことがわかる。それにひきかえ、人を「酔わせないで、陽気にさせてくれる」<sup>146</sup> 飲み物である茶は、会話を楽しみたい人々にとってはうってつけの飲み物だった。会話の飲み物、集いの飲み物としての茶の働きこそ、茶の人気を不動のものにした大きな要因の一つだったと考えられるのである。<sup>147</sup>

さて、茶のもう一つの大きな魅力は、茶にまつわるさまざまな器や道具立ての魅力であった。17世紀後半、王政復古期の頃から茶は流行し始めるが、そのころの茶の人気は、飲み物そのものの魅力もさることながら、それを楽しむ中国製や日本製のポット、茶碗など、茶を取り巻く「もの」の魅力に因るところが大きかった。第2章でふれた18世紀初めの『スペクテーター』のある読者が述べていたとおり、茶だけでなく、ポットやカップ、お盆やテーブルなどのさまざまな道具もまた、茶の楽しみの重要な一部となっていたのである。茶は、ただ湯を沸かして飲めばよいというのではなかった。どんなポットで、どんなカップから飲むか、どんな道具をそろえるか、部屋の飾り付けはどうか、など茶を取り巻くこまごまとした舞台作りが、茶の人気を支えていたのだ。

---

<sup>146</sup> ‘the cups that cheer but not inebriate’ は、イギリスの詩人ウィリアム・クーパー（William Cowper, 1731-1800）の長詩『課題』*The Task*（1785）の一節で、イギリスでは茶というと必ず誰もが思い浮かべるほど、親しまれてきた言葉である。クーパーの詩は18世紀から19世紀にかけて広く愛唱され、例えばジェイン・オースティン（Jane Austen, 1775-1817）の小説の登場人物もクーパーの詩を読んでいる。

<sup>147</sup> 茶と酒の関係は、ヨーロッパにおける茶の普及定着過程を考える上で、極めて重要である。この問題については、酒文化研究の成果も取り入れながらさらに研究を続けたい。例えば、禁酒・節酒運動との関連、宗教との関係、ワイン、ビール、エールなどとジンやウィスキー、その他アルコール度の高い蒸留酒などとの関係も重要である。フランスやイタリアなどワインを産する国では、茶はあまり普及しなかったという説もあるが、宗教（カトリックかプロテスタントか）や食文化全般も含めて、再検討する必要がある。滝口「ヨーロッパの茶の文化：紅茶文化の源流をたずねて」2002: 38-39 他も参照。

そこで、本章では、茶を取り巻く道具立て、とくに器の変遷に注目しながら、茶の流行と普及の過程をたどってみることにしたい。

#### 中国磁器への関心

イギリスでは、1660年代、チャールズ2世の時代から、宮廷やコーヒーハウスでの茶の飲用が話題になり、茶に対する課税も始まった。既に登場したチャールズ2世に嫁いだポルトガルの王女キャサリンの嫁入り道具の中には、茶や砂糖だけでなく、日本や中国の家具や道具類も多く含まれており、これが東洋趣味流行のきっかけとなったのである。<sup>148</sup> 17世紀から18世紀にかけて、ヨーロッパ各国の宮廷で中国陶磁器熱は非常に高まっていた。イギリスでも、中国の磁器への関心が高まり、磁器を書斎の飾りにして、天井まで陳列したり、磁器の部屋を設けたりすることが、上流階級の一種のステイタス・シンボルとされるほどだった。<sup>149</sup>

中国では、1638年頃から、明末清初の混乱期を迎えていた。また、そのころ日本では、1603年に徳川家康が江戸幕府を開いて以来、次第に幕府の体制が整いつつあり、三代将軍家光の時代(1623-51)となっていた。家康の亡くなる1616年頃から、ヨーロッパ諸国との交易や、海外渡航に制限が加えられるようになっていく。そして、1637年から38年にかけて島原の乱が起こり、ようやくその鎮圧に成功した徳川幕府は、1639年にポルトガル人の来航を禁じ、1641年にはオランダ人を長崎の出島に移した。鎖国の完成とされる年である。

日本の茶人たちも、それぞれの「好み」を茶道具に反映させ、さまざまな焼き物を育てた。ヨーロッパの場合は、17世紀には、茶を飲むにふさわしい器は中国と日本からの輸入に頼らざるを得なかった。王侯貴族たちは、中国趣味、日本趣味をありがたがるだけでなく、自分たちの「好み」を伝えて注文し、自分たちの趣味に合わせた器を作らせようともしている。しかし、なんといっても日本や中国は遠く、輸入のための費用も莫大なものになる。なんとか中国や日本からの輸入に頼らず、ヨーロッパで磁器を作り出したいという願いを持つ王たちは少なくなかった。

---

<sup>148</sup> 陶磁器に関しては、西田宏子『東西交流の陶磁史』中央公論美術出版、2008 ならびに 西田宏子、出川哲朗（編著）『明末清初の民窯』中国の陶磁 10 平凡社、1997 を参照。例えば、ポルトガルの王宮の天井に中国陶磁を埋めこんだ装飾などにも、当時の中国趣味や陶磁器愛好が表れている。

<sup>149</sup> 『スペクテーター』37号(1711年4月12日)には、レオノーラという女性の書斎が紹介されている。スペクテーター氏がサー・ロジャー(友人の紳士)から頼まれて文書を届けるために家を訪問し、書斎にとおされる。女主人(未亡人)のレオノーラを待つ間、書棚の本や飾り物を眺めているという設定になっている。この号には、本棚の本と本との区切りとして、中国陶磁(カップ)が柱のように積み上げられて、美しい模様を織りなしていることや、日本の漆塗りのテーブルについての叙述が見られる。(The Spectator i. 152-153)。なお、女性と読書のテーマに関しては、滝口(1993, 2002)等を参照。



## マイセン磁器

その中でも特に熱心だったザクセンのアウグスト大王のもとで、1709年ヨハン・フリードリッヒ・ベツトガーという若い錬金術師が、白い磁器の製造に成功した。翌1710年、アウグスト大王は、マイセンに磁器工場を造る。その後、ヨーロッパ各地に、磁器の工場が造られていく。イギリスでは、新聞『タトラー』や『スペクテーター』が創刊されて、市民階級の家庭に茶とパンの朝食が普及し始めたころのことである。

こうしてヨーロッパでも磁器の生産が可能になったわけだが、そのためにすぐ中国や日本の陶磁器の人氣が衰えたわけではない。むしろ18世紀を通して、中国趣味、日本趣味は美術工芸のさまざまな分野で愛好者を増やし、ヨーロッパの工芸に大きな影響を与え続けた。例えば、フランスのコンデ王子は日本の柿右衛門磁器の収集家として知られ、1725年にパリ近郊に建てた磁器工場でも、柿右衛門様式のポットやカップなどを生産させている。また、オランダの美術館には、日本の漆塗りの技法で作られたティーアーンが残されている。ティーアーンは、テーブルの上で茶を入れるとき熱いお湯を入れておくために考えられた器である。<sup>150</sup> 日本や中国の工芸の匠たちの技が、ヨーロッパのニーズに合わせた新しい茶道具に見事に生かされている。当時、日本は鎖国政策をとっていたわけだが、長崎からオランダを通じてかなりの工芸品がヨーロッパへ輸出されたと思われる。中国の明朝から清朝への移行の動乱期に、中国磁器の入手が困難になると、日本の磁器、とくに有田焼がオランダを通じて、ヨーロッパ各国の宮廷にもたらされるようになった。美術工芸の東西交流は、シルクロードの時代以来の長い歴史があるが、17世紀以降のヨーロッパにおける中国趣味、日本趣味の流行は、茶やコーヒーなど、新しい外来の飲み物の登場と深く結びついている。

## 取っ手のないティーカップ

それではまず、茶を飲むために必要な、ティーカップの変遷について見ていくことにしたい。ボンテクーが、50杯のお茶というとき、現代の私たちが普段使っている紅茶茶碗や、マグカップなどを思い浮かべると、とてつもなく恐ろしい量に思える。しかし、気をつけなければならないのは、ボンテクーの時代のオランダでは、どんな大きさの茶碗が使われていたのかということだ。第1章でもふれたように、もし現代の中国や台湾の工夫茶で用いられる、お酒の猪口くらいの大きさの茶碗であったなら、普通のティーカップの5分の1くらいの分量しか入らないだろう。そのくらい小さい茶碗で50杯ならば、常軌を逸した量とまではいえないことになる。したがって、どんな茶碗を使っていたのかを知ることは、

---

<sup>150</sup> OEDによれば、「湯沸かし」urnの初出例は1781年のものがとられているが、実物はもう少し早くから用いられるようになっていた。urnの初期の用例をOEDから二つだけあげておく。

1781: No smoke arise from the silver urn, And the blank tea-board...Only supplied the paper of the day.; 1784: The Bubbling and loud-hissing urn.

滝口「ヨーロッパの茶の文化—紅茶文化の源流をたずねて」2002: 51-52も参照。

茶論の内容を正当に評価するためにも、非常に重要なのである。

18世紀初め頃のイギリスのコーヒーハウスの絵や、女性たちのティーテーブルでのおしゃべりの絵などを見ると、まだ取っ手のついていない茶碗が多いことに気づく。また茶碗のよび方も、「dish」「bowl」「cup」などさまざまである。すぐに中国や日本の高価な茶器を買えない人々は、以前からイギリスで用いられていた、スープやポリッジなど温かいものを食べたり飲んだりするときの器を利用することを考えついたかもしれない。18世紀初めのコーヒーハウスの絵で、テーブルに乗っている茶碗は、素朴な形で取っ手や受け皿は見られない。底の浅い平らな器が多いようで、「dish」と呼ばれていたのも納得できる形である。

裕福な商人の一家や、王侯貴族の茶の様子を描いた絵では、明らかに中国や日本の磁器と思われるような絵柄の、薄くて繊細な磁器が用いられている。またそれぞれの絵の中で、茶碗を持つ手の形に注目してみるのもおもしろい。熱い茶を入れた器を、いかにやけどせず、しかも優雅に持つか、指の形はどうするのがよいか、絵に描かれた人たちのポーズは、その国その時代の茶の飲み方の一つのモデルを私たちに示してくれている。

#### 熱い器をどう扱うか

そもそも、茶やコーヒーやココアといった温かい飲み物がヨーロッパに入ってくるまで、ヨーロッパの人々には、日常的に温かい飲み物を飲むという習慣がなかった。水が衛生上安心して飲めない地域が多く、牛や山羊の乳なども、腐りやすいもので、多量に供給するシステムは出来上がっていなかった。果物の汁をジュースにして飲むこともあったが、日常の飲み物とまではいえない。農民はホエイやバターミルクを飲んでいとされている。飲み物として一般的だったのは、ビールやエールやワインといった酒類だった。醸造した飲料以外は安心して飲めない地域も多かったのである。イギリスでは、都市でも農村でも、男性も女性も、子供たちにも、朝、昼、夜を問わず、エールやビールが広く飲まれていた。

このように、温かい飲み物に慣れていなかったヨーロッパ人にとって、熱いココアやコーヒーや茶は、カップを持つのに、飲むのに、やけどしないように十分注意する必要があった。この慣れない熱い飲み物をどう飲むかということで、ヨーロッパ人が編み出した工夫の一つは、受け皿（ソーサー）に移して飲むやり方で、もう一つは茶碗に取っ手を付けることだった。

受け皿にコーヒーや茶を移して、冷ましたものを受け皿から飲むのは、ボネの絵（1774）にも表されているように、おしゃれで優雅な、一般に認められた作法だったらしい。<sup>151</sup> 18世紀末頃まではこれがマナーとされていたのだが、その後しだいに、受け皿に茶を移すことは不作法なこと、余り上品でないことと見なされるようになる。そのような社会的コードをふまえて、20世紀のイギリスの作家オーウェルはわざと受け皿から茶を飲んだという

---

<sup>151</sup> 図版 46 を参照。画家ボネについては、Ulla Heise, *Kaffee una Kaffeehaus: Eine Bohne macht Kulturgeschichte*, Leipzig, 1996 を参照。

エピソードが、小野二郎『紅茶を受皿で』で紹介されている。<sup>152</sup> また、小野氏はアイルランドのある田舎町のおばあさんが大変優雅に受け皿から茶を飲んでいるのを見たという。受け皿に移して飲む飲み方が、まだ優雅で上品なこととされていた風習の名残りが、150年以上を経て、アイルランドの田舎ではまだ生き続けていたのである。<sup>153</sup>

「嵐が丘」の場面から

例えば、19世紀の半ばにエミリー・ブロンテ (Emily Brontë 1818-1848) が書いた、イギリス文学史上不朽の名作『嵐が丘』には、次のような場面がある。<sup>154</sup>

「キャサリン、お茶が冷めてしまわないうちにテーブルに着いて下さい」とリントンはいつもの声の調子と、しかるべき礼儀正しさをを保つように努めながら、口を挟みました。「ヒースクリフさんは今晚どこへ泊まれるにせよ、これからまだ長い道を歩いて行かれるんだよ。それに僕は喉が渴いた。」

キャサリンは、湯沸かしの前に座り、ベルで呼ばれてイザベラも来ましたので、皆様に椅子をすすめて、私 (召使いのネリー、語り手) は部屋を出ました。食事は10分も続きませんでした。キャサリンはカップに茶を注ぐこともしませんでした。食べることも飲むこともできなかつたのです。エドガーは茶を少し受け皿に移したものの、ほとんど一口も飲んでいませんでした。(Brontë 1848, 1981: vol. I. Ch. X: 96-97)

長い間失踪していたヒースクリフが、ある日突然舞い戻り、リントン夫人となったキャサリンを訪ねてくる。夫のリントンは、カップから受け皿に茶を移すが、一口も飲むことができないでいる。カップから受け皿に茶を注いだのは、手元が震えてこぼしてしまったのではなく、飲もうとして一口分移したのだが、気持ちが高ぶっていて飲めなかつたのかもしれない。また妻のキャサリンは、女主人の定位置、すなわちティーアーンの前の席に座るのだが、自分のカップに注ぐこともできないでいる。幼馴染のヒースクリフが突然舞い戻ってきたことが嬉しくて、夢のようで、上の空の状態にいること、女主人としての自分を全く忘れてしまっていることが、茶の道具の扱いを通して鮮やかに描き出されている。

『嵐が丘』は、時間的な構成も綿密に組み立てられていることが、C.P.サンガーの研究か

---

<sup>152</sup> 小野二郎『紅茶を受皿で—イギリス民衆芸術覚書』晶文社、1981 ならびに『ベーコン・エッグの背景』晶文社、1983 を参照。オーウェルのエピソードは以下を参照。小野 (1981: 14-17)

<sup>153</sup> 例えば図 48 の 1908 年頃の老婦人たちの写真を見ると、正装をして受け皿から茶を飲もうとしている人や飲んでいる人もいる。

<sup>154</sup> 『嵐が丘』のテキストは、I. Jack, ed., Emily Brontë, *Wuthering Heights*, Oxford, Oxford University Press, 1981 を使用した。翻訳は拙訳。なお、小説『嵐が丘』の茶に関しては、拙論 'Wuthering Heights and Tea', 1987 も参照。

ら明らかになっている。この茶を飲む場面は、1783年9月のこととして描かれている。<sup>155</sup> エミリー・ブロンテがその短い生涯の大部分を過ごし、この小説の舞台ともなっているヨークシャーでは、どのような茶の飲み方をしていたのだろう。『嵐が丘』の中では、この他にも受け皿に移した茶を少年に飲ませてあげる場面（19章、1797年6月）などがあり、茶を受け皿で飲むことがふつうに行われていたことがわかる。もし、19世紀半ばのヨークシャーで、エミリー・ブロンテの頃はもう茶を受け皿で飲んでいなかったとすれば、エミリーは18世紀末の生活を再現するために、わざわざ茶の飲み方もこのように描いたということになる。しかし、先に触れたアイルランドの老婦人のように、現代にもこの飲み方が優雅な仕方として残っているところもあるのだから、ブロンテ姉妹もやはり受け皿から茶を飲んでいたとしても不思議ではない。

さて、もう一つの工夫、すなわち茶碗に取っ手を付ける工夫は、1715年頃には実現したようである。そもそも、エールやビールを飲むためのジョッキやタンカード、マグといった器は、みんな取っ手付きであったし、熱くて持ちにくいなら、取っ手を付ければよいということは、比較的思い付きやすかったかもしれない。もちろん、しばらくの間は、取っ手の付いていない茶碗と、取っ手の付いた茶碗の両方が用いられていただろう。

例えば、1725年頃の作とされる絵（図52）は、アントワープ生まれで職を求めてイギリスにやってきた画家ヨーゼフ・ファン・エイケンによるものである。この絵には、茶のさまざまな道具が描かれている。左端の女主人らしい女性は、今ちょうどティーキャディー（茶を入れて保存していた入れ物）から茶の葉を出そうとしているところであり、中央のメイドは、湯をポットに注ぐためにやかんを持ち上げている。この頃、まだ茶は非常に高価なものだったので、鍵の掛かるキャディーに保存されていた。ティーポットは、赤い色で細長い形をしている。細長く、取っ手がついているカップと、丸く浅い形で取っ手のないものの両方が描かれている。浅いカップの方は、ソーサーに載っており、細長いカップは、ソーサーから外しておいてある。右端の人物が左手に持って運んできているのは、銀のコーヒーポットのようにも見える。もしそうだとしたら、細長いカップは、コーヒーのためだったのかもしれない。メイドの後ろには、やかんを温めておくための台がある。

この絵には、取っ手の付いたカップが描かれているが、その後も1730年代から1760年代の絵では、中国磁器らしい茶のセットの場合、取っ手のない茶碗がほとんどである。東洋の磁器への嗜好は、世紀の後半になっても続いていたことがわかる。18世紀の間は、取っ手のあるカップと、ないカップの両方が使われていたと考えてよい。

#### やかんの道

茶を淹れるときに、なくてはならぬ道具の一つにやかんがある。やかんは地味な道具なので、特に茶道具として注目されることは少ないが、18世紀の絵には、意外にも、やかん

---

<sup>155</sup> C. P. Sanger, 'The Structure of *Wuthering Heights*' in Alastair Everitt, ed., *Wuthering Heights: An Anthology of Criticism*, London: Frank Cass, 1967: 205-208.

がかなり頻繁に登場している。なぜやかんがこんなに描かれているかというと、茶を客間のお客様たちの目の前で淹れるために、やかんを客間まで運ぶ必要があったのだ。

すでに 1725 年の絵（図 52）でも、やかんを保温しておくための火のついた台が描かれていた。これ以降の絵でも、召使いがやかんを運んでいるところや、ティーポットに湯を注ぎ込んでいるところなどがしばしば描かれている。例えば、図 53 では、召使いの黒人の少年が、やかんの番をしている。テーブルの上には、銀の盆の上に、美しい磁器の茶器や銀の砂糖入れが並んでいる。カップとソーサーはかなり小さく描かれている。テーブルのそばの少女たちはカップとソーサーを手を持っている。1 杯目のお茶をもう飲み始めているところだろうか。テーブルの右側の少女は、銀のミルクジャグに手をのぼしている。ポットが小さいので、もうすぐ少年は、やかんの湯を注がなければならないだろう。少年は一座の人たちを見守り、女主人からの指示を待っている。この絵は、後にダブリンに住み、最初のデザイン学校をつくったロバート・ウェストの作とされている。

「ポーテン家の人々」は、裕福なユグノーの家族のお茶の時間の絵である。カードゲームのテーブルとティーテーブルにわかれて座っている人たちの後ろを、恭しくやかんを運んでくる人物がいる。召使いの中でも召使い頭とか執事とよばれるような地位の高い人かもしれない。やかんの高さは、座っている人物の顔の高さとほぼ同じだが、画面の中央の目立つ位置に描かれている。やかんをはさんで、左側の女性は、女主人と思われるが、ポットの蓋をとろうとしており、右側の女性は、お茶のおかわりを頼んでいる。女主人は、やかんを待っているところなのだ。やかんこそ、この絵のもうひとりの主人公といえるかもしれない。

やかんからティーポットに湯を注ぐ瞬間を描いた「ストロード家の人々」の絵（図 54）では、執事のジョナサン・パウエルが中央にいる。やかんからポットの注ぎ口を見つめる執事の眼は、恭しく真剣そのもので、和やかな中にも厳粛なお茶の時間の雰囲気伝えていている。また、すでに第 5 章で見たキュー宮殿における王族たちの茶会の絵（図 40）にも、召使いの女性が、やかんからティーポットに湯を注ぐところが描かれている。

図 41 の絵では、召使いは少し重そうに、熱そうにおっくうそうにやかんを提げて部屋に入ってくる場所である。召使いのようすは、この家が、それほど裕福な階級ではないことを暗示しているが、家族が仲良く茶の時間を楽しみにしていることを感じさせるあたたかい絵である。

やかんの絵として、最後にもう一つ印象的な作品、図 43 を見ておきたい。トーリー党の国会議員だったジョン・クリュー家の人々が、茶道具の並べられたテーブルに着いている。テーブルの上には、美しい中国風の茶碗とポットのセットが並べられ、左端には、お菓子らしいものを盛った器も見える。これから茶の時間が始まるころだ。みんなが待っているのは、やかんの登場である。画面の右端に、執事らしい人物が、階下からやかんを台に載せて運んでくるのが見える。この人物が描かれていることによって、絵の中に物語性と時間性が与えられている。

このように、やかんを取り扱うのは、召使いや執事の大切な仕事であった。人々はやか

んの登場を静かに待っている。熱いやかんを運ぶ召使いに道を譲りながら、その行方を見守る。茶という珍しい飲み物を味わう前の、一種のパフォーマンスと考えると、熱いやかんを持って客間を横切らせるやり方も、なかなか心憎い演出であったと言えるかもしれない。

茶室で、茶釜に湯が沸く音を聞きながら、茶を点ててくれる主人の所作を見たり、掛け物や花についての会話を楽しむ。普段の生活の中でも、湯を沸かしながら茶器とお菓子の準備をし、茶が入るのを楽しみにしながら家族や客人と話す。あるいはひとり、しみじみとして、ほっとくつろぐ。そんなふうには茶を待つ時間の、静けさと豊かさを日本のお茶好きたちは知っている。これらのやかんの絵を見ると、茶を飲むことそのものも大切だが、茶の入るのを待つ時間が、18世紀のイギリスでもやはり大切だったのではないかと考えさせられる。このようなお茶の時間のほっとする雰囲気を楽しむことは、アジアの茶文化とヨーロッパの茶文化の共通点のひとつと言えるだろう。

やかんを運んできて、ティーポットに湯を注ぐのが召使いなら、ポットの茶を一座の人々のカップに注ぎ分けたり、砂糖をすすめたりするのは、その家の女主人の役目ということになっていた。絵の中でも、女主人がポットに手をかけている場面や、シュガートング（砂糖をはさむ道具）を手に持っているところなどがよくみられる。

女主人の役割と召使いの役割が分けられ、一つのしきたりができ、茶の淹れ方や客へのすすめ方に一定のルールができていくようすがわかる。茶は、イギリスにおいても、生活の中の儀礼として定着していく。湯が来るのを待つ時間、注ぎ分けるときの所作、砂糖やミルクをすすめるときの言葉など、飲み物を口に入れる前の段階で、いろいろ楽しめる要素が茶にはあった。台所で召使いが作ったココアやコーヒーが、カップやポットに入れられて運ばれてくるのとはかなり違う。茶の人気の秘密は、このような茶を待つ時間の楽しみにもあったのではないだろうか。

さて、ダイニングキッチンでお茶を飲むのなら、やかんからティーポットまでの距離は大したことはない。しかし、台所と居間や客間が遠く離れているような大きなお屋敷の場合は、召使いにとっては大変だった。熱いやかんを持って歩かなければならない「やかんの道」は、余りにも危険であり、茶を待つ人たちにもやけどの心配があった。そこでテーブルの上にお湯を保っておく容器が考案された。それがティーアーンである。これはおそらくロシアのサモワールを真似たものではないかと思われるが、まだ確かなことはわからない。イギリスの文献や絵を見ると、18世紀半ば頃から使われていたのではないかと思われる。例えば1766年のウィロビー・ド・ブローク卿一家のお茶の絵（図50）には、銀のティーアーンが描かれている。また、ジョンソン博士とボズウェルとスレイル夫人のお茶の絵にもアーンが登場している。オックスフォード英語辞典（OED）には、「アーン urn」の用例としては、1781年から1880年のものが載っている。特に1780年代には、文学作品などでも「銀のアーン」や「ぶくぶく、しゅーしゅー沸き立つアーン」などの記述が目立

つようになり、ティーテーブルに欠かせない中心的な器になってきていたことがわかる。<sup>156</sup>

### 美しき道具たち

このように、人々が茶を楽しむようになるにつれて、カップや受け皿やポットをはじめ、やかんやティーアーンに至るまで、さまざまな道具が用いられるようになった。こういった日常の道具には、機能性と美しさの両方が求められる。はじめは上流階級にしか許されない贅沢だった茶と茶道具は、やがて階級を問わず、イギリスの家庭に美と潤いをもたらすようになった。前述のように茶が一部の階級だけの贅沢品から、一般の人々の嗜好品へと移り変わる転期は、18世紀の中頃であったと考えられる。茶論争のもっとも激しかった時期である。このころには、イギリスの田舎でも茶がかなり普及してきていたようで、それゆえにこそ1756年のハンウェイの茶論のように過激な攻撃もなされるようになったと考えられる。このように18世紀半ばのイギリスで、茶を飲む人々の層が飛躍的に拡大したために、茶を飲むための器への需要も増大した。しかし、一般の人々は、高価な中国や日本の陶磁器を買うことは難しかったので、国産の食器を求めることになる。茶の全国的な流行によって、各地の窯業が活気づいたのである。

## 2. ウェッジウッドの登場

### 王室を利用する

この時代の要請に応じて、科学者の探求心と芸術家の魂と、時代のニーズを読み取り経営戦略を実行に移す企業家の手腕を兼ね備えた人物が登場し、イギリスの陶芸を世界的なものにした。ジョサイア・ウェッジウッド (Josiah Wedgwood, 1730-1795) である。ウェッジウッドは、1730年、父トーマスと母メアリの13番目の末子としてスタッフォードシャーのバーズレムに生まれた。この地は、古くから窯業が盛んで、ウェッジウッドの家も、先祖代々陶芸に携わる家系であった。<sup>157</sup>

ウェッジウッドは9歳の時、父親を亡くしたため、大好きで通っていた学校もあきらめざるを得なくなった。すぐに兄のもとで手伝いをしながら働きはじめ、14歳から19歳までは、正式に徒弟見習いを勤めた。その後、別の陶工の下でも修業を積み、やがて独立する。この間、ウェッジウッドは、少年時代の天然痘の後遺症に苦しみ、右足を長く患って、自分で轆轤を回すことができなくなり、1768年には、遂に右足膝下を切断しなくてはならなくなった。しかし、1762年、リヴァプールに出張中、右足の痛みのため滞在していたホテ

---

<sup>156</sup> ティーアーンに関しては、注150も参照。

<sup>157</sup> ジョサイア・ウェッジウッドに関しては、DNBのほか、主にMcKendrick, 'Josiah Wedgwood and the Commercialization of the Potteries', *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-century England*, by Neil McKendrick, John Brewer and J. H. Plumb, London, Europe Publications Limited, 1982: 100-145を参照した。

ルで、ウェッジウッドは生涯の友となる商人トーマス・ベントレー (Thomas Bentley, 1730-1780) と知り合うことができた。診察に来た医師の紹介であった。ベントレーは物静かで、教養あふれる商人で、親友として、また共同経営者としてウェッジウッドの事業を力強く支えた人である。

当時の企業家にとって「流行」は、「資本」「労働」「生産」以上に、重要な関心事であった。イギリスの経済史家ニール・マッケンドリックも 18 世紀後半における「流行」の重要性に注目している。この時期のイギリスの急速な経済成長は依然として謎の部分が多いが、「流行」に注目することによって、その謎が解けるのではないかというのである。そして、この流行を作り出すことにかけて、ウェッジウッドは希有の才能を持っていた。

ウェッジウッドの巧みな販売戦略の一つは、王室を顧客に持っていることを最大限に利用して、信用を獲得し、王室に憧れる人々の心をつかみ、一般向けの商品の売り上げを飛躍的に伸ばす方法であった。<sup>158</sup>

#### ショールームの効果

その意味で、1765 年はウェッジウッドにとってすべてのはじまりだった。王妃シャーロットからティーセットの注文を受けたのである。そのきっかけを作ってくれた兄、ジョンに対する手紙には、注文の内容が記されている。ティーカップとソーサー 12 点、砂糖壺、ティーポット、コーヒーポットなどで、それほど大きなセットではない。パーティー用ではなく、王妃が日常使うための器だったと思われる。これによってウェッジウッドは「王室お抱え陶工」、クリームウェアは「クイーンズウェア」の名を与えられる。ウェッジウッドがロンドンに最初のショールームをオープンしたのもこの年だった。

この後、ウェッジウッドは王家、有力貴族などから多くの注文を受けるようになっていく。ウェッジウッドがベントレーに送った手紙は膨大な量にのぼるが、その手紙を見ると、この陶芸家が、いかに販売の面でも意欲的に時代の先端に行くアイデアを出していたかがわかる。ウェッジウッドは宣伝広告の重要性を十分に認識しており、また、ショールームも巧みに利用している。

1765 年にロンドンに最初のショールームを開いて、販売の拠点として大きな効果をあげたウェッジウッドは、1767 年 5 月のベントレーへの手紙には、「私たちは、優雅で広くて便利なショールームを持たなければなりません」と書いている。<sup>159</sup> 例えば、1773 年にロシアのエカテリーナ 2 世から注文を受けたディナーセット 952 点は、翌 1774 年に仕上がったが、納入前にロンドンに新設したショールームで展示された。このディナーセット自体の利益はわずかなものだったが、その宣伝効果は絶大だったのである。1809 年のロンドン、セントジェイムズスクエアのウェッジウッド社のショールームのようすが絵に描かれてい

---

<sup>158</sup> McKendrick (1982: 108-109)

<sup>159</sup> McKendrick (1982: 118) 原文は次のようになっている。'We must have an Elegant, extensive & Conven (ien) t shewroom.' (文書番号: WMSS.E. 18147-25. JW to TB. 23 May 1767)



る。展示されている食器を手にとって選んでいる女性の表情は、真剣そのものだ。部屋のすみで、椅子に腰掛けてぼんやり全体を眺めている人もいる。ショールームは、いわば展示物を手にとって触れる美術館のようなものだった。時々ショールームの展示をかえると、人々の関心を引き、売り上げが伸びることにウェッジウッドは気づいていた。『高慢と偏見』などの小説で有名なジェイン・オースティンもここで1811年と1813年に買い物をしたという。

## 海外進出

ウェッジウッドは、国内だけでなく、海外市場への進出にも非常に熱心だった。近隣のヨーロッパ諸国をはじめ、ロシア、スペイン、ポルトガルや、メキシコ、トルコ、中国などの遠隔の地にも、自社の製品を輸出しようとしていた。マイセンと並ぶヨーロッパ磁器の産地であり、ロココの優美な芸術の中心的存在でもあったフランスへの進出にも意欲的であった。

ベントレーあての1769年9月13日付けの手紙には、次のような一節がある。「私たちにフランスを完全に征服することができるかと本当に思いますか。バーズレムでフランスを征服する？血が騒ぎ、この戦いのために力がみなぎるのを感じます。どうか友よ、私を支えて下さい、そうすれば、勝利は私たちのものとなるでしょう。(中略)私たちの陶器をフランス人のところに合わせて形作り、古代人の優雅さと素朴さでフランス人を虜にしましょう」。バーズレムは、ウェッジウッドの生まれ故郷である。「バーズレムでフランスを征服する」とは、バーズレムの主産業である陶芸によって、フランスを虜にするという意味であらう。<sup>160</sup>

このような短い一節にも、いかにウェッジウッドが海外進出に積極的であったかがよく表れている。マッケンドリックの研究によれば、ウェッジウッドへの海外からの注文は1764年が最初であったが、1784年までには、全製品の80パーセント近くを輸出するようになっていた。そして1790年には、ヨーロッパ中のほとんどすべての都市から注文を受けるようになっていた。他に類例のないほど急速な成長ぶりである。

しかしもちろん、イギリス国内においても、ウェッジウッドの製品が愛好されたことはいうまでもない。彼は、品質の良さを重視し、値下げはしない方針だった。特に上流階級の顧客たちは、値段が高いからこそ虚栄心をくすぐられ、王侯や有力貴族を真似てウェッジウッドを買いたがった。一般の市民にとっても、使いやすく美しいウェッジウッドの器は魅力だった。ウェッジウッドは壺やメダルなど装飾的なものも作っているが、普段使う

---

<sup>160</sup> McKendrick (1982: 127) 原文は以下のようになっている。'And do you really think we may make a complete conquest of France? Conquer France in Burslem? My blood moves quicker, I feel my strength increase for the contest—Assist me, my friend, & the victory is our own...we will fashion our porcelain after their own hearts, & captivate them with the elegance and simplicity of the ancients.'

(文書番号: WMSS. E. 18252-25. JW to TB. 13 Sept. 1769)

食器を多く生産している。ロンドンのショールームでウェッジウッドの器を買った人たちが、田舎に帰ってその器を使って客をもてなす。客は器についてその由来を尋ね、自分も買いたいと思うこともあつただろう。こうして、ウェッジウッドの器は、国内のさまざまな地域に広がっていった。販売促進のために、ウェッジウッド自身が始めた、カタログを持って「旅するセールスマン」たちの活躍も忘れてはならない。

企業家、経営者としてのウェッジウッドが、いかに優れた経営手腕を持っていたかということが、最近の経済史の研究などから少しずつ明らかになってきている。ウェッジウッドの並はずれた研究心と仕事への情熱は、作陶の技術開発やデザインの方面だけでなく、経営戦略にも発揮されたのである。

### 美しく使いやすい

しかし、もちろん、ウェッジウッドを商業的側面からだけ評価するのは不十分である。彼の作った器は、イギリスやヨーロッパ諸国の人々の日常生活を、美しく、和やかなものにした。毎日の生活で、手に触れ口にする器が、美しく使いやすいものであることは、どんな偉大な機械の発明にも増して、人間にとって重要なことではないだろうか。<sup>161</sup> 茶やコーヒーの流行によって、17世紀から18世紀のヨーロッパでは、中国と日本の工芸の美への眼が開かれたが、それと同時に、東洋の影響を受けながらヨーロッパでも優れた工芸品が多く生産されるようになった。18世紀に非常に盛んになった陶磁器の生産もその一例である。このような流れの中で、18世紀後半に、王侯貴族から一般市民まで、さまざまな階層の人びとに、美しい日常の器を持つことを可能にしてくれたのがほかならぬウェッジウッドであった。

茶やコーヒーの普及によって、これらの飲み物に関連する道具を作る人びとの仕事が生まれた。優れた陶工や、銀細工師たちのおかげで、人びとは日常の暮らしの中で美しいも

---

<sup>161</sup> 柳田國男は、「木綿以前の事」の中で、麻と木綿の肌触りのちがいを、木の食器と白く薄い繊細な焼き物（瀬戸物）のご飯茶碗のちがいについて触れ、日本人の日常生活に木綿の衣服と瀬戸物がどんなに大きな変化をもたらしたかということ述べている。のちに家永三郎は『日本文化史』の中で、柳田のこの有名な一節を引き、「...という追体験を、詩人の空想として聞き流すわけにはいかないであろう」（家永 1996: 162）と述べている。同様のことが、繊細で美しい陶磁器が普段の暮らしに登場した頃の、ヨーロッパの人々の日常生活や文化についても、言えるのではないかと考える。人々が日常生活に用いる食器や台所道具、普段に着る衣服などは、高度な学問芸術の精華と比べると注目されにくく、研究の対象ともなりにくい。しかし多くの人々が日々用いるものは、それぞれの個人にとってきわめて重要で生活の質にかかわるものであり、ひいては一国の文化全体に大きな影響を及ぼすものとなる。内藤湖南は文化の成熟度をはかるひとつの尺度として、「生活の工藝化」ということを述べている。（内藤湖南「民族の文化と文明について」『東洋文化史』2004: 229-246）柳宗悦は民藝、用の美、日本の眼ということに意義を見だし、意味を与えた。文化史の研究を続ける上で、このような側面に注目する姿勢を忘れないでおきたい。茶文化の研究もまた日常生活の中の美に深く関わるものと考えからである。

のを楽しめるようになった。そしてこれらの器の魅力によって、茶やコーヒーの魅力もまた一段と輝きを増したのである。茶がイギリス人の生活になくてはならないものになっていく過程で、茶器が果たした役割は大きい。茶道具の楽しみは、お茶会の楽しみとともに、人々の生活に潤いをもたらすものであった。日常生活のレベルでの、茶と茶の器に対する愛着があったからこそ、茶の流行はイギリスに根を下ろすことができたのであり、やがて「日常生活の必需品」とまで呼ばれるほどになっていったのである。茶の器の魅力は、紅茶論争の行方を左右するほど、大きな力を持っていたといっても過言ではない。

## 第7章 茶論争の終結

### 1. 科学的な研究書

#### レットサムの生い立ち

ジョン・コークレイ・レットサム (John Coakley Lettsom, 1744-1815) は、1744年、西インド諸島のキューカー教徒の家に生まれた。<sup>162</sup> レットサムの育ったトルトラ島 (Tortola) は、1672年にオランダ領からイギリス領になったが、1700年頃までは無人島だったとされている。この頃までに、イングランドやアイルランドから、レットサムの両親のように多くの人びとが新しい天地を求めて新大陸や西インド諸島に渡ってきていた。やがて1750年頃には、西インド諸島の砂糖や綿花、ラム酒の生産は黄金時代を迎えることになる。

レットサムの父エドワード・レットサムは、50人の奴隷と共にサトウキビや綿花を栽培する農園の開拓者だった。物静かで、敬虔で非常に仕事熱心な人であったという。レットサムという名は、イギリスのチェスターという町の北西6マイルのところにある村の名前 (Letsom, Ledsom, Ledsham) に由来するらしい。レットサム家については、あまり詳しいことはわかっていない。レットサムの母メアリー・コークレイは、アイルランド系の気丈夫な教養ある女性で、とても優しく親切な人だった。男ばかり7組の双子を産んだが、子供たちは次々に亡くなり、育ったのは最後の1組だけだった。レットサムの育ったトルトラ島は、それほど自然条件の厳しいところだったのである。

1750年、モンタギュー夫人のお茶会が開かれ、トーマス・ショート博士が第二の茶論を出版したころ、少年レットサムは2カ月の船旅を終えてイングランドの土を踏んだ。両親は、生き残ったふたりの子供のうちひとりを、キューカーの知人に託して、イギリスで教育を受けさせようとしたのである。1749年には、対仏戦争も終わって、平和が訪れ、航海も安全になっていた。そのことも、6歳の子を手放す決断を促したかもしれない。

イギリスに到着したレットサムは、キューカーの茶商人で説教者としても非常に有名だったサミュエル・フォザギル (Samuel Fothergill, 1715-1772) に出会い、とても気に入られて、あたたかい庇護を受けるようになった。レットサムは自由な校風の学校に入学し、当時のパブリックスクールの少年達とはくらべものにならないほど伸び伸びとした少年時代を過ごすことができた。1758年、14歳の時、西インド諸島の父の死と母の再婚を知る。その後もレットサムは、商人になるための勉強を続けるはずだったが、後見人たちの相談の結果、医学の勉強を始めることになった。そして1761年、16歳の時から5年間、ヨークシャーのセトウルSettleの外科医で薬剤師のエイブラハム・サトクリフのもとに弟子入りした。この優れた師のもとでレットサムはラテン語と植物学を中心に多くのことを学んだ。

---

<sup>162</sup> レットサムに関しては、本稿、附録1 レットサム著『茶の博物誌』訳者解説にさらに詳しい伝記と解説がある。伝記としては、DNBとJames Johnston Abraham, *Lettsom*, 1933を使用した。

また、ヨークシャーの野山を歩き回って、薬草やさまざまな植物を観察したり採集したりした経験は、この青年の心に植物学への強い関心を引き起こすことになった。

1769年、レットサムは当時の青年たちの教育の仕上げとされていた大陸旅行、グランド・ツアーに出発し、オランダのライデン大学に提出したラテン語の論文『茶の性質に関する研究』によって医学博士号を取得した。そして翌年帰国してロンドンで開業し、まもなく結婚している。1815年に71歳で亡くなるまで、ロンドンでも最も信頼される医師のひとりとしてたゆみなく医療活動に従事した。

「陽気なクレオール」と自称したレットサムは、温かい心の持ち主で、忍耐強く、しかも優れた技術を身に付けていたので、多くの患者に慕われた。天然痘の予防接種や、過度の飲酒の抑制、監獄の改善などに関心を持ち、公共の福祉に力を尽くした。また、多くの医学会を組織して、医学の進歩にも貢献した。往診に回る馬車の中で原稿を書いて膨大な著作を残している。

レットサムの著書『茶の博物誌—茶の医学的性質および人体への影響』は、1769年の学位論文をもとにして一般向けに書かれた茶論で、1772年に初版、1799年に第2版が出ている。

1772年の初版が発行されると、すぐアイルランドのダブリンで海賊版が発行され、1775年には、フランス語訳が出ている。この本のテーマに関して、アイルランドやフランスでも関心が高かったことが推察される。レットサムの友人達の間でも茶の本の出版が待たれていた。例えば、レットサムがこの本を執筆していた1771年3月13日付けの友人への手紙にジョゼフ・コックフィールドは次のように書いている。この人は、コーヒーの木の絵を持っていて、茶の木の絵も、レットサムに貸している。「彼の『茶の歴史』は、この問題にいくらかの新しい光を投げかけることでしょう。少なくともその本は、今まで提供されたものよりも優れた茶樹の絵を含んでいるという利点を持つことになるでしょう」

1769年にサミュエルの兄でロンドンの有力な医師だったジョン・フォザギル博士は、中国から茶の苗木を3本手に入れることに成功する。これを聞いたシャーロット王妃が、3本のうち1本を欲しいと言われたらしい。また1771年秋には、ノーサンバーランド公爵のシオンハウスの茶の木に花が咲いた。これは、ヨーロッパで初めて花を咲かせた茶の木だったという。レットサムは、茶論の中で、この木の絵を紹介している。フォザギル博士も、1774年、自分の所有するアプトンの植物園で1本の茶の木に花を咲かせるのに成功している。

#### レットサムの茶論

さて、ここでは、テキストとして第2版を用いる。序文によると、レットサムのねらいは、茶に関する博物学、特に植物学的記述を行うことと、茶の医学的効用について、これまでの諸説を整理し、検討して、公平な評価を下すことにある。この二つの目的に対応して、本文は、第1部・茶の博物誌(58頁)と、第2部・茶の医学誌(43頁)から構成されている。

第1部は、次のような11節からなっている。

1. 茶の分類
2. 文献
3. 茶論一覧
4. 茶の起源
5. 土壌と栽培
6. 茶摘み
7. 製茶法
8. 茶の種類
9. 茶の飲み方
10. 代用茶
11. 種子の保存法

1の茶の分類では、茶の植物学的分類と記述がなされている。茶の葉・花・実など各部分の名称と解説に、美しい色彩の精密な図が添えられている。その図（原書第1章図1、図2）は、前記のノーサンバーランド公のシオンハウスに生成していた茶樹を描いたものであるという。

ここでレットサムが強調しているのは、茶樹は一つの種からなり、緑茶とボヒー茶の違いは、「土壌の質や栽培法と葉の乾燥の方法」によるとしている点である。「緑茶の木をボヒー産地に植えるとボヒー茶ができるし、またその逆もおこる」という。緑茶とボヒー茶は別々の種ではなく同じ種なのだということは、現代でも意外に知られておらず、当時のイギリスやヨーロッパ諸国の読者にとっては新知識であった。

2の文献は、茶樹に関する著述の紹介で、主として植物学者リンネによりながら、これまでどんな人たちが茶樹についての描写をしているか、書名をあげ、ケンペルのものがもっとも正確であると評価している。1770年代、レットサムの周辺の人たちの間でも、茶の木に対する関心が非常に高まり、自分の所有する植物園で栽培しようと試みる人たちも少なくなかった。珍しい異国の木を自分の国でも育てたいという収集趣味と、茶がイギリス本国で生産されれば、中国に依存しなくてすむという経済的思惑とが背後にあったと考えられる。

3の茶論一覧は茶に関する論文や書物の紹介で、1799年以前にヨーロッパ人によって書かれた代表的な茶論を網羅している。9頁にわたってあげられた100以上の著作目録は、現代の研究者にとっても役立つほど充実したものである。ほぼ年代順に並べてあるので、各論文のタイトルを見てゆくだけでも、ヨーロッパで茶がどのように受け入れられ、論じられてきたのか、その大きな流れをつかむことができる。

4の茶の起源は、日本あるいは中国に始まった（とレットサムは考えていた）喫茶の風習が、ロシアやヨーロッパに伝播し、普及する過程を簡潔に述べている。茶の原産地は日本

あるいは中国のいずれかであろうとしており、なぜこの植物の煎じ汁を飲むようになったかについては、水を浄化して飲用に適するようにするためという理由を第一にあげている。

ヨーロッパにおける茶の飲用は、17世紀オランダに始まるとし、イギリスでも1660年頃には、かなり一般化していたと思われると書いている。また、とても興味深いのは、茶の普及を促進した人として、第1章に登場したボンテクー博士とその1678年の論文のことを取りあげていることである。

1日に100杯も200杯も茶を飲んでも身体に悪影響はないとしたボンテクー博士の主張を、レットサムは批判している。しかし、ボンテクーは、決して、無条件に、100杯も200杯も茶を飲むことを勧めたのではない。残念なことに「荒唐無稽な茶の礼賛者」としてのボンテクーのイメージは、レットサムのこの本によっても、さらに強化されてしまったように思われる。彼の茶論の初版は1772年に出ているが、ジョン・エリスによるその翻訳増補版が、『茶とコーヒーの歴史』という題で、1776年にドイツで出版されている。ケンペル『日本誌』のドイツ語版(1777-79年刊)の編者ヴィルヘルム・ドームは、このレットサム論文のドイツ訳増補版こそ「現在茶に関して書かれた論文の中で最優秀のものであることは、衆目の一致するところである」と述べている。

この節の最後に、1776年から1795年までの中国からの茶の国別輸入量の表がある。イギリスは、この頃までにオランダやフランスなどとは比較にならないほど多量の茶を輸入するようになっており、1787年には、イギリス一国の輸入量が他国の総輸入量を上まわっている。

#### ケンペルによる記述

5の土壌と栽培は、ケンペルの『日本誌』に依拠しながら日本の茶樹栽培について説明し、次に中国の事情についても触れている。日本と中国との違いとしては、中国は専用の茶畑を作っているのに対し、日本では田畑の境界などに茶樹を植えている、と述べている。また、ローマとほぼ同緯度の北京のような寒冷地でも茶が育つことを強調し、イギリスへの茶の移植に希望をつないでいる。

6の茶摘みでは、茶摘みの時期を3期に分け、摘む時期が早いほど高価であること、特に、宇治という地方の茶が上質であることなど、ケンペルを忠実に要約している。中国の茶に関しては、日本とほぼ同様であろうと述べるにとどまっている。イギリスの輸入茶のほとんどが、中国産のものだったのに、中国の茶の栽培や製茶の工程などについては、ほとんど知られていなかったことがわかる。イギリス人は、18世紀の終わりになっても、なお、17世紀末にケンペルが日本で見た茶の栽培や、製茶法の記述だけを頼りに、遙かな東の国々の茶作りを思い描いていたのである。

7の製茶法においても、レットサムは日本の製茶法に関するケンペルの詳細な解説を引用している。中国については、ル・コントの旅行記などがあるものの、やや不十分なので、製茶の様子を描いた絵を参考にしている。

当時、イギリスでは、緑茶の緑色について、銅と関係があるのではないかという説が根

強く、その毒性が恐れられていた。この点に関して、レットサムは、製茶過程の釜炒りで用いられるのは、鉄の釜であり、銅の釜ではないことを力説し、自分の実験からも、緑茶の緑色が銅と無関係であることは明らかであるとしている。この問題は、次の節でも、再び取り上げられているから、茶をめぐる論争の重要な論点の一つであったことが推察できる。

#### 茶の詳細な分類

8の茶の種類では、まず、イギリス人になじみ深い緑茶3種、ボヒー茶5種、その他4種、合計12種の茶を挙げて説明している。次になぜこのように多様な茶があるのか、茶樹の生育環境・製茶法の違いなどを中心に、その理由を考察している。また、色や香りをつける工夫が、なにか他にもあるのではないかと、ジャスミンについても論じている。

茶の種類に関するこの節は、18世紀末のイギリス人が、どんなお茶を飲んでいたのかを知る上で重要なので、レットサムの記述を少し詳しく紹介することにしたい。

緑茶としては、次の3種類がある。

1. ビング茶、インペリアル茶、あるいは、花茶。  
葉は大きくて巻いておらず、淡緑色で微妙な香りがする。
2. ハイソン（貢熙）茶。この茶を初めてヨーロッパに輸入した東インド商人の名にちなんで付けられた。葉は堅く巻いていて小さく、青に近い緑色をしている。中国にはハイソン・ウーチンという別種のハイソン茶もある。この茶の葉は、細くて短い。また、やはり緑茶で、ゴベという茶の葉は、細長い形をしている。
3. シンロ（松蘿）茶。他の多くの茶と同様、産地に由来する名前。

ボヒー茶としては、次の5種類がある。

1. スーチョン（小種）茶は、上等のロンフー茶で、湯の色は、黄緑色になる。  
パードレ・スーチョンは、普通のスーチョン茶よりも、味、香りともに優れている。葉は大きくて黄色がかっており、巻いておらず広がっていて、半ポンドずつ紙に包まれている。主にキャラバンによってロシアへ運ばれている。輸送中の保管に十分注意しないと、海路ではだめになってしまうからだろう。イギリスでは、めったに見られない茶である。
2. カムポー（揀焙）茶。産地の名。スミレのような良い香りのするお茶。湯色は青白く、薄い。無色あるいは白のものもある。
3. コングー（工夫）茶。次のペコーより葉は大きく、湯色も少し濃い色になる。茶の色は、並のボヒーと似ている。リン・キーファムという、細くて荒い葉をした茶があり、単独ではめったに用いられず、他の種類と混ぜて使われる。中国人は、これをコングー茶と混ぜて、ペコー茶の1種を作ることがある。
4. ペコー（白毫）茶。小さな白い花のようなものが混じっていることで知られている。



5. 普通のボヒー茶。すべて同色の葉ばかりからなっている。

最上等のボヒーは、中国では、タオ・キョンとよばれている。これより少し劣るものは、産地の名を取って、アンカイとよばれている。広東に近いホーナン地方の茶は、非常に荒く、粗末なもので、葉は黄色か茶色っぽく、味も最低である。中国人は、これを、ホーナン・ティーとか、クーリー・ティーとか呼んでいる。

緑茶とボヒー茶のほかに、これらとは全くちがって、ケーキあるいは、ボールの形に固められた茶で、中国人に、ポンクル茶と呼ばれている茶が輸入されて来ている。

1. こうした磚茶の中でも、私が見たもっとも大きなものは、重さが 2 オンス（約 60 グラム）くらいあった。湯色と味は、良質のボヒー茶と似ている。
2. ティオ・ティーという緑茶は、豆かナツメグくらいの大きさに丸くまとめられている。
3. このように丸く固めた茶のうちもっとも小さいのが、ガンパウダー（珠茶）、すなわち火薬と呼ばれている茶である。
4. 茶の葉をねじって 1.5 から 2 インチくらいの長さの細いヒモのように固めてあり、これを普通三つずつくらいまとめて、端を色のちがう絹糸でとめたもの。この一つ分が、一人分の茶の分量になる。この形の茶には、緑茶もボヒー茶もある。

このように、レットサム時代には、さまざまな種類の緑茶やボヒー茶が輸入されていたこと、かなり珍しい形の茶も輸入されていたことなどが分かる。

一つの種から

それにしてもなぜこれほど多くの異なる茶ができるのだろうか。レットサムは、前述のとおり茶樹が植物学上の分類では、一つの種しかないことをまず認め、緑茶とボヒー茶などの茶の違いは、土壌、栽培法、葉の摘み取り時期、製茶法の違いによると考えていた。

レットサムは「近年ロンドン付近の多くの植物園にもたらされたボヒー茶の木を見ると、明らかにさまざまな違いがある。実物はこの本の挿し絵になっているものより、葉はより深い緑色で、それほどぎざぎざは深くない。茎はより暗い色で、木全体はそれほど生い茂ってはいない。ただ植物学的特徴は同じである」と書いている。このころ、ボヒー茶の木が何本かロンドン近辺の植物園に移植されて、レットサムはこれらの茶の木を注意深く観察していることがわかる。これは、後に述べるようにレットサムが茶の木の移植とイギリスにおける茶の生産に希望をもっていたためでもあった。

また、レットサムは、手に入るかぎりの緑茶とボヒー茶を集めて茶を淹れたあとの葉の大きさを調べてみている。茶の葉を広げると、緑茶だから小さいとか、ボヒー茶だから大きいというようなことはなかった。したがって、緑茶とボヒー茶の違いは、葉の大きさや葉の若さ（摘み取りの時期）とはそれほど関係がない、という結論を得たと書いている。

そこで、レットサムは、ボヒー茶と緑茶の違いの原因として、製茶法の違いこそ重要なのではないかと考えた。そして、自分でもヨーロッパの植物の葉で茶を作ってみている。

本物の茶とそっくりなものができ、熱の加え方の加減で、緑の色を保ったままの茶と、ボヒー茶のようになったものがあったという。ただ、この段階で早急に結論を出すことは避けていて、「わずかばかりの実験の結果を重大視しすぎたり、将来この国にとってさらに切実な関心事となるであろうこのテーマを、誰か他の人が探求するのを妨げたりするつもりはない」と書いている。

レットサムは、茶という飲み物の問題が、やがて、イギリスにとってさらに重要な問題になってくるだろうということを、十分認識していた。だからこそ、茶の性質を明らかにしようとしてさまざまな実験を行ない、その特性の解明に向けて努力したわけだが、自分のこれまでの研究結果を最終的な結論とは考えておらず、あとに続く人たちの研究を奨励している。ただ、自分も現在可能な範囲で、茶の色や香りの違いの秘密を探ろうとして、さまざまな試みを続けているのである。

例えば、色については、「上等のボヒー茶の湯色は、緑茶の色とそれほど変わらない。アルコールに浸すと、鮮やかな深緑色を呈する」と書いている。この一節からも、ボヒー茶が今の紅茶より、烏龍茶や緑茶に近いものだったと推測できる。また、レットサムは前述のように、18世紀の末まで根強かった「緑茶の緑色は銅や緑礬のせいである」という説を完全に否定している。

茶の香りに関しては、ジャスミンについて詳しい記述をしている。中国の製茶図の中の1枚に、異なる種類の茶を分けて日に当てて乾燥させている絵があり、その中に「非常に白いものがかなりたくさん入った」カゴが数個描かれていることにレットサムは注目し、それがジャスミンではないかと推理している。ジャスミンについては、ツェンペリーの『フローラ・ヤポエカ』（『日本植物誌』、1784）を参考にしている。

9の茶の飲み方は、ケンペルをもとにして、次のような説明をしている。中国人はヨーロッパ人と同様、茶に熱湯を注いでその液を飲むが、砂糖もミルクも入れない。日本人は、茶を細かい粉状にしてそれを独特な方法で泡立てて飲む。これは特に上流貴族やお金持ちの飲み方である。庶民は、番茶をやかんで煮だして飲む。中国でも茶はすべての労働者になじみ深い飲み物で、仕事の時も必ずティーポットと茶碗はそばに置いている。「上品で優雅なやり方で茶を入れて客に供するのは、ちょうどヨーロッパ人がダンスやその他の礼儀作法の科目を習うのと同じように、日本では男女ともに師匠について教わるたしなみとされている」。

この飲み方の説明で、興味深いのは、日本の抹茶について解説していることである。もちろんその内容自体は、ケンペルをそのまま紹介しているに過ぎない。ケンペルは、17世紀末の日本に来て、茶に非常に強い関心を持ったことはすでに述べたとおりである。重要なのは、18世紀末のイギリスに、レットサムのように日本の特殊な茶の飲み方に興味を持つ人がおり、おそらく一般の読者の中にもこの日本の抹茶法や茶道に関心を持つ人々がいたと考えられることである。

アジア産には勝てず

10 の代用茶はヨーロッパに茶樹は自生しているかという問題と、代用茶として用いることのできる植物について論じている。コペンハーゲンの医師で植物学者であったシモン・パウリは、ヨーロッパで茶樹を発見したと主張、ラバート神父は西インド諸島で発見したと主張したが、これらはいずれも誤りとわかった。しかし一方、ヨーロッパ産の植物で茶によく似た形・味・香りを持ち、茶の代りにされてきたものは少なくない。例えば、ペロニカ、セージ、カッコウソウ、キンミズヒキ、野ばらなどである。レットサムは、これらの植物を推奨した人たちの名とその論文を紹介している。そして最後に、「これらの植物のどれかが本当に茶より体に良いか否かはまだわかっていない。今、はっきりしているのは、宮殿から田舎家にいたるまで、どこにおいても、すべてのヨーロッパ産の代用茶は、本物のアジア産の茶に屈服したということである」と述べている。ヨーロッパ産の代用茶が、その人気において、とうていアジア産の茶にかなわなかったことを認めた一文である。

「宮殿から田舎家にいたるまで」という言葉が示すとおり、茶は、身分の上下を問わず広く好まれる飲み物になっていた。また、レットサムはこの一節に「ヨーロッパのいくつかの地方では、まだ茶が知られていないところもある」とわざわざ注をつけている。この一言によって却って、茶の人気が全ヨーロッパ的なものであったことが推察できる。

11 の種子の保存法は、茶樹の移植のためのさまざまな工夫について書いてあり、その内容はほぼ次のようなものである。「茶のヨーロッパ移植の試みの多くは失敗に終わっているが、それは良い種子の選定とその保存ができなかったためである。種子保存法としてはジョン・エリスなどのすすめている二方法があるが、最良の方法は広東で箱に土を入れ、種子を蒔いておいて、ヨーロッパへの帰路、船上で発芽させる方法で、現在イギリスにある茶樹の大半はこの方法で手に入れたものである。こうして中国から移植された茶の木はとても元気に育っており、この調子ならイギリスで茶樹を大幅に増やすことも可能だろう。イギリス本国あるいは植民地において茶の移植と栽培に成功すれば、そして安価な労働力があれば、じゃがいもと同じように茶を輸出品にすることもできるだろう」。

レットサムは、このように、茶のイギリスへの移植については楽観的な見通しを持っており、茶をイギリス本国か植民地において生産することに意欲的だった。結局イギリスでは、いくつかの植物園で栽培された程度で、茶の量産はできなかったが、植民地インドとセイロンでの茶の栽培は成功する。このレットサムの言葉は、約 30 年後の植民地インドにおけるアッサム種の発見と、イギリスの茶園経営開始を予言しているかのようである。1860 年代になると、それまで中国茶がほぼ独占していた茶の市場に、インド・セイロン茶が登場し、急速に勢力を拡大するようになる。たしかにイギリスは茶を「輸出品」とすることに成功するのである。

## 2. 茶の実験

### 医学的効果

第2部「茶の医学誌」は16節からなり、レットサム自身の試みた実験と多くの症例をもとにして、できるだけ公平な立場で茶の医学的効用を論じようとしている。

まずはじめに、「茶葉に関する実験だけからなんらかの結論を引き出すことは難しい」という。「茶の成分やその作用の分析もまだ十分にはできないし、ほとんどの人が爽快感を味わうあの弛緩と鎮静の特性がどこに含まれているのかもよくわかっていない」。このように実験の限界を認めながらも、著者は四つの実験を報告している。

#### 実験Ⅰ

極上の緑茶と並のボヒー茶を同じくらいの濃さに出した煎じ汁、そのそれぞれを蒸留したあとに残った液、そして水を同量準備し、各液に2片ずつ牛肉を入れてみた。水に漬けた肉片は48時間後に腐敗したのに、それ以外の液では70時間経っても全く変化はなかった。

#### 実験Ⅱ

手に入るかぎりの種類の緑茶とボヒー茶を集め、それぞれ濃い煎じ汁をつくって同量の塩化鉄を入れたところ、いくつかの茶汁は濃い紫色に変化した。

これらの実験から、緑茶もボヒー茶も防腐性（実験Ⅰより）と収斂性（実験Ⅱより）を持っていることがわかったと彼は述べている。茶の収斂剤としての効果は、第1章で取り上げたニコラ・ド・ブレニーの茶論（1687）でもすでに認められていたことをレットサムは注記している。収斂剤（*astringent*）とは、血管を収縮させ、液体の分泌を抑圧し、組織の充血を去り、乾燥させる薬物の総称である。止血、鎮痛、防腐、消炎の効果があり、タンニンなどの類をさす。レットサムの時代には、タンニンはまだ命名されていなかったが、茶の収斂性は明らかになっていた。

さらに、レットサムは、緑茶の香りの成分に注目し、その作用をカエルで実験している。まず次のような2種類の液を準備する。(1) 極上の香りの強い緑茶の煎じ汁を蒸留した液。この液は非常に香りが強く透明で、油性はなく、収斂性もないことがわかった。(2) 蒸留のあとに残った液の水分を蒸発させて濃くした液。これは、少し香りがあり、非常に苦く渋い味がした。

#### 実験Ⅲ

カエルの腹腔に(1)の液を注射した。20分後、1本の後脚に影響が出て、ほどなく運動能力と知覚能力の全面的喪失が起こった。麻痺状態は、足は4時間、全身は9時間以上続いた。その後カエルは回復した。同様の実験を(2)の液で行なったが、変化は

全く起きなかった。

#### 実験Ⅳ

カエルの座骨神経と腹腔に(1)の液を注射した。30分後、全身麻痺、無感覚状態となり、1時間後にカエルは死んだ。(2)の液では変化はなかった。

これらの実験から、茶の鎮静・弛緩作用は芳香性成分によるらしく、この成分は緑茶、特に香りの強い緑茶に多く含まれているとレットサムは書いている。彼の実験の方法からすると、(1)の液は主としてカフェイン、(2)の液は主としてタンニンを含んでいたと考えられる。カエルの感覚を麻痺させた鎮静・弛緩作用は、カフェインによるものだったのである。18世紀前半のトーマス・ショート博士の実験に比べると、カエルを用いている点や、茶に含まれる成分を分けて抽出し、それぞれの作用を知ろうとしている点などに違いがあることがわかる。

#### 人体とお茶

3節から7節では、実際の症例の分析をとおして茶の人体への影響が論じられている。その内容をまとめると、以下のようになる。

茶による影響の受け方に三つのタイプがある。第一に、健康で丈夫な人々にとっては、茶は労働意欲を湧かせ、疲労回復にも役立つ清涼剤である。茶のせいで体調が不調になることは全くない。第二に、それほど頑健でない人々は、茶による体の変調を訴える。例えば、朝食に茶を飲んだあと震える、興奮しやすくなるなどの症状だが、これは時間がたつとおさまる。第三に、たった1杯の茶でも気分が悪くなり、胃の調子がおかしくなる人も少なくない。柔弱で繊細な体質の人々ほど、茶の悪影響を受けやすい。

レットサムは、茶の作用として「覚醒・活性化・疲労回復・興奮」などの作用はよく知られていると述べたうえで次のようにいう。

このことから、茶には、有効刺激性成分があることがわかる。これが、頑健な人には快感を、そうでない人には不快感を与える原因であろう。このような作用は上等の緑茶ほど大きいですが、セージやミントなどヨーロッパ古来のハーブティーでも起こることがある。

茶の起こす悪い作用は、銅のせいだとか、茶に入れる砂糖のせいだとかいう説をレットサムは、はっきり否定している。そうではなくて、上等の緑茶には、他に類を見ない特殊な成分が含まれていて、これがアヘンに似た興奮作用を起こすのだと考えている。

8節でレットサムは、これまでの観察を総合し、茶の成分と作用についての見解を次のようにまとめている。「茶に限らず温かい飲み物には弛緩作用があるが、茶にはそれに加えて収斂性もあることがわかった。したがって、ほんのわずかな香りを除いては、弛緩作用を止める成分を全く持たない他の薬用茶より、茶の方が効能があるといえる。すなわち、茶は、上質すぎたり、熱くしすぎたり、多量に飲み過ぎたりしなければ、他のどんな植物から採れる飲み物より好ましいといえよう。そして、さらに茶の活力剤的作用のことも考えれば、イギリス人がこれほど茶を好むのも、単に茶が高価でファッションブルな飲み物だからではなく、味と効用の面で他のほとんどすべての植物より優れているからだということがわかる」。

### 食生活への影響

9節と10節では、日本や中国などの病気に注目しながら、茶の効果を考察している。それをまとめると次のようになる。

中国では、あらゆる階層の人々が多量の茶を飲んでおり、主食は米だが、肉食もする。瀉血は行なわれていないから炎症性の病気は多くないらしい。これは茶を常用しているためではないだろうか。イギリスでも、100年前と現在を比べると、炎症性の病気は著しく減っている。これは、茶の効果が関連していると考えられる。

なぜなら、茶の普及によってイギリスの食生活が大きく変化し、それが炎症性の病気の減少をもたらしたと思われるからだ。茶が普及する以前のイギリスの朝食はかなりボリュームのあるもので、乳製品、エールとビール、トースト、冷肉など品数が多く、さらに上流階級ではサックやワインなどの酒類が加わった。茶の普及以後、朝食は茶とミルクかクリーム、そしてパンとバターになった。また午後の客のもてなしも、茶以前は、シェリー、タルト、甘い菓子類だけでなく、冷肉、ワイン、リンゴ酒、強いエール、さらに蒸留酒さえ出されていた。朝食や午後のもてなしの内容から、茶が飲まれるようになる前の人々は濃い血液による炎症性の病気に罹りやすかったことがよくわかる。

茶によって炎症性の病気が減少したという主張だが、ここで重要なのは、レットサムが、茶によってイギリスの食生活全体が大きく変化したことを認めている点である。この100年間の変化を振り返ると、茶は単に一つの飲み物として飲まれていただけでなく、食生活全体を変える要因になっていたことがわかる。茶は18世紀の食卓革命の触媒であったのだ。

12節では、それぞれの体質に応じた茶の飲み方を説明し、13節では、幼児や青少年には、あまり茶を飲ませないほうがよいと書いている。

14節では、食品としての茶ではなく、医薬品としての茶について考察し、15節は日本や中国に少ないといわれている結石と茶の関係を論じている。ケンペルの場合は、日本から帰国して1694年に故郷の北ドイツに落ち着いてから、治療のためにさかんに日本の緑茶を

用いていた。しかしレットサムによれば、茶は 100 年後のイギリスの「医学の世界では、ほとんど評価されていない」。イギリスでも、17 世紀には、茶は中国の神秘的な薬として宣伝され、ピープスの妻も風邪薬としてせつせと茶を淹れていたのだが、18 世紀末には、むしろ食品として普及していたことがわかる。茶は、薬品として病室に置かれることもないし、穏やかな発汗剤として言及されることもめったにない。しかし発汗剤としてはまずまず効果があるし、アヘンほどではないにしても鎮静作用がある。また炎症性の病気に効く。中国人は茶の煎じ汁をさまざまな病気の治療に用いるといわれている。レットサムはこのように、茶を薬として用いることに肯定的で、自分自身の体験でも、上等の緑茶を 3~4 回、数時間おきに服用すると、熱を下げ、安らぎを与え、発汗を促す効果があったと証言している。このあたりは、ボンテクーの茶論とも共通する部分で、茶は風邪や発熱に効くということは、ヨーロッパでも体験的に認められていったことがわかる。

#### 同じ心配

最後の 16 節は、茶の害として、二つのことをあげている。第一に、茶は酒の飲み過ぎの原因になっている。なぜなら茶を毎日飲んで弱くなった体が酒を求めるようになるからだ。第二に、喫茶風習が国民全体に広まったため、特に貧しい労働者階級の人々の生活に影響を及ぼしている。給料は乏しいのに茶にお金をかけるため、身体に良い食べ物を買えない。そのために各地で悲劇が起こっているとレットサムは書いている。

この第二の害については、18 世紀の半ば以来さまざまな論者たちが論じてきた。ハンウェイもウェスレイもこの問題を心配していた。レットサムは、アーサー・ヤングの『農夫の手紙』を引用しながら、茶と砂糖と燃料や茶道具など茶をめぐる諸経費が、いかに貧しい家庭の家計を圧迫しているかについて述べている。もし茶や砂糖を買うお金で、パンを買えば、400 万人もの人を養えるはずだという。

イギリス食生活史の古典的名著であるドラモンドとウィルブラハムの『イギリス人の食べ物』(1939)によれば、1797 年頃、貧しい労働者家庭の家計簿の費目にも、必ず茶が入っていた、ということである。<sup>163</sup> 労働者階級の人々の楽しみの一つとなっていた茶について、茶よりももっと身体に良い食べ物を買うべきだという議論が、18 世紀半ばから続いてきたことになる。労働者階級の人々が、茶もパンも買えるだけの給料をもらえるようになることがもっとも重要だったはずだが、それは 19 世紀に引き継がれる課題となった。

レットサムはこの茶論を締めくくるに当たって、18 世紀イギリスの茶の輸入量の伸びに眼を向けている。18 世紀初めから終わりまでに 400 倍近くになっている。そしてその増加率は年々高まっている。

1797 年以来、おそらく茶の輸入量は一段と大きな割合で増加してきていると思われる。

---

<sup>163</sup> J. C. Drummond and Anne Wilbraham, *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*, Jonathan Cape, London, 1939.

東インド会社は1798年9月の販売で、130万ポンドのボヒー茶、350万ポンドのコンダグーとカムポー、40万ポンドのスーチョンとペコー、60万ポンドのシンロとタンカイ、40万ポンドのハイソン、10万ポンドのハイソンスキン、合計およそ630万ポンドを、年4回のうちの秋の売り出しで売ったのである。(中略)他の記録などから考えても、少なくとも3000万ポンド(約1350万キログラム)の茶が毎年ヨーロッパとアメリカに輸入されているということになる!

これがレットサムの茶論の最後の文章である。東洋の茶は、西洋の生活に怒濤のように入り込んできて、もう抜き難い存在になっている。最後の感嘆符には、茶とヨーロッパ、アメリカとの関わりをめぐる、驚き、あきれ、あきらめ、祈りなど、著者のいいしれない感慨が込められているのではないだろうか。

中国へ

この時期、イギリス人の生活に、いかに茶が定着し、不可欠なものになっていたかは、マカートニー(George Macartney, 1737-1806)の中国派遣にもよく表れている。<sup>164</sup>

マカートニーの中国訪問使節団は、1792年9月にイギリスを発ち、1793年6月に中国のマカオ沖合に達している。翌1794年1月に帰途につくまでの間、中国での見聞を記録したマカートニーの日記は、それまで主にイエズス会などの宣教師の手紙を通じてしか知らされなかった中国の風物を記したものとしてイギリスで広く読まれた。ジェイン・オースティンの小説『マンスフィールド・パーク』(1814)のヒロインもこれを愛読している。<sup>165</sup>

---

<sup>164</sup> マカートニーに関しては、ジョージ・マカートニー著、坂野正高訳注『中国訪問使節日記』平凡社 東洋文庫、1975を参照。巻末には、マカートニーの伝記をはじめ、当時の茶貿易を含むイギリスの中国貿易や国内政治、外交などの詳しい訳者解説がある。レットサムは、マカートニー使節団の一員であったストーントン(Sir George Leonard Staunton, 1737-1801)の記録を、しばしば引用している。ストーントンは使節団の副使格の書記官で、アイルランド出身。フランスのモンペリエ大学で医学を学んで、1758年に医学博士の学位を取り、帰国してからサミュエル・ジョンソンやエドモンド・パークの友人となった。1762年から西インド諸島で開業。のちグレネーダ島法務長官となる。このころ同島に知事として来任したマカートニーと知り合い、きわめて親しくなった。文芸趣味豊かな知識人で、植物学にも詳しくあったという。マカートニー(1975: 316; DNB)を参照。

<sup>165</sup> Chapman版の注釈には、以下のような記載がある。ただしこれは、同書156頁20行に付した注である。"Lord Macartney: George, Lord Macartney, 1737-1806. *Plates to his Embassy to China* were published in folio in 1796; but the *Journal of the Embassy* itself was first published in Sir John Barrow's *Some Account of the Public Life, and a Selection from the Unpublished Writings of the Earl of Macartney*, 1807." Jane Austen, *Mansfield Park*, Oxford University Press, 1923, 1987: 544-545 つまり、この注釈によれば、中国訪問使節の記録のうち、図版の方は1796年にフォリオ版で出たが、マカートニーの日記そのものはJ. バロウの本に含まれる形で1807年に初めて出版された、ということになる。



マカートニーの使節団の主な目的は、広東以外の港の開港や、関税の引き下げ、その他の諸制限の撤廃などによって、中国との貿易をさらに円滑に行なえるようにすることだった。その背景には、茶の消費の急激な増加によって、さらに中国からの茶の輸入をスムーズに行なう必要が出てきたこと、国内の繊維工業を中心とする製造業の発展によって、その製品のはけ口となる海外市場が強く求められていたことなどの事情があった。

アメリカ植民地戦争の出費のために、茶税はそれまでの 64 パーセントから 119 パーセントになっていた。しかし、1784 年の帰正法（減税法）で茶の輸入関税が 12.5 パーセントに引き下げられて価格が下がってから、茶の消費量は、さらに急激な伸びを示していたのである。

さて、マカートニーの一行は、乾隆帝に会うことには成功するが、さまざまな貿易上の要求などに関しては交渉の余地のないまま、成果を挙げられずに帰国することになった。しかし、その日記を読むと、中国の高官たちや、ポルトガルをはじめヨーロッパ各国からの宣教師たちの人間像、北から南まで水路で一行が旅したさまざまな町の風物など、興味深い記述が多く、19 世紀初めの読者ならずとも、思わず引き込まれて読んでしまう。この日記の中には、何か所か「茶と菓子で休憩した」というような記述があり、1 日に何度か茶を飲んでいてうかがえる。<sup>166</sup> また、皇帝からの土産や、各地の長官などからの土産の品目にも、しばしば茶は含まれている。茶に関するまとまった記述としては、次の二箇所があり、重要である。

#### 牛同行のサービス

その第一は、いかに中国側が、イギリス使節団を丁重にもてなし、細かい配慮をしてくれたか、ということの好例として、茶に混ぜるミルクに不自由しないよう、いつも牛を船に積んで、同行させてくれたことをあげている箇所である。

1793 年 10 月 13 日、日曜日

ここで私は今度の旅行でわれわれに対して示されている心遣いのほどをはっきりと立証する事柄の一つ、是非述べないでおくわけにはいかない。中国人がおよそ食物としてミルクを使うことは滅多にない（ミルクはすべて子牛を養うために当てられている）。しかしわれわれにはミルクをとる習慣があり、それが手に入るときは必ず茶に混ぜるのを見て、彼らはわれわれの旅行中この食料品が欠けることのないように手配した。というのは、特に用意した舟に牝牛 2 匹を載せて同行させ、われわれが終始ミルクの供給を受けられるようにしたのである。これはイギリス人旅行者にとってはまことに

---

<sup>166</sup> 例えば、8 月 21 日（水曜日）には以下のような記述がある。「我々は通州と北京のほぼ中間にある村で朝食をとり、さらにはまた休息するために停止した。今日はたいへん暑く、道路はきわめて埃っぽかったからである。そこからおよそ 2 時間（6 マイル）で北京に到着した。宮門の所でお茶と果物で一休みしてから、円明園へと向かい、午後 3 時頃到着した。」（マカートニー 1975: 46）

ありがたい準備である。(マカートニー 1975: 148)

牛を舟に積んで、同行させるとは、まことに心憎いほどの配慮である。イギリス人たちにとって、茶がいかに大切な飲み物になっているかが、中国側にも分かったのだろう。そしてこの記述から、当時イギリスでは、茶にミルクを入れる飲み方が一般的であったこともはっきりとわかるのである。

第二の箇所は、1794年1月、中国を去るに当たって、もしこの国とイギリスが本気でけんかをしたらどうなるか、ということのマカートニーが想定し、その時イギリスが被る打撃はどんなものかを述べている部分である。

大英帝国にとっての打撃は即時に現れ、かつ深刻であろう。(中略) 中国から買うものについていえば、わが国の絹製品にとって不可欠の材料である中国の生糸ばかりでなく、もう一つの不可欠の贅沢品、というよりは絶対欠くことのできない生活必需品たる茶をも輸入できなくなるであろう。(マカートニー 1975: 219-220)

茶は18世紀末のイギリスで「不可欠の贅沢品」というよりは、「生活必需品」となっていたことを、このマカートニーの一節がなによりも雄弁に語ってくれている。

#### 茶への関心

このほかにも、茶の木を採集することを許されて、数本の茶樹を手に入れたことをとても喜んでいる箇所がある。「数本の茶の木を大きな土の塊を付けたままの、現に生育している状態で採取することを総督が許してくれたことを忘れずに記しておかねばならない。この茶の木をベンガルに送ることができるだろうと思うとうれしい(後略)」。(マカートニー 1975:182) マカートニーはこのように書いて、きっとベンガルでの栽培に成功するだろうという見通しを述べている。また次の箇所では、茶だけでなく、桑の木と蚕の卵にも関心を示している。「11月17日(日曜日)総督が答訪に来た。(中略) 総督が辞去して間もなく、彼から私と使節団の紳士諸君全員に対して、茶と扇子と香料が礼物として届けられた。われわれは現在、山また山の地帯を通り過ぎて、うっとりとするほどに美しい肥沃な地域に入っている。この辺では無数の茶ノ木が乾燥した傾斜地に生育している。桑の木は主として肥沃な平地に繁茂している。私はもしできれば桑の若木を、それから漆と南京櫨なんきんはぜをも手に入れるように命じた。これをベンガルに送るつもりである(後略)」(マカートニー 1975:173-176)

また、マカートニーがいかに茶に関心を持っていたかは、例えば、中国に來貢した琉球の使いに会ったときのエピソードからもよくわかる。マカートニーはその使いに、琉球のことをいろいろ尋ねたわけだが、まず茶ができるかどうかを聞いている。金や銀を産するかどうかよりもまず、茶を産するかどうかに関心があったのだ。マカートニーは他の産物のことを書く前にまず、「琉球でも茶はできるが、質は中国のものにはるかに劣る」と書き

ている。(マカートニー 1975: 176)

また、1792年1月4日のマカートニーの中国貿易に関する意見書には、次のような部分がある。「日本の皇帝に書簡を送って国交を求めよ。日本の茶は、中国茶と同様に良質で、値段は中国茶より多分安い。両国を競争させれば茶の値段は安くなろうし、日本と貿易する可能性をちらつかせれば、中国の皇帝と交渉するおりの圧力となる」。マカートニーはこのように中国との茶貿易を有利に展開するために、日本との国交を開くことを提案している。18世紀末のイギリスで、茶のために、日本と国交を開くことが提案されていたのである。茶は、今や一国の外交政策にも重大な影響を及ぼす飲み物となっていたことがわかる。

イギリスの喫茶風習の基礎が作られた18世紀は、多くの茶論が出され、激しい茶論争の時代でもあった。とくにこの新しい飲み物が、中上流階級だけでなく、労働者階級にまで普及し始める18世紀中葉は、茶論争の一つのピークとなった。

17世紀から18世紀のヨーロッパの茶論は、主として二つのテーマを中心に展開された。茶は身体に良いか悪いかという医学的問題と、茶が貿易、経済、国民生活にどのような影響を与えているかという社会、経済的問題である。例えば、1730年と1750年に茶論を出版したトーマス・ショート博士は、増えてきた茶の愛好家たちのために、茶に関する知識を提供し、医者としての立場から、茶と健康について論じていた。またショート博士は1750年の茶論では、茶の商業的意味にも多くの頁を割いており、このころから、茶がイギリス人の生活の中でも、貿易や商業の面でも重要なものになってきていたことがわかる。1756年のジョナス・ハンウェイの茶論は、主として社会経済的側面から茶の弊害を説いたものであり、それに対してジョンソン博士は、生活の在り方全体が変化しているのもあって、茶だけが悪いのではないと反論したのである。

## 茶の時代

18世紀半ばの激しい茶論争のあとも、茶の人気は衰えず、むしろ茶の輸入量は増大する一方だった。茶はイギリス人の食生活になくてはならないものになっており、楽しいお茶会の飲み物として社交生活にも欠かせないものになっていた。やがて茶は、くつろぎやもてなしや会話の飲み物として、数多くの文学作品にも描かれるようになった。

このような茶をめぐる賛否両論の流れの中にレットサムの茶論は位置している。彼の口調は、ハンウェイの論調とはかなりちがってきている。ハンウェイは、茶の医学的、社会的有害性を強調することによって茶の普及を押しとどめようとした。しかしレットサムの時代には、茶はすでに国民のほとんどすべてに広がり、「普遍的なもの」、「日常生活の必需品」と呼ばれるまでになっていた。「これほど人びとを楽しませてくれている飲み物に何一つ害がなければよいのだが」とレットサムは述べている。もはやイギリス人の生活から茶を取り上げることはできない。それならば、茶に害のないことを祈ろう。これがレットサムの正直な気持であったろう。

レットサムの茶論は、植物学的記述の正確さの点でも、医学的考察の幅広さ、深さ、公平さの点でも、「紅茶論争」の終結を告げるに相応しいものであった。茶への拒絶反応から

全面的受容へと時代は移り、イギリスはまさに茶を東洋から西洋へ「移植」しようとしていた。イギリスが茶を自国の独自の文化として育てる時代が近づいていたのである。

## おわりに

「そのときの事情にもよるが、午後のお茶と呼ばれている儀式に捧げられたひとときほど気持ちのよいものは、この世にはめったにない。お茶を飲もうが飲むまいが一もちろん決して飲まない人もいるのだが—お茶の時間の雰囲気はそれだけで楽しいといった場合があるのだ。」

これはヘンリー・ジェイムズ（1843-1916）の小説『ある婦人の肖像』（1881）の有名な冒頭の一節である。午後のお茶（アフタヌーンティー）の時間、午後 5 時から 8 時は、ささやかな永遠のときであり、この儀式に集まる人びとはその喜びを静かに楽しむという。アメリカ出身で、長くイギリスに暮らしたこの作家は「きわめてイギリス風な光景」の素晴らしい道具立てとしてお茶を描いている。

紅茶論争の時代から 100 年ののち、茶はこのようにイギリス的なものを代表する飲み物とみなされるほどになっていた。

その背景には、無論植民地インドおよびセイロンにおける茶の栽培と茶園経営の成功があった。自国の植民地からの安定した供給が可能になったからこそ、イギリスの人びとは安心して生活必需品としての茶を飲み続けることができたのだ。そしてさらに、茶の飲み方や茶にまつわるさまざまな習慣を「儀式」とよばれるようなものにまで洗練させていくこともできたのである。

したがって、19 世紀以降の英国茶の歴史で最も重要なのは、1820~30 年代、植民地インドのアッサムにおける茶樹（アッサム種）の発見と茶の生産の開始であるといえるだろう。中国との貿易がアヘン問題で行き詰まり、茶の供給に不安が生じていたことも、イギリスを茶の生産に駆りたてた大きな要因であった。インドとセイロンにおける茶園の経営はしだいに軌道に乗り、1860 年代は、インド・セイロン茶はそれまで茶の市場を独占していた中国茶の地位を脅かすまでに成長していくことになる。

現在、茶を飲む国々は、コーヒーを飲む国々と同じくらい多く、地球の広い範囲に広がっている。中国、日本、モンゴル、インドをはじめ、ロシア、アラブ、トルコ、北アフリカやカナダ、オーストラリア、南米諸国でも茶が広く飲まれている。このように茶を飲む地域が増えたのは、ゲーテも言っていたとおり、「お茶好きのイギリス人が世界のどこに行くにもお茶用のやかんをもって歩いた」こととも大いに関係がある。茶の生産と流通の面でも、また茶を飲む習慣の普及の面でも、イギリスは茶を「世界の飲み物」にするのに重要な役割を果たしたといえるだろう。

さて、1785 年、5 章に登場したウィリアム・テュークの店では、茶の価格表を出している。（Mennell 1926: 40-41）ボヒー、コングー、スーチョン、グリーン、シンロ、ハイソンなどの茶名が並んでいる。この頃から、お茶だけでなく、コーヒーやココアも扱い始めていて、その値段も表示されている。但し書きには、今回の東インド会社の販売では、コングーとスーチョンが予想より高値だったが、その他は妥当な価格とある。高級な順に並べると、ボヒー茶としては、スーチョン、コングー、ボヒーとなっており、緑茶は、ハイソ

ン、シンロ、並のグリーンであったことがわかる。これらの茶がいったいどんな色や香りのお茶だったかについては、7章を参照されたい。

このテュークの表を見ると、18世紀には緑茶がかなり飲まれていたことがわかる。イギリスといえば紅茶というのは19世紀以降に生み出されたイメージであり、実際は18世紀末になっても、各種の緑茶がボヒー茶と同じように飲まれていた。たとえば1785年の東インド会社のカタログを見ても、茶の輸入量では、並のボヒーが圧倒的に多いものの、2位と3位はそれぞれ緑茶のシンロとハイゾンであり、上等のボヒーであるコングーやスーチョンになっても根強いものだったことは、数字の上からも明らかである。18世紀のイギリスには、ショート博士のように緑茶を好む人たちが多くいて、茶の普及を促していたのである。イギリスの茶文化を考えると、18世紀には緑茶の味を好んだ人たちも多かったことを忘れずに、緑茶を中心とする中国や日本の茶文化との共通性を見いだそうとする視点をもつことも大切なのではないだろうか。

一方、ボヒー茶については、ボヒー(Bohea)という言葉がさまざまな意味で使われているので、もう一度整理しておきたい。ボヒーとは、茶の産地として有名な武夷山に由来するとされており、17~18世紀のイギリスでは、広義には緑茶以外の茶の総称ともいえる。つまり、不発酵でもとの葉の緑を残している緑茶に対して、発酵した茶はみんなボヒーと呼ばれていたと考えるとわかりやすい。広義のボヒー茶をさらに分類するときは、コングーやスーチョンなど上等のものや安いものにわかれ、安いものをまとめて「並のボヒー」とか「ボヒー」と呼ぶこともあった。従って、発酵茶の総称としてのボヒーと、発酵茶の中でも一番安い大衆向けの茶という両方の意味があった。

では、広義のボヒー茶がそれぞれどの程度発酵していたのか。言いかえれば、半発酵の烏龍茶に近かったのか、完全発酵の紅茶に近かったのか。それは、ショートやハンウェイやレットサムなどの茶論の記述を頼りに、茶の葉の色や湯色、香りなどから推察するほかはない。スーチョンの湯色は黄緑色で、コングーはやや濃く、並のボヒーはさらに濃い色だったようだ。18世紀の茶がどんな茶だったか、まだわからないことは多いが、少なくとも、広義の「ボヒー茶」をそのまま現代の「紅茶」と考えるのは問題である。むしろ、烏龍茶に近いものも多かったのではないかと思われる。18世紀の人たちの飲んでいた茶に少しでも迫るためには、茶論だけでなく、日記や手紙、小説なども含めた資料や文献による地道な研究が必要であろう。

18世紀から19世紀にかけて、イギリスは多くの優れた近代小説を産んだが、数々の名作の中にも印象深い茶の場面がしばしばあらわれる。それほど茶は人びとの暮らしになじみ深いものとなっていたということであろう。文学作品における茶の研究は、作品の理解を深める可能性をもっているだけでなく、茶の研究の立場からは、茶がその時代の人びとの生活においてどんな意味をもっていたかを探る大きな手がかりを与えてくれるものである。

本稿においては、おもに茶論争を読んで、生活の中での茶の意味の変化をたどってきた。最後に、今後の研究に際して重要と思われる事柄をまとめておきたい。

茶を飲む生活習慣という点では、18世紀初期にかなり強力にそれを推進した新聞『スペ

クテーター』が重要である。『スペクテーター』は 18 世紀の人びとの普段の生活の細々した問題に答え、より良い生き方の指針を与えようとした新聞であった。そのキャッチフレーズは『ティーテーブルに哲学を』であり、茶はこの新聞の教えと結びついて、よき家庭生活の象徴としてイギリスに定着するきっかけをつかんだといえる。

また、薬や栄養としての茶という点では、肉類が多く野菜の少ないイギリスの食生活の中で、消化を促進したり、便秘を防いだり、壊血病や結石、リウマチなどの予防に茶が大いに役立ったと考えられる。この面については、医学史の資料などによる、さらに詳細な裏付けが必要である。ただ、これまでの茶史研究では看過されてきた側面なので、医学的効用もイギリスにおける茶の定着の大きな一因だったと主張しておきたい。だからこそ茶論争に登場する医者たちも、あれほど熱心に議論しあったのである。

茶の飲み物としての特性という点では、水、淹れ方、カフェインのこと、砂糖やミルクとの関係などが重要であろう。イギリスの水については、ショート博士もいろいろ調べていたらしいが、茶の味に深い関係があったと思われる。大陸諸国の水との比較や、水の文化史研究によって多くのことが明らかになるのではないだろうか。茶の淹れ方に関しては、コーヒーやココアに比べて非常に簡単で、外来のものではあっても家庭で、誰にでも美味しく淹れることが可能だったことや、薄くてもなんとか我慢できたということなども、茶の人気に関係していると思われる。

楽しみとしての茶という点では、会話の楽しみと茶器の楽しみに注目しておきたい。18 世紀は、ヨーロッパが気候の面でも穏やかになり、人口も増加して安定した成長を遂げた時期である。哲学の世紀、光の世紀と呼ばれることもあり、人びとが共に生きる喜びを表現し始めた時期でもある。人と人のつながりのはじめとしての対話や会話の楽しみが、生活の中で非常に重視されるようになった。そのような時代に、男女が共に、酔っ払うことなく、会話を楽しみながら飲める飲み物として、茶は大きな役割を果たすことになった。茶器の楽しみについては、6 章で述べたとおり、飲み物と同じくらい大切な意味をもっていた。以上のように、さまざまな側面からの接近が可能なことも、茶文化研究の魅力となっている。

## 【結論】

### 1. 結論

本研究の成果は、以下のようにまとめることができる。

#### 1) 17~18 世紀ヨーロッパの茶論について

17 世紀ヨーロッパに伝わった茶は、医学・植物学・博物学等の研究対象となり、賛否両論の立場から、茶樹と喫茶に関して、多くの茶論が書かれた。本稿ではその中から重要なものを取り上げて、ヨーロッパの茶書の内容を具体的に詳細に検討することにより、系統的な研究の端緒を開きたいと考えた。茶論を比較研究することをとおして、各茶論の文化史上の意義について考察した。本稿で検討した主な茶論の著者・出版年は、Paulli (1635, 1665)、Bontekoe (1678)、Dufour (1671, 1685)、Blégnny (1685)、Kaempfer (1727)、Short (1730, 1750)、Wesley (1749)、Hanway (1756)、Johnson (1757)、Lettsom (1772, 1799) である。

茶書の研究をさらに続けることによって、17~18 世紀ヨーロッパの自然学、医薬思想、植物学、博物学等に関しても、これまでとは違った角度から光を当てることができるのではないかと期待される。

#### 2) 18 世紀中葉のイギリスにおける茶論争について

主に Short (1730, 1750)、Wesley (1749)、Hanway (1756)、Johnson (1757) などの著作を中心に検討した。このうち Wesley (1749) と Hanway (1756) は、茶に対する反対の立場を表明したものであり、前述の Paulli (1635, 1665) も同様である。どのような理由から反対しているのか、論の進め方や茶の捉え方、表現の仕方、読者にどんなメッセージを伝えようとしているかを中心に検討し考察した。

茶論争はイギリス茶文化形成過程における分水嶺であった。これを、異文化受容の問題としてとらえると、以下のような命題のかたちで表現することができる。「異なる地域からの新しい物産や風習が、伝播し定着する過程で、拒否反応が起こるのは、それが一部の上流階級に流行しているときではなく、中流以下の一般大衆に普及し始めるときである。」18 世紀半ばのイギリスにおける茶論争は、この「異文化に対する拒否反応」の一つの典型的な例と考えることができる。茶が中流階級からさらに下層へと浸透し始めるとき、茶論争はもっとも盛んになる。

これは茶に限らず、異文化交流にしばしば見られる現象である。「ある文化の特質を探求するとき、異文化と接触するときの拒否反応に注目することによって、その文化の本質が見えてくる場合がある。」とまとめることができる。反対論の中にこそ、同時代人の真情や常識、無意識などが表れやすい。異文化から、何を受け入れ、何を拒否するか。異文化をどのように自己の文化にあわせて変えていくか。「拒否反応」に注目する方法は、茶文化だけでなく文化研究全般に有効な方法となるのではないかと考えている。



### 3) イギリス茶文化の特質について

中国や日本の茶文化と比較して、イギリス茶文化は流行の当初から女性と結びついて発展したという特色をもっている。これに関して、本稿では18世紀初期イギリスにおける茶流行のきっかけとなった新聞『スペクテーター』と『茶の博物誌』等の文献ならびに絵画（喫茶図）における女性の位置や描かれ方を中心に検討した。18世紀のイギリスでは、茶は「酩酊させず陽気にさせる」飲み物としてとらえられ、酒とは異なり男女そろって楽しめる飲み物、社交の飲み物として重要な社会的役割を果たしたことが確認できた。

本論で示したとおり、イギリスで茶が人気の飲み物となって流行し普及していく過程においては、「宮廷」「コーヒーハウス」「ティーテーブル」という三つの中心があった。このなかで、イギリス茶文化の形成に最も重要で決定的な役割を果たしたのは、家庭の「ティーテーブル」だったと筆者は考えている。テーゼのかたちにすれば、「イギリスにおける茶の普及と定着の鍵を握り、茶文化創造の主な担い手となったのは、市民階級の家庭のティーテーブルとその主宰者たる女主人（主婦たち）だった」と言うことができる。

すなわち、茶がイギリス人の生活に根を下ろし、毎日の生活に必要な飲み物になったのは、家庭で、特に女性たちに好まれる飲み物になったことと深く関係している。本論中に述べたとおり、絵の中に描かれた人物や茶道具の表現、あるいは文献にみられる個人の「ことば」が、その主な根拠となる。茶文化と女性の問題については、さらに研究を続けたい。

## 2. 展望

茶に関する研究は、農業、食生活、貿易、経済政策、医薬思想、宗教、芸術などさまざまな要素が関係している。茶という飲み物そのものや対象地域についての詳細な個別研究とともに、ものと文化の流れを時間的にも空間的にも巨視的にとらえる視点を持ち続けることも必要となるだろう。

今後の課題は、以下のようにまとめられる。

### 1) 欧米茶書の系統的研究（個別史料の読解と再検討）

17~18世紀ヨーロッパの重要な茶論を系統的に研究する。個々の茶論の内容を把握し、茶論相互の影響関係、差異と共通点を解明する。茶論の研究により、茶というアジアからの新しい飲み物がどのように捉えられているか、つまり茶に対するヨーロッパ人の見方や態度を明らかにする。茶論の中には、「アジアの葉」に対する見方だけでなく、ヨーロッパ人のアジア文明全体に対する認識や世界観、価値観、日常生活に対する考え方、医薬・宗教思想などが映し出されている。その深みまで光を当て、解明することをめざす。

### 2) 日常生活における茶の実態や茶の意味に関する研究（絵画と詩文学・思想書に見られる茶の表象と表現）

日常生活の中での茶の意味や位置を解明するために、主に絵画と工芸美術、詩文学と思想

書の中から茶の表象と表現を取り出し、その意味について考察し、全体の中に位置づける。この課題に関してはかなり長期の地道な調査が必要となるだろうと予想される。まず絵画や詩句の実例を集めることから始めたい。

### 3) 日本、中国、アジア諸地域の茶文化と欧米茶文化の比較研究

照葉樹林文化の代表的植物である茶の利用の歴史に関しては、内外の研究の蓄積がある。その成果を踏まえ、比較研究により、欧米茶文化の特質を明らかにする。またこれまで筆者が行ってきた18世紀女性論研究の成果を活かして、女性とコミュニケーションの面からも、東西の茶文化を比較する。

かつて岡倉天心は『茶の本』を著し、茶をとおして欧米の人々に日本とアジアの文化の真髓を伝えようとした。その仕事を受け継ぎ、「アジアの葉」のヨーロッパにおける歩みをたどることによって、ヨーロッパ茶文化の歴史を闡明し、アジアがヨーロッパ文化の形成に与えた影響を探って行きたい。

# 【附録】

## 【附録 1】

ジョン・コークレイ・レットサム（著）滝口明子（訳）

『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考察』

附録 1 は、『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考察』講談社学術文庫（2002）を採録したものである。

## 【附録 1】『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考察』 翻訳並びに解説

### 訳者序文

茶は不思議な飲み物である。

中国の伝説上の皇帝、神農は人々の病を治す薬草を求めて山野を歩き、さまざまな草を嘗めて試した 1 日の終わり、茶によって解毒したとされる。また、南インドに生まれ中国に渡った禅宗の始祖達磨大師は、修行のときに眠らないようにと自分の臉を切り落とし、その臉が落ちたところから茶の木が生えたという伝説もある。

このように不思議な力をもつ飲み物として、茶は古くから人々に親しまれてきた。中国では 5000 年の歴史をもつともいわれ、中国から日本へ伝わってからも 1000 年を超える伝統を持つ。薬効があり、しかも楽しんで飲める飲み物として、中国でも日本でも日常生活に深く浸透している。茶はあまりにも身近な飲み物で、空気のようにいつも私たちのそばにあるけれど、よく考えてみると不思議なことが多い。

苦いけれど爽やかで清々しく、渋いけれど甘味がある。

眠気を醒まし、気分を昂揚させて元気にさせるはたらきもあるが、その一方で、興奮を鎮め、気持ちをほっと穏やかに和ませてくれるはたらきもある。

こんなに相反する性質をそなえた飲み物がほかにあるだろうか。このような作用はどこからくるのだろうか。最近、茶は抗癌作用、抗酸化作用をはじめ、さまざまな生体機能を持つ飲み物として話題を集めている。カフェイン、カテキン（茶タンニン）、ビタミン C、テアニン（アミノ酸）など茶の成分がしだいに明らかにされ、それぞれの成分の作用について急速に研究が進んでいる。

茶はこのように成分と作用の面でも不思議な飲み物といえるのだが、歴史的に見てもたくさん不思議なめぐりあわせの中で世界に広がってきた。

現在では、インド、中国、スリランカ、ケニア、グルジア、トルコ、インドネシア、日本、アルゼンチンなどが主な茶の生産国となっており、紅茶が茶の生産量全体の約 75 パーセントを占めている。例えば、1988 年の生産量は紅茶 182 万トン、緑茶 50 万トン、烏龍茶など 10 万トンとなっている。東アジアだけでなく、東南アジア、中近東、アフリカ、南米など非常に広い範囲で茶が生産されていることがわかる。また茶の主な輸入国は、1991 年の統計によれば、イギリス、ロシア、パキスタン、アメリカ、エジプト、イラン、日本、オランダ、ドイツ、サウジアラビアなどで、このうちイギリスは全体の 15 パーセントを占めている。日本も紅茶や烏龍茶など茶の輸入国であることや、茶を飲む国が世界各地に広がっていることがよくわかる。

茶はどのようにして「東洋の飲み物」から「世界の飲み物」になったのだろうか。

今から 400 年ほど前、中国と日本の茶が初めてヨーロッパにもたらされた。やがてオランダやイギリス、ロシアや北欧などを中心に茶は人気の飲み物となって、ヨーロッパの生活に定着してゆく。1800 年頃になると、イギリスでは茶は「国民生活の必需品」とまで言

われるほどになった。このころイギリス人は世界の諸地域に進出して植民地をつくったが、生活習慣も本国から携えていったので、茶は世界各地に伝わり、今ではコーヒーやココアとともに世界中で愛好される飲み物となっている。つまり、茶が世界の飲み物になるまでに、お茶好きの国になったイギリスが深く関わっていると見てよい。

『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考案』は、ちょうどイギリスで「国民生活の必需品」となりつつあった頃に書かれた茶論である。著者の医学博士ジョン・コークレイ・レットサム（1744-1815）にとって、茶は生涯をとおして関心を持ち続けたテーマだった。1769年、25歳の時、医学博士号を取得した論文も茶を主題とするものだった。そのラテン語論文をもとにして、1772年に『茶の博物誌』初版が英語で出版された。それから27年後の1799年、著者54歳の頃出版されたのが本書『茶の博物誌』第2版である。

1772年の初版は、出版後まもなくドイツ語やフランス語に訳され、ヨーロッパで当時最高の茶論と評価された。例えば「この本こそ現在茶に関して書かれた論文の中で最優秀のものであることは、衆目の一致するところである」とケンペル『日本誌』ドイツ語版（1777-79年）を編集したクリスティアン・ヴィルヘルム・ドームは書いている。レットサムはこの『茶の博物誌』の中で、それまでの茶に関する諸説を統合し、茶の医学的効用についても科学的で公平な判断を下そうとしている。17世紀にアジアからヨーロッパへ茶が伝わって以来、茶の植物学的特性や医学的効用をめぐる続いてきた論争に終止符を打ち、ヨーロッパにおける喫茶の本格的普及を促した点で、本書は茶の文化史上重要な意義を持つ古典であると言ってよい。ヨーロッパにおける茶を論じた本書が200年の時を経て東洋の茶の国、日本で読まれることになったのは非常に意義深いことである。

ここでは、本書成立の背景と著者について簡単にふれて『茶の博物誌』本文への橋渡しとしたい。さらに詳しい時代背景や著者の生涯、現代の茶の科学などについては、巻末の解説を参照されたい。

1700年頃からしだいに流行し始めた茶は、イギリスの食生活や社交生活を大きく変え、1750年頃からはかなり貧しい層にまで広がる勢いを見せていた。18世紀末には茶の消費量は100年前の400倍になっていたという説もある。また別の資料では、1680年頃には年間約2トンだった輸入量が、1700年までには約9トン、1725年には約17トン、1760年には約2300トン、1775年には約2600トン、1800年には年間約1万トンの茶が輸入されていたという。1784年の減税法までは茶への関税が非常に高く、大陸諸国からの密輸がさかんで、正規の輸入量とほぼ同量の茶が密輸されていたともいわれるので、茶のイギリス国内での実質的な消費量はこの数字よりさらに多かっただろうと考えられる。

18世紀イギリスにおける茶の消費量の伸びは、まさに驚異的なものだった。

国民の日常生活や健康、政治経済から貿易にいたるまで、イギリス社会のさまざまな側面で、この「東洋のちっぽけな葉」はもはや無視することのできない大きな問題になっていた。18世紀の半ばに茶が比較的裕福な階級だけでなく社会全体に広がり始めた頃から、茶に対する反対論がさかんになった。例えば「茶を飲むと頭痛がして手足が震える」「お金

と時間の無駄遣いになる」「歯が悪くなる」「男が軟弱になる」「美女が減ってしまった」などなど。それに対して茶を擁護する論客も現れて、茶に対する賛否両論は「茶論争」と呼ばれるほど激しいものとなった。茶は健康に良いか悪いか、国の経済にとってプラスかマイナスかなど、医者、宗教家、博愛主義者、経済学者などが真剣に議論しあった。これは中国や日本など東洋の茶の国にはなかったことである。

レットサムは茶論はこのような時代に書かれた。まだ茶という飲み物が本当に身体によいものかどうかわからず、人々は不安をもっていた。本書第2部の「茶の医学誌」をみると、現代人からすれば茶が原因とはどうてい考えられないような病気で茶のせいではないかと心配している。また一方、現代のような精密な実験装置はなかったものの、茶の成分分析を試み、主要成分の核心に迫っている部分もある。詳しくは巻末の解説でふれるが、本書の記述を読んで現代科学との落差にあきれるのではなく、むしろこれほどの不安や反対がありながら、茶がイギリスで国民的飲料として定着したのはなぜなのか、その意味を考えるきっかけとなればと思う。

レットサムはイングランドとアイルランド出身の移民の子として西インド諸島に生まれ、イギリスで植物学と医学を学び、オランダのライデン大学で学位を得て、ロンドンで医者として開業した。70歳で亡くなるまで、上流階級から最底辺の労働者階級まであらゆる階級の患者を診察した。またロンドン医学会を組織し、ジェンナーの種痘法を応援し、庶民のための病院をつくり、監獄の改善に奔走した。西インド諸島出身なので「陽気なクレオール」と自称し、キューカーとして人間的な援助の仕事に力を注いだ人として知られている。

『茶の博物誌』初版が出た1772年頃は、東洋からイギリスへもたらされた茶の木にヨーロッパで初めて花が咲き、話題になっていたときだった。お茶は身近な飲み物になり始めていたけれど、イギリス人で茶の木や茶の花を見たことがある人はまだほとんどいなかった。レットサムの周囲の博物学者や博物学愛好家たちも自分の庭園で熱心に茶の木を育て、茶の花を咲かせようとしていた。イギリスの花咲爺さんたちは、『茶の博物誌』に綴じ込まれた茶樹のカラー挿し絵を何度も何度も食い入るような目で見つめたにちがいない。

18世紀にイギリスはヨーロッパの庭園造りをリードする国になり、イギリス式風景庭園を生み出したことで知られている。貴族だけでなく、富裕な市民層、企業家や商人、医師や法律家などが趣味として世界の珍しい動植物や魚介類、鉱物などの蒐集に力を入れ、博物学がさかんになった世紀でもある。植物学のプリンスとして知られるスウェーデンのリンネやその弟子たちもイギリスを訪れ、植物蒐集の面でもイギリスの博物商人たちの世話になっている。

『茶の博物誌』第1部は、茶樹の植物学的記述や茶の製法などの紹介が中心になっている。イギリスで広く飲まれるようになった茶を、自国あるいはイギリス領植民地で生産できないか、真剣な模索が続いていた時代でもあったから、レットサムは茶樹の移植方法について繰り返し説明している。レットサムは医者だったが、まず薬剤師のもとで修業して、薬学すなわち薬草学（本草学）や植物学の知識を身に付けた。若い頃にヨークシャーの野山

を歩いて植物採集をした「ナチュラルリスト」としての体験がその原点にある。また第 2 部の「茶の医学誌」において、「実験」の結果だけでなく個々の症例や実例の「観察」を重視しているのは、臨床家として生涯を送ったレットサムの態度を示すものといえるだろう。レットサムは「実験科学」の流れと「自然学・博物学」の流れの交差する地点に立っていた。

最後にヨーロッパで飲まれていた茶の種類について述べておきたい。私たちになじみ深い茶としては、緑茶、烏龍茶、紅茶があり、それぞれ不発酵茶、半発酵茶、発酵茶という分類がなされている。これはそれぞれの茶の製法の違いによるもので、いずれも種としては同じ茶の木からつくられる。緑茶が不発酵茶と呼ばれるのは、葉を摘み取ったあと蒸したり、釜炒りしたりして茶葉に熱を加えて、酵素のはたらきを押さえ、発酵を止めることによる。中国で最も古くからつくられていて、現在も最も種類が多く、広く飲まれているのは緑茶である。

それに対して、烏龍茶や紅茶がどうしてできたのか、その起源については今さまざまな研究が進められている。どちらも中国福建省にある武夷山のあたりが発祥地ではないかと考えられている。この種類の茶の製法を編み出した少数民族が、武夷山周辺に移動してきたのではないかという説もある。また武夷山は険しい山であったが、岩の間に自生している茶樹の茶を摘みに、ある日農夫がふもとから夜明け前に籠を背負って登って行った。茶を摘み、太陽の光を浴びながら山を下りてくると、背中の籠で茶の葉が揺すられて自然に「萎凋」がおこり、茶の発酵が始まって、家に帰る頃には何とも言えない花のようなよい香りになっていた。こんなできごとが発酵茶製造のヒントになったのではないかと考えられている（山西貞 1992: 73）。

現在の植物学では、茶樹はツバキ科 (*Theaceae*)、ツバキ属 (*Camellia*) の常緑樹とされている。18 世紀のリンネの命名法が基礎となっているが、チャの学名は、*Camellia sinensis* O. kuntze が一般に用いられ、1958 年のシーリーの分類によれば、中国種（小葉種、*var. sinensis*）とアッサム種（大葉種、*var. assamica*）の 2 変種に大きく分けられる。この 2 変種はそれぞれ緑茶と紅茶の製造に適し、この中間の大きさの中国系アッサム種（中葉種、*var. assamica, Chinese large leaf type*）は烏龍茶の製造に適するとされている。

アッサム種は、レットサムの時代にはまだ発見されておらず、1823 年にインドのアッサム地方でイギリス人によって発見された。レットサムは本書のなかで、茶樹をイギリス本国からその植民地で育てる日がくるだろうと予言しているが、その死後 10 年もたたないうちに野生の茶樹が当時植民地だったインドで発見され、予言は現実のものとなった。これ以後イギリスはインドでの本格的な茶の生産に取り組むことになる。

17 世紀から 19 世紀前半までヨーロッパで飲まれていたのは、中国と日本の茶だったが、どのような種類の茶だったのか、まだわからないことも多い。その頃の茶について調べる上で、本書第 1 部の「7 茶の種類」は貴重な資料とされている。ここでは、緑茶とボヒー茶という二大分類がなされている。ボヒーは中国の「武夷山」に由来する名で、緑茶とは



色、味、香りが異なる茶だったと考えられる。半発酵茶だったのか、発酵茶だったのかはつきりとはわからないが、レットサム時代には、このボヒー茶のほうが緑茶より多く輸入されるようになっていた。18世紀前半と比べると、ボヒー茶の中でも安価なものが大量に輸入され、茶の大衆化が進んでいた。しかし18世紀末にはまだ緑茶嗜好も根強く、上等の緑茶が贈物として用いられたり、特別の強い作用を持つものとしてとらえられていたことが、本書の記述からわかる。ともかくレットサムにとっては、茶と言えば「緑茶」か「ボヒー茶」かどちらかだったということを入れておきたい。

さて、前書きがあまりにも長いと、お茶が出すぎて渋くなってしまわないかと心配になってきた。訳者はそろそろ退散し、レットサム本人に登場してもらおう。「アジア産の茶というハーブ」を前にして、200年前の著者はどんなふうにもその正体に迫ろうとしたのだろうか。それを知るのには楽しい仕事になるだろう。

#### 原著はしがき

1769年に学位論文「茶の効力に関する観察」が印刷された。

1772年に出版された『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考察』には先の学位論文の翻訳だけでなく、この植物の博物誌も含まれている。『茶の博物誌』は、初版出版のあと久しく再版されなかつたので、第2版の出版は歓迎されるものと思う。

最近出版されたジョージ・ストーン卿の『中国派遣使節団記録』には、茶に関する言及がいくつかあるので参照し、この第2版の随所に取り入れている。ストーン卿の報告は初版の記述を裏付けるものとなっており満足している。

1772年の初版序文は、茶樹のヨーロッパへの移植に関する提言を含んでいるので、このたびの版にも添えておく。

#### 原著序文（1772年初版への序文）

本書の主題である茶は、今やわが王国の住民の間で、他のヨーロッパの諸地域と同様広く用いられており、わが国商取引の大きな部分を占めているものでもある。このように茶は私たちにとってすでに非常に馴染み深いものとなっているので、この葉を生産する茶樹の博物誌について知ることは、茶の葉に関心のある人々にとって喜びであるに違いない。

茶の用法や効能に関しては、これまで多くの論考が出版されてきた。また少数の著述家たち、とくにあの優れた学者ケンペルは茶の自然誌と製茶に関する事実を詳細に伝えている。<sup>〔訳注1〕</sup>しかしこれらの情報はあまりにも多種多様であり、茶の効能をめぐる賛否両論入り乱れ、百家争鳴の状態なので、茶というテーマは今もなお率直な議論の主題として決して不適當なものではないと考えるに至った。本書をとおして読者は、少なくとも茶に関する識者の主要な見解を手近にまとまった形で知ることができて、満足されることと思う。

この3、4年のあいだに、私たちは数本の本物の茶樹をわが国に導入することに成功した。以前非常に大きな茶樹がイングランドにあり、所有者は東インド会社の理事で、その人は数年間その樹を保持していたのだが、挿し木や取り木をすることを拒んだと聞いている。その樹が枯れて以来、わが国にはもはや他に1本の茶樹もなくなってしまった。その後まもなくあの偉大なリンネは非常に大きな茶樹を入手したが、その樹も今はすでに枯れてしまったという。この常緑樹を中国から手に入れるためなら、どんな苦労や出費も惜しまなかった紳士たちを私は数人知っているが、その人たちの最善の努力もたいていは実を結ばなかった。というのも、強くて元気な苗木を広東で多数積み込んで航海の間できる限りの世話をしても、すぐに苗木はしおれてきて、これまでのところただ1本しかイギリスまでの船旅に耐えたものはなかったからである。

わが国最大の茶樹は、私の知るところでは、キュー植物園にある。この木を種子から育てたジョン・エリス氏がこの王立学校に寄贈したものである。<sup>〔訳注2〕</sup>しかしノーサンバーランド公所有のシオンハウスの茶樹こそ、ヨーロッパで最初に花を咲かせた茶樹であり、本書にはその開花状態を写した優美な絵に植物学的説明を添えたものが含まれている。この絵の原画の所有者は博物誌研究の偉大な推進者フォザギル博士であり、私は中国から運ばれた多くの茶樹や花の乾燥標本のことで博士に多大な恩義を受けている。<sup>〔訳注3〕</sup>本書の版画はその原画に忠実に描かれており、この絵を次の説明と比べながら見てもらえれば、読者はこの外来の灌木がどんな木であるか、現在可能なかぎり最も鮮明な像を思い描くことができるだろう。

最近数本の茶の若木が、珍しい植物の蒐集で有名な、いくつかのロンドン周辺の植物園にもたらされた。今後おそらくこの非常に優れた植物は、イギリス本土のみならず、その繁殖に大いに適していると思われるわが植民地においても帰化植物になるだろう。

人体への喫茶の影響に関しては、これほど長期にわたって広く飲用されているのだから、茶の長所と短所に関しては議論の余地のない証拠が出そろっているはずだとか、それを的確に判断することほどたやすいことはないだろうなどと、一般に考えられてきたかもしれない。ところが実際には、食べ物や薬の人体への作用に関して医学的确实性を確立することはきわめて難しく、茶という飲み物についても私たちの知識は非常に不完全なのである。しかしながら私は、理性ある先達たちがこの主題に関して書き残してくれた書物を、今生きている学識ある優れた人たちとの会話とともに研究に役立てた。そしてこの本では、私自身が考案した実験や観察ともあわせて、茶についてさらに広く深い知識を得るための手段を提供しようと努めた。

〔以下は、初版序文に追加された第2版序文〕この第2版に関しては、その後の研究の進展により数カ所の重要な増補をして初版を拡充することができた。初めてこの本が出版されて以来、茶樹はわが国の多くの庭園に移植され、その植物学的特徴を確認する手段を与えてくれている。またよろこばしいことに、初版は最も優れた植物学者たちに賞賛をもって迎えられた。リンネとハラーはこれを読了するやいなや、きわめて丁寧に賞賛の意を伝えてきてくれた。<sup>〔訳注4〕</sup>マレー、カレン、そして最近ではシュレーバーがこの本の内容を典

拠としてしばしば引用している。<sup>〔訳注5〕</sup>このような優れた学者たちが初版を認めてくれたことに勇気づけられて、このたびの版も劣らぬ好意をもって世に迎えられることを私は願っている。

#### 訳注

〔訳注1〕 エンゲルベルト・ケンペル（1651-1716）はドイツ人の医師、博物学者で、長崎・出島のオランダ商館の医師として1690年9月から1692年10月まで2年間日本に滞在した。ケンペルは1693年にヨーロッパへ戻り、これまでの旅行で集めてきた資料を整理して、1712年にラテン語で『廻国奇観』を出版した。ケンペルはなお執筆を続けていたが、多忙な医師としての仕事や家庭生活のいざこざなどで仕事は思うようにはかどらず、1716年に65歳で亡くなった。大著「今日の日本」の草稿は難解なドイツ語のままに残されたが、イギリスの医師で植物学者のハンス・スローン卿がその草稿やケンペル・コレクションを買い取り、自分の秘書で医者だったスイス出身の若者ヨハン・カスパール・ショイヒツァーに草稿を英訳させた。ショイヒツァーは、「今日の日本」に加えて、『廻国奇観』の一部もラテン語から英訳し、『日本誌』を仕上げた。本書でレットサムが依拠しているケンペルの「日本の茶の話」も、『廻国奇観』から英訳され、付録として『日本誌』におさめられたものである。こうして英訳『日本誌』は1727年にイギリスで出版され、日本に関する基本文献として18世紀のヨーロッパで広く読まれた。この当時、茶の木や茶の製法について知ろうとする人にとっては、最も信頼できる書物だったといつてよい。

〔訳注2〕 ジョン・エリス（1710-76）は、博物学者で、後述のジョン・フォザギル（1712-80）の友人でもあり、著者レットサムとも親しかった。詳しくは解説を参照。

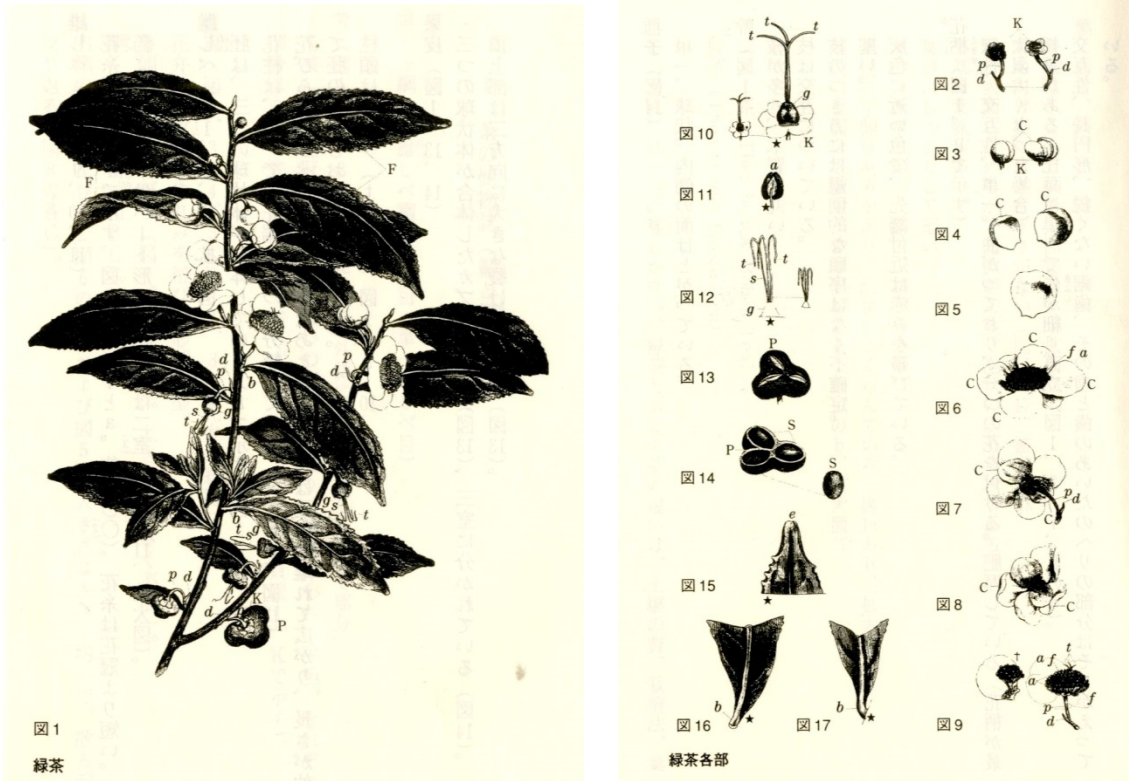
〔訳注3〕 フォザギル博士、つまりジョン・フォザギルは、当時ロンドンの有力なクェーカーの内科医だった。植物と貝の収集に熱心で、博物学に深い関心をもっていた。弟のサミュエル・フォザギル（1715-72）は著者レットサムの後見人にあたる。レットサムは、医者としての修業時代も博物学の面でも、フォザギルとその友人たちから多くの恩恵を受けている。詳しくは解説を参照。

〔訳注4〕 リンネ（1707-78）は、スウェーデンの植物学者。ハラール（1708-77）は、ライデン大学医学部教授ヘルマン・ブールハーフェ（1668-1738）の弟子。

〔訳注5〕 ウィリアム・カレン（1710-90）は、レットサムも師事したエディンバラ大学医学部教授。

第1部 茶樹の自然誌

1 茶の植物誌 (綱と目)



第13綱 (多雄しべ綱) 第1目 (単一雌しべ目)

萼 (図1、2、3、10) [花の1番外側にあり、花弁を支える部分]

花被 [萼と花冠との総称] は五つの部分からなり、非常に小さく平坦。それぞれの部分は丸く、先端はとがっておらず、常緑 (図1、Kで示す)。

花冠 (図1、3、4、5、6、7、8) [花弁の総称]

花弁は6枚<sup>(1)</sup>、やや丸みを帯びた形。凹型。

外側に2枚の花びら (図4、7の各C)。大きさは小さく不均一。

開く前の花 (蕾。図3C)。

内側の4枚の花びら (図6の各Cおよび図5)。大きさは大きく均一で、散る前は反り返る (図8の各C)。

雄しべ (図6、9、10、11)

花糸、多数 (fで示す。図6、9のfとa。約200<sup>(2)</sup>)。花糸は花冠より短い。

葯 (a で示す) はハート形で、花粉袋は 2 室<sup>(3)</sup> (図 10、11、拡大図)。

雌しべ (図 1、10、12 拡大図)

胚は、三つの球状体が合体している (g で示す。図 1、10、12)。

花柱は、単一で、先端は三つに分岐している (s で示す。図 12)。

花びらと雄しべが枯れて落ちたあと、この三つは互いに離れて広がり、長さが伸びて胚の上にしおれる (図 1、12)。

柱頭は、単一 (t で示す。図 1、9、10、12)。

果皮 (図 1、13、14)

三つの球状体が合体したカプセル状で (図 13)、3 室に分かれている (図 14)。

頂上部は 3 方向に大きな裂け目がある (図 13)。

種子 (図 14)

単一、球状、内側の面はとがっている。

幹<sup>(4)</sup> (図 1)

枝が多く、木質で丸い。

枝は交互についている。

枝のつき方には規則的な順序はなく不確定。

堅い。

灰色に近い色で、先端付近は赤みを帯びている。

花柄 (図 1、p で示す)

腋性、交互性、単一。曲がっており、一つの花を付ける。肥厚している (花柄が最大限太くなった場合)。

托葉がある。托葉は単一で先が細く直立 (図 1、2、7、9 の d)。

交互性、長円形、鋭くない鋸歯、その歯と歯のあいだのへりの部分はそりかえっている。

葉 (図 1、15、16、17)

葉先はへこんでいる (図 15 の e、拡大図<sup>(5)</sup>)。

葉の付け根にはぎざぎざがない (図 16、17、拡大図)。

葉は表面がなめらかで光沢があり、泡状のふくらみがある。<sup>(6)</sup>

裏側は葉脈が多い。

葉質はしっかりして堅い。

葉柄は非常に短い (図 1、16、17 の b)。

葉柄の下側は丸みがあり、凸状にふくらんでいる (図 16 の b、拡大図)。

葉柄の上側は平板で、少し溝がある（図 17 の b、拡大図）。

#### 一般的名称

ボヒー茶 (*Thea bohea*, Bohea Tea) と

緑茶 (*Thea viridis*, Green Tea)<sup>(7)</sup>〔訳注 1〕

この植物には一つの種しかない。緑茶とボヒー茶の違いは、土壌の質、栽培法、葉の乾燥させ方によるものである。また緑茶の木がボヒー茶の国に植えられるとボヒー茶を産するであろうし、その逆も起り得る。<sup>(8)</sup>〔訳注 2〕

#### 原注

(1) 私が調べた数百個の茶の花の乾燥標本のうち、わずかに 20 分の 1 ならずしか完全なものはなかった。たった 3 枚しか花弁がないものや、9 枚のものもあり、その中間のものもあった。最も多く見られたのは大きな花弁が 6 枚とその外側に相似形で小さい花弁が 3 枚のものだった。ここではノーサンバーランド公爵所有の茶樹をもとにして記述しているが、その茶樹の花の花弁はおおむね 6 枚だった。花の中には 8 枚の花弁があるように見えるものもたしかにあった。しかし多くの植物では花弁の数は非常にばらつきがあり、恐らくそのためにヒル博士と、ヒル博士の報告を典拠としてこの植物について記述したリンネ教授のふたりは、緑茶とボヒー茶を二つの異なる種だと考え、緑茶は 9 枚、ボヒー茶は 6 枚の花弁をもつとしたものと思われる。以下を参照。リンネ『学術論文集』（1751,7: 248）、ヒル『異国の植物』、ケンペル『廻国奇観』（1712: 607）、ブレイニウス『異国の植物』、『科学アカデミーの歴史』（1776: 52）。

(2) あの厳正な自然学者で王立協会フェローのジョン・エリスから提供された一つの花で数えたところ、雄しべの花糸は 280 以上あった。またフォザギル博士から提供された別の花でもほぼ同数だった。

(3) ケンペルは花粉袋は 1 室であると述べている。

(4) 茶樹の大きさに関しては、著者によってかなり相違がある。ル・コント（1655-1728）は、茶樹は 2 フィート〔約 61 センチメートル〕から 200 フィート〔約 61 メートル〕までさまざまな大きさのものがあり、幹の太さが非常に太くてふたりの人が腕でやっと抱えられるほどに生長する場合もあると述べている。ただル・コントは、福建省で見た茶樹では 5~6 フィートの高さを越えるものはなかったと付け加えている。ル・コント『中華帝国旅行記』（ロンドン、1697 年、228 頁）参照。デュ・アルド（1674-1743）は、茶樹の高さを 1~30 フィートと記した中国の文献を引用している。『中華帝国全誌』（パリ、1735 年、第 4 巻）。英訳は『中国の歴史』（ロンドン、1736 年、第 4 巻 22 頁）。

しかし最も信頼できる著者ケンペルは、茶樹の最大伸長はヒトの背の高さくらいまでだとしている。ケンペル『廻国奇観』（レムゴー、1712 年、605 頁）参照。おそらくこれくらいが適切な妥協点であろう。オズベックも、植木鉢に植えられていて、高さ 45 インチ〔約 110 センチメートル〕を越えないくらいの茶樹を見たと述べている。オズベック『中国渡航記』（第 1 巻 247 頁）参照。なおエッケベルク『中国の農業』（第 2 巻 303 頁）も参照のこと。

〔近年の中国における調査では、茶の自生地、原産地とされる西双版纳一帯で、高さ 20~25 メートル、葉の大きさ 20 センチメートル、樹齢 1000 年ともいわれる大茶樹がいくつか発見されている〕

(5) この明らかな事実を認めた著者はこれまでひとりもない。ケンペルでさえ葉の先端は尖っていると述べている。

(6) 葉の上側の表面が数ヵ所丸くふくれて隆起している場合、その下は空洞になっている。

(7) 「ティー」(*TEA*)という言葉が日本語の「ツァー」(*Tsjaa*)か中国語の「テー」(*Theh*)のどちらに由来するのかは、あまり重要な問題ではない。いずれにせよここで取りあげている植物は、このティーという名前によって世界のたいていの場所でよく知られており、発音上の違いはほとんどない。

(8) 私はこれまでボヒー茶の国と緑茶の国の双方からもたらされた数百個の花を調べてきたが、それらの花の植物学的特徴はいつも全く同一であるように見受けられた。遠く離れた国から種子や植物を運ぶための方法に関しては、ジョン・エリス氏の著作を参照。ジョージ・ストーン卿『中国派遣使節団記録』

(第2巻464頁)には「茶樹に関して得られたあらゆる情報はいずれも一致しており、茶の性質は茶樹が生育した土壌、摘葉時期および摘み取り後の葉の処理の仕方によって決まるということを確認するものだった」という記述がある。

## 訳注

〔訳注1〕 18世紀後半のイギリスで一般に飲まれていた茶は、大きくわけて2種類あり、ボヒー茶と緑茶と呼ばれていた。ボヒー茶とは、中国の茶産地である武夷山に由来する名とされている。緑茶とボヒー茶がそれぞれどんなお茶だったかは、本書の第1部第7節に詳しい説明がある。

〔訳注2〕 茶の植物学的分類は今日なお説が分かれるほど複雑である。役者序文に述べたとおり、現在のところ中国種とアッサム種という2変種に大きく分け、その中間に中国系アッサム種があるとされている。中国種とアッサム種では、樹高や葉の大きさなどかなりの差異があり、それぞれ緑茶と紅茶の製造に適している。18世紀には、原注(1)にあるとおり、リンネでさえ緑茶とボヒー茶は別の種の茶樹からつくられると考えていた。それに対して、レットサムは生育中の茶樹を観察する機会にも恵まれていたので、それぞれの茶の製造に適した品種はあるものの、種としては一つであると考えた。そして緑茶やボヒー茶といった茶の種類の違いは、主に茶樹の生育条件と製茶工程の違いによって生じるという正しい理解に達していた。この最後の文は、茶の種類の違いは茶樹そのものよりも生育場所(製茶法も含めて)の違いによることをわかりやすく強調したものである。

## 2 茶の異名

これまでさまざまな時代の多くの著者たちがこの主題を取り上げてきた。その中には茶樹を全く見たことのなかった人もいれば、実際に見た人もいる。<sup>(1)</sup> 次にリンネの『植物種誌<sup>(2)</sup>』に言及されている茶の異名と文献を挙げておく。

〈茶の異名〉

テア (*Thea*) : 『クリフォードの植物園』 204、『薬物誌』 264、ヒル『外来植物』 目録 22。

テー (*Thee*) : ケンペル『日本誌』 605、606。

テー・フルテクス (*Thee frutex*) : バルトロマイ、ボンティウス。

テー・シネンシウム (*Thee Sinensium*) : ブレイニウス『外来植物』 111、112。

チャー (*Chaa*) : カスパル・パウヒン『植物園目録』 (バーゼル、1623年) 147。

エヴォニューモ・アフィーニス・アルボル・オリエンターリス・ヌキフェラ・フローレ・ロセオ : プリュケネット『植物辞典』 (ロンドン、1705年) 139頁、目録 88、図 6。

『アクタ・ハフニエンシア (コペンハーゲン言語学会会報)』の中で私たちは初めて茶樹の絵と出会うけれど、その絵は乾燥標本から描かれたものなので、本物の茶樹をあまりうまく表現しているとはいえない。ボンティウスはまた別の絵も公表しており、その絵はインドで描かれたもので、著者はおそらく実際に現地でこの植物を見たと思われるのだが、最初の絵よりたいして良くなっていない。プリュケネットの絵は前二者のいずれよりも優れているが、その後ブレイニウスはさらに良いものを出している。しかしこれまでに制作された全ての版画のなかで、ケンペルのものが最も正確であると認めなければならない。<sup>(3)</sup> ただケンペルの絵でさえ、この勤勉な博物学者が出版した他の全ての絵と同様、きわめて不完全なものである。もちろん、いくら中国人が人をだます専門家であるとしても、ケンペルは自分が絵に描いた生育中の茶樹を実際に見たことは確かなのだが。<sup>(4)</sup>

原注

(1) J. ブレイニウス参照。

(2) 第1巻 734頁。〔リンネ『植物種誌』は、初版 1753年、第2版 1762～63年。約 7300種を含む〕

(3) ケンペル『廻国奇観』(618頁以下) 参照。同じく、ケンペル著、ショイヒツァー訳『日本誌』(ロンドン、第2巻付録 3頁)、『薬物誌』(第2巻 276頁)。茶樹の絵は他に、ピソ、キルヒャー『中国図説』、および『オランダ訪中使節団記録』などに示されている。

(4) オズベックは『中国渡航記』のなかで椿にまつわる体験談を次のように記している。「私は街の通りで盲目の男から椿を1本買ったのだが、それには美しい八重の白と紅の花がついていた。しかし、自分の部屋に戻ってさらに観察してみると、花は別の椿からとられていて、がくの部分が竹の釘で別のがくにとめられているのに気づいた。非常に巧みに細工してあり、もし花がしおれ始めなければほとんどそれに気づかないほどだった。その木自体は蕾しかついておらず、開いた花はなかった。この出来事から私が学ん



だのは、これから中国人を相手にしようとする人は誰でも最大限の用心深さをもって対処すべきで、それでもなおだまされる危険があるということだった」(第7巻17頁)

モケは、『旅行記』(1606年、264頁)のなかで広東のある中国人による珍しいだましの手口について次のような話を伝えている。「ひとりのポルトガル人がある広東の料理人の店でロースト・ダックを買った。その家鴨はおいしそうで、よく太っているように見えたので、彼はかついで自分の船まで運んで帰り、さあ食べようとしたときだった。その家鴨を切り分けようとしてナイフを入れたとき、それはただの皮だけで、棒と一緒に巧妙に詰め込まれた紙の上に皮がのせてあり、家鴨の体らしく見せかけてあっただけということがわかった。その中国人が非常に上手に家鴨の肉だけを取り出して、とてもうまく皮をかぶせていたので本物の家鴨のように見えたのである」

### 3 茶の起源

中国と日本<sup>(1)</sup>だけが茶樹を飲用のために栽培している国として知られているので、いずれか一方の国、あるいは両方の国に固有のものであると断定するのは理にかなったことだろう。<sup>(1)</sup> 〔訳注1〕 どんな動機から現地人たちが初めて茶の浸出液を今のようなやり方で飲用するようになったかははっきりわからない。ただおそらく水を飲みやすくするためだろうと思われる。これらの国々では多くの地方で水が不純で味が悪いとされている。<sup>(2)</sup>

そういう場合の茶の効用に関しては、カルムの『北米大陸旅行記』の中に注目すべき証言があり、その部分の翻訳は次のようになっている。

「茶の評価は人によってさまざまである。もし茶とコーヒーがなくても、私たちの暮らしはそう変わらないだろうし、私たちの懐具合はずっと良くなるだろう。しかし私は公平であろうとするなら、茶の賛辞を述べなければならぬ。もし茶が役に立つ飲み物であるとすれば、それはまさに夏、私の旅行のような場合、つまりワインやその他の飲み物を持ち歩くことはできず、水には虫がうようよいて飲用に適さないような無人の地方を旅行する場合なのである。こういったとき、水を沸かして茶を淹れて飲むととても心地よくて、そういった状況で飲むお茶の美味しさは、言葉では十分に表すことはできない。茶は疲れた旅人を想像以上に癒してくれる飲み物であり、そのことは私自身がこれまで体験してきただけでなく、アメリカ大陸の人跡未踏の森を踏破してきた多くの探検家たちも認めている。そういう旅行では茶はほとんど食糧と同じくらい不可欠のものとされている」<sup>(3)</sup>

1600年頃、スペイン人のテクセイラは乾燥した茶の葉をマラッカで見つけ、中国人はこの植物から飲み物を作るということを教えられた。また1633年オレアリウスは、ペルシア人の間で茶を飲むことが流行しており、この植物をチャー (*Cha*) あるいはチア (*Chia*) という呼び名で、ウズベクのタルタル人を通して中国から入手していることを知った。1639年ロシアの大使シュタルカウは、チャウ・アルティンのモンゴルの宮廷で茶という飲み物のもてなしを受け、帰国に際しては皇帝ミハイル・ロマノフへの贈り物として大量の茶を提供されたが、大使はこの飲み物はロシアでは全く飲用していないからと言って申し出を断った。<sup>(4)</sup> 茶は前世紀、すなわち17世紀の初頭にオランダ東インド会社によって初めてヨーロッパにもたらされた。そして1666年頃、アーリントン卿とオソーリ卿によってオランダからかなりの量の茶がイギリスへ運ばれた。<sup>(5)</sup> その結果、茶はまもなく新しもの好きの人たちの間で知られるようになり、しだいに一般化してきたのである。

しかしながらこの時期以前にも、喫茶は貴族のあいだだけでなく、街のコーヒー・ハウスにおいてさえ、決して珍しいものではなかったらしい。というのも1660年には、全てのコーヒー・ハウスで販売される飲み物に、1ガロンにつき4ペンスの税金が課せられているからだ。<sup>(6)</sup>

1678年という非常に早い時期に、オランダの医者コルネリウス・ボンテクーは、オランダ語で茶、コーヒー、ココアについての論文を発表している。<sup>(7)</sup> この論文でボンテクーは非常に熱烈な茶の推奨者の立場にたって、大量の、例えば1日に2、3百杯ほどの茶を飲む

でも胃をいためる可能性はないとしている。ボンテカー博士の茶に対する過度の賞賛をどんな動機に帰すべきか、今のところ明確にはわからない。しかし彼はブランデンブルグ選帝侯の最初の侍医であり、おそらく学問も人柄も卓越した人物であっただろうから、その人の賛辞は喫茶の普及を大いに促進したであろうと思われる。茶の輸入と消費は日々増加の一途をたどり、17世紀末までにイギリスの一般の人々にも広く知られるようになったのである。

この本の主題とはすこし離れるが、茶が税関に初めて入ってきて以来、現在の驚異的な輸入量に達するまでの消費量の変化をたどることは、あるいは探究心旺盛な読者を大いに満足させるかもしれない。現在1年間に2300万ポンド〔約1万トン〕以上の茶が国内消費に向けられているが、東インド会社は通常少なくとも1年分の供給量を倉庫に備蓄しているという。

次にあげる1776年から1795年にかけての茶の輸入量の表は、ジョージ・ストーン卿によるもので(ストーン、前掲書、第2巻624頁)、読者にご満足いただけるものと思う。

オランダは茶がヨーロッパに紹介された頃、日本と盛んに貿易していたので、おそらくこの商品を最初は日本から運んで来ていただろうと考えられる。しかし現在では、一般的な取引先は中国であり、英帝国およびヨーロッパに茶を供給している主要な地方はフォーケン、あるいはフォーシェン<sup>(8)</sup>〔福建省〕である。

	船 数	1776	船 数	1777	船 数	1778	船 数	1779
スウェーデン	2	2,562,500	2	3,049,100	2	2,851,200	2	3,328,000
デンマーク	2	2,833,700	2	2,487,300	2	2,098,300	1	1,388,400
オランダ	5	4,923,700	4	4,856,500	4	4,695,700	4	4,553,100
フランス	3	2,521,600	5	5,719,100	7	3,657,500	4	2,102,800
神聖ローマ帝国	—	—	—	—	—	—	—	—
ハンガリー	—	—	—	—	—	—	—	—
トスカナ	—	—	—	—	—	—	—	—
ポルトガル	—	—	—	—	—	—	—	—
アメリカ	—	—	—	—	—	—	—	—
プロイセン	—	—	—	—	—	—	—	—
スペイン	—	—	—	—	—	—	—	—
諸外国の総計	12	12,841,500	13	16,112,000	15	13,302,700	11	11,302,300*
イギリス (私貿易を含む)	5	3,402,415	8	5,673,434	9	6,392,788	7	4,372,021
計	17	16,243,915	21	21,785,434	24	19,695,488	18	15,674,321*
		1786		1787		1788		1789
スウェーデン	4	6,212,400	1	1,747,700	2	2,890,900	2	2,589,000
デンマーク	3	4,578,100	2	2,092,000	2	2,664,000	2	2,496,800
オランダ	4	4,458,800	5	5,943,200	5	5,794,900	4	4,179,600
フランス	1	466,600	1	382,260	3	1,728,900	1	292,100
神聖ローマ帝国	—	—	—	—	—	—	—	—
ハンガリー	—	—	—	—	—	—	—	—
トスカナ	—	—	—	—	—	—	—	—
ポルトガル	—	—	—	—	—	—	—	—
アメリカ	1	695,000	5	1,181,860	2	750,900	4	1,188,800
プロイセン	—	—	—	—	1	499,300	—	—
スペイン	—	—	—	—	—	—	2	318,400
ジェノヴァ	—	—	—	—	—	—	—	—
諸外国の総計	13	**16,410,900	14	11,347,020	15	14,328,900	15	11,064,700
イギリス (私貿易を含む)	18	13,480,691	27	20,610,919	29	22,096,703	27	20,141,745
計	31	29,891,591	41	31,957,939	44	36,425,603	42	31,206,445

	船 数	1780	船 数	1781	船 数	1782	船 数	1783	船 数	1784	船 数	1785		
2	2,626,400	3	4,108,900	2	3,267,300	3	4,265,600	3	4,878,900	3	3,204,000	4	3,158,000	
3	3,983,600	2	2,341,400	3	4,118,500	4	5,477,200	3	—	4	—	4	5,334,000	
4	4,687,800	4	4,957,600	—	—	—	—	8	4,231,200	4	4,960,000	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	3,428,400	—	—	
1	1,375,900	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	1	317,700	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	1	933,300	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	8	3,954,100	—	—	—	4	3,199,000
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	880,100
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	3,329,800	—	—	
10	12,673,700	10	11,725,600	5	7,385,800	16	14,630,200	21	19,072,300	18	17,531,100*	—	—	
—	—	17	*11,592,819	9	6,857,731	6	4,138,295	13	9,916,760	14	10,583,628	—	—	
10	12,673,700	27	23,318,419	14	14,243,531	22	18,768,495	34	28,969,060	32	28,114,728*	—	—	
		1790		1791		1792		1793		1794		1795		
—	—	—	—	1	1,591,330	1	1,559,730	1	756,130	—	—	—		
1	1,773,000	1	520,700	—	—	1	852,670	—	—	—	—	1	24,670	
5	5,106,900	3	1,328,500	2	2,051,330	3	2,938,530	2	2,417,200	4	4,096,800	—	—	
1	294,300	2	442,100	4	784,000	2	1,540,670	—	—	—	—	—		
—	—	—	—	—	—	—	—	1	393,870	—	—	—		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
14	3,093,200	—	—	3	1,863,200	6	1,538,400	7	1,974,130	7	1,438,270	—		
—	—	3	743,100	1	5,070	—	—	—	—	—	—	—		
—	—	—	—	—	—	—	—	3	400	—	—	—		
—	—	1	260	—	—	—	—	2	578,930	2	289,470	1	17,460	
21	10,267,400	10	3,034,660	12	6,294,930	19	9,403,200	12	5,436,930	14	5,577,200	—		
21	17,991,032	25	22,369,620	11	13,185,467	16	16,005,414	18	20,728,705	21	23,733,810	—		
42	28,258,432	35	25,404,280	23	19,480,397	35	25,408,614	30	26,165,635	35	29,311,010	—		

\*この中には前年の1780年に到着したはずの分が含まれている。  
 [\*: 1779年および1785年の総計は誤りの可能性があるが、原著の数字のままとする]

イギリスおよび諸外国の船によって中国から輸出された茶の量  
 (1776年から1795年にかけての各年ごとの量。単位は重量ポンド)

\*\*これらの外国船の大部分は、1784年9月にイギリスで施行された帰正法(減税法)以前に中国へ向かった船である。[ヨーロッパ諸国の輸入する茶は、そのほとんどが茶税の高かったイギリスに密輸されていた。1784年の法律によって茶税が下がり、これ以降は密貿易のための外国船は激減する。外国船の総数が減らないのは、アメリカ合衆国の船舶数増加による]

## 原注

(1) この2国のほかにシヤムを加えている著者もある。シモン・パウリとウィルヘルム・ライルの著者やニコラス・テュルピウス『医学概論』（ロンドン、1641年、第4巻第9章）等参照。

(2) ル・コント『中華帝国旅行記』（112頁）、ストーントン卿『中国派遣使節団記録』（第2巻96頁および特に68頁）参照。

(3) カルム著『北米大陸旅行記』（第2巻314頁）。この旅行記の第2版では、巧みな英訳者によって次のような注が付け加えられている。「私はヴォルガ河のむこうの原野を旅したとき、茶についてこれと同じ感想を持つ機会が何度かあった。同じような状況下にある旅人なら誰でもよろこんで、このカルムの見解はそのとおりだと認めるだろう」（フォルスター訳同書、第2巻141頁）。〔パール・カルム（1716-79）はリンネの弟子で、フィンランド、オーボ大学の博物学兼経済学教授。1746年に教授となり、1748年から51年にかけてアメリカに渡り、カナダを中心に探検旅行をおこなった。その際、イギリスの博物商人ピーター・コリンソンの紹介を得て、フィラデルフィアのベンジャミン・フランクリンや、アメリカ植物学の父と呼ばれるジョン・バートラムらの世話になった。帰国後出版した旅行記は、すぐに独訳2冊、仏訳1冊が出ている。英訳はドイツ語からの重訳で、1770年から71年にかけて出版された。好評で1772年にすぐ改訂第2版が出ている。訳者のヨハン・ラインホルト・フォルスターはポーランド、グタニスク出身の博物学者。西村三郎『リンネとその使徒たち』（人文書院、1989年）参照〕

またブライドンの『シシリーとマルタの旅』も参照。ブライドンは書簡20において次のように述べている。「私たちはラバに乗って一晩中旅を続けた。そして10時頃、眠気と疲労でぐったりしてここに到着した。私たちはちょうど今、素晴らしい1杯のお茶を飲んだところだ。お茶はいつも必ず私の眠気と疲労の両方を治してくれる飲み物なのだが、今は旅行に出発したときと同じくらいフレッシュして元気滯刺としている」。フォーレスト船長は『ニューギニアへの航海』の中で、人を陽気にさせ、興奮させるこの飲み物の作用を船員たちが経験した事例を記録している。

(4) フィッシャー『リベリアの歴史』（第2巻694～697頁）。「マンスリー・マガジン」（第6巻60頁）。

(5) ハンウェイ『8日間の旅行日誌』（第2巻21頁）。ハンウェイは、この頃茶は重さ1ポンド（約0.45キログラム）につき50シリングで売られていたとしている。アンダーソンは『商取引年代記』の中で、ヨーロッパ人による茶についての最初の記述は1590年のものであるとしている。しかし文献目録によれば、この主題はもっと以前から考察されていたようである。

ルノドー『アラブ人旅行記』（パリ、1718年、31頁）には、850年頃中国を訪れたふたりのアラブ人旅行者についての記述がある。そのふたりの話として、この帝国の人々はチャー（*chah*）またはサー（*sah*）という名前の薬効のある飲み物を用いており、それはある種のハーブの乾燥した葉に沸騰したお湯を注いで作ること、その液はさまざまな病気によく効くと考えられていることなどが語られる。

〔フランスの東洋学者ルノドー師は、9世紀のアラブ人旅行記をフランス語に訳して1718年に出版した。原本は851年頃インドと中国に旅行したふたりのアラブ人商人が残した記録で、このふたりが誰だったかはわかっていない。9世紀半ばのインドや中国の生活や物産を知る資料として貴重なもの〕

(6) この年にできた法律により、麦芽酒、りんご酒、梨酒、はちみつ酒、蒸溜酒、あるいは強い酒、コーヒー、茶、シャーベット、ココアに対して物品税が課せられ、国王チャールズ2世の存命中、王に納税す

ることになり、国王の収入源となった。ヌーサウクは、『ロンドンの歴史』の中で、チャールズ2世がギルドホールで1675年10月29日のロンドン市長の日、ロンドン市参事会員たちと食事会をしたが、その約1ヵ月後、コーヒー・ハウス閉鎖を布告したことを伝えている。この宴会で国王は市民たちに非難される材料をたっぷり提供し、市民たちは思う存分王の悪口を言って、国王や彼のキャバール政府を非常に憤慨させたので、全てのコーヒー・ハウスを閉鎖し弾圧する布告が12月20日に出された。「なぜならそういう店では、政府に不満を抱いている人々が集まっては、さまざまな誤った、悪意に満ちたスキャンダラスな話をでっち上げて、みんなに読み上げ、王の政府を中傷し、王国の秩序を乱すからである」。そして判事たちは、肝心なのは民衆の口を封じることであると考へ、賢明にも次のように判断したのだ。「コーヒーや茶の販売は罪のない商売かもしれない。しかしそれが扇動家たちの温床となり、嘘を広め、偉大な人々を中傷する場所となるなら、それは公共の利益に反するものとなり得る」

結局コーヒーと茶の業者と小売商たちの請願によって、翌年の6月24日までにコーヒー・ハウス営業再開の許可が下りた。ただしコーヒー・ハウスの店主たちは全ての中傷的な新聞や本、誹謗文などを店内で読ませないようにし、どの客も政府や大臣たちに対するあらゆる種類の誤った中傷的な話を発言したり、もらしたりしないようにさせる、という訓戒がついていた。こうして、政策の洗練によって、1杯のコーヒーや茶を作るただの男が、自分をもてなしている店の客に対して、本の検閲官、マナーの矯正者、政治情報の真偽判定者の役割を果たすということになったのである！そしてこれでコーヒー・ハウスのことは一件落着となった（ヌーサウク、前掲書、第15章）。

1784年5月に減税法と呼ばれる法律が成立し、「いくつかの茶税を撤廃し、国王へはその代わりに別の税収を認めることと、住宅に対するいくつかの税金も廃止する」ということが決まった。

(7) 第2版は『茶、コーヒー、ココアについて』という標題で出版された。故ファン・スウィーテン男爵は、ボンテクーという医者茶に対する賞賛はあまりにも偏向していると厳しく批判している。『評論』（第5巻587頁）参照。「物事には程度がある」という言葉は、ダンカン博士と同じくボンテクー博士にもびつたり当てはまるだろう。

(8) この地方ではこの灌木は、テー（*Thee*）またはテ（*Te*）と呼ばれている。そしてヨーロッパ人は最初ここに上陸したので、その方言の音が保持されている。ル・コント『中華帝国旅行記』（227頁）、デュ・アルド『中国の歴史』（第4巻21頁）を参照。

#### 訳注

〔訳注1〕 日本での茶の栽培開始は平安、鎌倉期の中国留学帰国僧によるという説が一般的。なお、ヤマチャ（自生茶）は日本にも古くからあったが、飲み物としての利用法を知らなかったとする説もある。

#### 4 土壌と栽培

茶樹の栽培に関して私たちが得ている正確な情報は、それも主としてあの優れた学者ケンペルのおかげである。さらにケンペルの記録は日本滞在中に書かれたものなので、信頼度が高い。この主題に関して彼の述べていることをまず紹介し、その後中国式の方法についてこれまで収集できた情報を記すことにする。

ケンペルによれば、この植物を栽培するために特別の庭園や畑が割り当てられてはおらず、特に土壌に良し悪しを配慮することもなく、茶樹は稲作の水田や麦畑のまわりに植えられている。種は 4~5 インチ [10~13 センチメートル] の深さでお互いに一定の距離の穴の中に、一つの穴につき普通 6 個から 15 個くらいの数の種をまとめて、果皮の中に入ったままでうめられる。種子はかなりの割合の油分を含んでいるので腐敗しやすい。そのためまいた種子のうち、かろうじて 5 分の 1 くらいしか発芽しないので、こんなに多くの種をまとめてまくことが必要になるのである。

種は特別に何も世話をしなくても発芽する。しかし勤勉な人たちは毎年雑草を取り、土に肥料をやる。次に葉が出てくるが、3 年目までは摘むのに適さない。3 年目になると、葉は豊かになり、全盛期を迎える。

およそ 7 年くらいのうちに、茶樹は人の背の高さに生長する。しかしその時期、葉の数は少なくなり生長は遅くなるため、枝は剪定される。そうすると、次の夏には新しい若枝と若葉が豊かに生えてくるので、茶樹の持ち主にとっては前年の損失と苦労が十分報われることになる。10 年目に切り整える場合もある。

信頼できる著者や旅行家たちからこれまでに集めた情報によれば、この灌木は中国においても、日本と同様のやり方で栽培され、加工されている。ただし中国は大量の茶を輸出しているので、畑全体に茶を植え、外国市場への供給をはかり、国内消費にも向けている。

茶樹は特に谷あいの土地、すなわち丘陵地の斜面や川の土手など南に面して日当たりのよい場所を好む。ただし、かなりの温度差で寒暖に耐えることができ、北京のような北の気候でも広東<sup>(1)</sup>と同じくらい元気に育つ。北京はローマと同じ緯度で、気象観測からすると北京近辺の冬の寒さは北ヨーロッパの一部の地域と同じくらい厳しいものと考えられる。

(2) [訳注 1]

#### 原注

(1) 最上質の茶は温暖な気候で育つ。北京と広東の中間に位置する南京周辺の地方は良質の茶を産する。これまでのところイギリスでは過度の寒さのために枯れた茶樹はないことが確認されている。ただし、私の知るところではその逆は起こったことがある。キューにあるドウェイジャー王女の庭園の茶樹は、ガラス窓の下で自然な太陽熱によってよく生長していたし、今は賢明な植物学者、J. ゴードン氏の所有になっているマイル・エンドの何本かの茶樹も同じやり方でよく育っている。フォザギル博士の茶樹はアプトンにある博士の庭園で（温室内ではなく）外気に触れながら元気に生育しており、チェルシーの植物園が入手した茶樹には長さ 5.25 インチ [約 13 センチメートル] の葉が 1 枚ついていた。

(2) デュ・アルドやその他の著者たちの観察によれば、中国のある地域では冬の寒さは非常に厳しい。北アメリカ大陸の内陸部やその他の広大な大陸では、同じ緯度にある島や海岸地帯よりも寒暖の差がずっと激しいが、これは海の上を吹く風は、広大な陸地を吹く風よりも寒暖の差があまりないためである。

#### 訳注

〔訳注1〕 現在の中国では、主要な茶の産地の北限は北京より南の地域とされている。このあたりの記述には、寒い気候でも茶樹は育つのではないか、というレットサム<sup>1</sup>の期待がこめられている。

## 5 茶摘み

茶葉を摘み取るのに適した季節になると、茶摘みの人たちが雇われる。この人たちは生計を立てるためにこの仕事に従事し、熟練していて、茶を摘む速さはとても速い。茶葉を手いっぱいもぎ取るのではなく、一つ一つ注意深く摘んでゆく。このやり方はとてもまどろっこしい感じがするかもしれないが、ひとりの人が1日に4~10または15ポンド〔約1.8~4.5キログラムまたは6.8キログラム〕もの葉を集めることができるのだ。1年のうちの異なる茶摘みの時期について、ケンペルは次のように記述している。<sup>(1)</sup>〔訳注1〕

I 最初の茶摘みの時期は、春分の前の新月から新年を数える日本の暦では最初の月（正月）の中頃に始まり、私たちの暦の2月末か3月初め頃に終わる。この時期に摘まれた茶葉は碾茶（*Ficki Tsjaa*）あるいは抹茶（粉末茶）と呼ばれている。というのも茶葉を粉末にして熱湯に入れてすすり飲みするからである。こういった柔らかい若葉はまだ芽生えて数日しかたたないときに摘み取られる。それでこの茶は非常に稀少で高価なために王侯貴族や金持ちだけが味わえる茶となり、インペリアル・ティー（*Imperial tea*）と呼ばれる。

これと同じような種類のお茶で、それぞれの産地にちなんで宇治茶（*Udsi Tsjaa*）、竹崎茶（*Tacke Sacki Tsjaa*）と呼ばれるものもある。この二つの地域では茶葉の扱いに特別微妙な心配りをされていて注目に値するので、その片方の地域について次に述べておきたい。

宇治は小さな日本の町で、海〔湖〕に面しており<sup>〔訳注2〕</sup>、都の中心からそう遠くないところにある。この小さな町の一帯には同じ宇治という名前の美しい山がある。この山は茶の栽培に最も適した土と気象条件をもっているので、生け垣に囲まれていて、さらに安全性を高めるため周囲に幅広い堀がめぐらされている。お茶の木はこの山に整然と列をなして植えられ、列と列の間は人が歩けるようになっている。この場所を管理し、茶葉が傷んだり汚れたりしないように保護する人が雇われている。茶摘みをする人たちは、茶摘みを始める数週間前から、いやな匂いを茶葉にうつす可能性のあるような食べ物は一切口にしないし、実際に茶葉を摘み取る際も、薄い手袋をはめるなどして細心の注意を払っている。<sup>(2)</sup> この葉からつくられたインペリアル・ティーあるいはブルーム・ティー<sup>(3)</sup>（花茶）は、この山の主任監督官が付添い、屈強な護衛と大勢の従者に守られて皇帝の宮殿へ運ばれ、皇帝の一族に献上される。

II 2番目の茶摘みの時期は日本の暦では第二の月に当たり、3月後半か4月の初め頃である。この時期になると完全に生長した葉もあるが、まだ生長しきっていない葉もある。しかし摘むときはどれも一緒に集められ、あとで葉の老若、大小、品質によって異なる等級に分類される。最も若い葉は特別の注意を払って選別され、新茶あるいはインペリアル・ティーとして売られる。この時期に集められた茶は中国式の注湯法で淹れて飲まれるので唐茶（*Tootsjaa*）または中国茶と呼ばれている。茶の業者や茶商はこの茶を4種類に分け、それぞれ異なる名前をつけている。



Ⅲ 3 番目、最後の茶摘みは日本の暦で第三の月、ヨーロッパでは 6 月頃に当たり、葉は数も多く、完全に生長しきっている。この種類の茶は番茶 (*Ban Tsjaa*) と呼ばれ、最も粗末な茶で、主に下層階級に人々が飲む。

1 年間に二度の茶摘みだけしかしない生産者もあるが、その場合は第一、第二の茶摘みがそれぞれ既述の第 2 期と第 3 期に当たる。また年に一度だけ大きな茶摘み<sup>(4)</sup>をする者もあり、その場合は既述の第 3 期、すなわち最後の摘み取り期と同じころに茶摘みをする。ただしそれぞれの時期に摘み取られた葉は、それぞれ異なる等級に分類される。

中国人はやはりある決まった時期に茶摘みをするが<sup>(5)</sup>、その時期が日本と同じかどうかについては十分な情報がない。しかし日本人と中国人の交流は頻繁に行われ、相互の貿易もさかんなので、おそらく茶の収穫時期は日中ほぼ同時であると思われる。<sup>(6)</sup>

#### 原注

(1) ケンペル『廻国奇観』(618 頁以下) およびケンペル『日本誌』(付録、6 頁以下)を参照。

(2) 他の種類の茶を摘む前には、これほどの注意が払われることはない。

(3) このブルーム・ティー(花茶、*bloom Tea*)というのは、オランダ人が同じ名前をつけた茶と同一のものとは考えられない。というのもこの茶は、現地ではヨーロッパで売られている普通のブルーム・ティーよりずっと高い値段で諸大名に売られているからである。ケンペル『廻国奇観』(617 頁)、『日本誌』(付録、9 頁)。ノイマン著、ルイス訳『化学』(373 頁)。

(4) この場合、下の方のごまごまして水分の少ない葉は摘み取られないで木に残しておくらしい。オズベック『中国渡航記』(第 2 巻 303 頁)に引用されたエッケベルク『中国の農業』参照。

(5) デュ・アルド『中国の歴史』(第 4 巻 12 頁)。

(6) デュ・アルド、前掲書、第 2 巻 300 頁。ケンペルは『日本誌』の中で日中両国間では太古の昔から貿易が続いてきていると述べている。以前、中国人は日本人とのあいだに現在よりも広範囲にわたるつながりをもっていた。宗教、風俗習慣、書籍、文学、芸術、学問などの分野で日本と強い結びつきがあったので、中国は(鎖国している)日本に出入りする自由を許されたのである。

#### 訳注

〔訳注 1〕 ケンペルに基づく記述は、このあと本書 57 頁まで続く。なお、訳出にあたって、ショイヒツァーによる英訳、ドイツ語ドーム版、ドーム版の邦訳(今井正訳)の 3 種の『日本誌』を参照した。

〔訳注 2〕 宇治は京都の南、奈良との中間に位置するが、海や湖には面していない。おそらく琵琶湖に近いため、ケンペルはこのように書いたのだと思われる。

## 6 製茶法と保存法

茶を乾燥させる共同の製茶作業所が建てられていて、自分の家に適当な設備がない人や必要な技術が不足している人は、誰でも自分の茶葉を持って行き、いつでも乾燥させてもらえるようになっている。このような建物には5から10あるいは20くらいの小さなかまどがある。かまどの高さは3フィート〔約90センチメートル〕くらいで、それぞれ上の部分には大きくて平らな鉄の釜がのっている。<sup>(1)</sup> 釜は背の高いもの、四角や丸い形のものなどがあり、かまどの火をくべる口のある側は少し上に曲がっていて、かまどの熱から作業者を守るとともに、茶葉が落ちるのを防いでいる。

そこにはまた敷物がかけられた低く細長い台があり、その上に茶葉が置かれ、台のまわりに座った人たちが葉を丸める。鉄の釜は下のかまどの小さな火によって一定の温度に加熱されていて、摘んだばかりの新鮮な数ポンド〔1ポンドは約0.45キログラム〕の葉がその上に入れられる。新鮮で水分の多い茶葉が熱い釜に触れるとばちばちとはじけて音を立てる。作業者はこの茶葉を、熱すぎてもう我慢できなくなるまで、素手でできる限り素早くかき混ぜる。そして最後の瞬間に扇に似た形のシャベルですくって葉を火から下ろし、敷物の上にさっとひろげる。それを茶を揉む人たちが手のひらで一方向に丸めるように揉んでゆく。そのあいだ別の人たちは、茶の葉を早く冷まして巻きを長持ちさせるためにあおいで温度を下げていく。<sup>(2)</sup>

この過程は、葉の中の水分をすっかり放散させ、巻きをより完全に保つために、茶が貯蔵されるまでに2~3回あるいはそれ以上繰り返される。繰り返しのたびに、釜はしだいに低い温度で、茶を混ぜる作業はだんだんゆっくりと注意深く行われるようになる。<sup>(3)</sup> このあと茶は種類別に分けて貯蔵され、自家用と輸出用にあてられる。

碾茶はふつう粉にして飲まれるので、他の茶よりさらによく乾燥するまで炒らなければならない。碾茶にするのは、まだ芽生えたばかりで柔らかい小さな時に摘まれた葉なので、熱いお湯に浸すだけですぐに取り出し、全く揉捻せずに乾燥させる。

農民は茶を陶器の壺に保存する。<sup>(4)</sup> この壺は少ない手間と費用で全ての必要な目的に応えてくれるので、茶をより安く売ることができるのである。

製茶を完了させるためには、茶を数ヵ月間貯蔵した後、それまで茶を保存していた容器から取り出し、非常に弱い火であぶって乾燥させ、葉の中に残っていたか、あるいは保存中に吸着したかもしれない水分をすっかりなくさなければならない。

普通の茶は口の小さい陶器の壺に保存されるが、皇帝や貴族の用いる最上等の茶は、チャイナ、つまり磁器の容器に入れられる。農民は最も粗末な茶である番茶をワラで編んだ樽形の籠に入れて自分たちの家の軒下につるす。それは煙を外へ逃がす穴のそばなのだが、そんな場所に置かれても番茶はだいなしになることはないのだ。

ケンペルが日本の茶の摘み取りや保存について私たちに教えてくれるのは以上のようなことである。中国における茶の栽培や製茶についてはどの著者も非常にわずかしか扱って

いない。ル・コント<sup>(5)</sup>は、本当に良い茶を得るには、葉がまだ小さくて柔らかく、みずみずしいうちに摘まなければならないと述べている。中国では普通3月か4月に、季節の歩みにしたがって茶摘みを始める。そして茶を摘んだ後、茶葉を沸騰した湯の蒸気にさらして柔らかくする。そして蒸気が葉に浸透するやいなや、葉を火に掛けられた銅板<sup>(6)</sup>の上に広げ、葉が茶色くなり、ひとりでに私たちが目にするような巻いた形になるまで徐々に乾燥させる。

しかし、粗雑な描き方ではあるが、製茶過程を最初から最後まで忠実に表わしている中国の絵を見ると、茶樹は大部分、丘陵地帯の岩の多い頂上付近や陰しい斜面に生育していることは明らかである。そして中国人が道を作ったり、足場を組んだりして手間を掛けている様子から考えて、こういった場所こそ最も上質の茶が採れるのだらうと思われる。このような絵から、茶樹は人の背よりそれほど高くはないように見える。茶の葉を集める人たちは必ず地上に立っている姿で描かれている。確かにかぎのついた棒を使っているが、こういった棒は、枝が小川や河にかかっていたり、近づくのが難しい場所にあったりするときに、自分の方に引き寄せるために使用するのであって、普通の地面に生育している木のとっぺんや高いところの枝を下に曲げるためのものではないように思われる。<sup>〔訳注1〕</sup>

茶を摘むとすぐ種類別に分けて日本人の方法とほぼ同じやり方で加工する。中国人は化学者の実験室や大きな屋敷の台所にあるようなストーブのレンジをつくり、そこで作業して、釜の中の葉を丸める。中国人も乾燥を繰り返す。茶を浅い籠に入れて広げ、外の太陽に当てた後、また同じように火で乾燥させる。そしてふるいを使って、大きい葉を小さい葉からより分け、さらに小さい葉を屑葉からより分けている。

中国人は上等の茶を、砂糖の塊のように円錐形をし、錫または鉛でできていて、竹製のぴったりとしたカバーのついた容器に保存する。<sup>〔訳注2〕</sup> また、四角い木製の箱に薄い鉛の線を張って、乾燥した葉を入れて紙でおおう。外国に輸出するときはこの方法である。普通の茶は籠に入れてあり、ヨーロッパ人と商談が成立するとすぐ籠から出して箱や頑丈な輸送箱に詰め替える。<sup>(7)</sup>

茶の収穫がすむと、それぞれの家族は必ず宗教的儀式をして神への気持ちを表すということを、中国人の名誉のために述べておきたい。

#### 原注

<sup>(1)</sup> 銅の釜のことを書いている著者もあり、銅の表面にできる緑色の結晶が緑茶の緑色を濃くするのではないかと仮定している。しかし私が行った実験から、この仮定には何の根拠もないように思われる。本書第1部第7節を参照。

<sup>(2)</sup> ジョージ・ストーン卿は、著書『中国派遣使節団記録』において、茶葉はそれぞれ（等級や品種別に）女性の指の間で揉捻されると述べている（第2巻465頁）。

<sup>(3)</sup> 上等の緑茶を保存する際、その緑色と消えやすい芳香を維持するために、この作業には細心の注意が必要である（本書第1部第7節参照）。

<sup>(4)</sup> これは中国でも行われている。オズベックの『中国渡航記』（第2巻303頁）に引用されたエッケベ

ルクの『中国の農業』を参照。

(5) 『中華帝国旅行記』。

(6) この問題に関しては本書第1部第6節および第7節を参照のこと。またル・コントの話の最後の部分に誤りが無いかどうか疑問に思う。なぜなら、どんな葉であれ、ヨーロッパへもたらされている茶のような完全なカールがひとりではできるとは考えられないからである。なお本節の注1に記したとおり、茶の乾燥には鉄板か陶板しか使われていない。

(7) 茶ができるまでの過程で嫌悪すべき事態がいくつかある。オズベックは中国の働き手は裸足で茶を踏んで箱詰めすると言っている。『中国渡航記』(第1巻252頁)。ジョージ・ストーン卿も同様の指摘をしている。『中国派遣使節団記録』(第2巻466頁)。

[原注にあるとおり、輸送箱への詰め替えに際して、足で作業しているのではないかという点が当時ヨーロッパで問題にされていた。これは事実だったようだが、レットサムは参考文献を挙げるだけで断言を避け、その代わりに、茶を与えてくれた神様への中国人の感謝の様子を述べて、茶が中国人にとっていかに尊重すべき大切な飲み物であるかを強調している]

#### 訳注

〔訳注1〕 ここでは、茶樹の大きさは人間の背の高さくらいであることが強調されている。

〔訳注2〕 この箇所から、レットサムの時代の砂糖の塊は、円錐形が一般的だったことがわかって興味深い。

## 7 茶の種類

すでに第 6 節で述べたとおり、茶の摘み取り時期によって多くの異なる茶の種類分けがあり、そのそれぞれについて製茶の良し悪しによりさらに等級が分かれるので、茶の種類は非常に多くなる。<sup>(1)</sup> しかしわれわれヨーロッパ人にとっては、茶の種類はずっと限定されていて、大きくわけて 3 種類の緑茶と 5 種類のボヒー茶に限られる。

### I 緑茶 (*Green Tea*)

#### 1 ビング、インペリアル、またはブルーム・ティー

葉は大きく、巻きは緩やか。明るい緑色で、かすかな繊細な香りがある。

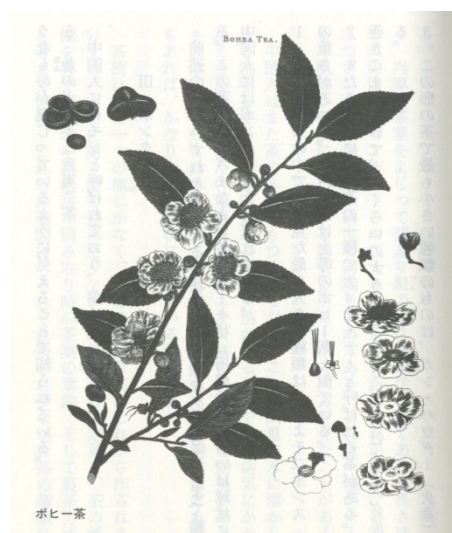
#### 2 ハイソン (熙春) 茶

この茶を初めてヨーロッパに輸入した商人の名前にちなんでこう呼ばれている。葉はくるくる堅く巻いており、小さく、青に近い緑色<sup>(2)</sup> をしている。

#### 3 シンロまたはソンロ (松蘿) 茶

これは他の多くの茶と同じように、産地に由来する名前である。

### II ボヒー茶 (*Bohea Tea*)



#### 1 スーチュアンまたはスーチョン (小種) 茶

この茶は中国人にサーティヤン、サクト・チャオン、スー・ティヤンと呼ばれており、上級のロン・フー茶である。水色〔浸出液の色〕は黄色がかった緑色になる。<sup>(3)</sup>

#### 2 カムホーあるいはスムロー (揀焙) 茶

茶の産地に由来する呼び名。香りのよい茶で、スマレの香りがする。水色は薄く、青白い。

#### 3 コン・フー、コンゴーまたはボン・フォー (工夫) 茶

この茶は次のペコー茶と比べると、葉はより大きく、水色は少し深く暗い色をしている。茶葉の色は、普通のボヒー茶とよく似ている。<sup>(4)</sup>

#### 4 ペカオ、ペッコー、またはペコー（白毫）茶

中国人にはバック・ホーあるいはバック・ホーと呼ばれている。小さい白い花のようなものが混じっているように見えることで知られている。

#### 5 並のボヒー（武夷）茶

中国人にはモジと呼ばれており、葉は単一色。<sup>(5)</sup>

### III ポンクル茶

前述の茶のいずれとも異なる形状すなわち球状の茶もこれまで輸入されてきている。この茶はさまざまな大きさのケーキ状（円盤状）あるいは球状に作られていて、中国人にはポンクル茶と呼ばれている。

1 この固形茶の中で私が見た最も大きな種類は、およそ 2 オンス〔約 60 グラム〕の重さがあった。水色や味は上等のボヒー茶と似ている

2 またこの他に、緑茶の一種でティオ・テーと呼ばれる茶がある。これは丸い形に巻きこまれていて、豆くらいの大きさで、大きいときはナツメグくらいのこともある。

3 この形の茶で最も小さい種類のものは、ガン・パウダー（火薬）茶と呼ばれている。

4 肉厚の茶葉をよじって荷造り紐のような紐状にしてあり、長さは 1.5~2 インチ〔約 4~5 センチメートル〕くらいの茶をときどき見かける。普通この紐状の茶は三つずつ束ねて色の違う絹糸で両端をとめてある。これは一塊が 1 人分の茶に相当する。私はこの形になっている緑茶とボヒー茶の両方を見たことがある。

中国人はまた茶のエキスもつくっており、これは大量の水に溶かして用いる薬であると説明している。中国人によれば、熱のあるときや他の病気にかかったときなど、たくさん汗を出したい場合に、このエキスは多くの強力な効果があるという。このエキスは、あるときは小さなケーキ状で、幅は 6 ペンス白銅貨ほどもないくらいのこともあれば、かなり大きな球状になっている場合もある。

茶樹はただ一つの種しかなく、全ての多様な茶はこれから作られるということについてはすでに第 1 節で述べた。ケンペルはこれと同意見で、茶の種類の違いは、茶樹を育てる土壌や栽培法、摘み取り時の茶葉の葉齢、そして製茶方法によって決まると考えていた。<sup>(6)</sup> これらの要因は、それぞれ多かれ少なかれ茶の種類に影響を与えると思われるが、これらの要因だけで、全ての多様な茶の種類の説明になるかどうかは疑わしい。現在ロンドン近郊の多くの植物園に植えられて生育しているボヒー茶の木は、非常にはっきりした多様性を示している。この本の綴じ込みのボヒー茶の絵と比べると、葉はより深い緑色で、それほど深いぎざぎざはなく、茎はもっと黒っぽい色で茶樹全体はそれほどうっそうと茂った感じはしない。しかし植物学的特徴という点では同じである。

私は入手できた全ての種類の緑茶とボヒー茶を用いて浸出液をつくり、淹れた後の茶葉を紙の上に並べてそれぞれの大きさと葉の肌理を比較し、それによってそれぞれの葉の年齢をつきとめようとした。私は緑茶の葉はボヒー茶の葉と同じくらい大きく、繊維の多さもほぼ同じくらいであることに気づいた。このことから、葉の年齢の違いは、他の要因と比べると、茶の種類の違いをそれほど左右しないのではないかと思われる。

私たちはヨーロッパにおいては土壌、栽培法、日光や風雨のあたり方などがあらゆる種類の野菜に大きな影響を及ぼすことを知っている。しかし同じ種の植物が同じ地方、いや同じ地域でさえ差異を示すこともある。そして日本やとくに中国大陸では、その違いはヨーロッパよりもっとずっと顕著なものであるに違いない。中国ではある場所は気候がたいへん寒く、またある場所はちょうどよく、別の場所では極端に暑いという具合だからである。私は製茶の方法も少なからず影響しているに違いないと確信している。私はあるいくつかのヨーロッパの植物からとった葉を、すでに述べたやり方で乾燥させてみた（第 6 節参照）。すると原産地の茶とそっくりなものできて、その葉で淹れた飲み物は見た目も飲んだ味もまったく本物の茶と同じで、疑われることがなかった。このように自分で〔ヨーロッパの植物で〕製茶してみたもののなかには、完全なカールを残している葉や、最上等の緑茶のような明るい緑色を残しているものもあった。また同じときに加工したもので、緑茶よりボヒー茶に似ているものもあった。<sup>(7)</sup>

しかし私はわずかな試行実験の結果を過大に強調するつもりはないし、将来おそらくこの国の切実な関心事となるであろうこの問題に関して、何か結論めいたことを述べて新たな探求を妨げようとも思わない。

ただ私たちは、茶を中国から輸出する前に、すでにわが国で知られているやり方の他に、色<sup>(8)</sup>や香り<sup>(9)</sup>の違いを生み出すような別の方法が使われているかどうかを明らかにするよう試みたいと思う。物知りの友人が教えてくれたことによると、彼の所有する 1 組の中国の絵には茶の加工過程全体が描かれているのだが、そのうち 1 枚には、数人の人物が明らかに異なる種類の茶をより分けていて、それを太陽に当てて乾燥させている様子が見られ、その人たちのそばには非常に白い物質がかなり大量に入った数個の籠が置かれている。この物質が何であるか、また何のために使われるのかについてはっきりとはわからない。しかし、これが茶の加工に使われるものであるのは間違いないと友人は考えている。なぜなら中国人は、自分の描こうとする眼前の事象に全く関係のないものを絵の中に持ち込むことはめったにないからである。

私たちは、茶に香りをつけるためにアジア人が用いる植物性の物質のことならよく知っている。すなわちそれは木犀（銀桂、ギンモクセイ）であり、その花は中国から輸入される茶の中にしばしば見かけられる。また植物としてのギンモクセイは、今やロンドン近郊の庭園ではそう珍しいものではなくなっているので、私はその銅版画をここに掲げ、植物誌を記すことができる。<sup>(10)</sup>

〈ギンモクセイ〉



オレア・フラグランサ (OLEA FRAGRANS)

芳香性オリーブ (Sweet-Scented Olive)

第2綱 (2雄しべ綱) 第1目 (単一位雌しべ目)

属としての特徴

花冠は四つの裂け目があり、切片は少し卵形。核果で種はひとつ。

種としての特徴 (この記述は、主にツンベルク『日本植物誌』に基づいている)

甘い芳香性のオリーブ、鋸歯状の葉が葉柄上に十文字形に交差してついており、花柄は側生、房状で花は一つずつ。

幹は、太く木質。

枝は、大小があり三つに分かれ、少し四角ばっていてすべすべしている。

葉は、葉柄上に十文字形に生え、長細い形で尖っており、鋸歯状。先端はやや反り返っている。葉脈は平行、網状脈、表面はつやつやして深緑色、裏面は色が薄い。葉は小枝にひろがってついており、数は多い。長さは手指の長さとおなじくらい。

葉柄は、片側は平らで、もう一方は丸みを帯びている。溝があるが、つるつるしており、手指の爪の半分の長さ。

花は、小枝に6~8個あつまった散形花序で、花柄にのっている。

花柄は、糸状で一つの花をつける。すべすべして白く、長さは手指の爪と同じ。

萼は、1枚。非常に小さくかすかに四つのぎざぎざがある。白っぽくなめらか。

花冠は、花びらが1枚で、車輪形、色は黄色味を帯びた白。管〔合弁花冠の合体した基部〕はほとんどなく、合弁花冠の舷部は広がって四つに分かれている。その切片は卵形、鈍形、凹形で厚みがある。

雄しべの花糸は、2本。管の入口に入っていて、白く、非常に短い。



葯は、卵形。やや大きく、二重になっており、黄色っぽい。

胚の上部は、細長くつやつやしている。

花柱は、糸状。

柱頭は、単一で尖っている。

ジョージ・ストーン卿は、その著書『中国派遣使節団記録』（第2巻467頁）に、茶の香り付けに使われるもう一つ別の植物のことを記している。その花は野バラに似ており、葉は茶の葉に似ているので、中国人はチャー・ファウ、あるいは茶花（フラワー・オブ・ティー）と呼んでいる。この植物の絵は本書に綴じ込まれている。非常に聡明で学識豊かな旅行家であるジョージ・ストーン卿は親切にも次の叙述とあわせて、ここに紹介することを許して下さったものである。

「茶に非常によく似た植物が、山々の斜面や頂上で今の季節に花を咲かせている。山は太陽と雨の協同作業によって石のかけらがぼろぼろし崩れて目の粗い土になったような土壌をしている。中国人はこの植物をチャー・ファウあるいは茶花と呼んでいる。その理由は、この植物と茶が似ていることや、茶の香りを高めるためにアラビア・ジャスミンの花全体を混ぜるように、ときどきこの植物の花びらを茶に混ぜることがあるためである」

「この植物、チャー・ファウは、植物学者のいうところのカメリア・セザンカ（*Camellia Sasanqua*、山茶花）であり、実をつける。この実からはフィレンツェ産の最上級品に匹敵する食用油がとれる。そのためこの植物は非常に多く栽培されており、他の植物はほとんど生育に適さないような条件下でも簡単に栽培できるため、特に価値がある」。なお本書73頁にこの植物の絵がある。（頁数は原書のまま）



緑茶は銅板の上で加工されるのではないかと疑う人もいて、その人たちは茶の緑色はその金属に由来すると主張してきた。しかし、もしこの仮説に何らかの根拠があるならば、そのような茶の浸出液と混ぜられた揮発性塩基性物質は、その浸出液を青色に変化させるので、非常に少ない銅であっても検知できるはずである。<sup>(11)</sup>

また他にも、妥当性はさらに低い説だが、茶の緑色を緑礬〔硫酸第一鉄<sup>(12)</sup>〕のせいだと主張してきた人たちもいる。しかしこの物質は単なる鉄塩に他ならず、もしこれが茶に添

加されたとする、茶葉はたちまち黒くなり、その茶の浸出液は濃い紫色になるだろう。<sup>(13)</sup>  
植物性の物質からつくられた緑色の染料が着色に使われていると考えるほうがまだしも可能性があるのではないだろうか。

#### 原注

(1) デュ・アルド『中国の歴史』(第4巻21頁)、オズベック『中国渡航記』(第1巻246頁)などを参照。

(2) 中国には、ハイソン・ウトチンと呼ばれる幅が狭くて短い葉をした別種のハイソン茶がある。〔中国茶の名称については、矢沢利彦『グリーン・ティーとブラック・ティー』(汲古書院、1997年)等を参照]

(3) パードレ・スーチョンは普通のスーチョンよりも味と香りが良い。葉は大きくて黄色がかっており、くるくる巻いておらず広がって1包み半ポンド〔約225グラム〕ずつ紙に包まれている。この茶は一般に隊商によってロシアに運ばれている。海路では十分な注意を払わないとだめになってしまうだろう。イングランドではめったに出会うことのない茶である。

(4) リン・キーサムという茶は、細くてごまごました葉をしている。この茶は単独で用いられることはめったになく、他の種類の茶と混ぜて使われる。これをコンゴ茶に加えることによって、中国人は一種のペコー茶を作ることがある。オズベック『中国渡航記』(第1巻249頁)参照。

(5) 最上のボヒー茶は、中国人にタオ・キョンと呼ばれている。少し質が劣るもので、産地の名をとってアンカイと呼ばれるものがある。広東に近い方南地方では、茶は非常に粗く、葉の色は黄色または茶色がかった色をしており、味は他のどれよりもまずい。この茶は中国人に方南茶またはクーリー茶と呼ばれている。

(6) このことから第1節の最後に述べたことはより確かなものに思われる。

(7) 熱すぎずちょうど程よい火加減で加熱するほうが、急激に熱するよりも葉の緑色と香りをよく保つことができた。ただし中火で加熱する場合は、炒る回数を増やして繰り返す必要がある。

(8) 上等のボヒー茶の浸出液の色は、緑茶の色とそれほど変わらない。アルコールに浸すと、ボヒー茶も緑茶もどちらも美しい深緑色を呈する。

(9) 私は広東にしばらく住んだことのある数人の知識人から、広東周辺の茶の木は、生育中はほとんど香りがしないと聞いている。このことはイングランドの茶の木についても、中国からの乾燥標本についてあてはまる。ただし、だからといって加工された茶にそれぞれの種類特有の香りがあるのは、人工的な技能だけによるものだと結論づけるつもりはない。なぜならわれわれの植物でも、例えば牧草などは、乾燥させて干草にするまではほとんどあるいは全く香りがしないのだから。

〔茶の香りは、人工的着香だけによるのではなく、乾燥、製茶の過程で生じるものかもしれないことを、レットサムはここで示唆している〕

(10) ツンバルク『日本植物誌』参照。ここに記載したギンモクセイの植物誌は主にこの本に依拠している。

(11) 100分の1グレイン〔約0.65ミリグラム〕の銅が1パイント〔約0.57リットル〕の液体に溶けた溶液に揮発性のアルカリを混ぜると、さつと鮮やかな青色に変化する。ノイマン著、ルイス訳『化学』(62頁)参照。最上のインペリアル茶とブルーム茶は、実験でこの金属の存在を全く示さなかった。

(12) トーマス・ショートの茶論、16頁を参照。ブルハーフェ [オランダ、ライデン大学医学部教授] は緑茶の緑色を、この物質のせいであるとした。[緑礬すなわち硫酸第一鉄は、硫酸鉄中最もよく知られ、用途の多いもので、インキの製造に用いる]

(13) 「この国ではその目的（緑茶の着色）のために銅の板が使われたことは決してないと人々は確信を持って言っている。実際、中国で使われる道具類で銅を用いたものはほとんどなく、銅の主な用途は貨幣なのである。陶製か鉄製の板が炭火の上に置かれており、茶の葉の全ての残存水分を引きだして葉をからからに乾燥した状態にする」（ジョージ・ストーン『中国派遣使節団記録』第2巻465頁）

[当時イギリスでは茶の緑色が、着色によるのではないかという不安や心配はかなり根強く、茶への反対論の重要な論拠のひとつとなっていた。レットサムが本書で、繰り返し茶の着色について論じているのもそのためである。レットサムは、硫酸鉄や銅など人体に害をおよぼすものは使われていないということを強調している。緑茶の緑色はこれまでヨーロッパにあった薬草の飲み物と全くちがっていたので、なぜこれほどもとの植物の緑色が保持できるのか、ヨーロッパの人々にとっては非常に不思議だったらしい。緑色に対して特に警戒感が強かったのは、銅にできる緑色の錆、すなわち有毒の緑青などへの連想からかもしれない。また、食品に色を付けたり、混ぜ物をするのは、実際にイギリスで古くから行われており、中国や日本でも同様ではないかと考えられたのかもしれない。例えば、黒パンより白パンの方が人気が高かったため、パンを白くするために明礬、白亜（チョーク）などの混ぜ物が横行したことが記録に残っている]

## 8 喫茶法

中国人も日本人も、少なくとも 1 年間保存しないうちは決して茶を飲まない。なぜなら新茶のうちは麻薬的な作用があり、神経を攪乱させるとされているからである。<sup>(1)</sup> 中国人は、現在ヨーロッパでおこなわれているのと同じやり方で、茶葉に熱湯を注いでその浸出液を注ぎだす。しかし中国人はそうしてできた飲み物を、砂糖やミルクを加えずにそのまま飲む。<sup>(2)</sup> 日本人は茶葉を手でひく臼で挽いて細かい粉にする。そしてその粉に熱湯をまぜ、やや薄めのどろどろした液体にして、この状態のものを啜って飲む。<sup>(3)</sup> 特に貴族や裕福な人々はこの飲み方をする。このお茶は次のようなやり方で点てられ、同席する人々に供される。まず茶入れにはいった抹茶を含む茶道具一式が一座の人々の前に置かれる。茶碗を湯で満たし、中ぐらいの大きさのナイフの先端にのるくらいの分量の抹茶を、茶入れから取り出してめいめいの茶碗に入れる。これを歯のようなぎざぎざ状の奇妙な道具〔おそらく茶筌〕で、泡立つまでかき混ぜてできた飲み物を一座の人々に供する。これは温かいうちに啜り飲まれる。<sup>(4)</sup> デュ・アルドによれば、この方法は日本だけに特有なのではなく、中国のいくつかの地方でも行われているという。<sup>(5)</sup>

庶民は、もっと粗末な茶（本書第 5 節Ⅲ）を湯でしばらく煮出し、それをふだんの飲み物として飲用している。茶を用意するために、朝早く水をいっぱいに入れたやかんが火にかけられる。茶は袋の中か、あるいはちょうど良い大きさでやかんの底に固定された籠の中に入れ、茶殻が邪魔にならないようにやかんの口から飲み物を注ぐ。番茶（同第 5 節Ⅲ）だけがこのようなやり方で飲まれている。それは、番茶の有効成分が他の茶よりずっとかたく凝固しているため、ただ湯に浸すだけでは十分にそれを引き出すことができないからである。

そしてまさに中国においても、茶は全て労働者の一般的な飲み物である。どんな仕事であれ、仕事をしている人の絵には、ほぼ必ずティーポットとカップが描かれている。刈り取る人も脱穀する人も、戸外で働く人も室内で働く人も、みながこのティーポットとカップというお付きの者を従えているのだ。<sup>(6)</sup>

茶を点て、上品で優雅なしぐさでそれを客に供することは、日本では、ちょうどヨーロッパ人がダンスやその他の分野の稽古ごとをするのと同じように、男女ともに先生について習うたしなみとされている。

### 原注

(1) ケンペル『廻国奇観』（625 頁）、『日本誌』（第 2 巻付録第 10 節および第 16 節）。

(2) オズベック『中国渡航記』（第 1 巻 299 頁）。

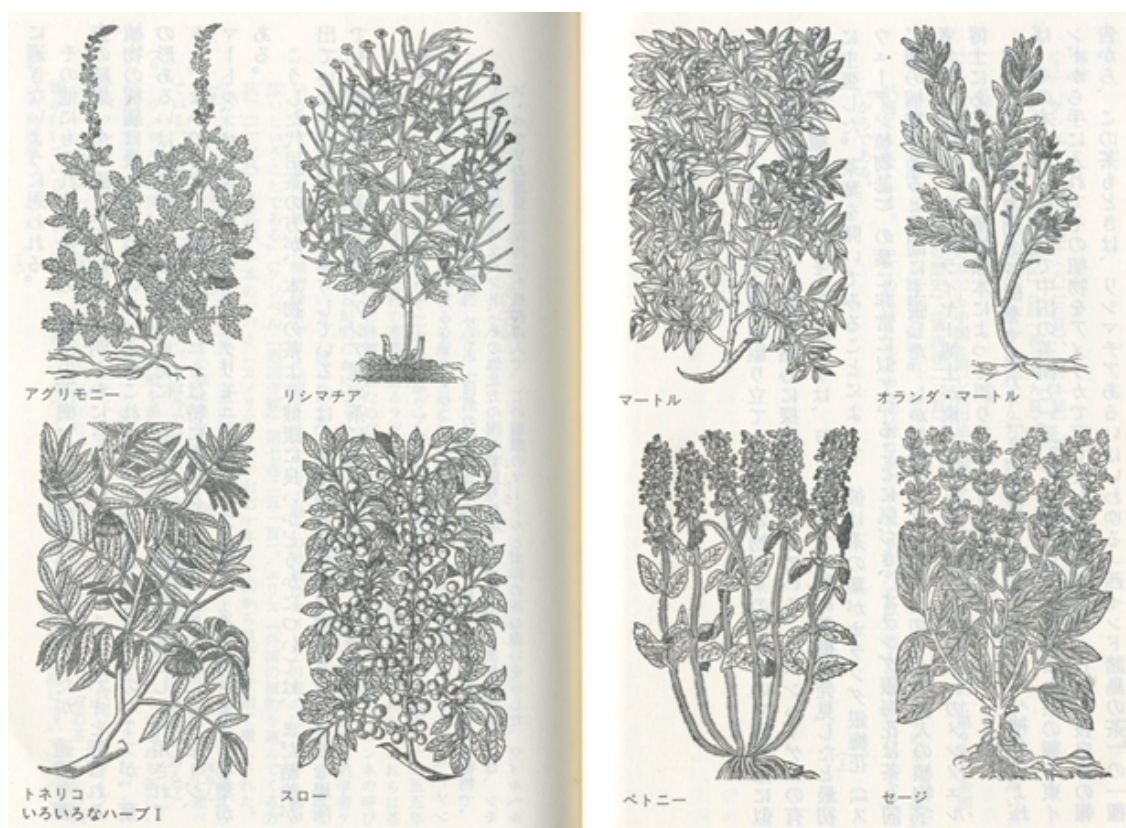
(3) これは、茶葉を湯に浸して上澄みを飲むやり方と区別して、コイチャ（濃茶）、つまり濃度の高い茶と呼ばれる。

(4) 最上級より劣る茶は日本でも中国と同じ浸出法で淹れて飲んでいる。本書第 5 節Ⅱと第 9 節を参照。

(5) デュ・アルド『中国の歴史』（第 4 巻 22 頁）。

(6) 日本の公道や人々がよく訪れる保養地、あるいは野原や人がよく遊びに行く森の真ん中にさえ、茶店が建てられている。というのもほとんどの旅行者は旅の途上で茶以外の飲み物を飲むことはめったにないからである。

## 9 代用茶



ヨーロッパ人は好奇心と興味に駆り立てられて、本物の茶の木あるいは最も茶に似た代用植物を発見しようと非常に熱心に探索を行ってきている。コペンハーゲンの有名な医者で植物学者のシモン・パウリは、ヨーロッパで本物の茶樹を発見したと最初に主張した。茶葉を開いてみることによって、彼は茶の葉がオランダ銀梅花<sup>(1)</sup> (『スウェーデン植物誌』)の葉に非常に似ていることに気づき、オランダ銀梅花は茶と同じ種の植物であると頑固に主張した。しかし後にパウリはヨーロッパの数人の植物学者たちによって、またクライヤー博士が東インドからパウリとベルリンのメンツェル博士にあてて送った植物標本によって誤りを認めさせられた。<sup>(2)</sup>

次にラバ神父は本物の茶樹をマルティニクで発見したと考えた。<sup>(3)</sup> ラバ神父によれば、その木はあらゆる点で中国の茶樹と一致しているという。彼はまた茶の種を東インドから手に入れてその植物をアメリカで育てたと主張している。しかし彼自身の報告から、この茶もどきは、リシマチアあるいはいわゆる「西インド諸島の茶」の一種に過ぎないように思われる。<sup>(4)</sup>

その他にもこれまで多くの「東洋の茶樹」発見の報告がなされてきたが、適切な調査の結果、全て誤りだったことが明らかにされている。ケンペル・ツバキ<sup>(5)</sup> と呼ばれる植物の種属は最も茶に似ている。またこれまでいくつかのヨーロッパのハーブが、葉の形あるいは

は味や香りの類似性のゆえに、さまざまな時期に代用茶として利用されてきた。なかでも 2、3 種のヴェロニカは特に推奨されており<sup>(6)</sup>、その他にも、セージ<sup>(7)</sup>、マートル<sup>(8)</sup>、ペトニー<sup>(9)</sup>、スロー<sup>(10)</sup>、アグリモニー、野バラ<sup>(11)</sup>の葉や、その他さまざまな葉<sup>(12)</sup><sup>〔訳注1〕</sup>がある。

こうした代用茶の方が、本物の茶より健康に良いかどうかについては、まだ結論が出ていない。ただ今ははっきりしているのは、宮殿から田舎家にいたるまでどんな場所でも、全ての代用茶は本物のアジア産の茶に屈服したということである。<sup>(13)</sup>

#### 原注

(1) ミリカ・ゲール、ガウル、スウィート・ウィロウ、またはオランダ銀梅花（マートル）。ハドソン『イギリス植物誌』（368 頁）。リンネ『自然の体系』（第 3 巻 651 頁）。独特の芳香のある植物で、イングランド北部、ブラバント、その他北方の国々で見られる。シモン・ド・モリングリースは、シモン・パウリの意見に反対した最初の人で、この種類のマートルと東洋の茶の違いを示した。ウィルヘルム・ライルの本も参照せよ。

(2) この標本と同じ絵が『アクタ・ハフニエンシア』および『ドイツの草花』に掲載されている。

(3) 『アメリカ諸島への新しい旅』（パリ、1721 年、第 6 巻）。

(4) 私は西インド諸島でしばしばこの灌木を目にした。

(5) 現在、この植物の実例として 2 本の木がアップサラの自然植物園にある。この 2 本の木は 1755 年頃、スウェーデン東インド会社の理事であるラガーストロム氏によって中国から運ばれた。これらは茶の木であろうという想定のもとに移植されたのだが、花が咲いてみるとツバキの一種で、リンネの呼び名では「カメリア」であることが明らかになった。リンネ『植物種誌』（982 頁）。すぐれた自然学者ケンペルはつぎのように述べている。「彼〔リンネ〕のカメリアの葉は、本物の茶の葉に非常によく似ているので、最も熟練した植物学者でさえ間違えるだろう。唯一の差異はカメリアの葉のほうが少し幅が広いということである」（ケンペル『廻国奇観』第 7 巻 251 頁）。エリス『外国の植物を運んでくる方法』（28 頁）も参照。1 本のツバキ（カメリア）は 1771 年に中国から良好な状態で搬入された。この木の葉は茶の葉と同じように葉先が二重の鈍形になっているので、よりいっそう茶の木と間違えられやすい。ケンペルはある種のツバキの葉は保存されて、香りを良くするために茶に混ぜられると述べている。『廻国奇観』（858 頁）。ツバキは今ではロンドン近郊の温室でよく見かける植物である。

(6) ヴェロニカに関しては以下のような文献を参照。M. F. ロッヒナー『茶とコーヒーにかわる新しい代用飲料について』（ハレ、1717 年）、リンネ『スウェーデン植物誌』、ペッヒリン『テオフィルスビバクルス』（フランクフルト、1684 年）、フランクス『ヴェロニカ、あるいは代用茶』（コーブルク、1690/1700 年。なお、1704 年と 1707 年のパリ版には「ヨーロッパの茶」という副題が付いている）、F. ホフマン『茶というハーブより効果的なヴェロニカの浸出液について』（ハレ、1694 年）。

(7) アソーティ士〔カトリックの平修士〕、トゥルヌフォール『サルビアについて』（1695 年）、ウェデル『サルビアについて』（1707 年）、ポーリーニ『サルビアについて』（1688 年）。

(8) シモン・パウリ『茶とタバコの害について』（ストラズブル、1665 年。ロンドン、1746 年）。

(9) 植物に関する作家たちは、多くの効果を持つこの薬草を賞賛しており、「外套を売ってでも、ペト

ニカを買え」というイタリアの格言もそれに由来している。

(10) トネリコ、ニワトコ、スローその他の植物の葉を茶に似せて加工するニセ茶製造をさらに有効に取り締まり、間接税納入の不正を防止するための法律が1776年に成立した。これは、ジョージ3世治世第17年目の法令集第29章で、ジョージ2世第4年目に出された法律の修正にあたる。その法令名は、「スターチ、コーヒー、茶、ココアに関する間接税納入の不正を防止するための法律」というものだった。ジョージ・ストーン卿『中国派遣使節団記録』の付録にはこれに関する詳しい記述がある。

(11) ジョゼフ・セラール『ヨーロッパのコーヒーについての手紙』(ヴェローナ、1730年)。ここでは、バラの葉が茶の葉の代りに用いられている。ゴドフレット・トマジウスの論文「バラからつくるお茶」およびJ. A. フィッシャーの論文も参照。

(12) ノイマン著、ルイス訳『化学』(375頁)。J. A. スレヴォークト『ローマとシレジアの茶について』(1721年)。カトリック神父で医者のエニャンは、『フランスのコーヒーと茶』(1696年)という本を出している。エニャンという名前はおそらく綴りが誤っていると思われるが、この著者はアジア産の茶よりもバーム〔鎮痛作用などがある芳香性油脂、バルサムのとれる植物。とくにセイヨウヤマハッカ〕の葉を好んでいる。ロックナー士『新しい外国産の代用茶と代用コーヒー』(ノリベルク、1717年)、J. F. N. ファーバー『ヘルヴェチア〔スイス〕の茶』(バーゼル、1715年)、J. G. ジーゲスベック『代用茶と代用コーヒー』(1722年)、ザニチェリ『コーヒーの飲み過ぎによる弊害と新しいヴェニス産の茶の効能について』(ヴェネツィア、1755年)、K. コレーギ『茶とコーヒーの飲み過ぎによる弊害と、新しい代用茶』(ストックホルム、1746年)、マレー『薬物誌』(第4巻232頁以下)などを参照。

(13) しかし、ヨーロッパでも地域によっては、まだ茶が知られていない場所もある。ブライドン『シリーとマルタの旅』参照。

## 訳注

〔訳注1〕 代用茶に関する書物や論文が原注の中で数多く紹介されている。標題や出版地、出版年を見るだけでも、茶に代わるハーブを探す試みが熱心に続けられていたことがわかる。これは裏返せば、それほど茶は人気が高く、在来のハーブを圧倒しながら、日常の飲み物としてヨーロッパに定着しつつあったことを示していると考えられる。



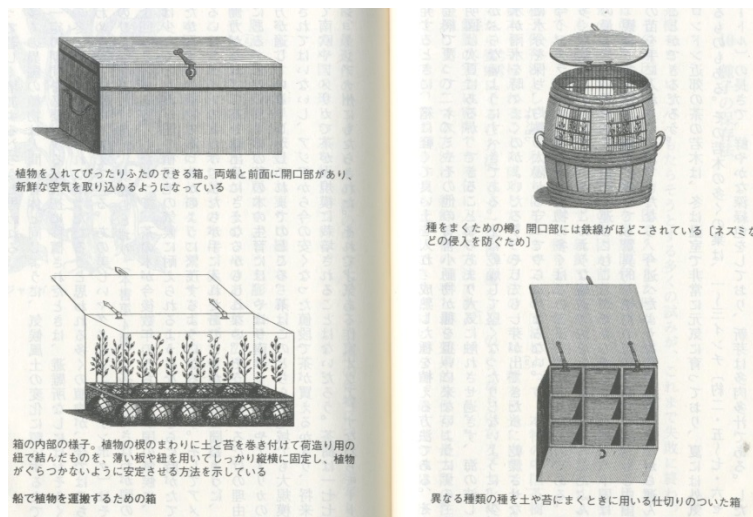
## 10 種子の保存法

茶樹をヨーロッパへもたらそうとする多くの試みが、これまで失敗に終わっている。その原因は、まずそもそも中国で入手した時から種子の状態が悪かったか、あるいは発芽可能な状態のまま種子を長期間保存する方法について、知識が不足していたのかのいずれかである。もし失敗の原因が前者であるなら、そんな種にいくら手をかけても無駄になる。したがってまず、新鮮で病気がなく、よく熟していて白くふっくらしており、内部に水分を含んだ良い種を手に入れる必要がある。

種子保存法としては、私たちはこれまで二つの方法によって、本物の中国茶樹の若木数本を手に入れることに成功した。その方法の一つは、種を日光に当ててよく乾かしてから蜜蝋にくるむ方法、もう一つは、種をさやのようなものかカプセルに包んで、錫製の完全に密閉できる缶に入れる方法である。<sup>(1)</sup>

しかし、この二つの方法は、新鮮な種の入手と最も効果的な保存に最大限の注意を払ったとしても、必ずしもいつも成功してきたとはいえない。最も良いのは、広東を出発するとき、箱に軽くて良い土を入れ、成熟した種を植える方法である。その箱は金網で覆って、ネズミやその他の有害小動物が種を狙いに来ないようにする。箱の説明図は以下にあるが、できることならあまり大気に触れさせ過ぎず、海の波しぶきがかぶらないようにすべきである。土は乾燥して堅くなったりしないように、少量の真水か雨水を時々まくのがよいだろう。そしてもし芽が出てきたら、乾燥させないように水分を保ち、灼熱の太陽から守ってやらねばならない。<sup>(2)</sup>

今イングランドにある外来の植物の多くはこの方法で手に入れたものである。若木の多くは枯れるかもしれないが、このような輸送方法をとれば、私たちはたぶん中国産の最も珍しいさまざまな植物を運びこむことができるだろう。なにしろ中国は、実用、鑑賞、多様性、どの面においても驚異的な植物の宝庫なのだから。<sup>(3)</sup> もし中国で植物の苗を手に入れることができたなら、今述べたような箱で生育させながら運んでくることのできるだろう。



ロンドン近郊の茶の若木は、冬は温室で非常に元気に育っており、夏には外気に耐えるものもある。その若木の多くの葉は、1~3 インチ [約 2.5~7.6 センチメートル] の長さで、鮮やかな深緑色をしており、新芽は多肉多汁である。したがって、数年のうちにこれらの木からたくさん取り木が得られて、茶樹の数はそれによって著しく増加するだろうと思われる。

多くの異国の植物は人間の身体と同じように、気候風土の変化に順応するまでにある一定の期間を必要とする。最初に移植されたときは、避難所なしにはおそらく私たちの冬の厳しさに耐えられなかっただろうと思われる多くの植物が、今ではこちらのきわめてひどい霜にも耐えている。あの美しいマグノリア [タイサンボク] はその証拠のひとつである。また、既述のとおり (本書第 4 節)、北京の寒さはわが国の寒さを上回ることもある。したがって、茶の木が今後数年のうちにわが国の気候に、あるいは少なくともわが国の植民地の気候に耐えられるようになり、さらに時がたてば、あたかも土着の植物であったかのように繁茂するようになるだろう。そしてアメリカあるいはスペインのおかげで私たちが手に入れたあのじゃがいも<sup>(4)</sup> [訳注] と同じように、安い労働力があれば、茶も輸出品にさえなるかもしれない。そう期待するだけの理由は十分にある。<sup>(5)</sup> とはいうものの茶の木の生育には、やはり南ヨーロッパやアメリカの気候の方が適している。しかしこれまでのところ、茶はこのどちらの地域でも大規模に栽培されてはいないし、アジアから今の安くなった値段で茶が買えるかぎり、将来も決して南欧やアメリカで茶が大規模に栽培されることはないだろう。茶樹は 1770 年頃ジョージアナ州でもたらされた。それで才気ある作家オウアビスなわちモートン夫人は、最新作のビーヴ・ヒルの詩の中でジョージアナ州の作物について描写しながら、この中国の珍しい木を紹介している。

そしてこの海岸に、豊かな実りは織りなされ、  
肥沃な畑に作物を蓄え、房なすぶどうを膨らませている  
千にもおよぶ木々の木立が、そのつやのある葉を広げる場所  
ここでたわわに実るオレンジの木は、赤みを帯びた黄金色の実を揺らし、  
中国の緑の灌木お茶の木と神々しいタイサンボクの白い花は、  
花の香りに緑の木の匂いをまぜあわせ、芳しい香りを投げかけている

確かに北アメリカは、北京と同じ緯度ということもあり、夏の気候はおそらくわが国よりもこの木の生育に適していると思われる。なぜなら中国や北アメリカのある地方では非常に夏が暑く、植物は早い時期に、伸び方も速い新芽を出すので、その新芽は冬が始まる前に十分なだけ、力強くしっかりと生長する時間がある。しかしイングランドにおいては、やわらかい新芽は伸び始める時期が遅く、冬がすぐ続いて来てしまうので、北京より寒さはずっとまして、北アメリカよりも緯度が高くて涼しい気候なのに茶樹は枯れやすい。

## 原注

(1) ジョン・エリス『東インドから種子と植物を運ぶための諸方法』には、適切な種子の選択法と種子を発芽させるための最良の保存法に関する詳細な説明があるので参照。また、拙者『自然学者と旅行家の手引き：博物学の研究対象となる事物を発見し保存するための知識』（第3節）も参照。ここで一つ述べておきたいが、花の各部分をそのまま運んでくるためにはワイン、上等のラム酒、あるいはブランデーなどの酒類の瓶に入れるのが最良の方法である。前述の著書では、学識ある博物学者エリス氏は花の部分の保存するこの簡単な方法についてはまだ触れていない。しかし私の聞いたところでは、エリス氏はこれから出す版でこの方法を紹介する予定だという。最新の『王立協会紀要』（第60号誌上）に公表されたイリシウム・フロリダーヌム（スターリー・アニシード・トゥリー）の花はこの方法でエリス氏のもとへ届けられたものである。

『学術推進協会紀要』（16号265頁）に掲載されたジョン・スニード氏の論文には、種子保存法がひとつ紹介されているが、それは成功率が高かったように思われる。その方法とは、ただ種子を吸水性のある紙で包み、さらにそれを干しブドウか、しっとりした黒砂糖で包むという簡単なやり方である。この方法は、実験によれば、発芽しやすい状態に種子を保つために必要な快適湿度を維持できていると考えられる。

ザウイン氏はあの不運な航海者ペルーズに対する指示の中で、錫の箱の中に土と砂を交互に層をなすように入れてその中に種を入れるやり方を奨めている。「その箱はきっちり閉じ、しっかりしたケースに入れる。そのケースはワックスのかかった布でおおわれたものでなければならない。箱は船の中で最も湿度が付きにくく、極端な暑さ寒さから守られている場所におくべきである」

(2) 「樹木の運搬は、航海の間に生育できるような箱の中に入れて運ぶのでなければ、成功の望みはない。この目的のためには、長さ40インチ、幅20インチ、深さ20インチ〔約1メートル×50センチ×50センチ〕で、底にはあふれた水を排出するための穴が12個開けてあるような箱が必要となる。箱の上の部分は三角形の枠でできていて、鉄線が格子状にはめ込まれ、ガラスのフレームと開閉できる窓がついていなくてはならない。これは空気がいつも自由に循環するようにして、必要なときは温度を上げて寒さを防ぐためである」（ペルーズ『航海記』第1巻283頁）。

(3) いくつかの北アメリカの植物の種についてはまた別の方法が成功している。箱の中に苔を何層か重ねて、そこに種を入れる。種は余り接近させすぎず、発芽して小さい芽を苔の中に伸ばせるようによく。航海の間、この箱は船室の天井につるすのもよいだろう。そしてこちらに着いたら、種は腐葉土の鉢に入れ、これまで種を入れていた苔を少しまわりに置いてやる。前述の方法では種をうまく運べないことも多かったのだが、この方法によって私たちは発芽できる状態にある種をいくつか入手することができた。したがって、少なくとも茶やその他の東洋の種子についてもこのやり方を試してみるとよいだろう。より確実に成功するためには、船がセント・ヘレナに着いたときと北緯約30度にある北回帰線を通ったあとに、どんな方法で保存されていたものであれ、茶の種子のいくつかをまいてみるとよい。

(4) 次の引用はジェラード『本草書』（1636年版、780頁）からのものである。本書の主題とは少しずれるが、非常に興味深い内容なのでここに紹介することにした。「じゃがいもはインド、バルバリ、スペインおよびその他の暑い地方に生育する。私はその地下茎（ロンドンの取引所で買ったもの）を自分の庭に植えてみた。冬までは元気だったのだが、冬になると枯れて腐ってしまった」。この日、ジェラードは次のよ

うに付け加えている。「じゃがいもは灰の中で焼かれた。焼き上がった芋をある人はワインに浸して食べ、別の人はより美味しく食べるために、プルーンと一緒に煮て食べる。また別の人は、まず焼いておいた芋に油、酢、塩などそれぞれの趣味や好みに合わせて好きなものをつけて食べる」「この地下茎(じゃがいも)は、熟練した菓子職人や砂糖職人ならば、繊細で美味しい砂糖煮や、健康増進効果のある砂糖菓子をたっぷり飾り付けるための台として利用することができるだろう」

1664年にJ. フォスターは、『じゃがいもの栽培によるイングランドの幸福増進』という本を出版している。

「ホーキンス船長はこの根(地下茎)を、1565年にニュー・スペインのサンタ・フェから持ち帰ったと言われている。それからまもなくウォルター・ローリー卿は、アイルランドの自分の所領にじゃがいもを植えた。しかしできたその実を食べてみると、吐き気を催すほどまずく、健康にも有害だった。そのためウォルター・ローリー卿は、すんでのところで作物全体を廃棄処分にしてしまうところだった。幸いにも、鋤が本当のじゃがいもを見つけたので、この根はみんなの好きな食べ物となった。しかしじゃがいもは長い間ずっと日常の食糧というよりは、一種の珍味ととらえられており、18世紀の終わりになっても、自分を栽培してくれている国を飢饉の攻撃から守る力のある作物だとは思われていなかった」。アンドリュース『歴史』(第1巻408頁)参照。モケ『旅行記』(54頁)と比較せよ。

シェイクスピアは17世紀初頭という非常に早い時期に、『ウィンザーの陽気な女房たち』の中でじゃがいもについて言及している。この戯曲には四つ折判で1619年の版がある。第3場〔正しくは第5幕第5場〕のフォールスタッフのセリフを参照。

(5) わが国における労働賃金の高さは、この見通しの第一の反対理由となるだろう。中国においては労働力は非常に安く提供される。オズベックは、茶摘みで生計を立てている労働者は、1日せいぜい1ペニーしか稼ぐことはできないが、生活を維持するにはそれで十分なのだと述べている。(『中国渡航記』第1巻298頁)。

## 訳注

〔訳注1〕 レットサムは茶と並んでじゃがいもに強い関心をもっていた。特に冬の寒さで食糧難になったとき、小麦の不作でパンが十分に手に入らなくなったときなどに、貧しい人々を飢えから救う食べ物としてじゃがいもに期待していた。じゃがいものおいしい料理法や、じゃがいもパンの作り方などを熱心に紹介した本も書いている。

なお、原注(4)のジョン・ジェラード(1545-1607)はイギリスの外科医、園芸家。その大著『本草書』は、ヨーロッパの植物書の中でも重要なものの一つで、今日のハーブ研究家にとっても基本文献となっている。本訳書では、野間科学医学研究資料館所蔵の1597年版(初版)から、ハーブの絵を転載した。

## 第2部 茶の医学誌

### 1 茶の医学的研究(1) — 実験I / 実験II

喫茶の習慣は一般的なものとなってきているので、自分自身の健康に関する限りは、全ての人が茶の作用の判定者であると考えてよい。しかし人間の体質というのはさまざまで、この飲み物の効果も人によって異なるはずであり、それゆえ茶の作用に関しても実に多様な意見が流布してきたのである。

茶に対してひとたび偏見を抱いた人は、それによって余りにも判断を歪められ、この習慣そのものを普遍的に悪いものと決めつけてしまう。また別の人は、これと反対の極で、自分の個人的な経験を全ての人の基準と考えて、ありとあらゆる薬効をこの飲み物が持っているように言いたがる。この諸説の矛盾対立は、特に医者たちの間で続いてきており<sup>(1)</sup>、公平な立場で報告された実験と事実の代りに、単なる憶測ばかりが幅を利かせているかぎり、事態は決して変ることはいないだろう。

しかし医者の中にも、両極端の立場を避ける人たちもいる。茶を推奨するわけではないが、全面的に非難するわけでもなく、またその飲用を認めるものの、茶が引き起こすかもしれない弊害についても憂慮しているような医者たちである。この件に関して善悪の境界線を特定するには、並外れた賢明さが必要とされる。なぜなら、一方では、あらゆる年齢、体格、体質の大多数の人々が、長い一生の間なんら支障を感じることなく茶を好きなだけ飲んでいるのに、その一方で、この飲み物をいくらか多めに飲んだだけでさまざまな不調を訴える人たちもいるのである。

この茶というハーブに関する実験から、何らかの結論を引き出すことは難しい。前述のような正反対の作用をひきおこすと思われる部分は、非常に変化しやすくとらえにくい。主として堅固で壊れにくい部分のことは分析によって分かっている。私は次の実験を相当の注意を払って行った。しかし、正直なところ、あのさわやかでゆったりさせ、鎮静作用もある茶の特性、それは人類全体にとって非常に元気回復効果のあるものなのだが、それはどこに存するのか、またこの心地よい飲み物から多くの困った影響を受ける人もいるのは何によるのか、といったことはこの一連の実験からは、十分に明らかにはない。この難題の探究においては、茶という物質そのものについての単純な実験よりも、(喫茶習慣についての) 正確な観察こそが私たちを導いてくれるように思われる。

#### 実験 I

極上の緑茶と並のボヒー茶を同じ濃さに淹れた浸出液、蒸溜した後に残った液体、真水をそれぞれ同量準備した。そして別々の容器に入れた液体それぞれに、解体処理後約 2 日たった牛肉を 2 ドラム [約 8 グラム] ずつ入れた。

真水に浸した牛肉は 48 時間で腐敗した。しかし、2 種類の茶の浸出液および蒸溜後に残

った液体に浸した肉片は、約 70 時間後まで全く腐敗の兆候を示さなかった。<sup>(2)</sup>

## 実験 II

手に入れることのできた、あらゆる種類の緑茶とボヒー茶を濃く淹れた浸出液に、同量の鉄の塩化合物を入れたところ、いくつかの浸出液は即座に深い紫色に変わった。<sup>(3)</sup>

これらの実験から明らかになったのは、死んだ動物の繊維に適用した場合、緑茶とボヒー茶はいずれも抗菌力（実験 I より）と収斂性（実験 II より）をもつということである〔訳注 1〕。

### 原注

(1) J. L. ハンネマン「温かい飲み物について」（『学者協会編集』所収）、シモン・パウリ『茶とタバコの影響について』、ティソ『文学者および座業従事者の病気について』などを比較参照。

(2) パーシヴァル『実験についての覚書』（119 頁以下）を参照。多くの優れた実験と観察についての記述がある。

(3) この実験においては、2 ドラム〔約 8 グラム〕の各種の茶から 4 オンス〔約 110 グラム〕の茶液を作り、1 グレインの鉄の塩化合物をそれぞれの液に加えた。ノイマン著、ルイス訳『化学』（377 頁）、およびショート『茶の本質と諸特性について』（29 頁）を参照。この実験を最初に試みたのは、私が知る限りでは、J. A. ハーンであり、彼は 1722 年に『異国のハーブ、茶という飲み物について：その効用と弊害』の中でそのことを書いている。しかし、すでに 1680 年に出版した著書『茶の上手な使い方』の中でニコラ・ド・ブレニーは茶の収斂性を指摘しており、茶の優れた効能はこの収斂性に由来するとしている。先見の明があったというべきだろう。

### 訳注

〔訳注 1〕 茶の抗菌力と収斂性は、現代科学においても非常に注目されている茶の効能である。抗菌力に関しては、例えば、ヘリコバクター・ピロリ、インフルエンザウィルス、腸内菌、歯周病菌などに関する研究が進められている。

また収斂性（astringent power）とは、血管を収縮させ、液体の分泌や白血球の遊走を抑圧し、組織の充血を去り、乾燥させるなどの作用をいう。収斂剤とは、タンニン、硫酸亜鉛、明礬などの類を指し、止血、鎮痛、防腐、消炎などの効果があるとされる。茶の収斂性は、近年話題になっているカテキン（茶タンニン）に主として由来すると考えられており、茶の渋味に関係している。レットサムは抗菌力と収斂性という茶の重要な特性を明らかにしていたことになる。

## 2 茶の医学的研究 (2) — 実験Ⅲ／実験Ⅳ

前節の実験の結果、茶の抗菌力と収斂性が明らかになった。さてその一方、茶、特に最も香りの高い上等の緑茶を飲むことは、多くの華奢で繊細な人たちにとって、著しく気分をくつろがせる効果がある。そうした茶のリラックス効果（弛緩性）を私はこれまでしばしば観察してきたので、さらにこの点について解明したいと考えた。<sup>〔訳注1〕</sup>

1 この目的のために、私は半ポンド〔約 225 グラム〕の最上級の最も香りのよい緑茶を真水（を沸かした湯）で淹れた液を蒸溜し<sup>①</sup>、1 オンス〔約 28 グラム〕の非常に芳香性のある透明な水を得た。この水は、油分が無く、実験しても（本書第 2 部第 1 節実験Ⅱ）全く収斂性を示さなかった。（これを第一液とする）

2 蒸溜の後に残った液をエキスになるくらいの濃度まで蒸発させた。これは、少し香りがあるが、非常に苦く、収斂性のある、渋い味がした。こうして得られたエキスの量は約 5.5 オンス〔約 155 グラム〕だった。<sup>②</sup>（これを第二液とする）

### 実験Ⅲ

a カエルの腹腔と腹膜の間に、約 3 ドラム〔約 12 グラム〕の蒸溜して得られた芳香性の液（第一液）を注射した。

20 分のうちに 1 本の後脚がかなり影響を受け、続いて動きと感覚が全面的に無くなった。

<sup>③</sup> 脚への影響は 4 時間続き、全身的な麻痺状態は 9 時間以上続いた。この後カエルはもとの元気さをしだいに取り戻した。

b 同じやり方で緑茶を蒸溜して第一液を得た後に残った液（第二液）をいくらかカエルに注射した。しかしこの場合は観察可能な影響は何も生じなかった。

### 実験Ⅳ

a カエルの切開した座骨神経および腹腔に蒸溜した芳香性のある水（第一液、実験Ⅲ-a）を注射した。30 分後、後脚の先端全体が麻痺し無感覚になった。そして 1 時間ほどたつとカエルは死んだ。

b 同じやり方で蒸溜の後に残った液（第二液、実験Ⅲ-b）を別のカエルに注射したが、鎮静、麻痺作用は全く観察されなかった。

3 これらの実験から、茶の鎮静作用と弛緩作用は、主に茶の芳香性成分によると思われる。

この成分は緑茶、中でも最も香り高い緑茶に非常に多く含まれている。<sup>(4)</sup> このことは中国人の茶の用法によっても確かめられる。すなわち中国人は、この植物が新しいうちは眠気を催させたり人を酔わせたりする性質があるのに気づいて、少なくとも 12 ヶ月保存した後には茶を使用しないのである（本書第 1 部第 8 節）。

そんなふうにしばしば木々の下にあおむけに寝転んで  
木陰の心地よさを人々が楽しんでいるあいだ  
木々は愛する枝々を広げているように思えるのだが  
太陽の日差しを遮るために、木々は有害な粒子を発散している  
その粒子から鋭い痛みが生じ、頭をとらえる  
ヘリコン [アポロとミューズが住むと言われたギリシアの山] の近く  
あの学問で知られた丘の周りに木々は育つ  
そしてその木の花の香りは人を殺す力をもっている<sup>(5)</sup>

#### 原注

(1) J. A. ハーンは、茶から蒸溜してとった水の香りにも注目している。

(2) J. A. ハーンは、この茶からエキスを準備しているが、私の実験で得られたものや、ノイマンが自分の実験について語っているものよりもその量は少ない。

(3) 茶の浸出液はカエルの神経や筋肉に注入されると、筋肉の運動力を減少させ、奪った。スミス『筋肉の運動に関する（就任後）初実験』（エディンバラ、46 頁、実験 36）。

(4) この芳香性の水を 2 ドラム [約 8 グラム]、ある繊細な体質の人に飲んでもらった。するとまもなく彼は吐き気、むかつき、全身的な脱力感や無力感におそわれ、それは数時間続いた。このような症状は、彼によれば特別上等の緑茶を飲んだときに起こるものだという。

また無理にこの水の香りを嗅がされると、繊細な体質の人は同じような影響を受ける場合があった。ブレニー博士は、この芳香に多くの利点があると 1680 年に書いている。ブレニー博士はこの香りを肺に吸い込むことを推奨し、彼の言葉によれば、肺においてそれが鎮静剤として働き、眠りを誘い、頭痛を和らげると言う。王の侍医であったド・ブレニーの経験と一致して、私の知っているある婦人はしばしば神経からくる頭痛に悩まされているのだが、熱い茶の上に顔をしばらくかざしておく習慣がある。そうすると茶から立ち上る香りを受けることができ、それこそいつもその婦人にとって最も即効性のある頭痛解消法になっているのである。

(5) ルクレティウスの詩より。

#### 訳注

〔訳注 1〕 弛緩性 (relaxing power) も茶の重要な特性である。リラックスという言葉は、現代の日本語ではくつろぐ、ゆっくりのんびりする、といった良い意味でつかわれることが多い。レットサム用語法でもゆるむ、ゆるめる、固まっているものをほぐすという意味が基本にあるが、緊張がゆるみすぎてだらけたり、眠くなったり弊害をもたらす場合もある点に注意しておきたい。



### 3 喫茶の人体への影響

これらの実験だけから茶の作用を厳密に特定しようと努力するよりも、私たちは観察をとおして、人間の身体に茶が及ぼす影響についての判断を可能にしてくれるような事実をさらに収集するよう努めよう。そうすれば、どの程度茶が健康に良いか悪いかについて、最も明快な結論を引き出すことができるはずだ。<sup>〔訳注1〕</sup>

食事の一部として長く継続して茶を用いてきたために、私たちは茶がなんらかの医薬品としての特性を持っているのかどうかを問うことを忘れてしまっている。そこでここでは、食品と医薬品という両方の面から、茶について考えてみることにしたい。

たいていの健康な人々は、茶の飲用によって何か顕著な影響を受けているとは思っていない。健康な人にとって茶は、元気に仕事に向かわせてくれる飲み物であり、仕事の後はリフレッシュさせてくれる飲み物でもある。仕事にも余暇にもふさわしい、恵みあふれる清涼剤である。茶を幼少時から老齢に至るまで飲み続け、仕事一辺倒というほどではないにしても活動的な人生を送ってきて、それでも茶を飲み続けたことによるいかなる弊害も全く感じたことがない、という人の例は多い。

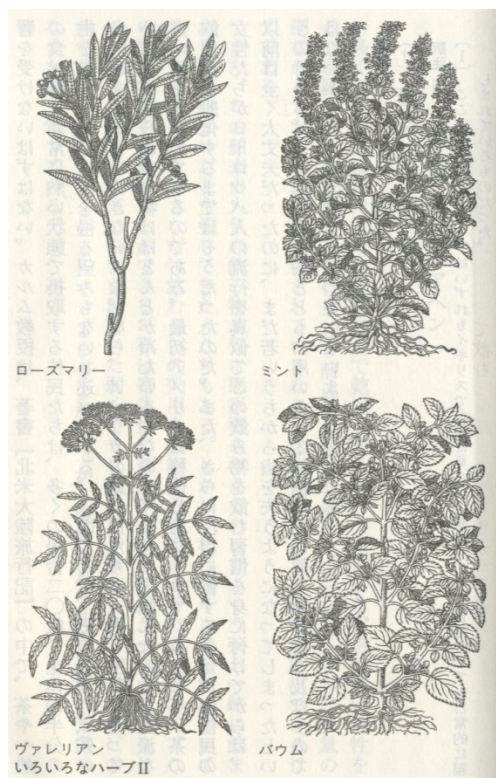
これが当てはまるのは、男性も女性もほとんどの場合、健康で丈夫な身体をしており、活動的で節度ある人たちだった。それほど頑健でない人たちのなかには、自分の不調を茶のせいだとこぼす人もある。例えば、朝食でお茶を飲んだ後、かなり震えやすいという人たちがいる。文字を書くとき手が不安定になりやすく、しっかりした精神の統制を必要とするその他の仕事に際しても不安定になる。しかしやがてこのような症状はなくなり、喫茶による支障は全く感じられなくなるという。また別の人たちは、朝お茶を飲むのは大丈夫なのだけれど、午後に飲むと非常に興奮しやすくなり、一種の不随意的痙攣が起きてしまうという人もいる。

たった1杯の茶でも、飲むと必ずたちまち気分が悪くなり、胃の調子がおかしくなる人も多い。ある人にとっては、胃のあたりに苦痛を感じ、全身的な震えが伴うこともある。しかし茶を無制限に飲むことによる影響を最も受けやすいのは、概して虚弱で繊細な体質の人たちである。その影響とは、胃痛や腹痛にしばしば襲われること、痙攣性の疾患にかかること、排尿量が増えること、非常に些細な騒音や、あせり、不安などが誘因となって大きな精神の動揺を引き起こしやすいことなどである。

#### 訳注

〔訳注1〕 この本が書かれた18世紀後半のイギリスでは、茶が健康に良いか悪いかまだはっきりわからず、医者の間でも意見は対立していた。本節以下、第2部には、現代から見ると誤解や迷信と言えるほど茶への過剰な不安が見られる。これほどの不安や心配があったにも拘わらず、なぜ茶は19世紀には人気の飲み物としてさらに定着し、国民的飲料として発展していったのか。本書第2部を読むと、むしろその不思議さについて考えさせられる。茶論争については、本書「解説」を参照。

#### 4 茶とハーブ



しかしながら、茶のある特定の作用を調査しようとするとき、それをさらに難しくしている一つの事情がある。その事情とは、茶を好きなだけ飲んだ後に感じる不快感を正直に報告するのを、たいていの人は非常に嫌がるということである。なぜなら、経験上、茶は自分の身体に良くないとわかったのにそれでもまだ飲み続けるとしたら、それは余りにも無分別なことだと意識しているからなのだ。

茶が睡眠を妨げるということは明らかである。ある体質の人たちは夕方、多量の茶を飲むと夜寝られなくなる。お湯やその他の水分を含む飲み物にも同様の作用があるかどうかは、はっきりしていない。

茶が人を潑刺とさせ、元気を回復させ、気分を高揚させることも、またよく知られている。これらのことから、茶は活性化作用と浸透力のある成分をもち、神経のはたらきを素早く活発化させることができるように思われる。非常にいらいらしやすい体質の人においては、たいへん強い不快感や痙攣性の症状が現れるほどだが、いらいらしにくい体質の人にとっては、たまには不快な震えや興奮を起こしやすくする傾向はあるものの、茶はむしろ喜びと満足感を瞬時に与えてくれる飲み物なのである。

茶が上質であればあるほどこういった作用も顕著になる。おそらくこのことから、その他の理由もあろうが、いちばん普通の並の茶しか買えない低い階級の人々は、概して最も茶の悪影響を受けにくい人たちなのである。概してというのは、低い階級の人たちの間に

も茶で実際ひどく苦しんでいる人もいるからである。その人たちは、少しでも味がする限りぎりぎりまで〔同じ茶葉を利用して〕何杯も茶を飲もうとするし、香りをよくしようと、たいてい非常に熱い茶を飲んでいる。したがって、飲む分量の多さと、飲み物の熱さの双方が相まって、上等の茶を上流階級の人たちが飲んだときに起こる作用と同じ作用は彼らの場合にも起きてしまうのである。

しかしながら、私たちのハーブの浸出液、例えばセージ、ミント、バウム、ローズマリーでさえ、そしてヴァレリアン<sup>〔訳注 1〕</sup>も茶と同様の作用を引き起こして、あの空虚感や、精神の興奮、腸内ガスによる腹部の膨満感、痙攣性の痛みなどを引き起こすことがあるということを忘れてはならない。こういった症状は一般によく見られるもので、そのほとんどを茶のせいにする人もいるが、いかがなものかと思う。

さて茶の浸出液を極端に熱くして飲むことによって、胃が傷むだけでなく、歯も影響を受けないはずがない。カルム教授は、著書『北米大陸旅行記』の中で、茶や一般の食べ物を非常に熱い状態で摂取する住民たちは、多くの場合 20 歳で全体の半分の歯を失い、新しい歯を得る望みもないと述べている。このことは、その土地の気候のせいにはできない。なぜなら、アメリカの原住民たちは、同じ空気を吸っているが、彼らの食べ物はほとんどが冷たいものなので、かなり高齢になるまで立派な白い歯を維持しているのである。最初アメリカに移住したヨーロッパ人たちも、茶の飲用が一般化するまではそうだったのだ。また、さらに注目し値するのは、原住民の女性たちがヨーロッパ人の流行を真似てこの飲み物を飲む習慣を身に付けてからは、以前は全く大丈夫だったのに、まだ若いうちから歯を失うようになってしまったというのである。<sup>(1)</sup> カルム教授は茶とともに用いられる砂糖が歯に何らかの害を及ぼすのではないかという疑問は全く持っていないように思われる。

原注

(1) 第 2 版、第 1 巻 282 頁。

訳注

〔訳注 1〕 ここにあげられたハーブはいずれもイギリスで身近に見られ、薬草としても食材としても日常的に親しまれているものだった。

## 5 茶と銅・砂糖・アヘン

多くの人が茶はインド<sup>〔訳注 1〕</sup>では、銅の上で乾燥させるという仮定から、茶の悪い特性をこの金属のせいにしてきた。しかし、前述のとおり（第1部第7節）、ほんの少量の銅であっても、茶が銅で着色されているなら、化学実験によって簡単に検出できるはずである。

また、この舶来の人気の飲み物が胃に悪影響を与えるのは、ふつう茶と一緒に飲まれる砂糖のせいだと主張してきた人たちもある。しかし、私は西インド諸島においてサトウキビの汁を好きなだけ飲むことの効用を観察する機会が十分にあったので、この砂糖非難を退けることができる。私は寄生虫に苦しみ、ふくれ上がったおなかをして、色々な種類の病気に悩まされていた弱くてやせ細った子供たちが、サトウキビ汁をたくさん飲むことによって、さまざまな病気から解放されて健康で強い子供になったのを知っている。<sup>(1)</sup>

サトウキビから甘い蜜のような汁があふれ出ているのだから、  
友よ、惜しむなかれ。君の奴隷たちに毎朝  
そして病気の者や幼い子どもたちには夕暮れに  
何度も繰り返し、この温もりのあるネクター〔神々の飲む生命の酒〕を  
飲ませて喜ばせ、つらい仕事の荷を軽くしてやってくれ。<sup>(2)</sup>

上等の緑茶には固有の作用を生じる何かが含まれており、それは私たちの知っている他のいかなる物質とも比べられないようなものである。これは、自分自身の経験であれ他人の報告であれ、緑茶をたっぷり飲んだあと体内で起こる変化を観察したことがある人ならだれでもが認めることだと私は思う。また上等のボヒー茶も同じような影響を与える。これらの茶は神経に作用し、震えを起こし、しばらくのあいだ身体に影響をおよぼして、ほんの些細なこと、例えば余りにも急にドアが閉まったとか、たとえ召し使いであっても突然人が入ってきたり、というようなちょっとした原因で興奮しやすい身体になってしまう。

私は男女問わず、たった1杯のお茶しか飲んでいないのに、いつも大きな不快感や不安感、抑鬱感にとらわれている人たちを知っている。しかしその人たちは、つきあいのために砂糖とミルクを混ぜたお湯を何杯か飲んでも、茶の場合と同じ不調は感じないのである。

また私の以前からの知人で、先に紹介した実験をエディンバラ大学で行った時も他の数人とともに立ち合ってくれた内科医は、茶に対してとても敏感で、ほんの少しの上等のお茶を飲んだだけでも影響を感じるという。午前中に飲むと、茶は胃に不快感を与え、それが数時間は続いて昼食の時に全く食欲がでない。ところが朝食にココアを飲むと、たいてい正午にはたっぷり食事が食べられて、身体の調子は万全になる。午後に茶をたった1杯飲んだだけでも、朝飲んだときと同じように影響を受け、その夜は3、4時間寝つけなくなる。しかし砂糖とミルクの入った温かいお湯なら全く何の支障もおこらない。

アヘンは、この人に対して茶とほぼ同様の影響を与えるはその程度は大きい。彼から聞いたところでは、以前たまたま誤ってアヘン溶液を飲んでしまったところ、睡眠を誘導す

るような傾向は全くみられず、胃にとっても嫌な、吐き気に近い不快感を生じたという。エディンバラ大学の有名な故フウィット教授は、茶がいかにかに身体に悪い影響を与えるかを示す衝撃的な例をあげているので、彼の言葉をそのまま紹介しておこう。<sup>(3)</sup>

「私はかつて茶は不当にひどく非難されていると想像していた。そして、茶は同量のお湯よりも胃をいためることはないと思っていた。しかしこれまでの経験から、事実はその逆であることがわかった。かなりの量の強い茶を朝飲むと、とくに茶だけでパンをほとんど食べないと、たいてい昼食前に、朝食を全くとらなかったときよりもふらふらになってしまう。またそれと同時に、茶は脈を速くし、一種の目まいを起こさせる。こういった茶の悪影響は胃の調子が悪いとき特に顕著である」

#### 原注

(1) スコットランドのいくつかの地方では、ふつう一般に虫下し〔寄生虫駆除〕のために子供に大量の砂糖水を飲ませている。ブルハーフェ『基礎化学』(第2巻160頁)、スラール・ド・サッシャール、ファン・スウィーテン『箴言解説』(第5巻586頁)などを参照。ダンカンは『有益な忠告』の中で、何度も砂糖のことを「美味しい毒薬」として紹介しているが、このような名称で呼ぶことの根拠は全く挙げていない。ロバートソン博士は『シャルル五世〔ブルゴーニュ公、1364-1404〕』(第1巻401頁)の中で次のように述べている。「サトウキビがアジアからもたらされた。シシリー島でこれを栽培しようという最初の試みがなされたのは12世紀中頃のことである。その後サトウキビはシシリー島からスペインの南部の地方に移植された。そしてスペインからカナリア諸島、マデイラ諸島〔いずれもアフリカ西岸、モロッコの西方海上にある諸島〕へと運ばれ、その後ついに新世界へもたらされた。ルドヴィコ・グイッチャルディーニは、1560年頃アントワープへの輸入品の量を調べて、スペインとポルトガルから輸入する砂糖の量は多く、重要な輸入品目であるとしている。また砂糖はマデイラ諸島とカナリア諸島の産物であると述べている。サトウキビはこの頃まだ西インド諸島にもたらされていなかったか、あるいは貿易品目になるほど生産量が多くなかったためと思われる。中世には、砂糖の生産量はまださほど多くなく、それほど多くの用途に利用されるわけでもなかったもので、日常生活の一般的な必需品になるほどではなかったが、イタリア諸都市の商業においては非常に重要な品目だったと考えられる」。ただし、サトウキビは南アフリカおよび西インド諸島原産であることはすでに確認されている。モーズリー『砂糖について』(29頁)。「サトウキビの原産地はニューギニアとその周辺で、現在の栽培種の祖先が作りだされたのは、紀元前6000年頃のメラネシア地域とされている」

(2) グランジャー『サトウキビ』(109頁。9頁も参照)。

「彼らはサトウキビから出る甘い樹液を飲んでいた」(ルーカーヌス)

「サッカリ(砂糖)と呼ばれる茎(サトウキビ)から取れる蜜」

(3) 『フウィット著作集』(642頁)。

#### 訳注

〔訳注1〕 インドとは、ここでは東インドつまり中国や日本を含む地域を指している。

## 6 症例（1）——刺激物質

またロンドンで長年多くの患者を診察してきた医師によると、細かい茶くずを含んだ空気を吸ったために吐血が起こった例を数例知っているという。この商品を大量に吸う人たちは、客の異なる好みに応じるために、異なる種類の茶を混ぜ合わせる習慣がある。これはたいてい店の奥で行われるが、おそらく数箱が同時に混ぜ合わされる。この作業に長時間従事する人は、長年続けているあいだに病気に悩まされるようになる。ある人は肺や鼻孔から突然の出血があったり、別の人はひどい咳をするようになり、肺結核に至る場合もある。

このような症例を紹介したのは、茶には鎮静とリラックス作用のほかに、活性刺激性物質があり、これが多くの人の体内で異常な作用を引き起こしてしまうということを明らかにするためである。

ある有名な茶の仲買人は、それぞれの茶の品質を見極めるために、1日に100箱以上の茶箱を点検し、茶の香りを嗅ぐことを余儀なくされていたが、激しい目まいと頭痛、全身の痙攣に襲われ、言葉と記憶を失った。適切な看護により、これらの症状は軽減したが、全快することはなかった。というのも、言葉は戻り、記憶もある程度回復したが、歩き方はふらついていて、しだいに力を失い、部分的な麻痺が起こり、さらに全身的な麻痺となつてとうとうこの人は亡くなってしまった。これは茶の発散気によるものだったのかどうかおそらく疑われるだろう。将来こういった事例がいくつか生じたなら、この疑念が正しかったか否かを確認することができるだろう。

## 7 症例 (2) —憂鬱症

ある茶の仲買人の助手は、異なる種類の茶を点検し混ぜ合わせた後、数週間にわたって頻繁に頭痛と目まいを訴えていた。目まいはかなりひどいこともあり、この人が作業中に転んだりその他の事故にあったりしないように、誰かが付き添っている必要があるほどだった。この助手は腕からかなりの量の瀉血をしたが、すっかり良くはならず、いつもの仕事に戻るとたちまち不調を訴えるのだった。しばらくたって彼は電気治療をすすめられ、電気ショックが頭に与えられた。翌日痛みは小さくなっていたが、その次の日、悲劇の幕切れとなった。私は亡くなる数時間前に診察したのだが、この人は無感覚で、手足はほとんど動かせなくなっており、全く突然臓器内出血が起こり死に至った。茶の発散気か電気ショックのどちらがこの死の原因だったのか、はっきりとはわからない。いずれにせよ、この症例は注目に値する。<sup>(1)</sup>〔訳注1〕

ある繊細な体質の青年は、気ふさぎを治すために、たくさんの強い薬を試していたが一向に良くならなかった。その気ふさぎは憂鬱症といえるほどひどいものであり、この青年自身や周囲の者の立場まで危うくするほどのものだった。私は青年が茶を非常に大量に飲んでいることに気づき、普段の食生活を変えるように言った。この人はそれに従ったので、この後しだいに元の健康を取り戻した。それから数週間後、彼はたくさんの上等の緑茶を贈り物にもらったので、その日と翌日かなりの量の緑茶を飲んでしまった。<sup>〔訳注2〕</sup>すると、また以前のように気分が落ち込み、憂鬱になって、記憶力の減退、震えなども伴い、非常に些細なことにも大きく動揺しがちになり、数多くの一連の神経症状もあらわれた。私が診察すると、この人はただちに不調の原因は茶を飲んだことだと言った。それ以来青年は、この好物を飲み過ぎないように自分で注意深く節制してきたので、今では以前のように健康な生活を送っている。

私は他にも弛緩感応性習慣のせいで、これほど程度はひどくないが抑鬱状態になったり、その他の不調を訴えている人たちの症例を多く知っている。こういった人たちは、熟練した医者 of 助言を受けているにもかかわらず、この香り高い異国の飲み物を飲むのをやめるまで、薬を与えられても効き目がないのである。<sup>(2)</sup>

### 原注

<sup>(1)</sup> こうした茶の身体に害を及ぼす作用の事例から、中国で茶を点検したり混ぜ合わせたりする仕事に従事している人たちも、同様の不幸な結末を迎えているのではないかと考える人もあるかもしれない。しかし中国では、茶を混ぜる作業は空気が自由に流れて、それによって茶の香りやくずは分散してしまうような、開けはなたれた小屋で行われている。それに対して、ロンドンでは通常この作業は、全面が閉ざされた奥の間で行われているのである。

<sup>(2)</sup> ファン・スウィーテンは、『ブルーハーフェの箴言解説』の中で、「茶やコーヒーを長期間飲用すると、大多数の人々がひどく身体を弱めてしまい、手足が弛緩してほとんど動かさないほどとなり、また多数の人々は卒中や麻痺にさえ見舞われた」(3巻362頁)と述べている。

## 訳注

〔訳注1〕 この仲買人助手の症例は、この記述だけではどんな病気だったのかはっきりとはわからない。現代から見ると、茶とは無関係の病気だったと思われるが、レットサムは茶の影響を懸念していることが行間から読み取れる。ただここで興味深いのは、当時の治療法と茶のブレンド作業についての情報が得られることである。治療法としては瀉血と電気ショックがあげられており、これが逆に患者の症状を悪化させた可能性もあると思われる。また茶のブレンドに関しては、店の奥で行われることが多かったことなどがわかる。

〔訳注2〕 贈り物として「上等の緑茶」が用いられていることに注意しておきたい。茶が当時の社会において、贈り物としてふさわしいものと考えられていたことや、なかでも上等の緑茶が価値あるものと考えられていたことがわかる。この時期に上流階級の女性の手紙で、緑茶を贈ってくれた女友だちに宛てた礼状なども残されている。



## 8 茶の優越性

茶について論じるに当たり、私は偏った擁護者でも、熱烈な批判者でもありたくないと思う。茶というものに悪い性質が一切なければよいのに、と私はよく考えたものだ。何百万というわが同胞が、同じ時間に愉快的な茶のある食事をどんなにか楽しんでいることだろうと思ひ、茶が提供してくれる好ましい会話の機会のことや、あるいは茶が毎日呼び集め、酒類の助けを借りずに皆を楽しませているあの男女一緒の無邪気なパーティーのことなどを、私はよく思い浮かべた。そんなとき胸に込み上げてくる喜びの気持ちは、いつもこの社交的な人間の胸に、茶に対する感謝の念を起させるものだった。しかし正義はそれ以上のことを要求する。茶は多くの優れた著者たちや世論から、一部は経験に基づいて、多くの不調の原因であるとされている。「神経性」という名称の下にまとめられている全ての一連の不調は、茶を飲用した結果ではないとしても少なくともそのためにかなり悪化していると言われている。それらを全て数え上げるとしたら、何巻もの書物になるだろう。それは不可能ではないが、その非難は全部が正当とはいえない。できうるかぎりの公平さをもってこの問題について検討しよう。

どんな種類の飲み物でもそれを大量に飲んだ場合の影響としては、これまでに知られている全ての実験の結果によれば、その液体は血液循環の流れに素早く入り、また同じく素早く尿や汗となって、またはある種の分泌物の増加によって出て行ってしまふと考えられる。身体の個体部分に対する作用としては弛緩作用があり、それが衰弱作用につながる場合もある。もしこの温かい液体が大量に摂取されたなら、その影響も比例して大きなものになるだろう。また、その液体が栄養のある食物の代用品として摂取されたなら、その影響はさらに大きくなるだろう。(1)〔訳注1〕

全てのハーブの浸出液をこの観点から考えてみることは、不合理とは思われない。とは言ふものの、茶の浸出液は、二つの特別の成分をもっている。すなわち鎮静作用成分を持っているだけでなく(本書第2部第2節、実験Ⅲ、Ⅳ)かなり強い収斂性成分(同第1節、実験Ⅱ)を持っている。茶にはこの収斂性成分があるので、ただの水分だけの液体の持つ弛緩性の作用は、ある程度緩和される。他の多くのハーブは、かすかな芳香性の香りはあるけれども、弛緩衰弱作用を緩和する収斂性成分がほとんど全く含まれていない。したがって、他のハーブと比べると、茶は収斂性成分をもつおかげで、〔液体の多量摂取による〕弊害はおそらく少ないだろう。

したがって、茶はあまりにも上等すぎたり、あまりにも熱くして飲んだり、大量に飲んだりしなければ、おそらく私たちが知っている他のどんな植物の浸出液よりも好ましい飲み物であるといえるだろう。そしてすでによく知られている、人を生き活きと活発にさせる茶のエネルギーのことを考慮に入れると、私たちの茶への愛着は、高価でファッションブルな飲み物だからというだけでなく、味と効能の両面で茶が他の多くの植物よりも優れているためであると思えるのである。

#### 原注

(1) カルロ・ジャネッラ『予防医学論』(ヴェローナ、1751年、112頁)参照。また、シモン・パウリは茶の飲用に反対するのを喜びとした人だが、次のような皮肉な一句をひねって面白がっている。  
ワインを飲んで、得をせよ。／ビールを飲んで、痩せなさい。／水を飲んで、死になさい。

#### 訳注

〔訳注1〕当時の医学では、身体の個体部分と液体部分の関係ということが、重要な概念となっていた。例えばブルハーフェやファン・スウィーテンの著書を参照。摂取する液体が多すぎても血液過多になり、身体の衰弱を招くという考え方がレットサムの記述の背景にある。

## 9 中国における喫茶

長い年月にわたって広く茶が飲用されてきた場所での茶の影響について考察することは、私たちの研究に役立つだろうと思われる。日本に関しては、今のところほとんどわからないが、中国に関しては、比較的最近の報告がある。それによると、粗末な茶であれ上等の茶であれ、何らかの種類の茶が全ての階層の人々に大量に飲まれている。下層の人々の一般的な食糧はとくに米であり、飲み物は茶である。上層階級の人々も茶を飲むが、動物性の食品も摂取し、自由な暮らしをしている。

中国人の病気に関しては、ほんの少ししかわかっておらず、茶がこの点に関してどんな作用を及ぼすかもわからない。中国人はほとんど、あるいは決して瀉血をしない。広東に在住した故アーノット博士は、彼の職業と祖国の誉れとなった人で、中国人からも最も高い評価を受けていた人だが、この人こそ、その病気が何であれ、中国人に瀉血をするようすすめることのできた最初の人だったと私は聞いている。<sup>(1)</sup> このことから、炎症性の病気は中国人の間ではそれほど多くなかったように思われる。<sup>〔訳注1〕</sup> もし炎症性の病気が多かったなら、中国人のように人生を愛する人々として知られる国民であれば、きっとこの病気のほぼ唯一の治療法である瀉血を何らかの方法で取り入れていたはずである。このことから、中国においては他のいくつかの国々よりも炎症性の病気が少なく、その原因の一つは継続的で自由な茶の飲用であると推論してもよいだろうか。

おそらくよいだろう。1世紀前に正確に描写された病気の状態を概観することができて、それを現在の私たちの観察と比較できるなら、この仮定を肯定的に裏付ける証拠が得られるだろう。これらの病気の完全な診断者であり、かつ忠実な記録者でもあったシデナムの時代の炎症性の病気の頻度を考えるならば、私たちはその頃の方が現在よりもずっと頻度が高かったことに気づくはずだと私は思う。<sup>〔訳注2〕</sup> たとえ慎重な人々のあいだに多少の見解の相違があるとしても、少なくとも真性の炎症性の病気はシデナムが書いていた頃と比べると現在では格段に稀になっているという点では、ほぼ意見が一致している。この病気の減少傾向が事実であるとするならば、この傾向はさまざまな原因によるものと思われる。他にもいくつか原因はあろうが、茶もその減少に一役買っていることは間違いない。

原注

(1) デュ・アルド『中国の歴史』(第3巻362頁)を参照。彼はそこで瀉血は中国人の間で全く知られていないわけではないと書いている。

訳注

〔訳注1〕 「炎症性の病気」(inflammatory diseases)という言葉がこのあと何度か出てくる。ここでは、動物性食品や脂肪を中心とする食事による「濃い」血液が原因となっておこるリウマチ、痛風などの病気を指していると考えられる。

〔訳注2〕 トーマス・シデナム(1624-89)はイギリスの医者。急性・慢性の病気とその治療法についてや、痛風についてなど、多くの重要な著作を残した。

## 10 茶と食生活の変化

茶が用いられるようになるまで、この国の一般的な朝食はもっと実質的な食品からなっていた。<sup>(1)</sup> ミルクや乳製品、エールとビール、トースト、冷肉その他である。上流階級の人々の場合はこれらにいく品か加わり、サック酒<sup>〔訳注 1〕</sup>や最も高級なワインなども出された。このような食事内容と人々のふだんの運動量が生み出すのは、現在のような、茶と少しのミルクかクリーム、パンとバターの食事が生み出すものとは、非常に異なる血液状態と体液だろうということは当然想定できる。

身体組織の物質的な変化をもたらすのに寄与したのは、朝食の変化だけではなかった。それに続く午後のもてなしもまたこれに貢献したのである。午後になると茶が再びみんなの前に運ばれる。ほとんどの人が茶を飲み、その量は決して少なからぬ量である。この異国の飲み物がもたらされるまでは、午後の客人をこれとは非常に異なるやり方でもてなししていた。そういう機会には、しばしばゼリー、タルト、砂糖菓子、冷肉、ワイン、りんご酒、強いエールなど、そしてコーディアルズ<sup>〔訳注 2〕</sup>という呼び名で蒸溜酒まで出されていて、おそらく種類の飲み過ぎで体をこわす人たちもかなりあったと思われる。

このような食事内容は、生気の強さや濃い血液の豊富さの結果である生まれつきの炎症性の体質を保ち、この体質の人によく起こる病気を維持し続けることにつながった。われわれの先祖たちは現在と比べると、食事は量が多くて、運動は激しく、病気は一般的に濃い血液に起因するものだった〔現在このような病気が 100 年前のシデナムの頃と比べて少なくなっているのは、その濃い血液を薄める効果をもつものが何か現れたためではないかと考えられる〕。したがって前述の「濃い血液を薄める効果」の一部は、まさに喫茶によるものではないかと考えるのは不合理なことではなからう。なぜなら〔過去 100 年のあいだに〕茶ほどわが国で広く親しまれるようになったものは他になく、炎症性の病気減少の原因としてこれほど可能性の高いものは他にないのだから。

### 原注

<sup>(1)</sup> 故オーウェン・ソールズベリ・ブレトン氏は、学者の間では著名な紳士で、「ヘンリー8世、1月22日」という日付の入った文書を所有していた。その文書には「国王〔ロイヤル・ハynesとなっており、マジェスティという呼び方は、ヘンリー8世より2、3代あとからだったとレットサムは注をつけている〕によって、枢密院の助言を受けながら、宮廷生活のさまざまな誤りや乱れを正し、秩序と改革を確立するために書かれた文書」という標題がついていた。文書の85頁には、「王妃付の高位の侍女には朝食として、黒パン一切れ、白パンひとつ、エール1ガロン〔約4.5リットル!〕、そして骨付き牛肉を摂らせるように」と書かれている。ロンドン古物研究協会『アルケオロギア（考古学）』（第3巻157頁）、ヒューム『イングランド史』（第四巻四九九頁）などと比較せよ。

### 訳注

〔訳注 1〕 サック酒は、16世紀以降スペインやカナリア諸島から輸入された白ぶどう酒の一種。

〔訳注 2〕 コーディアルズとは、もともと元気づけるもの、強壮剤の意味。

## 11 喫茶と体質

このような考え方が認められるならば、いつ、どんな人にとって茶の飲用が救いになり、またどんな人にとっては弊害になるかを決定するのに役立つだろう。例えば、生まれつき濃い炎症性の血液を作りやすい傾向の人や、運動、食事、気候、あるいはこれら全ての理由から炎症性傾向のある人にとっては、茶の飲用は、あまりにも堅い個体部分を弛緩させ、血液の凝固しやすい流れを溶かすことができるので、むしろ恩恵があるだろうと思われる。このことについては、非常に思慮深く優れた著者が、ある本のなかできわめて適切に記述しているとおりである。<sup>(1)</sup>

一般法則に対する反例となるような特異体質の人や、特殊な例はもちろんである。例えば、この種の（炎症性）気質で、丈夫で強く活気にあふれ、外見だけでなく内面的にも安定しており、健康の必要条件をすべて備えているような人なのに、数杯の茶を飲んだだけでヒステリーの女性によく見られるような興奮状態に陥る人もいる。しかしこんなことは決して一般的ではない。ふつうは、こういう体質の人たちは、茶に強く、茶で元気回復し、茶を飲んだ後は最も豪勢なごちそうを食べた後と同じくらい疲労によく耐えることができる。そういう人たちにとっては、茶は間違いなく身体に良いものであり、現在用いられている他のいかなる元気回復の飲食物と比べても優るとも劣らぬ、素晴らしい飲み物であると言える。

しかしながら、健康と体力に関してこれと全く正反対の極にある人たちの場合はどうだろう。つまり、華奢で繊細で弱々しく、骨格は脆弱で血液は薄く、いつも食欲喪失か減退状態で、運動不足または運動の仕方が不適切であるような人たち、要するに身体全体の傾向が炎症性の人たちと全く反対であるような人たちのことである。このような体質の人が、茶およびそれに伴う食品を好きなだけ無制限に摂取すれば、残っている生命力をさらに低下させることにつながることは避けられない。

この両極端のあいだに多くの段階がある。そして、他のどんなものでもそうだが、茶はそれぞれの人の体質がどちらの極に近づくかに比例して、多かれ少なかれ、恵みを与えたり、害になったりするるのである。個々の例すべてに立ち入って検討するには、経験と能力が必要であり、私の力を越えている。ここでは次のようにまとめておきたい。薬として用いる場合や極度の疲労のあと以外は、茶を大量に飲むのは決して良いことではなく、また非常に熱くして飲むことは決してすべきでない。またすでに述べたとおり、上等の茶、特に緑茶は、並のあるいは中級の茶よりも注意を要する。<sup>〔訳注1〕</sup>

原注

(1) 『王立協会紀要』（第60号、1770年、368頁以下）参照。

訳注

〔訳注1〕 上等の茶の方が人体に強く作用する成分を多く含んでいることにレットサムは気づいていた。

## 12 芳香揮発性成分とエキス

以上述べてきた実験と観察から、茶は芳香揮発性の成分を持つこと、この成分は一般に繊細な人々の身体の組織を弛緩させ弱める傾向があること、大量の熱い茶を飲んだ場合とくにその傾向が顕著であること、などが明らかになった。私は繊細な体質の人たちが、健康のためにこの流行の飲み物を諦めるように説得されて、それに従った結果、大きな恩恵を得ている例をこれまで多く知っている（本書第2部第7節）。また一方では、茶への耽溺のせいで健康を害していることを知りながら、茶に代わる美味しい飲み物、特に朝食のための飲み物がないために、不幸にも茶を飲み続けている人もいる。

しかし、もしこうした人たちがこの人気の飲み物を完全にやめてしまうことができないならば、通常の浸出液の代りに、数分間茶を沸かすことによって最も有害な芳香性成分（同第2節-1、実験Ⅳ）を放散させ、苦くて渋く最も胃に良い成分（同第2節-2、実験Ⅲ）を抽出して飲めば、きっと弊害はなくなり、安全に飲むことができるだろう。

ロンドンにある高名な内科医は、ふつうのやり方で茶を飲んでいてしばしばその悪影響を経験していたが、最近ライデンで出版されたこの主題に関する論文<sup>(1)</sup>を読んで、試しに別のやり方で茶を淹れて飲んでみようという気になった。この人はまず茶葉を熱湯に浸し、数時間後にその液を注ぎ出して一晩ねかせて置き、翌日の朝食時にもう一度温め直すよう命じた。以前普通のやり方で淹れていたときは多くの不快な神経症状が生じたのだけれど、このやり方だと2倍の量の茶を飲んでも何の不調も感じない、と彼は私に断言している。

茶葉の代りに茶のエキス（同第2節-2）を利用すれば、これと同じ目的が達成できる。エキスをお湯に溶かすと、茶として飲むことができる。そしてこの場合、茶の芳香性は放散しているので、通常のやり方で茶を飲むと生じる神経弛緩作用をほとんど避けることができるだろう。この茶のエキスはこれまでも中国からヨーロッパへ輸入されてきている。形は平らで丸く黒っぽい色をした塊で、1個の重さは4分の1オンス〔約7グラム〕を越えないほどのものである。それを10グレイン〔約0.6グラム〕ほどとって十分な量の湯に溶かせば、1人分の朝食にちょうどぴったりの飲み物となる。このエキスはわが国でも、それほど多くの費用や手間をかけずに生産することも可能だろう（同第2節-2参照）。

さて中国で茶を胃薬として処方するための方法として、デュ・アルドはいくつかの方法を挙げている。ここでデュ・アルドが挙げている方法は全て、茶をしばらく煮出す方法など、茶の芳香揮発性成分を放散させるようなやり方になっていることは注目に値する。こうした方法は、私が行った実験（同第2節、実験Ⅲ）に対応しているようで、おそらく中国では長い経験の積み重ねによって発達してきたものだろう。

原注

(1) 「茶の効力に関する考察」（ライデン、オランダ、1769年）。〔この論文はタイトルと出版年が同じなので、おそらくレットサムの学位論文のことと思われる。ロンドンの高名な内科医とは、ジョン・フォザギルのことかもしれないが確証はない。この頃のレットサムの交友関係については、本書「解説」を参照〕

## 13 茶と民族性

本書は茶論ではあるが、すでに中国人の病気について考察したように、中国人の生活習慣と性向についても、ここで簡単に見ておくことは有意義であろうと思われる。人間の本質を最も良く知っている人たちは、ある民族の民族性、少なくともその長所や欠点は、気候や教育と同様、食べ物や生活様式に由来すると考えている。そこで、長い年月のあいだ茶という飲み物を味わってきた人々の性格から、どんなことがわかるかを考えるのも有益なことであろうと私は思う。

中国人は、一般に、体力は中くらいの民族で、あまり過酷な労働はできず、他の国の住民に比べるとどちらかというと弱く、細かい織物や手工業に優れているが、軍事民事いずれにせよ建造物に関してはあまり高い才能を示していない。中国人は臆病でずるく、非常に好色で、きわめて偽善的で利己的<sup>(1)</sup>であり、女性的で復讐心が強く、不正直であるとされている。<sup>(2)</sup>〔訳注1〕

このような性格を全て中国人の生活様式によるものとするのは正しくないだろう。他のいくつかの原因がきっと関連しているはずである。しかし、人を弱くしやすい生活様式あるいは食習慣が、卑しい性格の増大に実質上貢献しているのではないかと想定することはできるかもしれない。体力が不足していると、その分を狡猾さが補うことはよくある。そして狡猾さは何か別の原理によって統制されていないと、性格全体を覆うようになってしまう。これは生まれつき身体が弱い場合であれ、身体を弱くするような食生活によって弱くなった場合であれ、起こることである。

たしかに女性の精神も男性に劣らないほどの正直、不屈、寛大といった性質を持っている。しかし一般的にどの女性もそうであるかということ、おそらくそれは疑わしい。

### 2人は

同じではない、2人の性が同じでないように

彼は思索と勇気のためにつくられ

彼女は柔和さと甘く魅力的な優雅さのためにつくられた。<sup>(3)</sup>

今の時代が前の時代と同じくらい高い優秀性の例を示しているかどうかを判断する能力は私にはない。ただ、今の時代は他の時代と比べて、少なくとも一つの悪徳<sup>〔訳注2〕</sup>によって汚されていることは、多くの人々が告白しているとおりでである。そしておそらく茶の一般的な飲用がその傾向をしだいに助長しているのではないかという問題は、考察に値するものである。なぜなら、身体を弱らせる傾向のあるものは何であれ、たいいてい身体を感じやすさを増大させるように思われるからだ。同じ人でも、健康なときには大砲が火をふく音にさえ飛び上がったりしないのに、病気のために弱って女性のようになっていると、急にドアが開いただけでも極度に当惑したりするものだ。欲望はいつも体力に比例しているとは限らない。場合によっては体力が最も低調なとき、欲望が最も強いかもしれない。い

や、しばしば実際にそういう例がみられる。したがって、このことから茶の一般的な飲用が〔身体を弱らせ、酒へ向かわせるのだから〕、飲酒の害とおよそ無関係のものとは考えられない。

これまでこの主題について述べてきたことから、子供や乳児は一般にこの飲み物の飲用を先に延ばすべきだということは、おそらく認めてよいだろう。茶は子供たちの胃を弱らせ、消化力を損ない、多くの病気を発症しやすくする。初期の瘰癧〔頸腺結核。頸部リンパ腺の慢性腫瘍〕が最も多く観察されるのは、都市の住民の弱々しい子どもたちのあいだであり、その子供たちの朝食と夕食ときたら、並の茶の薄い液とおきまりの付け合わせだけなのだ。また茶は決して寄宿学校の普通の食事にしてはならない。もし茶の飲用を時々特別のご馳走として認めるならば、それと同時に子供たちに、茶を常時飲用すると健康、体力、体質全体を害するかもしれないということを知らせるべきである。

#### 原注

- (1) アンソン『世界航海記』(366頁)、および多くの近年の権威ある著作を参照。
- (2) デュ・アルド『中国の歴史』(第2巻75、130頁以下)を参照。
- (3) ミルトン『失樂園』。

#### 訳注

〔訳注1〕本書の中では、ところどころに中国人に対する偏見ともとれる記述がみられるのは残念ながら事実である。18世紀のヨーロッパでは、古くからの文化をもつ中国や日本などに対して、憧憬や尊敬の念を抱く人々も少なくなかったが、商取引などの交渉の過程で誤解による偏見が生じることもあった。

〔訳注2〕この「悪徳」とは、過度の飲酒を指すと思われる。レットサムは茶の飲用が、身体を弱らせ、飲酒に進ませるのではないかと心配していた。第2部第16節等を参照。



## 14 医薬品としての茶

これまで私は主に食生活の一部としての茶の作用を究明しようと努めてきたが、本節では医薬品としての茶について考えてみたい。医学においては、茶は現在のところあまり評価されておらず、病室の備品の一部として推奨されることもほとんどない。緩やかな発汗剤としてさえめったに言及されない。しかし血液が濃すぎるので、水分で薄めて弛緩させることが必要な場合、茶は少なくとも他のたいのみの浸出液と同じくらいに役立つはずである。なぜなら、茶は他の作用に加えて、アヘンと少し似た何か鎮静効果のある成分を含んでいるらしいからである（本書第2部第2節、実験Ⅲ、Ⅳ）。アヘンなど麻薬的效果を持つと薬と同様、茶はおそらく、ただ水分だけの他のいかなる飲み物よりも不安感を和らげる。そしてごく少量のアヘンのように、時には休息を妨げて一時的な精神の興奮をもたらすこともある。

従って、多量の発汗を促したり、維持したりするために大量の液体を飲まなければならないときは、茶のエキスか濃い浸出液を処方するのは、ことに炎症性の症状がある場合、非常に適切なことである。なぜなら、茶の鎮静作用は、お湯の溶かす作用に助けられて、組織を刺激することなく全身的発汗を促すからである。中国人はさまざまな病気のとき、ごく普通に茶のエキスを薬として与える。もしその浸出液が上等の茶葉をたっぷり使って淹れてすぐに注ぎ、最も良い成分だけを抽出するようにしてつくったもので、それを温かいうちに飲むなら、それは希釈剤および弛緩剤として好ましいものであるといえるだろう。

私は実際一度ならず賦形剤〔薬剤を服用しやすくするために加える物質〕と一緒に上等の緑茶の葉を処方したことがあるが、緑茶の浸出液を飲んだときはほとんど同じ効果を得られた。粉末にした上等の緑茶 30 グレイン〔約 1.8 グラム〕をかなり時間をあけて 3、4 回飲むと、一般に個体部分を弛緩させ、熱と消耗感を減少させ、発汗を促す。軽い吐き気を催させるくらいの分量、つまり通常は今述べた服用量くらいの粉末茶を与えると、より確実に発汗を促し、炎症性の不調に伴う諸症状の緩和をもたらす。服用量を 2 倍にすると、吐き気やむかつきは増大し、しばらくの間、胃の辺りに不快感あるいは圧迫感が感じられるが、ふつうこれは下痢性の便通とともに解消する。

## 15 茶の効用

日本や中国では結石は非常に稀な病気であり、現地の人々は茶にそれぞれ予防する性質があると考えているらしい。<sup>(1)</sup> 確かに茶は水を軟化させ改善するので、これらの国の水質は非常に悪いから、きっと役に立つのだろう。<sup>(2)</sup> またここで注意しておきたいのは、全ての溶媒は限られた量の溶質しか溶かすことはできないし、もし飽和状態になったなら長く溶質を含んだままでいることはできないということである。したがって、尿の量が増えれば結石のもとになる物質が運び去られる量も当然多くなるはずで、膀胱の中にもあまりにも長時間とどまっていることもなくなる。つまり、茶は利尿剤なので、この観点から結石予防性があるといえるだろう。

茶はすでに見てきたとおり収斂性、防腐性を有している（本書第2部第1節、実験Ⅰ、Ⅱ）。茶はまたかなりの程度の苦味をもっている。ユーヴィー・アーサイやその他の苦い物質は結石の激しい発作を和らげることがわかっているから、やはり苦味をもつ茶はその制酸性によっても役に立っているのではないだろうか。<sup>[訳注1]</sup>

私はこれまでしばしば観察してきたのだが、たいていの人は激しい運動のあと、あるいは旅行のあととても疲れていて、全身的な不快感におそわれ、のどの渇きとひどい熱のあるとき、数杯の温かい茶を飲むと、たちまち元気を回復したという経験がある。また満腹になるまで食べて、胃が圧迫され、頭痛がして脈が速くなっているようなとき、茶はありがたい希釈剤として、口当たりのよい鎮静剤として役立つことがわかっている。<sup>(3)</sup> それで詩人は次のように歌っている。

学問と芸術の女神ミューズの友である茶は、  
私たちの創造力をたすけてくれる。  
頭を襲うあの悪い毒気を押さえ  
塊の宮殿を静朗に保つ。  
茶は王妃さまのお誕生日の挨拶にふさわしい贈り物。

ウォラー <sup>[訳注2]</sup>

原注

<sup>(1)</sup> アレクサンドル・ロード、J. N. ペ克蘭、バグリウィウス、フォーゲル、ジョージ・ストーントン卿の著作を参照。バグリウィウスは痛風の痛みにも茶を特に推奨した。

<sup>(2)</sup> 水は長く沸騰させることによって、もともと含んでいたかもしれない土や含塩物（例えばカリウム、マグネシウム）などの成分から自由になることは確かだ、それによってかなりの程度軟化する。このような水の変化は、茶と合わせて浸出液をつくることによるものでは決してない。パーシヴァル『水の実験と観察』（27頁および33頁）を参照。

<sup>(3)</sup> このことはとくに茶の良い作用のひとつとしてブレニー博士が強調した点である。博士は1680年に書いているが、おそらく1653年に印刷されたアレクサンドル・ロードの『さまざまな航海の記録』を引き

写したものである。また、チェンバレン『コーヒー、茶、ココア』（40頁）、ル・コント『回想録』（227頁）、ホーム『医学の原理』（5頁）、チェイナエ『学術論集』（89頁）、パーシヴァル『実験についての覚書』（130頁）、ティソ『文学者および座業従事者の病気について』（145頁以下）も参照。

カークパトリック博士〔ティソの本の英訳者〕はこの本の訳注の中で、ある法律家の事例を挙げている。その法律家はしばらくの間結石に悩まされていて、たくさんの薬を飲んだがどれも無駄だった。そこでとうとう茶の効果を試してみようと決心した。その結果を法律家は次のように報告している。「私自身は茶に全く慣れておらず、茶は私にとって新しい飲み物だった。私は4分の1オンス〔約7グラム〕の上等のボヒー茶をとって、それに沸騰しているお湯を注ぎ、茶の成分を浸出させて、冷めるまでそのままにしておいた。そのあとその液をすべて注ぎきって、午前中に3杯、1杯目は朝食後に、あとの2杯は取っておいてそれぞれ約一時間おきに飲み、4杯目は昼の正餐の2時間後に飲んだ。最初の日にあらわれた唯一の効果は、排尿量が増えたことだけだった。しかし2日目になると12個の大きなかたまりが出た。小さな豆くらいの大きさの粒と少しの小石である。そしてさらに私を満足させてくれたのは、茶を飲むことによって身体が開放的になり〔開放的とは、排泄作用がスムーズになり、また食欲が湧くというよい循環がおこるようになったことを指している〕、すっかり健康になったことだ」

訳注

〔訳注1〕 茶の抗酸化作用については、現在、茶カテキンによる抗酸化酵素誘導の仕組みなどが明らかにされ、研究が進んでいる。なお、ユーヴィー・アーサイ (*uva ursi*) は、クマコケモモ。ツツジ科のツル性の植物で、葉は古くから薬用、収斂剤として用いられた。リンネもこれを結石の薬として奨めている。

〔訳注2〕 エドモンド・ウォラー (1605-87) は、チャールズ2世時代の宮廷詩人。この詩の中の王妃さまとは、チャールズ2世の王妃のキャサリンを指している。キャサリンはポルトガル出身で、茶の習慣をイギリスの宮廷に移入した人として知られている。

## 16 茶の魔力

私は喫茶の影響についての考察を、このハーブについての別の観点からの考察で締めくくろうと思う。

外国からの奢侈品の増加に比例して、あらゆる種類の贅沢が増大し、今では非常によく見かけるあの神経衰弱病を生み出すのに、多かれ少なかれ寄与してきた。この病気の諸原因の中で蒸溜酒の飲み過ぎが最も重大なものだが、この悪弊が最初に盛んになったのは、毎日茶を飲む習慣によってもたらされた身体組織の弱体化に起因している場合がしばしばある。<sup>(1)</sup> 震える手は、弱くなった身体を元気回復させ再び奮い立たせるために、一時的な気休めを蒸溜酒のなかに探し求める。そういう人たちは、必然的に不摂生な習慣に陥り、しばしば子孫にもさまざまな病気を伝えることになる。このような病気は、不摂生をしなければおそらく生じなかつただろうと思われるものなのだ。

喫茶習慣が広く普及したことによるもう一つの困った問題は、喫茶が貧しい労働者にとくに影響を及ぼしているという点である。生活に必要な日用品や身体に良い食品を買うのにやっとうぎりぎりしか日々の稼ぎがないような貧しい労働者に対して、茶は悪影響を与えている。貧しい人々の多くは、上の階層の人たちと張り合う気持ちがあまりにも強く、その贅沢を真似し、わずかな稼ぎをこの外国産のハーブにつぎ込んでいる。そしてそのために無分別にも、自分自身や家族のために適切で身体に良い食べ物を買うことができなくなっている。こんな場合にまさにぴったりのペルシウスの言葉で私たちはこう叫びたいところだ。「おお、人間の心配事の何たることよ。おお、物事にはいかに多くの空しさがあることか」

こんなふうには茶に夢中になったせいで、子供たちが不消化、衰弱、弛緩などによるさまざまな病気に苦しんでやせ細っているみじめな家族を、私はこれまで何組か知っている。ある子供たちははだいに極度に衰弱していった、手足はゆがみ、顔色は青白くなり、消耗症によって悲劇の幕が閉じられたという事例もあった。<sup>(2)</sup>

これらの悪影響は、この高価な植物の特性に帰せられるべきではなく、むしろこれを買うための出費のせいで貧しい人々が買えなくなってしまう適切な食品の不足によるものである。私は母親と数人の子供たちの家族を知っていた。この家族は普通食事はいつも大体同じものを食べていたのだが、お茶が大好きで1日に3回、つまり食事の回数と同じだけ、茶と砂糖と一かけらのパンを食べていた。これだけが命を維持するためのすべてだった。こういう食事をしていて、栄養のある食べ物の摂取量が所要量を下まわっていたので、彼らはさらに弱っていった。やせていて、衰弱しやすく、身体つきも弱々しいのがこの困窮している家族の特徴だったが、子供たちの何人かはこの有害な子供部屋から引き離されたおかげでほどほどの健康を取り戻した。

私の尊敬する友人であるヨークシャー州リーズのウォーカー博士は、広大で商業のさかんなヨークシャー州のいくつかの場所、特にリーズにおいて以下のようなことに気づいたという。「近年茶の値段が下がって、貧しい労働者の家庭にもさらに多くの茶がもたらされ

るようになって以来、一種の衰弱病としての肺結核が異常な速さで増加してきた。下層階級の人々にとっては毎日の栄養源として十分な量の動物性食品を買うことが難しく、そのため人々の多くはもっと身体によい食べ物の代りにこの外来の植物の安い浸出液を用いるようになってきている。この飲み物のもつ心地よい香り（そしておそらく他の多くの常緑植物と同じように少量含まれているナルコティックな、つまり麻薬的な成分）は、さらにこの飲み物をもっと飲みたくさせるような作用があることがわかっている。この作用のせいで、茶に魅惑された人々は、貧しい暮らしのわずかな収入で買うことのできるあらゆる他の食品よりも、この飲み物を好むようになってしまふのだ。しかし残念ながら付け加えると、これらの貧しい人々の余りにも多くが、身体を弱くさせる茶の作用のせいで健康を損ない、さらに赤貧と欠乏という結果を招くことは必至であるにもかかわらず、蒸溜酒やその他の身体によくない強い酒に手を出して、救いを求めるようになっていたのである」

「こうした食生活の変化はこれまで非常に広範囲に起こり、特に女性と手工業に携わる貧しい家族の若い世代に顕著だったので、この人たちの体力はどんな種類の分泌にも、とくに乳の分泌に耐えられないほどずっと弱くなってきている。これは正真正銘の事実なのだが、私は過去 2 年のあいだにこの病気の患者を 200 人以上も診察してきた。助けを求める患者に対してその症状を聞き、それに続いて彼女たちの食生活について尋ねると、誰でも答えはほとんど同じで、食べ物としては主に茶に依存してきたという。その間、彼女たちは明らかに健康そうな赤ん坊に、すべての栄養を自分の乳から取らせていたのである。母親が乳児に授乳するために耐えなければならない継続的な体力消耗の結果、それを補うために身体は適切で十分な栄養のある食事をとくに必要としている。そういう食事が摂れないと、衰弱や身体の組織全体の機能低下がおこる。それこそ、この病気の原因となるもので、肺機能障害は二次的な徴候にすぎない。これは諸症状をよく観察すれば明らかである」

「患者は初め、だるさと全身的な消耗感また食欲不振、運動後のごく軽い疲労感、背中や手足のしつこい痛みなどを訴える。やがてまもなく全身的な衰弱の症状がこれに続き、とくに顔はやせて細くなり、表情はある種の繊細さが際立ってくる。鼻のあたりは青白く、頬は決まった場所が少しだけぼっと赤みを帯びている。短時間のうちに、もし患者が授乳を続けているなら、脇腹や胸骨の下、そのほか胸郭の別の部位にも一時的な激痛を感じる。どんな筋肉の運動にも、短く乾いた咳と軽い呼吸困難を伴う。脈も頻繁になるが、真性の肺結核の炎症性状態の時ほどひどくはない。次に寝汗が現れる。膿瘍と潰瘍がしばしば肺に形成される。粘液とまじった膿汁が吐き出される。全身的な衰弱が進行する。患者は姿勢をまっすぐ保つことができない。そしてついに文字通り衰弱しきって死に至る」

ある賢明な著者は、わが国においてはパンにすればあと 400 万人の国民を養えるだけのお金が茶と砂糖のために浪費されていると述べている。<sup>(3)</sup> また『農夫の手紙』の著者<sup>〔訳注 1〕</sup>は、貧しい人たちが茶を飲む楽しみにかけている費用は、毎回どのくらいになるかを算出している。

茶	$\frac{3}{4}$ ペニー
砂糖	$\frac{1}{2}$ ペニー
バター	1ペニー
燃料と茶道具	$\frac{1}{4}$ ペニー
<hr/>	
合計	$2\frac{1}{2}$ ペニー

茶が1日2回飲まれるとすると、年間の出費は1人当たり7ポンド12シリングとなる。またこの分別ある著者は、労働者の家庭で5人家族の場合、年間に必要なパンの費用を14ポンド15シリング9ペニーと見積もっている。<sup>(4)</sup> このことから、2人分の茶と砂糖などに使われる年間の経費は、5人家族を養うのに十分なパンの費用を上回ることがわかる。

概算では、現在2100万重量ポンド〔約9525トン〕の茶<sup>(5)</sup>が毎年イングランドに輸入されている。今世紀〔18世紀〕の初めには東インド会社による年間の販売量は、密輸入された分は別として、5万重量ポンド〔約23トン〕をそれほど上回っていなかった。やはり密輸入分は別として、最近、すなわち1797年前後の東インド会社の年間販売量は2000万重量ポンド〔約9072トン〕に近づいている。これは100年足らずの間に400倍に増大したということであり、割合からすれば、ヨーロッパとアメリカにおける英国領全体の隅から隅までのすべての階層、性別、年齢の人々が、1人当たり茶葉にして年間1重量ポンド〔約453グラム〕を超える茶の飲んだことになる。<sup>(6)</sup>

1797年以来茶の輸入量はおそらくいそう大きな割合で増加しつつある。なぜなら東インド会社は1798年9月の販売で、130万ポンド〔約590トン〕のボヒー、350万ポンド〔約1590トン〕のコングーとカムポー、40万ポンド〔約180トン〕のスーチョンとペコー、60万ポンド〔約270トン〕のシンロとトワンケイ、40万ポンド〔約180トン〕ハイソン、10万ポンド〔約45トン〕のハイソン・スキソ〔低級ハイソン〕を売り上げており、この年の秋の四半期の販売総量は合計630万重量ポンド〔約2850トン〕にのぼっている。そして付録の別表〔本書第1部第3節〕や他の記録から、少なくとも年間3000万ポンド〔約1万3600トン〕の茶がヨーロッパとアメリカに輸入されていると想定できるのである！<sup>〔訳注2〕</sup>

原注

(1) パーシヴァル『実験についての覚書』(126頁)参照。ダンカンは、『ためになる忠告』の中で、茶やコーヒーなどの熱い飲み物を飲むことやその影響についてからかうようなふざけた調子で書いている。ダンカンは享乐的な人たちから彼らが崇拝している偶像、つまり茶やコーヒーなどを奪ってやめさせようと

はしないが、ちょうどモロク〔恐ろしい犠牲を要求するセム族の神。レビ記 18・21〕のように、こういった偶像的飲み物がその崇拝者たちを焼く尽くすのを阻止したいなどと述べている。ダンカンによれば、メトセラ〔969年生きたといわれるユダヤの族長。創世記 5・27〕は1000歳近くまで長生きしたが、水を飲む人だったという。しかしワインを飲むようになった最初の人でもあるノアの時代以来、人間の寿命は縮まり、病気は増えた。

- (2) ウォーカー博士の優れた評論を参照。『医学会紀要』（第2巻43頁）。
- (3) 『農業論』（166頁）。
- (4) 第1巻202頁および299頁。
- (5) もしわが王国に密輸される茶の分も含めるとすれば、茶の消費量はあと50万ポンド増える計算になる。
- (6) ジョージ・ストーン卿『中国派遣使節団記録』（第1巻22頁）と比較せよ。

#### 訳注

〔訳注1〕 アーサー・ヤング。

〔訳注2〕 ここに書かれた茶の輸入量を、ボヒー茶と緑茶にわけて比較すると次のようになる。

ボヒー茶 （合計 520万重量ポンド）  
130万 ボヒー  
350万 コングーとカムポー  
40万 スーチョンとペコー

緑茶 （合計 110万重量ポンド）  
60万 シンロ、トワンケイ  
40万 ハイゾン  
10万 ハイゾン・スキン

## 解説

本書は、John Coakley Lettsom, M. D., *The Natural History of the Tea-tree, with Observations on the Medical Qualities of Tea, and on the Effects of Tea-drinking* (第2版、1799年) の全訳である。

日本では「ナチュラル・ヒストリー」(Natural History) という言葉は、「博物誌」、「自然誌」、「自然史」などと訳されてきた。本書は茶樹の博物学的記述と喫茶の人体への影響に関する医学的考察の両方を含んでいるので、「博物誌」と訳すことにした。

著者ジョン・コークレイ・レットサム(1744-1815)は西インド諸島に生まれ、イギリスで育ち、植物学と医学を修めてロンドンで開業し、医師として多忙な生涯を送った。茶はレットサムが生涯をとおして関心を持ち続けたテーマで、1769年のラテン語による学位論文(ライデン大学)も茶に関するものだった。最初に英語で出版した著作は『茶の博物誌：茶樹と喫茶についての考察』初版(1772年)で、27年後に初版を増補して著者54歳の頃出版されたのが、本書『茶の博物誌』第2版(1799年)である。

ヨーロッパの茶の歴史は、今から400年ほど前、1610年頃から始まる。日本や中国の茶をオランダが輸入し、他のヨーロッパ諸国へも伝えた。日本では1600年の関ヶ原の戦いと1615年の大阪夏の陣の中間期、徳川家康が江戸幕府を開いた頃のことである。中国では、1616年の後金(清)の建国から1644年に明が滅ぶまで、明末清初と呼ばれる時代にあたる。もともと中国を中心とする東洋の飲み物であった茶は、この時期から現在に至るまでのあいだにヨーロッパでも普及し、イギリスでは国民的飲料とされ、独自の伝統を誇る茶の文化が生まれた。茶が東洋の飲み物から世界の飲み物となったのも、イギリスで茶が定着し、日常生活に不可欠の飲み物となったことが深く関係している。

この400年におよぶヨーロッパの茶の歴史のちょうど中間点、茶の飲用が始まって200年ほどたった頃、『茶の博物誌』は出版された。その頃、茶はイギリスでもヨーロッパの他の国々でも話題の飲み物で、多くの人々の関心を集めていた。

本書は、既述のとおり、茶の植物学的特性や医学的効用をめぐって17世紀以来続いていた論争に一応の終止符を打ち、ヨーロッパにおける喫茶の本格的普及を促した点で、茶の文化史上重要な意義を持つ古典であったと言ってよい。ここでは著者レットサムの生涯を中心に、『茶の博物誌』成立の背景や現代的意味についても解説することにしたい。



## 1 『茶の博物誌』誕生とその背景

唐の陸羽が著した茶の古典『茶経』（760年頃）は、「茶者南方嘉木也」（茶は南方の嘉木なり）という言葉で始まっている。茶を美味しく準備し、味わって飲むために、茶道具や水の選び方、湯の沸かし方や飲む器などについて必要にして十分な知識を簡潔に説いた『茶経』は、まず茶の木について語ることから始めている。飲み物の美味しさや栄養成分を真に味わうためには、まずその根本、茶やコーヒーやココアの場合ならばそれぞれの原料となる植物そのものの性質を知ることが肝要、ということであろう。

いっぽう日本の茶書の嚆矢とされる栄西の『喫茶養生記』（1211年）は、茶を「古今奇特の仙薬」ととらえるところから説き起こしている。その序をみると「茶は養生の仙薬なり。延齡の妙術なり。山谷之を生ずれば其の地神靈なり。人倫之を採れば其の人長命なり。天竺、唐土、同じく之を貴重す。我が朝日本、亦嗜愛す。古今奇特の仙薬なり。摘まずんばある可からず」とある。

この二つの茶論はそれぞれ中国と日本の最古の重要な茶書として知られているが、ヨーロッパの茶論については、これまで日本ではあまり紹介がなく、現在のヨーロッパにおいても古い茶論を読む人は少ない。しかし、ヨーロッパの人々は茶をどのようにとらえ、どのような視点から論じてきたのかを知ろうとすると、茶論はきわめて重要な手掛かりを与えてくれる。世界の茶の文化の比較研究を試みる場合も、ヨーロッパの茶論はその基礎資料として不可欠のものである。

ここに訳出したレットサムの『茶の博物誌』（1772、1799年）はヨーロッパの茶書のなかで最も重要なものの一つだが、最古のものではない。17世紀に東洋の茶が伝来して以来、ヨーロッパでは茶をめぐるさまざまな論争があり、多くの茶書が書かれた。『茶の博物誌』はそれらを踏まえて18世紀末の時点で茶に関してわかっていることをできるかぎり正確に公平に記すことを目指した本である。

この本の内容を理解するために、私たちは茶の伝来から200年ほどのあいだにヨーロッパでどのような論争があったのかを知っておく必要がある。

茶が初めてヨーロッパで飲まれるようになったのは、17世紀のこととされている。当時アジアに進出していたオランダの東インド会社が茶の輸入を開始したのは1610年。イタリアのヴェネツィアにヨーロッパ最初のコーヒーハウスができたのは1615年。すでに新大陸からもたらされていたココアとともに、茶やコーヒーが相次いで登場し、ヨーロッパの飲み物の世界は大きく変わろうとしていた。それまでワインやビールなどの酒類以外に美味しく飲んで飲める飲み物が少なかったヨーロッパで、「酪酩させず、元気をささせる」新しいタイプの飲み物として茶やコーヒーは人気を集めた。そして18世紀末のイギリスでは、茶は「日常生活の必需品」と呼ばれるほど重要な飲み物になっていた。

しかしこの東洋の飲み物がヨーロッパの生活に定着するまでの道のりは決して平坦なものではなかった。すでに述べたとおり、17世紀の伝来以来、体に悪いのではないかという心配の声や、外国からの輸入に頼らざるを得ない飲み物を国民的飲料にしてよいのかとい

った反対論もあった。中国や日本では、茶は最初から薬の神様である神農からの贈り物として、あるいは達磨の伝説などと結びついた不思議な効力を持つ飲み物としてとらえられていた。東洋では茶を飲むことそのものへの疑問や懸念とはほとんど無縁だったと言ってよい。茶をめぐる医学的、社会経済的論争は、中国や日本ではほとんど見られない、ヨーロッパの茶の歴史に特異的な現象なのである。<sup>(1)</sup>

ヨーロッパで茶が一般に飲まれるようになるのは、17世紀初め以降のことである。16世紀に東洋貿易の中心国だったポルトガルでは、もう少し早かったかもしれないが、詳しいことはわからない。ヨーロッパにアジア産の茶を輸入し、フランスやイギリス、北欧諸国などに茶をもたらしたのは、17世紀に黄金時代を迎えたオランダだった。前述のとおり、オランダは1610年頃から茶の輸入を始め、フランスなどへも高値で売っている。イギリスへもその頃伝わったとされているが、ピューリタン革命が終わり、チャールズ2世の王政復古(1660年)の頃から、茶は本格的に流行するようになった。

ヨーロッパにおける茶論争は、このような茶の普及や流行の動きと深く結びついている。大きく分けると、17世紀初めの茶の伝来直後のオランダやフランスを中心とした医学的論争と、18世紀半ばのイギリスを中心とした社会経済的論争の二つの山がある。レットサムの茶論はこの後者の茶論争に終止符を打ち、茶は適度に用いれば毒ではなく、むしろ健康に良い飲み物であることを明らかにして、それまでくすぶり続けていた茶への不安や疑問を解決しようとした画期的な書物である。イギリスがその後19、20世紀を通じてお茶好きの国として知られるようになり、独自の茶の文化を生み出してゆく道がこの時開かれたと言ってもよい。また、イギリスだけでなくドイツやフランスでもすぐ翻訳、紹介されて広く読まれたので、ヨーロッパの茶の文化を基礎づける文献ともなった。

ここでは、レットサムの茶論の背景を知るために、レットサム以前の代表的なヨーロッパの茶論の中からいくつかを選び、その内容を簡単に紹介することにしたい。

17世紀のオランダの医者ボンテクーの茶論『茶：この最も優れた薬草について』(1678)では標題のとおり、茶は「最も優れた薬草」として推奨されている。薬草と訳したクライト(*Kruyd=Kruid*)は、ドイツ語のクラウト(*Kraut*)、英語のハーブ(*herb*)、フランス語のエルブ(*herbe*)などに通じる言葉で、一般の草や薬を指すこともあるが、魔女や民間療法に詳しい女性たちがよく用いていた薬草の意味でも使われる。論文中でボンテクーは、茶に薬草としてすばらしい効果があることを強調しているから、クライトすなわち薬草とってよいだろう。

ボンテクーの茶論は、茶を生活に取り入れて、病気を予防しようという考え方が基本になっている。茶のことだけでなく、身体の仕組み、特に消化の仕組みや血液のはたらき、水分の重要性などについてかなり多くの頁を割いて論じている。

17世紀は西欧の医科学にとって、夜明けの時代、科学革命の時代で、1628年にはイギリスのウィリアム・ハーヴィーによって血液循環説が発表されている。しかし心臓がポンプのように全身に血液を送り出し、血液はまた全身から心臓に戻ってきて循環するという説は、今でこそ万人の常識になっているが、当時はすぐ一般に受け入れられたわけではなか

った。古代以来の、人体が血液、粘液、黄色胆汁、黒色胆汁からなるとする四体液説はまだ根強く残っており、瀉血も引き続き行われていた。

ボンテクーは茶論のなかで、効かない薬を高い値段で売りつけたり、報酬を上げるためにわざと治療期間を長引かせたりする腐敗した医師たちを強く批判している。そして悪い医師たちの手中に落ちることなく、自分で自分の健康を守るための切り札として茶を推奨している。茶は規則正しいよい食生活をして病気を予防するための最良の方法なのである、と。ボンテクーが1日に茶を100杯、200杯飲んでも大丈夫と書いて茶を絶賛したことから、茶の貿易で儲けていたオランダ東インド会社のまわし者ではないかと非難する人もいた。しかしレットサムは本書の中で、ボンテクーは立派な人だっただろうと肯定的に書いている。ただ、ボンテクーの茶論はオランダ語で書かれていたためか、次のブレニー博士の本と比べて『茶の博物誌』の中での引用や言及は少ない。

フランスの宮廷の侍医ニコラ・ド・ブレニーの茶論(1687年)には、「東インドからもたらされる小さな乾燥した葉、およびその葉から作られ、砂糖を加えて飲むととても美味しい飲み物をテ(茶)と呼ぶ」という定義がある。ブレニーの茶論はフランス語で書かれていて、レットサムは本書の中でしばしばこの人の仕事に敬意を示しながら言及している。

ブレニーの本の標題は『茶、コーヒー、ココアの正しい使い方』で、コーヒーやココアの歴史研究でも重要な文献と認められている。コーヒーはトルコを経てヨーロッパに伝来したが、この時代までのトルコの絵にはコーヒーカップに受け皿が見られず、トルコに現存するこの時代の陶磁器の中にも、受け皿らしいものは見られない。ヨーロッパの絵でコーヒー用の受け皿が描かれたのはブレニーの本が最初であろうとされている。<sup>(2)</sup>ブレニーの茶論に掲載された受け皿やカップの絵、テーブルで温められるティー・ポットの絵などを見ると、このような早い時期から道具や器に対する関心が強かったことがわかる。味や薬効という飲み物そのものの持つ作用はもちろん人々の重要な関心事だったが、道具や器を工夫して、淹れ方、供し方、飲み方の作法を楽しむという側面も、新しい三つの飲み物が普及する初期の段階から重視されていた。茶やコーヒー、ココアなどを、薬としてだけでなく嗜好品としても受け止めていたことのあらわれといえる。

ブレニーより少し前に、南フランス出身でスイスで亡くなった貿易商フィリップ・シルヴェストル・デュフルもフランス語でコーヒー、茶、ココアについての本を出している(1671、1685年)。デュフルはコーヒーを扱う商人でもあったので、自分はコーヒーには詳しいが茶のことはあまり知らないと謙遜しながらも、当時入手可能だった文献を広く渉猟して、かなり詳しい茶論を書いている。例えば次のような引用がある。

「茶は中国と日本では一般的な飲み物で、人々は1日2、3回、いや10~12回は飲んでい

る。つまり四六時中飲んでい

ユルピウス／テュルプ<sup>(4)</sup>。

日本茶と中国茶という分類は、この1670～80年代のフランスでは一般的だったようで、先に挙げたブレニーの茶論の中で日本の「花茶」というお茶を絶賛している。<sup>(5)</sup>「日本の花茶は中国の茶と比べて浸出液に緑の色がよく出る。その水色は中国の最上の茶と比べても、比べものにならないほど限りなく心地よいものである」(ニコラ・ド・ブレニー) という一節もあり、他の箇所では日本茶の香りはすばらしいとほめている。

18世紀のイギリスでは、スコットランド出身の医師トーマス・ショート博士(1690?-1772)が、1730年と1750年の2度にわたって重要な茶論を出版している。ショート博士はイギリスで古くから用いられているハーブと茶を比較して、さまざまな実験もおこないながら、茶の特性を明らかにしようとした。ショート博士も日本の緑茶がとても気に入っていたらしい。しかし一方では、緑茶が身体に合わず、茶は健康に良くないと考える人たちもいた。

6歳のレットサムがイギリスに渡った1750年の頃は、イギリスで茶が広く普及し、社会の中間層だけでなく、貧しい人たちも茶を飲み始めた頃で、茶に対する反発や批判も激しくなり始めていた。とくに自国で生産できない飲み物をこれほど大量に外国から輸入することは、国の経済に対して悪影響を及ぼすのではないかということが懸念されていた。それに伴って、茶は健康を損ねるのではないか、美容に悪いのではないか、虫歯の原因となるのではないか、憂鬱症や飲酒癖の誘因となるのではないかなど、今から見ると滑稽に思えるほどだが、当時の社会の悪弊を全て茶のせいにするような論者もいた。これは裏返していえば、茶が階級の上下を問わず、イギリスの津々浦々で飲まれるようになっていたことの証とも言えるだろう。お茶好きの文人として知られるジョンソン博士がジョナス・ハンウェイの反茶論に対して茶を擁護するために筆を執ったのも、このころのことだった。

レットサムの『茶の博物誌』は、このような茶に対する賛否両論が渦巻いていたころに書かれた。茶はイギリス国民の大多数が好んで飲む日常の飲み物となりつつあったが、経済的側面や医学的側面でまだ不安も残されていた。これまでヨーロッパで書かれたさまざまな茶論をもとにしながら、自らも実験や観察を重ねて茶の本性を明らかにすることこそ、レットサムの課題だったのである。

注

<sup>(1)</sup> 茶論争については『英国紅茶論争』(1996)、「ヨーロッパにおける東洋の茶」(滝口 2000)を参照。

<sup>(2)</sup> ダニエラ・パウル「コーヒー・カップとコーヒー・ポット——その起源とデザインの変遷——」『コーヒーという文化』柴田書店、1994年所収。

<sup>(3)</sup> アレクサンドル・ド・ロード(1591-1660)、イエズス会士。マカオに1年間滞在し、その後トンキンやコーチシナなどで布教しヨーロッパへ戻った。その後1653年に刊行した本の中で中国における茶の用法について書いている。矢沢利彦『東西お茶交流考』(東方書店、1989年)ほか参照。

<sup>(4)</sup> ニコラス・テュルピウスまたはテュルプ(1593-1674)は、オランダの医学博士で『医学論』(1641)の中で茶を賞賛した。

<sup>(5)</sup> 花茶は「初茶」で、新茶を意味するのではないか、という説もある。

## 2 レットサムの生涯

ジョン・コークレイ・レットサムは1744年11月22日、西インド諸島のトルトラ島に生まれ、1815年11月1日、ロンドンで亡くなったキューカー医師、著述家である。レットサムの父は、物静かで敬虔なキューカー教徒で、非常に仕事熱心な人だった。イングランド出身で西インド諸島に移住し、50人の奴隷とともに懸命に働いて綿花やサトウキビを栽培する農園を開拓した。母はアイルランド系の親切で気丈夫な教養ある女性で、男ばかり7組の双子を生んだが、子供たちは幼くして次々に亡くなり、生き残ったのは、ジョンとエドワードの2人だけだった。

トルトラ島はそれほど自然条件の厳しいところで、イングランドやアイルランドなど北方系の移民の人々にとっては決して暮らしやすい場所ではなかった。1672年にオランダ領からイギリス領になったが、1700年頃までは無人島だったとされている。1734年頃のトルトラ島の人口は男性100人に女性と子供だったが、1741年にはそのうち30人ほどのキューカーがいて、レットサムの両親もその中に含まれていたという。

キューカーはジョージ・フォックスを始祖とするキリスト教の一派で、人間は誰も神の「内なる光」をもつとする。キューカーというのは俗称で、啓示を受けたときに「ふるえる人」という意味で、信者たち自身はフレンド協会と呼んでいる。フォックスは1643年9月、19歳の時に啓示を受けて伝道の生活に入り、苦難の中でしだいに信者を獲得して、1652年頃には英国北部を中心に宗教集団を形成するに至った。17世紀末には会員数は6万人程度と推定され、全国的な組織となっていた。<sup>(1)</sup>

1750年頃には、西インド諸島の砂糖や綿花、ラム酒の生産は黄金時代を迎える。しかしここでの農業は奴隷労働に頼らざるを得なかったことなど、いくつかの理由から、キューカーたちの多くはやがてアメリカのペンシルヴァニアに移って行った。1800年頃には西インド諸島にキューカーはいなくなったとされている。

レットサムが6歳になったころ、両親は生き残った双子のうちの1人を、イギリスへ送って教育を受けさせる決心をし、イギリスからトルトラ島へ定期的に訪れるキューカーの商人に子供を託した。ジョンを送ることに決めたのは、エドワードの方が丈夫でトルトラ島の気候にも耐えられると考えたためらしい。

1750年、6歳のレットサムは大西洋を渡る2ヵ月の船旅ののちイングランドのランカスターに到着し、その地のキューカー、ローリンソン家に迎えられた。レットサムはそこでまもなく、キューカーの茶商人で説教者としても有名だったサミュエル・フォザギル(1715-72)に出会う。J. C. レットサムは、西インド諸島の踊りを踊って見せるような元氣一杯の陽気な少年だった。サミュエルには子供がなかったが、子供好きで、甥や姪など周囲の子供たちをよく可愛がっていた。サミュエルは西インド諸島から来たこの少年がたいそう気に入って、終生親代わりとして何くれとなく世話をやき、その成長を温かく見守った。レットサムが親元を遠く離れたイングランドで幸せな少年時代を過ごせたのは、サミュエル・フォザギルがいてくれたからと言っても過言ではない。

さてレットサムは、未亡人のバーンズ夫人の家から学校に通うようになった。当時のパブリックスクールよりもずっと自由な教育が行われていたクェーカーの学校で、少年は伸び伸びと育っていった。仲間たちと一緒によくした遊びは、ロビン・フッドごっこやロビンソン・クルーソーごっこだった。『ロビンソン・クルーソー』はデフォーが1719年に出版し人気を博した作品で、現代にも読み継がれている物語だが、1750年代に少年たちの遊びに取り込まれていたというのは大変興味深い。無人島に漂着する船乗りロビンソンのお話で遊びながら、レットサムは故郷の西インド諸島トルトラ島のことを思い出していたのではないだろうか。

やがてバーンズ夫人の家の事情で、一緒にリヴァプールに引っ越したレットサムは、1758年、14歳の頃、西インド諸島の父の死と母の再婚を知る。その後も1760年、15歳半ば頃まではリヴァプールの専門学校で商人になる勉強を続けていたが、後見人サミュエル・フォザギルたちの相談の結果、外科医または薬剤師になる道を進むことに決まった。そのために、1761年から1766年にかけて、16歳から21歳まで、レットサムはセトルの外科医兼薬剤師エイブラハム・サトクリフのもとで徒弟奉公をすることになった。セトルはヨークシャーの小さな村で、ここで過ごした「幸せな5年間」にレットサムは植物学や鉱物学を学び、ラテン語やフランス語の基礎も身に付けた。また自分の足で野山を歩き回り、自分の目で自然の事物を観察することによって博物学(Natural History)の幅広い知識を得たことは、その生涯においてかけがえのない宝となった。それは後年レットサムが著した『茶の博物誌』や『博物学者・旅行家必携』をはじめとする多くの著書の中に、そして医師としての仕事の中に生かされている。

セトルでの徒弟時代のレットサムは「飛び抜けて活動的で、快活な、黒い眼の若者」で、熱帯地方出身者特有の黄褐色の肌をしており、持って生まれた陽気さと機知に溢れた会話で人を魅了し、女性たちとも仲良く付き合う、とても気のいい青年だったとされている。

1766年夏、21歳になったレットサムはロンドンのジョン・フォザギル(1712-80)を訪ねた。ジョン・フォザギルはサミュエルの兄にあたり、当時ロンドンで最も有力なクェーカー医師として活躍していた。徒弟奉公を終えたあとの普通のコースとしては、エディンバラに行って薬剤師の資格を取り、北イングランドのどこかクェーカーの地盤のある町で開業するという進路が考えられた。しかし、レットサムはこのあとジョン・フォザギルの紹介で、ロンドンの聖トーマス病院の外科医の助手として働くことになる。もし内科医にするなら、初めからエディンバラへ行かせたはずなので、周囲の人々はこのころレットサムを外科医付の薬剤師にさせようと考えていたのではないかと思われる。聖トーマス病院には、3人の内科医と3人の外科医がいて、レットサムは休む暇もなく懸命に学び、働いた。

このころ、ジョン・フォザギルの家で朝食をとる時だけが、レットサムにとって唯一のくつろぎの時間だったという。この家で若いレットサムはジョン・フォザギルの年来の友人だったベンジャミン・フランクリン(1706-90)をはじめ、博物学者のジョン・エリス(1710-76)や博物商人ピーター・コリンソン(1694-1768)など、科学的知識だけでなく

人柄や教養の面でも非常にすぐれた人物と出会い、多くのことを学んだ。

ジョン・エリスは本書の中でも茶の種子や苗を船でアジアから運ぶ素晴らしい方法の考案者として言及されている人で、巻末の「書誌」で言及する本書のドイツ語訳は、レットサムが茶論とエリスのコーヒー論を合わせてドイツ語に訳し、1冊の本にしたものである。

ベンジャミン・フランクリンは、あまりにも有名なアメリカ合衆国独立の立役者のひとりだが、この時期はアメリカとヨーロッパを頻繁に行き来しており、イギリスやヨーロッパでの滞在も長かった。ボストンに生まれ印刷業者として出発し、発明家、科学者としてさまざまな業績をあげ、後半生は独立宣言、合衆国憲法、フランスとの同盟、イングランドとの平和条約など、アメリカを独立に導いた四つの重要文書全てにサインした唯一の人物として知られている。フランクリンは友人フォザギルの庇護下にあったこの西インド諸島すなわちアメリカ出身の若者に援助を惜しまず、1769年にレットサムが医学教育の仕上げとしてヨーロッパ旅行に出発したときは、フランスの学者や知人に紹介状を書き、1773年にレットサムがイギリスの科学界の最高権威とみなされていた王立協会に推挙されたときも、推薦者のひとりになっている。

ピーター・コリンソンは、羊毛を扱うキューカー商人で博物学者でもあり、フォザギルとフランクリンの親友だった。アメリカ博物学の父とも呼ばれる博物学者ジョン・パートラムなどと協力して、多くのアメリカの樹木をイングランドに運んだことでも知られている。スウェーデンの植物学者リンネ（1707-78）は、訪英したときコリンソンと知り合い、終生文通を続けた。コリンソンの友情に感謝して、植物の名にコリンソンの名をつけてもいる。リンネの弟子でフィンランドのオーボ大学教授ペール・カルム（1716-79）は、アメリカ探検旅行途上の1748年、イギリスのコリンソンを訪ねて紹介状をもらい、アメリカに渡ってフィラデルフィアでフランクリンに世話になっている。カルムのアメリカ探検旅行については、本書の中でレットサムがかなりの紙幅を割いて紹介している。

コリンソンはリンネのように学者としての業績によって後世に名を残すことはなかったが、この時代の博物学者のネットワークの隠れた中心として、多くの博物学者を結び付け、援助する役割を果たした人だった。レットサムは「やさしいキューカーのお爺さん」としてコリンソンを慕い、どこか堅苦しいところもあったジョン・フォザギルより、むしろコリンソンに親しみを感じていた。レットサムはのちに、「私は若いころにこの著名な博物学者にめぐり会えたことを私の人生の幸せと思う」と書いている。

こうしてロンドンで外科医付薬剤師として忙しい毎日を送っていたレットサムは、医学の勉強を続ける学費を稼ぐために、1768年に故郷のトルトラ島へ一時帰島した。そして半年間、島で医療活動を行い、学費として十分な約2000ポンドの収入を得た。自分で稼いだ学費を持ってレットサムはイギリスへもどり、この年の冬学期はエディンバラで医学を学んでいる。

当時エディンバラ大学医学部は全盛期を迎え、ウィリアム・カレン（1710-90）を中心とする優れた教授陣のもとに優秀な学生たちが集まっていた。カレン教授は、ライデン大学教授のブルーフエ（1668-1738）に対抗して医学の革新を目指しており、放浪と反骨の

医者にして近代医学の父とされるパラケルススや「ガス」の命名者ファン・ヘルモントにたとえられることもあった。レットサムがエディンバラで学んだのは1768年から69年にかけての冬学期だけだったが、本書第2部の実験などにも、エディンバラ大学で学んだことが生かされている。当時ラテン語での授業が一般的だったのに対し、カレンの英語による名講義は評判が高く、レットサムもカレンを尊敬していた。

1769年春、24歳のレットサムは、医学教育の仕上げとしてヨーロッパ旅行に出発した。レットサムは、フォザギルやフランクリンが書いてくれた紹介状を持ってパリをはじめ各地の医学校をまわり、オランダのライデン大学で1769年6月20日、医学博士号を取得している。論文のタイトルは「緑茶の性質についての考察」で、本書の原型となった論文である。論文の表紙には、提出者レットサムの氏名があり、「トルトラ - アメリカ人」(Tortola-Americanus)と書かれている。

学位を取って大陸旅行から帰国したレットサムの様子を知るのに恰好の資料が残されている。ちょうど1769年10月から1770年5月にかけて、ジョン・フォザギルの姪で17歳のベティーと妹のモリーは、おじのサミュエル・フォザギルに連れられてウォリントンからロンドンへ遊びに来てフォザギル邸に滞在していた。ベティーはその時の様子を日記に書いている。この少女の目から見た当時のロンドンの生活やレットサムの風貌はどのようなものだったのだろう。

一行がロンドンに着いて2日後の月曜日、レットサムは実の父親のように慕うサミュエルに会いに来ている。この日は仕事が暇だったのか、レットサムは2人の少女を連れてロンドン橋や聖トーマス病院の中庭などを案内し、一時の昼食に戻っている。このあとも、レットサムはしばしば朝食に訪ねて来てはおしゃべりをしたり、サミュエル一行を案内して大英博物館などのロンドンの名所をまわったり、セント・ジェームズ・パークを散歩して王妃のゾウとシマウマを見に行ったりしている。ベティーによれば、このころのレットサムは、「背が高く痩せていて、顔色は黄褐色で眼の黒いととも快活な」青年だった。

1769年10月31日のベティーの日記には次のような一節がある。

「レットサム博士がここに来て朝食をとり、そのあと数時間おられた。一緒に飾り戸棚の美しくて珍しい貝を調べたり整理したりして何時間か過ごし、あとの時間は詩について話して過ごした。レットサム博士は詩について語るのが好きだから」

そういえば『茶の博物誌』の中にもしばしば詩の引用がある。レットサムは晩年まで詩や文芸を愛好し、文学の重要性について論じたり、文学者の講演会を聞きに行ったりもしている。

またここで書かれている貝というのは、ジョン・フォザギルの貝のコレクションのことで、ちょうどまだ本格的に内科医の仕事をする前で時間的に余裕のあったレットサムが、その整理やカタログ作りを任されていたらしい。貝のコレクションとしては、ポートランド公爵夫人のものに次いで当時イングランドで最大のものだった。このコレクションのサンゴをもとに、フォザギルの友人のジョン・エリスは、サンゴが動物に由来していることを初めて明らかにした。18世紀イギリスの王侯貴族や大商人そして学者たちは、世界の珍



しい動植物や鉱物などを蒐集して自分のコレクションをつくることに熱心だったが、フォザギルの場合は植物と貝の蒐集に力を入れていた。

このフォザギルの植物コレクションは、茶論執筆にあたって、レットサムを大いに助けることになる。ヨーロッパで初めて花を咲かせた茶の木は、ノーサンバーランド公爵のシオンハウスの茶樹で、1771年10月のことだった。この茶の花の絵は色刷り版画にして『茶の博物誌』（1772年）に掲載されている。これより2年前にフォザギルは茶樹を入手しており、1774年には、アプトンにある自分の庭園で茶の花を咲かせるのに成功した。なお、博物商人のコリンソンは1743年にゴフ氏の所有する茶樹を見たが、その木はまもなく枯れてしまったらしい。本書の序文でレットサムが触れているのは、おそらくこのゴフ氏の木のことだろう。またジョン・エリスは種から育てた茶樹を1768年に王室のキュー植物園にプレゼントしている。

こうして茶樹をイギリスで栽培しようという試みが熱心に続けられており、茶という飲み物だけでなく、茶樹に対する関心も非常に高まっていた。その背景には、学問的な関心の高まりと茶の消費急増にいかに対処するかという経済的要請があった。18世紀は、リンネの業績にあらわれているように植物学や植物そのものへの関心が高く、一般の人々のあいだにも「植物熱」とも言えるほどの庭園や園芸ブームのおこった時代であったこと、また、もし茶をイギリス国内で生産できれば中国からの輸入に依存しなくてもすむという経済上の期待も強かったことを忘れてはならない。

ちょうどこのような時代に、『茶の博物誌』初版（1772）は出版された。レットサムは同じ年に『博物学者・旅行家必携』とマラリア熱などの治療法についての小冊子も出版しており、これら3冊がレットサムにとっての初めての「本」だった。『茶の博物誌』だけでなく、『博物学者・旅行家必携』<sup>(2)</sup>の方も好評で、初版は1年半で売り切れ、1774年に500部刷った第2版は2ヵ月で売り切れ、202頁増補した第3版が1799年に出ている。昆虫、鳥類、植物、水、空気、鉱物などについて、標本の作り方や成分分析の方法などがわかりやすくまとめられており、野山の自然散策者にも遠い国を旅する探検家にも便利な本だった。

一方、茶は当時のイギリス人全般にとって興味ある話題であったけれど、特にクエーカーをはじめディセンターと呼ばれる非国教徒の人々にとっては切実な関心事だった。この人たちは禁欲的な生活をよしとし、とくに節酒を訴えて、酒類に代わる飲み物として茶を愛好していたし、茶を扱っている商人も多かったからである。またレットサムにとっては、すでに述べたとおり博士論文として取り組んだテーマであり、晩年に至るまで、学会で講義するときもいつも取り上げて関心を持ち続けたテーマでもあった。

18世紀は、イギリスで議会制民主主義が発達し市民社会の基盤が整えられた時期、産業革命が起こった時代として知られているが、農村から都市へ人口が流入し、都市の最貧労働者の生活は悲惨で、さまざまな社会問題が起こった時期でもあった。多くの人々が社会の乱れの一因は過度の飲酒にあると考えて、節酒を呼びかけていた。そして「陽気にさせるが酔っ払わせることはない」飲み物として、茶を推奨していた。その茶がもし人体に悪

影響をもたらす悪い飲み物なら大変困ったことになる。非国教徒は当時、政府の官職や聖職につけず、オックスフォード、ケンブリッジ両大学の卒業資格も得られず、教官にもなれなかった。このような宗教上の制限があったので、医師や薬剤師のような専門職につくか商人として成功する人が多かった。レットサムがオランダで学位を取ったのも、ライデン大学が医学の分野ですぐれた実績を持つ大学だったことはもちろんだが、宗教上の寛容という理由もあった。

さて『茶の博物誌』初版出版の2年前、1770年7月にレットサムはアン・マイヤーズ(1748-1830)と結婚し、内科医としての仕事を始めた。家庭生活の面では、男女4人ずつ、8人の子供をさずかった。患者はしだいに増えて、1772年から1775年の間に6000人の患者を診たという。1815年、70歳で亡くなる直前まで医師として働き、ロンドンのあらゆる階層の患者を診察した。国王ジョージ3世も親しく面会し、上流階級の患者も診察したが、特に貧しい人たちが十分な医療を受けられるように医師のチームを組織したり、病院を建てたり、ロンドン医学会を組織したりして、ロンドンの医療事情向上のために奔走した。死の数日前まで最貧層の患者の往診に出ようとして止められ、患者のことを心配していた。朝食までに50人の患者を診る日も少なくなかった。午前中は歩いて貧しい家庭を回り、午後と夕方は馬車を使った。30年近く、病気で寝込んだことは一度もなかった。レットサムはそんな医者だった。

1815年、70歳のレットサムは元気に仕事をこなしていたが、10月下旬のある日、亡くなった患者の検死解剖のあと急に具合が悪くなり、翌日から寝込み、一度は回復して患者の往診に出かけたりもしたが、その後さらに症状が悪化して11月1日に息をひきとった。おそらく解剖の際の感染症だったのではないかと考えられている。

レットサムの生涯を振り返ってみると、キューカーの医師として、いつも患者とともに在った人という印象が強い。多くの著書も残したが、アカデミックな研究よりは、臨床家として生きた人である。

レットサムは同時代に植物学者リンネや化学者ラヴォアジエのように、その分野の開拓者となるような研究者ではなかった。しかし科学者としての合理的な思考と公平な判断を重んじ、真実を追求する姿勢を持っていた。それは本書の叙述にもよく示されている。『茶の博物誌』は、若いころから植物学や博物学への関心を持ち続け、コリンソンやフォザギルなど当代一流の博物学愛好家たちに囲まれて暮らし、また多くの患者を抱える医師でもあったレットサムだからこそ書けた本だと言えるだろう。

レットサムは天性のオーガナイザーでもあった。それには多分に温厚な人柄と果敢な行動力が関係していたと思われる。ロンドン医学会の設立メンバーであり、三度もその会長をつとめた。その力量は例えば後述する海水浴病院の設立やジェンナーの牛痘種痘法の支持と普及活動などに遺憾なく発揮された。レットサムはアメリカに知人や友人が多かったので、種痘ワクチンも彼を通じていち早くアメリカへ伝わったのである。

「陽気なクレオール」と自称したことからもわかるように、非常に快活かつ寛大で、女性にも親切な人だった。暗くて生真面目なというタイプではない。18世紀のロンドンで会う

べき人には全て会ったと言われるレットサムだが、確かに当時の文壇の大御所ジョンソン博士にも会っており、ジョンソンの伝記作者として知られるジェイムズ・ボズウェルとは親しく交際している。何度注意してもおさまらないボズウェルの飲酒癖をおだやかに諭し、節酒をすすめるレットサムの手紙が今も残っている。

「こんなふうな楽しいひとときを、わたしもこれまで心ゆくまで楽しんだものですが、急に心配になってため息をつきたくなることもありました。こんなふうにみんなで思う存分騒いで飲み過ぎて身体の調子をくずし、命を縮めることにならなければよいのだけれど、と考えたからです。洗練され社会的で徳のある人なら誰でも、長く、ずっと長く保ちたいと思うはずの大切な生命ですから」

ボズウェルもレットサムをたたえる詩を書き残して、次のような一節がある。

君は笑うでしょう、半分聞いただけで  
レットサム博士という名前を  
彼の客たちはいつも何かを受け取るのです  
たっぷりのおしゃべり、お酒、あるいはご馳走を  
……………

西インド諸島育ち、温かい心と冷めた頭  
ロンドン一の内科医  
人間らしいやりかたで、欠乏や病気や苦痛から  
人々を助けることこそ彼の大きな望み

Me thinks you Laugh to hear but half  
The name of Dr. Lettsom :  
From him of good——talk, liquors, food, ——  
His guests will always get some  
……  
West India bred, warm heart, cool head,  
The City's first Physician :  
By schemes humane, ——Want, Sickness, Pain,  
To aid is his ambition.

ほめるための詩なので、少し割り引きして読んだほうがよいだろうが、レットサムの性格や友人たちに慕われていた側面がよくわかる。レットサム (Lettsom) の名前は、レットサムと読む場合もあるが、本書ではこのボズウェルの詩でレットサム (第1連2行目) とゲットサム (get some 第1連4行目) という韻を踏んでいるので、レットサムと読むことにした。

1790年から1800年にかけては、レットサムの生涯で仕事面では最も成功した平穏な時

期だった。ただ、後継者として期待していた長男ジョン・マイヤーズが 1800 年 1 月に 29 歳の若さで腐敗熱〔発疹チフスなど〕のために急逝したことは、レットサムにとって大きな悲しみだった。優秀で優しい人柄の長男ジョン・マイヤーズは、まだ結婚したばかりの青年医師で将来を嘱望されていた。『茶の博物誌』初版が出た年に生まれ、第 2 版が出てまもなく亡くなったことになる。本の出版年の記載は実際の発行時期と少しずれることもよくあるので、もし 1800 年にはいつてから、つまり長男の死後に出版されたのであれば、本書の唐突な終わり方と何らかの関係があるのかもしれない。

レットサムは、忙しい仕事の合間に、往診にまわる馬車の中で原稿を書いて膨大な著作を残した。『茶の博物誌』とならんで、前述の『博物学者・旅行家必携』や『レットサムのヒント』などはその代表作とされている。

『レットサムのヒント』はロンドンで 1801 年に出版されており、それまでにレットサムが雑誌に寄稿したエッセイをまとめた 3 巻本になっている。原題は『慈善、節酒、医科学を促進するためのヒント』(*Hints Designed to promote Beneficence, Temperance & Medical Science*)である。例えば、1794 年から 1795 年にかけて非常に冬の寒さが厳しく、小麦は不作でパンの値段が高かったころ、レットサムはじゃがいもの利用を提唱し、貧しい人たちのために「じゃがいもパン」の作り方を一生懸命説明している。自分で作って食べてみたら、結構美味しかったとのこと。『茶の博物誌』でも、ケンペルなどの記述を参照しながら、イギリスで育てた茶樹の葉を使って製茶を試みたことが書かれている。「じゃがいもパン」のレシピもきっと実際に作りながら編み出したのだろう。

レットサムはすでに述べたとおり、同時代の社会のあらゆる階層の人たちとつきあった。特に貧しい人たちを救いたいという気持ちは強く、海水浴が国王の病気に効いたということで人気が高まったとき、貧しい人でも海水浴や日光浴のできる病院をつくらうと奔走した。この『ヒント』の中にも「朝の散歩」と題するエッセイがあり、朝の散歩で出会ったロンドンの最も貧しい労働者一家の悲惨な暮らしが描かれている。レットサムは午前中は徒歩で貧しい患者の家を回り、午後は馬車でその他の患者の家を回るのを日課としていた。

さて、レットサムは晩年、自分もメンバーのひとりであった哲学協会で 500 人の聴衆に 1 時間半におよぶ講演をしている。この哲学協会では、詩人でドイツの哲学や宗教にも詳しくあったサミュエル・コールリッジもシェイクスピアに関する連続講演をおこなっている。レットサムの講演会は、1813 年 2 月 11 日におこなわれたが、その日の講演のテーマは「茶」だった。講演は大好評で、翌日レットサムのもとにはたくさんの手紙が届いた。レットサムをたたえる詩を書いた若い女性からのファンレターもあれば、会場が満員で入れなかった人からの苦情の手紙もあったらしい。

以上、ジョン・コークレイ・レットサムの足跡をたどってきた。『茶の博物誌』著者の姿が少し立体的に浮かび上がってきたように思う。『茶の博物誌』が書かれた頃のイギリスの生活の様子や博物学、医学の状況などが、レットサムをとおしていくらか見え始めた。これを踏まえてもう一度本文を読むと、何煎淹れても美味しいお茶のように、また最初とは異なる味わいがあるとよいのだが。

レットサムの伝記としては、同時代人のペティグリューによるものと、ジェイムズ・ジョンストン・エイブラハムが 1930 年代に書いた詳しい伝記がある<sup>(3)</sup>。ここでは主に後者を参照し、その他の資料もあわせて記述した。エイブラハムによる伝記がなければ、レットサム自身はもちろん周辺の人々にもものも含めて、当時の日記や手紙などを利用することは困難だっただろう。エイブラハムは医師としての仕事を終えた夜の時間を執筆に費やし、4年をかけてレットサム伝を完成させた。きっかけは、友人でありレットサムの子孫だったヒュー・エリオットから、1813～14年のレットサムの日記を渡されたことだったという。

「これを書くことは私にとって楽しい仕事だった。終わってしまったのが残念なほど。この4年間というもの、1日の仕事を終えて夜になると、いつもレットサムと一緒にいてくれた。彼は私にとって本当に生きている人のように感じられるようになってきて、今ではいつでも会えるような気さえしている。もちろんこれは幻想だ。しかし、この本を読み終えたとき、読者の皆さんも同じように感じていただけたらと思う。もしそうなら、私は満足だ」とエイブラハムは『レットサム伝』のまえがきに書いている。筆者にもその気持ちが、少し、わかる気がする。

注

(1) 浜林正夫『イギリス宗教史』（大月書店、162～166頁）参照。

(2) 原題は、*The Naturalist's and Traveller's Companion: containing Instructions for discovering and preserving Objects of Natural History* となっている。

(3) James Johnston Abraham, *Lettsom: His Life, Times, Friends and Descendants*, London, William Heinemann, 1933.

### 3 『茶の博物誌』について

本書第一部は、茶樹に関する植物学的記述と考察にあてられている。茶樹の育て方や製茶法、茶の起源や各国の喫茶法などについてもまとめられていて、茶について知りたがっていた当時の読者にとっては、幅広い知識が得られる興味深い内容だった。現代の私たちからみると、この時代の植物学の状況や、茶が当時のヨーロッパでどのようにとらえられていたのかがわかって面白い。

18 世紀スウェーデンの植物学者リンネ（1707-78）は植物の分類体系と種概念を確立させた植物学のプリンスとして知られている。

リンネは、一つの生物の種を一つの名でよぶことを定め、それを「正名 Legitimate name」とし、他の名を「異名 Synonym」とした。その名をよぶのにラテン語を用い、それをその属する属名と「限定することば Epithet」で種名を表す。限定する語は一般には形容詞である。この二つの語でよぶ二命法はきわめて自然である。<sup>(1)</sup>

リンネの植物命名法は、初めは反対する学者もあったが、ヨーロッパ諸国で採用されるようになった。現代の植物学が認める学名もリンネの流れをくむもので、植物の種名はリンネの『植物種誌』初版（1753）から、属名は『植物属誌』第 5 版（1754）から始めることが 20 世紀初め、1905 年の第 3 回国際植物学会議で決められている。レットサムは本書『茶の博物誌』の中で、当時はまだ新しかったリンネの植物分類法や命名法にしたがって茶樹や山茶花やジャスミンについての記述を行なっている。リンネの業績は存命中から高く評価されていたが、博物商人コリンソンを通じてレットサムもリンネのことを知っており、博物学者として尊敬していた。レットサムは茶樹に関するリンネの誤りを指摘する手紙を送ったこともあり、リンネの名は本書の序文や注の中で敬意をこめて触れられている。

レットサムの茶樹の記述は、イギリスで植物愛好家や博物学者たちが苦労して育てていた生育中の茶樹と、中国から運ばれた乾燥標本をもとにしている。飲み物として用いる茶樹の種類としては、大きくわけて緑茶とボヒー茶に分類しているが、この違いは、茶樹の違いによるのではなく、製茶法のちがいによるのだろうと想定している。レットサムの想定は正しく、現代の私たちには広く知られている事実だが、当時のヨーロッパではまだ未解決の問題だった。挿し絵の茶樹には、2 種類あって、グリーン・ティーの木とボヒー・ティーの木という説明がついている。レットサムの指示によるものか、画家が描いた絵をそのまま版画にしたためかはわからない。本文とは一致しないが、このころのヨーロッパの人々にとっては、茶といえばグリーンとボヒーという 2 種類がすぐ思い浮かぶほど一般的な分類であり、それぞれの木があると考えられていたことがわかる。

茶樹の記述は詳しく、ラテン語と英語が併記されている。注を読むと、レットサムがたくさんの茶樹の標本を丹念に調べている様子が伝わってくる。数百本もある雄しべの数をひとつひとつ数えているレットサムの姿を思い浮かべながら読むと、注の一行も興味深い

ものとなる。めったに見ることのできなかつた茶の木や花に対する熱心な探究の目が感じられる。

茶の植物学に関して興味深いのは、当時在来のハーブとの関係がどのように論じられていたかということだろう。さまざまな論者がアジア産の茶と同じ植物をヨーロッパやその他の地域で発見しようとして努力していた様子がかがえる。また、在来のハーブとアジア産の茶を比べてどちらが効力があるかという議論もさかんにおこなわれていた。18世紀末までヨーロッパで重要な役割を果たしてきた各種のハーブと茶の関係は、今後さらに研究すべきテーマであろう。

レットサムの結論はつぎのようなものだった。

その他にもこれまで多くの「東洋の茶樹」発見の報告がなされてきたが、適切な調査の結果、全て誤りだったことが明らかにされている。ケンペル・ツバキと呼ばれる植物の種属は最も茶に似ている。またこれまでいくつかのヨーロッパのハーブが、葉の形あるいは味や香りの類似性のゆえに、さまざまな時期に代用茶として利用されてきた。なかでも2、3種のヴェロニカは特に推奨されており、その他にも、セージ、マートル、ベトニー、スロー、アグリモニー、野バラの葉や、その他さまざまな葉がある。

こうした代用茶の方が、本物の茶より健康に良いかどうかについては、まだ結論が出ていない。ただ今ははっきりしているのは、宮殿から田舎家にいたるまでどんな場所でも、全ての代用茶は本物のアジア産の茶に屈服したということである。<sup>②</sup>

この部分を読むと、ヨーロッパのハーブの良さを認めながらも「アジア産の茶」に脱帽しているレットサムの姿が目につくようだ。

このほか第一部には、植物学的記述だけでなく、探検の時に茶がいかにありがたい飲み物であるかというエピソードや、中国や日本に実際に滞在した人たちによる茶の話の紹介など、茶に関するさまざまな話題が集められていて興味はつきない。

本書第2部は喫茶の医学的効用や弊害についての考察にあてられている。内容としては、茶の成分を分析する実験の方法と結果、茶を飲む国の健康状態や国民性、イギリスで心配されていた病気の症例と茶との関係についての考察などが含まれている。まだ不明な点も多かったけれど、18世紀末の時点で茶の医学的特性を明らかにするためにレットサムが最大限の努力をしていることはよく伝わってくる。

現代の茶の科学では、カフェイン、ビタミンC、カテキン（茶タンニン）、茶の香気成分、テアニン（アミノ酸、茶の旨味成分）などの有効成分が発見され、それぞれの物質の化学構造の解明や、その生体機能の研究が急速に進んでいる。

レットサムの生きた18世紀後半から19世紀初めにかけては、化学のあけぼのとも言うべき時代で、現代化学の基礎となるような重要な発見が次々になされた。フランスのラヴォアジエ（1743-94）によって質量保存の法則（1774）が出され、燃焼の理論（1777）は

確立されたのもこのころのことである。イギリス人ドルトン（1766-1844）が原子説を提出し、スウェーデンのベルセリウス（1779-1848）らによって現在のような化学記号による化学名のしるし方が整備されてゆく時代でもあった。気体の研究を中心に物質化学は飛躍的に進歩しつつあった。

レットサムも当時の化学の教科書を参照しながら実験を行なっているが、まだ茶の成分を分析して、ある物質を検出し、それに名前をつけるというところまではいかなかった。レットサムの没後 10 年あまりたって、覚醒作用と強心作用をもつ成分は茶から取り出され「茶素」（テイン）と名付けられた。スイス人ウードリーによる発見で、1827 年のことだった。ところがこの物質は、すでに 1820 年にコーヒーから発見されていたカフェインと全く同じ化学構造であることが翌 28 年にわかった。もしテインの発見の方が早ければ、私たちは今、カフェインという言葉の代りにテインと言っていたらと思うと面白い。

カフェインは初期には幼児の呼吸停止の治療薬（気管支と心臓の刺激による）や偏頭痛薬、鎮痛剤、利尿剤、抗アレルギー剤などの薬品として用いられていた。現在カフェインは薬局方によって強心剤、利尿剤として用いられ、頭痛薬の処方にも加えられている。<sup>(3)</sup>

『茶の博物誌』第 2 版の出版後、約 20 年でカフェインが発見されたわけだが、カフェインの作用としてここに挙げられているような効果の一部は、レットサムもすでに確認していたことがわかる。

近年とくにカフェインを並んで、あるいはカフェイン以上に茶の重要な成分として注目されているのがカテキン（茶タンニン）である。タンニンは、もともと 18 世紀末頃皮をなめす（tan）性質を持った植物成分に与えられた名称で、植物界にかなり広く分布し、渋味を特徴としている。<sup>(4)</sup> タンニン類は分離精製が困難だったので長く化学的構造は不明とされてきたが、1980 年代になってそれが可能になり、飛躍的に研究が進んだ。

タンニンの生理作用としては、老化を防ぐ抗酸化作用、抗菌作用、コレステロールおよび脂質上昇抑制作用、血圧上昇抑制作用、血糖上昇抑制作用、抗突然変異、抗発癌作用などが明らかにされ、科学的研究がさらに続けられている。<sup>(5)</sup>

例えば抗菌作用に関しては、レットサムも実験で茶の抗菌力を認めていたが、赤痢菌、チフス菌、コレラ菌などの伝染病原菌に対しても、緑茶と紅茶の浸出液は抗菌性をもつことが証明されている。<sup>(6)</sup>

これらの伝染病はイギリスでも非常に恐れられていたもので、18 世紀イギリスの人口増加は、茶の飲用によって腸に影響する赤痢などの伝染病が減り、国民全体の健康状態が改善されたことによるのではないか、という説も最近提出されている。<sup>(7)</sup> イギリス国民、とくに若い母親たちが茶を好んで飲んだので、ミルクや水を飲んだ場合と比べて伝染病に感染する危険が減少し、栄養状態は低下したかもしれないが、健康状態は向上して乳幼児への感染も減少し、乳幼児死亡率が低下した。これらが人口増加の要因になっているのではないかという主張である。これは本書第 2 部でレットサムが心配していることの裏返しで、



レットサムは授乳期間中の母親の栄養低下の方を懸念しているが、この説は汚染された水やミルクの恐ろしさに比べて茶が殺菌力を持っていたことを重視する立場と言えよう。

さて、カフェインとカテキン（茶タンニン）の他に、茶の主な成分としてビタミンC、テアニン（アミノ酸、茶の旨味成分）香気成分などについても、研究がさかんにおこなわれている。

ビタミンCが緑茶に多量に含まれていることは、1924年に明らかにされた（三浦政太郎、辻村みちよ）。その後、紅茶にはビタミンCが全く含まれていないことも示された。ビタミンCは以前から抗壞血病ビタミンとして知られていたが、その他にも、カテキンと同じように抗酸化作用があり、動脈硬化抑制、風邪や白内障の予防、免疫機能の維持、発癌抑制作用などはたらきをもつと考えられている。

テアニンは、茶の旨味や滋味に関係するアミノ酸で、1950年に発見された（酒戸弥二郎）。テアニンはカフェインの興奮作用を抑制するはたらきがあることは知られていたが、1990年代以降研究が進み、神経伝達物質代謝の調節やリラックス効果など脳や神経に関する作用や血圧上昇を抑制する機能を持つことが明らかにされつつある。<sup>(8)</sup>

茶は興奮とリラックスという相反する作用をもつことにレットサムも気づいていたが、カフェインとテアニンという成分のはたらきを明らかにするには、さらに200年が必要だった。

茶の香りの成分については近年飛躍的に研究が進み、300種をこえる香気成分が同定されている。茶の香りはこのさまざまな成分の量的差異によって決まるという。これらの研究成果の大部分は山西貞ら日本の研究者たちによって達成されたものである。<sup>(9)</sup>

このように見てくると、茶の成分とそのはたらきに関しては、20世紀の日本人研究者が果たした役割の大きさがよくわかる。また、1980年代、90年代に飛躍的に進歩した分野も多く、これからの研究の進展が期待される。

レットサムは実験で、緑茶とボヒー茶の抗菌力、神経興奮作用、収斂性、渋味、苦味、弛緩性、リラックス作用などを調べている。茶の成分分析としては、蒸溜法によって芳香揮発性成分を分離し、その性質を調べている。

レットサムの実験でも、現在わかっている茶の成分が一部抽出されていたことはまちがいない。しかし本書の記述だけでは、実験に使われた器具や温度その他の条件など不明な点が多く、それぞれの実験でどの成分がどの程度検出されていたのか、確定することはむづかしい。

レットサムは自分の実験の限界に気づいていて、同時代のさまざまな患者の症例を調べたり、100年前のイギリスと比較して病気の種類や患者数が変化したかどうかということを考えたりしながら、喫茶の人体への影響について考えようとしている。つまり、「実験」だけでなく、ほかのさまざまな事象の「観察」も合わせて総合的に判断しようとする姿勢がみられる。

これは、現代のような実験設備がなかったのだから当然だとして、200年前の茶の研究など忘れてしまうべきだろうか。現代科学は日進月歩と言われ、その「進歩」の速度は人間

の想像を越えるほどになってきている。しかし全体としての人間、あるいは生活の中の茶、ということを考えるとき、実験結果も尊重しつつ個々の症例や事象の観察を重視したレットサムの方法からは、今も学ぶべき点が多いと筆者は思う。

レットサムの茶論は、植物学と医学からの茶へのアプローチだったが、よく読むと所々に当時の人々の喫茶の様子や、お茶に対する思いが読み取れる箇所がある。例えば、「まるで砂糖のような円錐形の」という比喻から、当時の砂糖の一般的な形も想像できる。あるいは、「上等の緑茶を贈物にたくさんもらって、しばらく茶を断っていたのにまた飲んでしまった」人の症例などを見ると、上等の緑茶が贈物として用いられることもあったこと、お茶が好きでなかなかやめられない人もいたことがわかる。

生活の中の茶の意味ということを考えるとき、レットサムの記述から教えられることは多い。茶がイギリスの朝食を大きく変え、午後のもてなしも変えたことは、第2部第10節に書かれている。

茶が用いられるようになるまで、この国の一般的な朝食はもっと実質的な食品からなっていた。ミルクや乳製品、エールとビール、トースト、冷肉その他である。上流階級の人々の場合はこれらにいく品か加わり、サック酒や最も高級なワインなども出された。(中略)

身体組織の物質的な変化をもたらすのに寄与したのは、朝食の変化だけではなかった。それに続く午後のもてなしもまたこれに貢献したのである。午後になると茶が再びみんなの前に運ばれる。ほとんどの人が茶を飲み、その量は決して少なからぬ量である。この異国の飲み物がもたらされるまでは、午後の客人をこれとは非常に異なるやり方でもてなしていた。そういう機会には、しばしばゼリー、タルト、砂糖菓子、冷肉、ワイン、りんご酒、強いエールなど、そしてコーディアルズという呼び名で蒸溜酒まで出されていて、おそらく酒類の飲み過ぎで体をこわす人たちもかなりあったと思われる。

また、茶が社交の飲み物として非常に重要だったことは、第2部第8節からもわかる。

茶というものに悪い性質が一切なければよいのに、と私はよく考えたものだ。何百万というわが同胞が、同じ時間に同じ愉快的茶のある食事をどんなにか楽しんでいることだろうと思い、茶が提供してくれる好ましい会話の機会のことや、あるいは茶が毎日呼び集め、酒類の助けを借りずに皆を楽しませているあの男女一緒の無邪気なパーティーのことなどを、私はよく思い浮かべた。そんなとき胸に込み上げてくる喜びの気持ちは、いつもこの社交的な人間の胸に、茶に対する感謝の念を起こさせるものだった。

この箇所は、レットサムが本書の中では珍しく真情を吐露しているところで、興味深い。レットサムの伝記を見ると、確かにどこかの家にお茶に招かれたり、誰かとお茶を飲んだ

り、頻繁にお茶を楽しんでいる様子がわかる。とくにレットサムが強調しているように、茶が「男女一緒に楽しめる」飲み物だったことは、現代の私たちが想像する以上に当時のイギリス人には大きな意味があったのではないだろうか。

レットサムの結論は、次のような言葉に集約されている。

茶の浸出液は、二つの特別の成分をもっている。すなわち鎮静作用の成分とかなり強い収斂性の成分である。この収斂性の成分があるので、ただの水分だけの液体の持つ弛緩性の作用は、ある程度緩和される。茶はこの収斂性の成分のおかげで、他の多くのハーブに比べて弊害はおそらく少ないだろう。

したがって、茶はあまりにも上等すぎたり、あまりにも熱くして飲んだり、大量に飲んだりしなければ、おそらく私たちが知っている他のどんな植物の浸出液よりも好ましい飲み物であるといえるだろう。そしてすでによく知られている、人を生き活きと活発にさせる茶のエネルギーのことを考慮に入れると、私たちの茶への愛着は、ただそれが高価でファッショナブルな飲み物であるからというのではなく、味と効能の両面で他の多くの植物より優れているからだと考えられる。<sup>(10)</sup>

#### 注

(1) 木村陽二郎『ナチュラルリストの系譜』中公新書、1983: 99 を参照。

(2) 本書、第1部第9節「代用茶」参照。

(3) 山西貞『お茶の科学』裳華房、1992: 178 を参照。

(4) 松村敬一郎編『茶の科学』朝倉書店、1991: 115 を参照。

(5) 山西(1992: 182-199) および松村敬一郎編『茶の機能——生体機能の新たな可能性』学会出版センター、2002 を参照。

(6) 山西(1992: 184) を参照。

(7) アラン・マクファーレン『イギリスと日本——マルサスの罠から近代への跳躍』新曜社、2001(原書は1997年刊行)を参照。

(8) 松村(2002: 11-12)を参照。

(9) 松村(2002: 14)を参照。

(10) 『茶の博物誌』第2部第8節より、一部省略して要約。

書誌（『茶の博物誌』およびその翻訳書など出版の記録）

- 1 1772年、ロンドンで初版出版。四つ折り判。序文 8 頁、本文 64 頁、図版 11×8・25 インチ。
- 2 1772年、初版出版直後に海賊版ダブリンで出版。八つ折り判。序文 8 頁、本文 82 頁。同じ挿し絵折り込みあり。
- 3 1775年、フランス語訳パリで出版。12 分の 1 版。*Histoire Naturelle du Thé, avec des Observations sur ses qualités médicales, etc.* par Jean Coakler, M. D.
- 4 1776年、ドイツ語訳ライプツィヒで出版。*Geschichte des Thees und Koffees*（レットサムによる本書と、ジョン・エリス『茶とコーヒーの歴史』を合わせたもの。全 243 頁のうち、茶は 1~120 頁、コーヒーは 121~243 頁）。この本は、当時ヨーロッパで最優秀の茶論と賞賛された。
- 5 1787年、フランス語で書かれたビュコーズの茶論、パリで出版。*Dissertation sur le thé, sur sa récolte, et sur les bons & mauvais effets de son Infusion*（ビュコーズ『茶樹、茶の製法および喫茶の効用と弊害について』）。この本はレットサムの『茶の博物誌』を大幅に引用している。
- 6 1799年、ロンドンで第 2 版出版。四つ折り判。序文 8 頁、本文 102 頁、図版 5 枚。

（なお本書は 6 を底本とし、翻訳に際して 4 と 5 も参照した）

## 文献表

すでに名前を挙げた著者たちの他にも、この異国の常緑樹について、これまでに何らかの報告をしている人たちがいる。そのうち主要な著者とその著作を次に挙げて、この主題すなわち茶について書かれたものをさらに読みたいと願う人々に情報を提供したい。<sup>〔訳注1〕</sup>

- (1) Johann. Petr. Maffeus rerum Indicarum libro VI. pag. 108. & lib. XII. pag. 242. Ludov. Almeyd. in eodem opere lib. IV. select. epist.
- (2) Petr. Jarric. tom. III. lib. II. cap. XVII.
- (3) Matth. Ric. de Christian. exped. apud Sinas, lib. I. cap. VII.
- (4) L. Baptista Ramusio, le Navigazioni e viaggi nelli quali si Contienne la Descrittione dell’Africa, del paese del prete Joanni del mar Rosso, Calicut, isole Moluchese la Navigazione interno il mondo. Venet. 1550. 1563. 1588. 3 Vol. Fol. Vol. III. p. 15.
- (5) Translation in English of Giovanni Botaro <sup>(i)</sup>, an eminent Italian author. Printed in 1590.
- (6) Texeira, Relaciones del origen de los Reyes de Persia y de Hormuz. Amberes, 1610. p. 19.
- (7) Fischer’s Sibirische Geschichte, 1639. Vol. II. p. 694.
- (8) Alois Frois, in Relat. Japonicâ.
- (9) Nicol. Trigaut. De Regno Chinæ, Cap. III. p. 34.
- (10) Linscot. De Insulâ Japonicâ, Cap. XXVI. p. 35. Ha. 1599. Fol. Et Belgiaë Amst. 1644. Fol.
- (11) Bernhard. Varen. in descriptione Regni Japoniæ, Cap. XXIII. p. 161.
- (12) Johan. Bauhin. Histor. Univers. Plantarum, 1597. Tom. III. lib. XXVII. cap. I. p. 5. b.
- (13) Alex. Rhod. Sommaire des divers voyages et missions Apostoliques du R. P. Alexandre de Rhodes de la compagnie de Jesus à la Chine, et autres Royaumes de l’orient, avec son retour de la Chine, à Rome; depuis l’année, 1618, jusques à l’annee, 1653, p. 25.
- (14) Dionysii Joncquet, Stirpium aliquot paulò obscurius officinis, Arabibus aliisque denominatarum, per Casp. Bauhin. explicat. p. 25. Ed. 1612.
- (15) Simon Pauli, Quadripartitum Botanicum, classe secundâ, pag. 44. Ibidemque classe tertiâ, pag. 493.
- (16) Simon Pauli, Comment. de abusu Tobaci et herbæ Theæ, Rostock. 1635. 4to. Strasburgh, 1665. Argent. 1665. 4to. Francf. 1708. 4to. London, 1746. 8vo.
- (17) Wilhelm. Leyl. epistol. apud Simon Pauli in Comment. de abusu Tobaci, &c. p.

15. b.
- (18) Jacobi Bontii de Medicina Indorum, lib. IV. Leid. 1642. 12mo. et cum Pisone, Leid. 1658. Fol. Belgicæ, Oost en Westindische waarande, Amstel. 1694. 8vo. Anglicè. An Account of the Diseases, Natural History, and Medicines, of the East Indies: London, 1769, 8vo.
- (19) Beginne ende voortgang van de Vereenighde Neederlande, 1646, 2 vol. et sub titulo, Recueil. des Voyages faits pour L'Etablissement de la Campagnie des Indes Orientales, Amstel. 1702. 12mo. 10 Vol.
- (20) Joann. Nieuzofs, Gezantschap an den Keizer van China, p. 122. a.
- (21) Erasmi Franciss. Ost-und West-Indischer wie auch Sinesischer Lust-und Stats-Garten, p. 291.
- (22) Nicol. Tulpii, Observ. Medic. lib. IV. cap. L X. p. 380. Leidæ, 1641. 8vo.
- (23) Adam. Olearii, Persionische Reise-Beschreibung, 1633. p. 325. lib. V. cap. XVII. p. 599. Fol. 1656. Hamburg. 1698. Amstel. 1666. 4to.
- (24) Johan. Albert. von Mandelso, Morgenlandische Reise-Beschreibung, lib. I. cap. XI. p. 39. Edit. 1656.
- (25) Olai Wormii, Mus. lib. II. cap. XIV. p. 165. Hafn. 1642. 4to.
- (26) Gulielm. Piso, in Itinere Brasilico, Cliviæ, 1661. 8vo.
- (27) Athanas. Kircher, Chin. Illustrat. Ed. 1658. cum figura Fruct. Theæ.
- (28) Simon de Molinariis, Ambrosia Asiatica, sive de virtute et usu Theæ, Genuæ, 1672, 12mo.
- (29) De Comiers, le bon usage du Thee, du Coffee, et du Chocolat, pour la Preservation et pour la Guerison des Malades, Paris, 1687. 12mo.
- (30) Marcus Mappus, de Thea, Coffea, et Chocolata. Argent. 1675 et 1695. 4to.
- (31) Oliv. Dappers, Beschryvinge des Keizerryts van Taising or Sina, Amstel. 1680. Fol. p. 226.
- (32) Nic. Blegny, du bon usage du Thé, du Caffé, et du Chocolat. Lyon. 1680. 12mo. Abrégé du traité du Caffé, &c. Lyon. 1687. 12mo.
- (33) John Overton, Voyage to Surat, London, 1696. 8vo.
- (34) John Overton, Essay upon the Nature and Qualities of Tea, London, 1735. 8vo.
- (35) Paul Sylvestre du Four, de l'usage du Thè, Caphè, et Chocolat. London, 1671. et auctius, 1684. 1686. 12mo. Hunc labellum Jacobus Sponius Latinè reddidit, et edidit cum titulo, Tr. nov. de potu Theæ, Coffeæ, Chocolatæ, Paris. 1685. 12mo. cum figuris.
- (36) Pechlin, Theophilus Bibaculus, Franckfort, 1684. 4to.
- (37) Franc. Mich. Disdier, Beschrèbung des Caffée, The, Chocolate, und Tobaks, Hamb. 1684. 12mo.

- (38) Bern. Albini, *Disputatio de Thea*, Francf. Viadr. 1684. 4to.
- (39) Arnold. Montan. *Gudenfwaerdige Gesandtchappen aen de Kaisaren van Japan*. 1684.
- (40) J. Chamberlane, *manner of making Tea, Coffee, and Chocolate*, Lond. 1685. 12mo. p. 46.
- (41) *Republiques des Lettres*, tom. III. Fev. 1685.
- (42) Petri Petivi, *Carmen de Thea*; et Joh. Georg. Heinichen *de Theæ encomiis*. Lugdum. 1685. 4to.
- (43) Corn. Bontekoe, *van The, Coffy, en Chocolate*. Haag. 1685. 8vo. Spanius *de Thea, Coffea, et Chocolata*.
- (44) Christian. Kursner, *de potu Theæ*. Marpurg, 1681.
- (45) Jan. Abraham. *À Gehema, Weetstreit des Chinesischen Thea mit Warmen Wasser* Berlin, 1685, 8vo. Francf. 1696. 8vo. sub titulo, *Zwanzig gesundheits regeln*.
- (46) Steph. Blankaart *gebrugk en misbruyk van de Thee*. Haag. 1686. 8vo.
- (47) *The Natural History of Coffee, Tea, Chocolate, and Tobacco, with a Tract of the Elder and Juniper Berries*, Lond. 1683. 4to.
- (48) Henrici Cismii, *magnæ naturæ œconomia cum demonstratione Theæ, Coffeæ, Chocolatæ*, Francf. Lips. 1687. 12mo.
- (49) Elias Comerarius, in *disputationibus de Thea et Coffea*, Tubingae, 1694. 8vo.
- (50) *Le Comptes Journey through the Empire of China*. Lond. 1697. 8vo. p. 228.
- (51) Joh. Ludov. Apinus, obs. 70. *Decur. 3. Miscell. Curios.* 1697. Andr. Cleyerus, *Dec. 2. an. 4ti. pag. 7.* Dan. Crugerus, *Dec. 2. Ann. 4ti. p. 141.* Riedlinus Lin. *Med. Ann. 4ti. Dom. Ambros. Stegmann, de Decoct. Theæ. Vol. V. p. 36.*
- (52) Sir Thomas Pope Blount's *Natural History*, 8vo. London, 1693.
- (53) Wilh. Ulrich Waldschmidt, *de usu et abusu Theæ in genere*. Kiel. 1692. 8vo.
- (54) *Ejusdem, an potus herbæ Theæ esciccandi et emaciandi virtute pollerat?* Kiel, 1702. 4to.
- (55) P. Duncan, *Avis Salulaire contre l'Abus du Coffè, du Chocolat, et du Thè*. Rotterdam, 1705. 8vo. London, 1766. 8vo.
- (56) *Groot misbruyk van de Theæ en Coffæ*. Haag, 1695. 4to.
- (57) *Philosophical Transactions*, V. I. an. 1665, 1666. Monday, July 2, 1766.
- (58) Plukenetii, *Amalth. Botan. Londini*, 1705, p. 79. 139.
- (59) Renaudot, *anciennes relations de la Chine et des Indes*. Paris, 1718, p. 31.
- (60) Kæmpfer, *Amœnit. Exotic. Lemgov.* 4to. 1712, p. 618.
- (61) *Les Lettres curieuses et edifiantes des Jesuites*, passim.
- (62) Car. Frid. Luther, *de potu Theæ*, Kiel, 1712. 4to.

- (63) J. Cunningham, de variis speciebus Theæ, Agricultura Chinensi, &c. n. 280.
- (64) Levuh. Frid. Meisner, Disputatio inaug. de Thea, Coffea, Chocolata. Nuremb. 1712, 8vo.
- (65) Botanicum Officinale, or a compendios Herbal of such Plants as are used in Physic, by Joseph Miller. Lond. 1722. 8vo.
- (66) Labat, Nouveau Voyage aux Iles de l’Amerique. Paris, 1721.
- (67) Joh. Henricus Cohauson, Niewe Thee Tafel. et de Thea, Coffea, &c. à Christ. Helwig. Amstel. 1719. 8vo. Germanicè, 1722. 8vo.
- (68) Short’s Dissertation upon the Nature and Properties of Tea, &c. London, 1732.
- (69) Ancient Accounts of India and China, by two Mahommedan Travellers. London, 1732.
- (70) L’Abbé Pluche, Le Spectacle de la Nature, à Paris, 1732.
- (71) Les Entretiens Physiques d’Ariste et d’Edoxe, par le pere Reynault. Paris, 1732. Tom. 3.
- (72) John Arbuthnot, M. D. Essay concerning the Nature of Aliments. Lond. 1735. 8vo.
- (73) Casp. Neumann, vom Thee, Coffee, Bier und Wein, Leips. 1735.
- (74) J. Franc. le Fevre, de natura, usu, et abusu, Coffeæ, Theæ, Chocolatæ. Vesuntione, 1737. 4to.
- (75) R. James, Treatise on Tea, Tobacco, Coffee, and Chocolate, translated from Simon Pauli, Comment. &c. London, 1746, 8vo.
- (76) Barr. Rarior. 128. t. 904.
- (77) Du Halde, Description generale Historique, Chronologique, Politique, et Physique, de la Chine, Paris, 1735. Fol. 4 vol. Haag. 1736. 4to. 4 vol. History of Japan, Lond. 1735. 8vo. 4 vol.
- (78) Astley’s Collection of Voyages, 4 vol. 4to. Lond. 1746. 8vo.
- (79) The true Qualities of Tea. Anonymous. Lond. 1746.
- (80) Petr. Kalms, Wästogöta Resa, Stockholm, 1746. 8vo. translated by Forster, London. 1772. 8vo. 2 vol.
- (81) James Stevenson, Treatise on Tobacco, Tea, Coffee, and Chocolate, Lond. 1746. 8vo.
- (82) Chamber’s Encyclopædia, Lond. 1752. Fol. Tom. II.
- (83) Mason on the Properties of Tea, 1756. 8vo.
- (84) The good and bad Effects of Tea considered, Anonymous, Lond. 1758. 8vo.
- (85) Linnæi Amœnit. Acad. V. VII. p. 241.
- (86) Newmann’s Chemistry, by Lewis. Lond. 1759. 4to. p. 373.
- (87) Hanway’s Journal of eight Days Journey. London, 1759. 8vo. 2 vol. p. 21. vol. II.



- (88) Hanway's Observations on the Causes of the Dissoluteness amongst the Poor. Lond. 1772. 4to. p. 73. et passim.
- (89) L'Abbé Jacquin, de la Santé utile à tout le Monde. à Paris, 1763. 8vo. p. 190.
- (90) Burmanni Fl. Indica, Lugd. Bat. 1766. p. 122.
- (91) Linnæi Sp. Plant. Vindobonæ. 1746. p. 734. Syst. Nat. Vind. 1770. Tom. II. p. 365.
- (92) Linnæi Mat. Med. Vind. 1773. P. 136. Conf. Murray, appar. Med. Bergii Mat. Med. &c.
- (93) Encyclopedie, ou Dict. Raisonné, Neufch. 1765. Fol. Tom. XVI. Thè.
- (94) M. de Begne de Presle, de Conservateur de la Santé, ou Avis sur les Dangers, &c. à Paris. 1763. 12mo. Dangers du Thè, p. 118.
- (95) Concorde de la Geographie, ouvrage postume de l'Abbé Pluche, Paris, 1764. 12mo.
- (96) Will. Lewis, Experimental History of the Materia Medica, Lond. 1768. 4to. p. 518.
- (97) Hart's Essays on Husbandry. Lond. 1768. p. 166.
- (98) Tissot on Diseases incidental to literary and sedentary Persons, by Kirkpatrick. Lond. 1769. 12mo. p. 145.
- (99) Romaine Dictionnaire d'Histoire naturelle. Paris, 1769. 8vo.
- (100) Milne's Botanical Dictionary, Lond. 1770. 8vo.
- (101) Brooke's Natural History. Lond. 1772. 6 vol. with a plate of the Tea Plant.
- (102) Osbeck's Voyage into China, by Forster. Lond. 1771. 8vo. 2 vol.
- (103) Young's Farmer's Letters, Vol. I. p. 202. & 299.
- (104) Buc'hoz, Dissertation sur le Thè sur la recolte, et sur les bons et mauvais effets de son infusian. Paris.
- (105) Blackwell's herbal. Lond. 1739. t. 351.
- (106) Thunberg, Flora Japon. Lipsiæ, 1784, p. 225.
- (107) Cullen's Mat. Med. Edinb. 1789. Tom. II. p. 309.
- (108) Murray, Appar. Medic. Gotting. 1787. Tom. IV. p. 226.
- (109) Grozier's general Description of China. London. 2 vol. 8vo. Vol. I. p. 442.
- (110) Fougereux de Bondaroi, in Rozier, obs. et mem. sur la Physique, Tom. I. f. l.
- (111) Woodville's Supplement to Medical Botany. Lond. 1794. p. 116, with a figure.
- Sir George Staunton, An authentic Account of an Embassy, Lond. 1797. Vol. I.

原注

(1) [文献 5 について] この著述家は、次のように述べている。「中国人もひとつのハーブを持っていて、彼らはその葉からおいしいジュースを取りだす。この液は中国人にとってはわれわれのワインにあたる飲

み物となる。またこの飲み物は健康を保持するのに役立つ、《われわれがワインをいつも手近において飲み過ぎるために悩まされている全ての弊害を中国人はまったく知らない》。醒めた国民である現代の中国人が茶をよく飲用していることから考えても、ここで言及されているハーブは茶以外にありえない。アンダーソン『商業年代記』参照。

#### 訳注

〔訳注1〕この文献表は原著では第1部第3節に掲載されていたが、本書では巻末にまとめた。(1)から(112)の文献番号は訳者による。なお、単語の綴りや記号等、現在と異なるものや、誤りと思われるものもあるが、原著の表記に従った。

## 【附録 2】

『茶の文化史：英国初期文献集成』別冊日本語解説

(ユーリカ・プレス 2004: 8-39)

附録 2 は、『茶の文化史：英国初期文献集成』別冊日本語解説より、第 2 節 (pp. 8-39) を再録した。

【附録 2】『茶の文化史：英国初期文献集成』別冊日本語解説

1. 所収 22 文書 一覧

文書 1 不詳[CHAMBERLAYNE], 1682

コーヒー・茶・ココア・タバコ論

Anon. [Chamberlayne, John]

*The natural history of coffee, thee, chocolate, tobacco; with a tract of elder and juniper-berries, showing how useful they may be in our coffee-houses: and also the way of making M U M, with some remarks upon the liquor*, London, 1682, 40pp

文書 2 DUFOUR[英訳 CHAMBERLAYNE], 1685 (原本は 1671?)

コーヒー・茶・ココア論

Dufour, Sylvestre

*The manner of making coffee, tea, and chocolate. As it is used in most parts of Europe, Asia, Africa, and America. With their virtues. Newly done out of French and Spanish., translated by John Chamberlayne*, London, 1685, 126pp

文書 3 OVINGTON, 1699

茶論

Ovington, John

*An essay upon the nature and qualities of tea*, London, 1699, 46pp

文書 4 TATE, 1702

詩

Tate, Nahum

*A poem upon tea: with a discourse on its sov'rain virtues; and directions in the use of it for health. Collected from treatises of eminent physicians upon the subject. Also a preface concerning beau-criticism*, London, 1702, 62pp

文書 5 不詳, 022

効用、茶論

Anon.

*An essay upon the nature, use, and abuse, of tea in a letter to a lady; with an account of its mechanical operation*, London, 1722, 63pp

文書 6 KAEMPFER [英訳 SCHEUCHZER],1727 (原本は 1712 ?)

日本の茶

Kaempfer, Engelbert

*The appendix to the history of Japan*, Appendix, London, 1727, 22pp

文書 7 SHORT, 1730

茶論

Short, Thomas

*A dissertation upon tea, explaining its nature and properties by many new experiments; and demonstrating from philosophical principles, the various effects it has on different constitutions*, London, 1730, 123pp

文書 8 CAMPBELL, 1735

詩

Campbell, Duncan

*A poem upon tea. Wherein its antiquity, its several virtues and influences are set forth; and the wisdom of the sober sex commended in chusing to mild a liquor for their entertainments. Likewise, the reason why the ladies protest against all imposing liquors..., also, the objections against tea, answered; the complaint of the fair sex redress'd, and the best way of proceeding in love-affairs...*, London, 1735, 31pp

文書 9 WRITING-MASTER, J. B., 1736

詩

Writing-master, J. B.

*In praise of tea, A poem. Dedicated to the ladies of Great Britain*, Canterbury, 1736, 11pp

文書 10 不詳, 1743

詩

Anon.

*Tea, a poem. In three cantos*, London, 1743, 49pp

文書 11 MASON, 1745

効用と弊害、医学的茶論

Mason, Simon

*The good and bad effects of tea consider'd. Wherein are exhibited, the physical virtues of tea... To which are subjoined, some considerations on afternoon tea-drinking, and many*

*subsequent evils attending it; with a persuasive to the use of our own wholeome product, sage, etc.*, London, 1745, 53pp

文書 12 SURGEON, J.N., 1745

MASON 批判

Surgeon, J. N.

*Remarks on Mr. Mason's treatise upon tea: subsequent to which, is exhibited a true portrait of the qualities and effects of that liquor*, London, 1745, 24pp

文書 13 PAULLI [英訳 JAMES] , 1746 (原本は 1665 ? )

タバコ・茶論

Pualli, Simon

*A treatise on tobacco, tea coffee, and chocolate...*, translated by Dr. James, London, 1746, 173pp

文書 14 WESLEY, 1749

友への手紙 (断茶法)

Wesley, John

*A letter to a friend, concerning tea*, 2nd ed., Bristol, 1749, 16pp

文書 15 SHORT, 1750

茶論 (商業、医学)

Short, Thomas

*Discourses on tea, sugar, milk, made-wines, spritits, punch, tobacco, etc., with plain and useful rules for gouty people*, London, 1750, 435pp

文書 16 HANWAY, 1756

反茶論

Hanway, Jonas

*An essay on tea, considered as pernicious to health, obstructing industry, and impoverishing the nation: with an account of its growth, and great consumption in these kingdoms,... from A journal of eight days journey from Portsmouth to Kingston upon Thames, c* (pp.203-361) , London, 1756, 165pp

- 文書 16' SAMUEL JOHNSON, 1757  
HANWAY の本の書評  
Johnson, Samuel,  
*Review on Hanway, from The Literary Magazine; or, Universal Review, No. 13, London, 1757, 4pp*
- 文書 17 LETTSOM, 1772 初版  
茶論（植物学、医学）  
Lettsom, John Coakley  
*The natural history of the tea-tree, with observations on the medical qualities of tea, and effects of tea-drinking, London, 1772, 64pp*
- 文書 18 TWINING, 1784  
茶税・茶貿易  
Twining, Richard  
*Remarks on the report of the East India directors, respecting the sale and prices of tea, London, 1784, 80pp*
- 文書 19 TWINING, 1784  
茶税・茶貿易  
Twining Richard  
*Observations on the tea and window act, and on the tea trade, London, 1785, 69pp*
- 文書 20 A FRIEND TO THE PUBLIC, 1785  
茶の選び方  
A friend to the Public  
*The tea purchaser's guide; or, the lady and gentleman's tea table and useful companion, in the knowledge and choice of teas, London, 1785, 52pp*
- 文書 21 McCALMAN, 1787  
茶論（自然学、商業、医学、東インド会社、スコットランド）  
McCalman, Goddfrey  
*A natural, commercial and medicinal treatise on tea. With a concise account of the East India Company - thoughts on its government, Also, an advice as to the use and abuse of tea..., Glasgow, 1787, 128pp*

文書 22      LETTSOM, 1799 第 2 版  
茶論 (植物学、医学)

Lettsom, John Coakley

*The natural history of the tea-tree, with observations on the medical qualities of tea, and on the effects of tea-drinking.*, New edition, London, 1799, 112pp



## 2. 著作とその著者について－内容と解題－

- 文書 1      Anon. [Chamberlayne, John, 1666-1723]  
*The natural history of coffee, thee, chocolate, tobacco* (1682)  
著者不詳[ジョン・チェンバレン]  
「コーヒー、茶、ココア、タバコの博物誌」

17世紀はじめの輸入開始以後、茶がヨーロッパ諸国で普及し始めるのは1660年代頃からと考えられている。王政復古期を迎えたイギリスでもこの頃からコーヒーハウスで出される茶やコーヒーに税金がかけられるようになった。課税対象品目のひとつとなったことは、一般化のひとつの目安と言えるだろう。

ヨーロッパにおける茶の普及をうながし、最も有名な茶の礼賛者として知られているのは、オランダの医学博士コルネリウス・ボンテクー (Cornelis Bontekoe, 1647-1685) である。ボンテクーはオランダ語で『茶－この優れた薬草について』(1678) など茶の効用を述べた数冊の本を出している。<sup>167</sup> それ以前にオランダでは、レンブラントが描いた解剖学講義の絵で知られる医学博士ニコラス・テュルプ (Nicolas Tulp, 1593-1674) の『医学論』(1641) がラテン語で出ており、その中でテュルプは茶を賞賛している。そのほか17世紀前半の茶書としては、後述する文書13の原著者シモン・パウリ (Simon Paulli, 1603-1680) のもの (1635) が重要で、まだまとまった茶論がほとんどない時代に広く読まれた。この文書1においても、テュルプやパウリの本がしばしば引用されている。

さらに遡って16世紀から17世紀初頭、ヨーロッパにおけるごく初期の茶に関する情報源は、アジアへの航海記や旅行記およびイエズス会宣教師の手紙だった。これらに関しては、矢沢利彦氏の研究 (1989, 1997) や拙訳、レットサム『茶の博物誌』(講談社学術文庫、2002) の文献表を参照されたい。なおレットサムの『茶の博物誌』の原本は、1772年の初版、1799年の第2版ともにそれぞれ文書17、文書22として『初期文献集』に収録されている。

チェンバレンはロンドン生まれの作家、翻訳家で、DNBによれば、オックスフォード大学で学び、さらに1688年にはオランダに渡ってライデン大学学生となり、近代諸語を学んで16カ国語をおさめたという。帰国後さまざまな役職に就き、1702年には王立協会 Royal Society の会員 (フェロー) に選ばれている。王立協会はイギリスおよびヨーロッパで当代一流の学者が集う研究者の協会で、その会員として認められるのは非常に名誉なことであった。また、キリスト教知識普及協会 Society for the Propagation of Christian Knowledge の会員でもあり、聖書やキリスト教に関する啓蒙書も残している。チェンバレンの主著は、オランダ語からの翻訳書、ブランド著『低地諸国 オランダ、フランドルにおける宗教改革の歴史』Brandt, *History of the Reformation in the Low Countries*, 4 vols. 1720-3. であ

---

<sup>167</sup> Cornelis Bontekoe, *Tractaat van het excellenste Kryud Thee*, Hague 1678.

るとされている。

文書 1 はその標題のとおり、医者や近代の旅行者たちの文献に基づくコーヒー、茶、ココア、タバコについてのコンパクトな入門書になっている。ページ数は少ないがよくまとまっていて、この本が出た 1680 年代までにヨーロッパの読書階級が手にすることのできた中近東、東アジア、アメリカに関する文献を最大限に利用しながら、これらの新しい飲み物の原産地での利用法やその医学的効用あるいは弊害について整理している。

例えば、茶に関しては、ボンティウス Bontius、シモン・パウリ、トリゴティウス Trigautius、オレアリウス Olearius、アレクサンドル・ド・ロード de Rhodes の著作やキルヒャーの『支那図説』、ヴァレニウスの『日本』などを参考にし、旁註の形でそれぞれの文献の参照個所の頁数まで記載している。つまりこの本は今日の学術論文のような体裁をとっているため、これから逆に 17 世紀後半までにヨーロッパに伝えられていた東洋に関する知識の源泉へと遡ることもできる。

● 文書 2      Dufour, Sylvestre, 1622-1685

*The manner of making coffee, tea, and chocolate* (1685)

シルヴェストル・デュフル著、ジョン・チェンバレン訳

「コーヒー、茶、ココア—ヨーロッパ、アジア、アフリカ、アメリカでの一般的な使用法とその効用について」

文書 2 は前述のジョン・チェンバレンが編集、翻訳したコーヒー、茶、ココア論で、オックスフォード大学マートン・カレッジの学寮長トーマス・クラリーオン卿に献呈されている。まだ若いチェンバレンの初期の仕事で、DNB によれば出版当時から面白くて人気があり、広く読まれた本だったらしい。

コーヒーと茶に関しては 1671 年に出たデュフルのフランス語の本を、ココアに関してはスペインの医者アントーニオ・コルメネロの本をもとにしている。ココアに関しては詳述しないが、文書 2 のココア論の表紙に内容紹介がある。チョコレートとは何か、カカオ豆の成分とそれに由来する飲み物の性質、チョコレートの作り方と飲み方、どんな人がどんな時に飲むとよいかなどとなっている。著者に関しては以下のような記述がある。

(Antonio Colmenero de Ledesma, *a Spaniard, Physician and Chyrurgion of the City of Ecija in Andaluzia*)

フランス語原本の著者デュフルは、フランスの貿易商人で 3 冊の著書を残しており、そのうち 2 冊は、1671 年と 1685 年に出版されたコーヒー、茶、ココア論で、1685 年の本は前著を加筆修正したものとされている。ヨーロッパ諸国で広く読まれた本で、前述のレットサム『茶の博物誌』の文献表にも文献 (35) にデュフルのものが取り上げられている。(レットサム 2002: 219)

デュフルは南フランス、プロヴァンス地方のマノスクに生まれ、マルセイユで育った。文学に関心が深かったが、薬品を扱う商人になり、リヨンへ出て、同じカルヴァン派の友

人達と協力してペルシアやエジプトのカイロなどと古美術品の交易に携わった。新教徒の信仰の自由を保障したナントの勅令廃止の少し前にフランスからスイスのジュネーブへ逃れ、1685年9月にやはりレマン湖畔の町ヴェヴェイに移り住んだが、同年その町で亡くなっている。(滝口 1996: 41)

文書 2 の序文によれば、コーヒーに関する部分は「非常に学識ある」ドイツ人医師がラテン語で著したものをデュフルが仏訳し、それをチェンバレンが英訳したという。ただしこのドイツ人医師が誰であるかは不明で、今後の説明が待たれる。

茶に関する原資料としては、オランダ東インド会社の中国皇帝への使節の報告書、ロード神父の旅行記、オランダの医者テュルプの著作などが上げられている。

文書 2 の序文の最後には次のような一節がある。

I am perswaded that this little Collection will be well accepted by all good men, who shall thereby be enabled to understand what excellent Vertues the Creator has destributed to these three foreign Drugs: Which shall so much the more oblige them to admire and bless the Sovereign Author of all these Creatures, and shall render them the more desirous to make good use thereof, with continual Thanksgiving, in all the Distempers wherewith they shall find themselves either threatned, or really afflicted.

コーヒー、茶、ココアを「三つの外来の薬 (Drugs)」という言葉でとらえていること、そして優れた性質・薬効 (excellent Vertues) をこれらの飲み物に与えて下された創造主への感謝の言葉が重ねられていることに注目しておきたい。1685年以前に出版された本の中にも、すでにこの三つの外来の新しい飲み物に対して警戒感を示し、反対論を主張するものもあった。例えば、後述する文書 13 (シモン・パウリ 1635, 1665) は特にタバコの弊害を強調し、茶に関しても、できればヨーロッパ産のハーブを用いることを勧める立場をとっている。それらに比べると、文書 2 は新しい三つの飲み物に対して肯定的好意的な立場から書かれたものであることがわかる。

1685年当時広く読まれたことから、このあとのコーヒー、茶、ココアの流行に大きな影響を与えた本であり、茶の文化史研究においても非常に重要な文書である。デュフルの 21 冊の本 (1671, 1685) との比較検討も今後の課題のひとつとなるだろう。

- 文書 3      Ovington, John  
*An essay upon the nature and qualities of tea* (1699)  
ジョン・オーヴィントン  
「茶の本質と諸性質について一茶の生育地の土壌と気候、  
茶の種類、選び方、保存法、効用」

文書 3 は文書 1 と同様、新しく流行し始めていた茶について、その植物として、また飲

み物としての諸性質を紹介することをねらいとしている。内容は標題にあるとおり、茶樹についての記述、茶の種類、飲み方、選び方、保存法、効用などから構成されている。当時の読者たちに必要とされていた茶に関する知識が、少ない頁数の中に要領良くまとまっている。文体も明快で、とても分かりやすい、すっきりした著作という印象を受ける。

著者のオーヴィントンは、インドのスラトへの旅行記 (*A Voyage to Surat in the Year 1689*) でも広く知られる人物で、宮廷付き牧師でもあった。献辞には、茶を *pleasant* (美味しく心地よい、楽しませてくれる、気持ちのよいもの) でありかつ *medicinal* (医薬としての効果がある、身体に良いもの) であるという言葉がみられ、茶を「美味しい薬」ととらえる考え方が表明されている。同様の考え方は、すでに文書 2 のデュフルなどでも顕著にあらわれている。

オーヴィントンは茶を大きく 3 種類に分けて、それぞれの茶葉の形状や色、さらに水色 (飲み物としての茶の色)、耐泡性 (何煎くらい淹れられるか) などについて詳しく書いている。文書 3 の 9 頁以下を参照しながら、その一部を次に紹介する。

茶の 3 種類とは、ボヒー (*Bohe; Voui*)、シンロ (*Singlo; Soumlo*)、ピン (*Bing*) またはインペリアル (*Imperial*) と呼ばれる。

第一のボヒーは黒色に近い小さな葉で、水色は褐色 (*brown*) あるいは赤みがかっている。中国人はこのお茶を病気の治療や予防に効果があると考えている。身体の弱い人、胃の弱い人にも向いており、味は本当に品質の良いものなら、美味しい良い味 (*delicious and pleasant*) がする。他の 2 種類と比べて優れている点は、治癒力のある鎮痛・芳香性の性質 (*healing balsamick Quality*) を持っていることと、保存性が高く、長く保存するほどかえって品質が向上する点である。他の 2 種、シンロとピンは長く置いておくと劣化しやすい。(文書 3: 9-13)

第二のシンロには、中国では産地や製法などによって多くの種類があるが、輸入されているのは同じくらい品質の良い 2 種類、すなわち、細長い葉をしたものと、それより小さくて、青みがかった緑色のものである。後者の葉を噛んでみるとカリカリ (*crisp*) していて、噛んだ後、手に取ると緑色に見え、水色は薄緑色 (*pale Green*)、香りは新鮮ですばらしい、生き生きした心地よい香り (*fresh and fine, lively and pleasant*) がする。この茶は強く耐泡性があり、3~4 回茶を淹れることができる。この種類の茶の良し悪しの決め手は、芳しい香り (*fragrant Smell*) と緑の色 (*the green Colour*) と苦味がかかった甘い味 (*the bitterish sweet Taste*) である。(文書 3: 11-12)

第三のピンまたはインペリアルの葉は大きくて巻きはゆるい。この種類の葉の最上質のものは眼に緑、口にカリカリ、香りはとてもよい香りがするので、中国でも他の 2 種類よりも 3 倍くらい値段が高く、イングランドでも高値がついている。しかし、水色は黄色や緑色などさまざま、弱くてあまり耐泡性が無く、二煎めからは色だけで気 (*Spirit*) が抜けているともいわれる。(文書 3: 13)

1700 年頃のイギリスにおける茶の種類を伝える興味深い個所なので、少し長く紹介した。著者はこのあとも、茶の樹は強いけれど葉はとてもデリケートなものだから、と保存法に

についても非常に細かい注意をしている。

文書の後半は茶の効用、どんな病気に効くか、またその仕組みについての説明が中心となっている。

最初に述べたとおり、全体として茶という飲み物を肯定的に紹介する内容になっているが、17世紀半ば頃のように、万能薬のような書き方をしているわけではなく、もっと現実的理性的にとらえていることがわかる。茶の葉を口に含んで噛んでみて比べている所なども、興味深い。砂糖についても、茶と一緒にとることがすでに一般的だったことをうかがわせる記述がある。[文書 3, p.38] まだ宮廷の貴族や高官、上流市民層を中心とした流行だったとはいえ、しだいに茶の人气が高まる時期に、その流行を後押しした重要な茶書であると言えるだろう。

●文書 4 Tate, Nahum, 1652-1715

*A poem upon tea* (1702)

ネイハム・テイト

「茶詩」

文書 4 は桂冠詩人ネイハム・テイトによる詩で、茶を賞賛する内容になっている。

茶は 1660 年の王政復古で王位についたチャールズ 2 世の時代に、ポルトガル出身の王妃キャサリンの影響もあり、宮廷やコーヒーハウスで人気の飲み物になったとされている。次のジェームズ 2 世を経て、1688 年の名誉革命後の宮廷はオランダ出身のウィリアム王と、ジェームズ 2 世の娘でウィリアムの妻メアリ女王のもとにあった。ウィリアムとメアリ、そして次のアン女王（在位 1702-1714）は、いずれも茶を愛好する君主だったとされる。このように茶を愛好する君主が続いたことは、茶がイギリスで流行し、国民の広い層に普及してゆくひとつの大きな要因になったと考えられている。

17 世紀末から 18 世紀初めのイギリスは、近代市民社会の萌芽期ともいわれ、政治、社会上のさまざまな変化が起こりつつある時代だった。この時期、イギリスにはスウィフトやデフォー、アディソンやステールなど天才的な作家やジャーナリストがあらわれ、文学者や政治家、商人や旅行者がたむろし、語り合うコーヒーハウスの文化が花開いた。茶もココアなどともにコーヒーハウスのメニューのひとつとなっていた。

テイトは少年時代をアイルランドとイングランドで過ごし、ダブリンのトリニティ・カレッジを卒業した。1676 年までにはロンドンに出て、詩集を出版したり、劇作家としても作品を発表し始めている。英文学史上は凡庸な詩人、シェイクスピアの『リア王』を書き直してハッピーエンドの劇にした劇作家として記憶されている。現在では文学者としての評価は決して高いとは言えないが、同時代人にはテイトの『リア王』は人気があり、出世作となった。その後 150 年間ほどはテイトの『リア王』の方がシェイクスピアの原作より人気があったとさえ言われている。テイトは謙虚で善良な人柄で、同時代人に敬愛され、賛美歌集改訂などにも貢献した。

1692年に桂冠詩人になってからは、詩作に専念したが、政府の公式見解を述べるスポークスマンのような詩ばかりで、現代の読者にはつまらないものばかりかもしれない。しかしその中でただひとつ例外がある。それがこの文書4の「茶詩」なのであり、テイトの詩の中で当時も好評で、今も面白く読める数少ない詩のひとつとされている。

「序文」の中でテイトは、この詩は陽気で上品なものなので、淑女たちに読んでもらうのにふさわしく、殿方にも「茶」は世界最高の健康飲料だと知らせたいと述べている。詩の内容は、女神たちのうち誰が茶の守護神になるか、それぞれが自分こそ「茶の女神」にふさわしいと主張する、というもので、後半には茶の医学的効用がまとめられている。

遊び半分、面白半分ととれる内容だが、当時の宮廷人たちや紳士淑女たちに、茶がどのような飲み物としてとらえられていたのかを考えると、貴重なヒントを与えてくれる文献であるといえる。

●文書5 Anon. [Physician]

*An essay of the nature, use, and abuse, of tea, in a letter to a lady* (1722)

著者不詳[内科医]

「茶の特性、効用と弊害について—ある淑女への手紙—

茶の作用機序についての機械論的解説付」

文書5は作者不詳だが、おそらくある内科医によって書かれた茶論で、どちらかと言えば茶の危険性を女性たちに警告する内容となっている。<sup>168</sup>

18世紀初めの20年間は、茶が上流市民階級の生活に急速に普及した時代である。1710年代には、有名な新聞『スペクテーター』（発行期間1711年3月1日から1714年12月20日）が「ティーテーブルに哲学を！」をキャッチフレーズとして各家庭のティーテーブルやコーヒーハウスの読者たちに語りかけた。新しい流行の飲み物が各家庭に進出し、日常の飲み物となる兆しが見える。

茶の輸入の面からみると、1713年にイギリス東インド会社は正式に広東に接近する権利を得て、1717年から中国茶の船積みを定期的に行うようになった。（浅田 1985: 97）イギリス東インド会社の年平均茶輸入量は、1713年から1720年は30万6000ポンド、1720年代は88万ポンド、1730年代は116万ポンド、1740年代は202万ポンド、1750年代には373万ポンドとなっている。イギリス船が直接中国のアモイで買い付けた茶が初めて

---

<sup>168</sup> 文書5の出版から3年後の1725年に出版された本は、表紙以外ほとんど文書5と同一の内容で、ページ数も一致している。おそらく同じ本の再版と推定されるが、その1725年の本の表紙には、著者は内科医となっている。参考までに1725年版の表紙の一部（標題その他）を以下にあげておく。*An Essay on the Use and Abuse of TEA. Being a mechanical account of its action upon Human Bodies. With an attempt towards adjusting the difference between perspiration and sweat. By a physician. The Second Edition. —Aconita bibuntur-fictilibus.*

1699年にロンドンにもたらされたとき、その輸入量は1万3000ポンドであったから、18世紀前半の50年間にいかに茶の輸入が急増したかがわかる。<sup>169</sup>

文書5は標題にもあるとおり茶の効用について触れてはいるが、むしろさまざまな病気や体調不良の原因を茶に求めようとしている点に特色がある。例えば「茶の飲み過ぎ」(too plentiful Use of Tea) というような言い方が何度も出てきて、1720年代にはかなり茶が普及して、かつては貴重品であった茶を、「多量に」飲む人たちも出現していたことがわかる。(文書5: 54)

文書5の推論の仕方は、現代からみると首をかしげたくくなるような個所も多い。しかし、当時のさまざまな病気の症例が上げられている点や、茶と血液の問題について、血液循環論や血液とスピリットの関係などとも関連させて論じようとしている点など、医薬思想や医学史の面からは興味深い文献であるといえる。

●文書6 Kaempfer, Engelbert, 1651-1716

*The appendix to the history of Japan* (1727)

エンゲルベルト・ケンペル著、

ヨハン・カスパー・ショイヒツァー訳

「日本誌付録・日本の茶の話」

エンゲルベルト・ケンペルの『日本誌』(1727)は、謎につつまれた東洋の国、日本を、博物学者の眼でヨーロッパに紹介した本として広く知られている。ケンペルはドイツ出身だがオランダ商館付き医師として、1690年から92年にかけて日本に滞在した。1716年にケンペルが他界した後、未出版の原稿や貴重な収集品の多くをイギリスの医師で博物学者のスローン卿(Sir Hans Sloane, 1660-1753)が入手した。スローン卿は自分の司書をしていたスイス出身の医師ヨハン・カスパー・ショイヒツァー(1702-29)にケンペルの草稿を英訳させ、1727年に『日本誌』として出版した。これにはケンペルが生前出版していたラテン語の『廻国奇観』(1712)からも、いくつかの項目の英訳が付録として収録されており、そのひとつが文書6の「日本誌付録・日本の茶の話」である。

英訳『日本誌』はその後、オランダ語やフランス語、ドイツ語にも訳され、1770年代末にケンペルの原稿に基づくドーム(C.W.Dohm)編集のドイツ語版が出るまで定本の位置を占め続け、ヨーロッパにおける日本学の根本資料となった。茶に関しても、18世紀のヨーロッパの茶論の著者たちはほとんど例外なく、直接、間接にケンペルに依拠している。それは例えば、文書16や文書22など、この『初期文献集』の文書からも容易に確かめられる。

ケンペル研究者、ボダルト＝ベイリーの主張によれば、ショイヒツァーもドームも、ケ

---

<sup>169</sup> 浅田、1985、96頁。この時アモイで1ポンドあたり2シリング4ペンスで買った茶は、ロンドンで14シリング8ペンスで売ることができたという。1重量ポンドは、約453.6グラム。

ンペルの草稿を当時の社会に受け入れられるように一部省略したり、変更した個所があるという。とくに日本を礼賛し、キリスト教批判ととられかねない個所は削除された可能性もあるらしい。(ボダルト=ペイリー 1994: 232-236) 近年、ケンペルの手紙など原資料も続々と刊行されているので、研究の一層の進展を期待したい。<sup>170</sup>

ただいづれにせよ、18世紀のヨーロッパの読者たちにとっては、ショイヒツァーのこの英訳版『日本誌』こそ日本の茶について知る、ほとんど唯一の信頼できる情報源だったことはまちがいない。中国の茶に関してもこの時期までにまだこれほど詳しい叙述はヨーロッパに伝わっていなかったので、中国や日本の茶について知ろうとする者は皆、まずケンペルを頼りにした。このたびの『初期文献集』のなかで、最も広く読まれ、最も影響力の大きかった文書のひとつと言ってよいだろう。なお、ドーム版の日本語訳『日本誌』の中にも「日本の茶の話」が含まれている。<sup>171</sup>

文書 6 の末尾にある図版も、非常に粘密で興味深いものである。ケンペルは銅版画師にも細かい指示をして厳密な図版をつくらせようとしたとされており、おそらくこの図版もそういった苦労の末にできたものと思われる。ケンペルが滞在した 1690 年代の日本の茶道具について知るうえで貴重な資料となるばかりでなく、ケンペルが何に注目し、何を詳しく描いているか、同時代の読者がこれをどう見たかなど、興味はつきない。

#### ●文書 7 Short, Thomas, 1690?-1772

*A dissertation upon tea* (1730)

トーマス・ショート

「茶論—多数の新実験により茶の本質と諸性質を説明し、異なる体質の人に及ぼす茶のさまざまな影響を哲学的原理により明らかにする」

文書 7 は南スコットランド出身の医師トーマス・ショート博士の茶論で、1730 年頃ますます人気が高まり、多くの人に飲まれるようになった茶について、正しい知識を伝えようとして出版された。茶の特性を調べるためにショート博士自身がおこなった実験の報告を含んでいること、ヨーロッパに古くからある薬草のセージを推奨しようとしていることなどが特色となっている。

1730 年代は前述のとおり、茶が上流市民階級の間にも広く流行し普及した時代で、富裕な商人や貴族たちは、家の内装や家具、食器を整えて、喫茶を楽しむようになっていた。ティーテーブルの家族団欒図が数多く描かれた時代でもある。(滝口 1996: 第 5,6 章) 茶の急速な普及で、偽茶の横行という問題もおこった。

---

<sup>170</sup> 例えば、Briefe 1683-1715 / Werke / Engelbert Kaempfer ; herausgegeben von Detlef Haberland, Wolfgang Michel, Elisabeth Gössmann ; Bd. 2, München : Iudicium, c2001 を参照。

<sup>171</sup> 今井正訳 『日本誌—日本の歴史と紀行—』下巻 霞が関出版 1973 参照。



例えばヨークの茶商テューク家には次のような文書が残されていたという。<sup>172</sup>

「もし茶の業者が、スロー（サクラ属）や甘草の葉、使った後の茶の葉、その他の木や灌木や草の葉を、茶に似せて染めたり加工したりした場合、またはそのような葉や茶の葉に、テラ・ヤポニカ、砂糖、糖みつ、粘土、ロックウッド（マメ科の小低木）その他のあらゆる混ぜ物や材料を混ぜあわせたり、色を付けたり、しみを付けたり、染めたりした場合、またそのような染めたり加工したりした葉を所有していた場合は、全ての葉を没収され、罰金として 10 ポンド支払わなければならない。」（1731 年の法律）

このような法律文書からも、当時「イギリス産の」偽茶がさかんにつくられていたことがわかる。本物のアジア産の茶とはどのようなものなのか、日常の飲み物として茶を楽しむ層がふえるにつれて、茶についての知識の普及も急務となっていた。

トーマス・ショートは、文書 7 と文書 15（1750）の両方を書いており、それぞれ 40 歳と 60 歳頃の著作と思われる。同じ著者が 20 年を隔てて同じテーマについて書いているわけで、両文書を比較して読むことによる発見は多い。二つの本は内容の上でかなり大きな変化があり、この 20 年間にイギリスでは茶を取り巻く状況が大きく変わったことが容易に推定できる。文書 7 には、茶は流行の飲み物ではあるが輸入品なので、できれば在来のセージなどの薬草茶を飲用するほうがよいのではないかと、という考え方が示されているのに対し、文書 15 では、茶は国民生活に根付き始めていて、商業の面でも大きな役割を果たしており、別の飲み物で代用することは不可能だろうという見方が示されている。（滝口 1996: 第 3 章）

●文書 8 Campbell, Duncan, 1680?-1730

*A poem upon tea* (1735)

ダンカン・キャンベル

「茶詩」

文書 8 はダンカン・キャンベルの茶詩で、茶と女性、酒と男性を結び付けて、茶と酒を対比させながら、茶を賛美する内容となっている。

例えば前書きによれば、女性たちにふさわしい飲み物はミルクティーで、女性たちの体質にも、汚れのない好みにもあっている。茶は美しくて賢明な人たち（女性を指している）にふさわしく（文書 8: 9）、酒（ワイン）は人を酔わせるが（*intoxicates*）、茶は甘く無邪気でマイルド（*sweet, innocent, mild*）だ。（文書 8: 10）

このような調子で、茶の方は女性たちの無邪気でかわいらしいおしゃべりをさそい、女性たちの「平和な言葉」*the peaceful Language of the Fair*（文書 8: 11）をもたらしものとして描かれている。またこの詩では、実際のティーテーブルでの会話の例、女主人と客

---

<sup>172</sup> 滝口、1996、158 頁および Robert O. Mennell, *Tea: An Historical Sketch*, London 1926 参照。

たちの問答も再現している。「ボヒーになさいますか、グリーンですか、それともミックスがよろしいかしら」(文書 8: 11)といった調子で、かなり類型化されているかもしれないが、1735 年当時のお茶の時間を或る程度再現していると思われる。

「お茶からは毎日流れ出す、平和と愛と友情が」というような詩行は、陳腐で月並みに聞こえるかもしれない。しかしこの時代、貴賤を問わず、男性たちはお酒を飲んで酔っぱらい、喧嘩や騒ぎを始めるというのが日常茶飯事だった。それに比べてお茶を飲む女性たちは何と賢く穏やかで、お茶のテーブルは何となごやかなのだろう。そのような茶への素朴な賛美の気持ちが、この詩の背後にはある。またこの詩は、外来の飲み物である茶がすでに 1730 年代に女性の間で人気の飲み物として定着し始めていて、女性の優しさや穏やかさと結びつく「平和と愛と友情の飲み物」という性格づけをなされていたことを示している。その点でも重要な作品であるといえる。

●文書 9 Writing master, J.B.

*In praise of tea, A poem* (1736)

文筆家 J.B.

「茶を讃める詩—グレート・ブリテンの淑女たちに捧ぐ」

文書 9 は女性と茶を賞賛する内容の短い詩で、カンタベリーで出版されている。著者は文筆家で文学にも関心のある人らしいが、どんな人物かはっきりとはわからない。前書きで、当時流行していたデフォーの『ロビンソン・クルーソー』(1719) や『モル・フランダース』(1722) などをこき下ろしている。J.B.氏が言うには、これらの話はでっちあげた話(feigned stories)で、人を面白がらせるけれど、人間の屑のような人たちを除いては本当にこれらの作品を賞賛する人はいない。それよりも、自分の詩を読んで、もしひとりでも美しい乙女が喜んでくれるなら、それ以上気にかけることはない。

この詩の中では、茶は楽しくて無邪気な食事の飲み物であり身体に良く、男性に比べて鋭い感覚を持ち、柔軟で学ぶ力のある女性たちにふさわしい飲み物として描かれている。茶碗を表す言葉として、ディッシュ(dish)が使われている。酒やコーヒーとの対比も見られ、この時期の茶の流行ぶりをうかがわせる詩であるといえる。

●文書 10 Anon.

*Tea, a poem* (1743)

著者不詳

「茶詩」

これも作者不詳の茶詩で、茶を褒め讃える内容になっている。文書 9 と比べると、長さはかなり長く、出版は 1743 年という時期で、30 年代よりさらに茶の流行は進んでいる。どんな表現が使われているかを、細かく見てゆくと面白い。例えば「豊かなアジア」(wealthy

Asia) の産物である茶は、中国では玉座についているけれど、ヨーロッパの娘たちもその評判を聞いて茶の信奉者になり、今では神々の飲み物であるネクターさえうらやましく思わない。茶こそ「楽しくて、役に立つ」飲み物であり、「最上のハーブ」なのだから。

茶は快活で優雅な飲み物としてとらえられていて、茶以前のロースト・ビーフやトーストとエールの朝食を食べていた昔のレディーたちのことを少し茶化して書いている。茶は若返りの力、舌を強化させる力をもっていて、茶を飲むと 50 歳の御婦人が 15 歳の少女のようにおしゃべりをするという一節もある。(文書 10: 6)

全体としてやや大げさで理屈っぽく気取ったところも感じられる。しかし茶道具や茶会の女性たちの会話などかなり具体的な描写もあり、当時の茶の流行ぶりや、女性たちの生活について考える材料を提供してくれる詩といってよいだろう。

#### ●文書 11 Mason, Simon

*The good and bad effects of tea consider'd* (1745)

サイモン・メイソン

「茶の効用と弊害についての考察」

文書 11 は、タイトルのとおり、茶の効用と弊害についての考察になっているが、どちらかといえば、著者は茶の弊害を危惧する立場に傾いている。とくに、貧しい階層の人々までが茶を飲むようになってしまって、朝食と午後のお茶と 1 日 2 回茶を飲む習慣が一般化していることを、メイソンは嘆いている。わが家の「婆や」まで「1 日 2 回は私のお茶を飲まなくちゃ」なんて言うんだから。[…my Gammer must have her Tea twice a-day] (文書 11: 2) 貧しい階層の人々にとっては、喫茶の習慣は時間的にも経済的にも失うことの多いものだという考え方は、このあとも多くの著者が主帳することになる。例えば『初期文献集』の中では、文書 14 のウェスレイ、文書 16 のハンウェイなどに顕著に見られる。

メイソンの場合は、茶の肯定的な面も挙げているが、できれば外来の茶よりもセージのような在来のハーブを用いることを勧めている。例えば「我がイギリス産の、身体に良いセージ」our wholesome English Product と「洗練されて優雅なインド産の茶」polite, genteel Indian Tea という言葉があり、前者の方が好ましいと主張している。(文書 11: 50)

1745 年当時、すでになりに貧しい層にも喫茶が流行し、それを批判する説も出始めていたことを示す文書であり、約 10 年後のハンウェイの先駆けとみることにもできる。前半には茶に関する基礎知識のまとめがあり、茶の種類やさまざまな国の飲み方、パウリ、ケンペル、ショートなど、これまでの茶論の著者たちの茶に関する意見なども集められている。

お茶好きの「お上品」な人々からの反発をある程度予想し、予防線をはりながらも、メイソンは自分の説を繰り返す。「女中たちまで真似をして流行に遅れまいと異国の珍しい飲み物に手を出すのは、時間と経済の無駄であり、健康にも害を及ぼしかねない。」とくに「午後のお茶」は噂話ばかりの会合となりやすく、「増大する悪習」growing evil として厳しく批判されている。(文書 11: 52)

- 文書 12 Surgeon, J.N.  
*Remarks on Mr. Mason's treatise upon tea* (1745)  
外科医 J.N.  
「メイソン氏の茶論について」

文書 12 は、文書 11 のメイソンの茶論に対する批評で、著者自身の茶に関する見解も示されている。著者の外科医 J.N. は文書 11 に対してかなり手厳しく、メイソン氏は医者や専門家ではなく、誰にでもわかりきったことをもっともらしく書いているだけだと述べている。メイソンの本はこれまでの茶論の著者たちの意見をまとめたものにすぎない、というのが外科医 J.N. による批判の中心で、メイソンの本から何箇所か引用しつつ、反論している。

ただし、茶に対する見解という点では、メイソンと J.N. の立場はそれほど隔たっているわけではない。J.N. もまた茶の弊害を心配している点では、メイソンと変わらない。

J.N. は、茶を「異国の葉」*exotic leaf* ととらえ、よい香り、美味しい味の「贅沢品」である事を認めながらも、これの飲みすぎは女性たちの健康を害するのではないかという懸念を表明している。頑健な体質の人たちには大丈夫かもしれない。また茶の種類の中なかではハイソンが最も害が少ないと思われる。しかしできれば、「異国の葉」ではなく、イギリス産のセイジやバウムなどを用いたほうが良い。これが J.N. の意見だった。

文書 12 は、文書 11 とともに、1745 年当時の茶に対するイギリス社会の反応をよく表わしている。いずれも茶を全面的に否定するわけではないが、あまりにもアジア産の茶の人気が高いため、国産のハーブの見直しを訴えている。二つの文書は、文書 13 のハンウェイほど過激ではないが、18 世紀半ばの反茶論の初期の論調を代表するものとなっている。文面からは、著者の主張の背後に、当時のイギリス社会における茶の流行ぶりが如実にうかがわれる。特に女性たちの間で茶が流行していること、朝食と午後の 1 日 2 回は必ずお茶を飲むという習慣が一般化して国民全体に広がりそうな情勢だったことなど、社会史の資料としても読み取れることは多い。

- 文書 13 Paulli, Simon, 1603-80  
*A treatise on tobacco, tea, coffee, and chocolate* (1746)  
シモン・パウリ著、(ロバート・) ジェイムズ博士訳  
「タバコ・茶・コーヒー・ココア論」

文書 13 は、シモン・パウリの「タバコ・茶・コーヒー・ココア論」のロバート・ジェイムズ博士による英訳である。パウリは 1635 年に北ドイツのロストクでラテン語のタバコ・茶論 *Libellum de usu et abusu tabaci et herbae Theae* を出している。後述する文書 22 の和訳、レットサム『茶の博物誌』の文献表、文献番号 (16) にパウリの本が挙げられており、それによれば 1665 年にストラズブルク、1708 年にフランクフルト、1746 年にロンドンな

どでも出版されていることがわかる。文書 13（英訳版）には原本についての言及がないので、どの版を底本としたかはつきりわからない。ただ DSB の参考文献一覧などによれば、1665 年のストラズブルク版 *Commentarius de abusu tabaci Americanorum veteri et herbae Thee Asiaticorum in Europa novo...* を使用したのではないかと思われる。<sup>173</sup>

文書 17 と 22 の著者レットサムは 1746 年のこのジェイムズ博士訳も持っていて、茶論執筆の時も参照しただろうと思われる。それは『茶の博物誌』の本文や注の中でパウリの説に言及していることからわかる。（レットサム 2002: 81）

シモン・パウリは解剖学者、植物学者だ。DSB によれば、ロストク大学教授でデンマーク宮廷侍医のハインリッヒ・パウリの息子として、1603 年、ロストクに生まれ、1680 年にデンマークのコペンハーゲンで亡くなった。ロストクとライデン、そののちにパリで解剖学を学び、1630 年にウィッテンベルクで医学博士の学位を取得、1634 年からロストクとリュベックで医療に従事し、1639 年から 48 年まではロストク大学の医学教授をつとめた。1648 年にコペンハーゲン大学の解剖学、外科学、植物学教授に任ぜられ、同時にデンマーク王の侍医となった。後にスイスの有名な解剖学者、植物学者のハラー（Albrecht von Haller, 1708-1777）が高く評価したことでも知られている。

茶に関しては、1635 年という非常に早い時期にタバコ・茶論を出したことで知られ、タバコや茶など諸外国からの食品や薬の輸入には慎重な姿勢を示した。またヨーロッパにもアジア産の茶と同じ植物があると主張したことでも知られている。

タバコに関しては、イギリスのジェイムズ 6 世（ジェイムズ 1 世のことを指す。イングランド王となる以前、スコットランド王としてはジェイムズ 6 世だった）も反対していたことなども挙げながら、さまざまな弊害があるとして危険性を訴えている。例えば次のような一節がある。「それゆえ、こんなにも致命的で健康を害する野蛮な風習（喫煙のこと）を私たちは放棄することにしよう。」（文書 13: 26）タバコのことを「野蛮な風習」と表現しているのは、ここだけではなく、アジアを豊かな地域と見ていたのに対して新大陸の人々を「野蛮」とみる見方が当時のヨーロッパに根強かったことをうかがわせる。

タバコと茶を論じるとき、パウリは新しい科学の方法、自分の目で見る観察や経験（実験）を重んじてはいるが、やはりまだ古代、中世以来の権威であったアリストテレスやガレノスの説を自分の論拠としたり、プラトンやキケロを引用したりしている。

パウリは血液循環論で有名なイギリスのウィリアム・ハーヴィー（William Harvey, 1578-1657）より 25 歳ほど若い。科学医学史の上では、ハーヴィーの血液循環の発見は、ガレノス以来の古代医学から近代医学への転換点となった重要な発見とされている。（伊東・広重・村上 2002: 137-141）しかし、1628 年にハーヴィーの著書が発表されてからすぐに医学界の理解が得られたわけではなかった。血液に関するこれほど重要な発見も、それまでかたく信じられてきた四体液説や消化や呼吸の理論を根底から覆すものだったので、

---

<sup>173</sup> DSB の Paulli の項目、426 頁参照。なおパウリの伝記としては *Allgemeine Deutsche Biographie*, 25-p.274 も参照。

抵抗は大きく、一般に受け入れられるまでには時間がかかった。パウリがパリで師事した解剖学者シャン・リオラン (Jean Riolan, JR., 1580-1657) も、ハーヴィーの説に反対したひとりである。

17世紀は西欧近代科学の誕生する科学革命の時代であり、一方で大航海時代以降ますます海外からの新しい食品や薬品などが流入する商業革命の時代でもあった。パウリのような医学者たちは、人体にとってそれらが有害であるかどうか検証し警告を発する責任を負っていた。まだ化学用語や実験の方法などは十分に整っていない中で、パウリはできうる限り書物を集め、考察を重ねている。

パウリは植物学にも造詣が深く、デンマークの植物についての重要な書物も出版している。前述のとおりヨーロッパにもアジアの茶と同じ植物があると主張した点は、現代からみると誤りだったが、パウリの全ての主張が偏ったものだったわけではない。その他の点では、合理的なバランスのとれた判断のできる人だったと思われる。

例えばパウリは、タバコや茶など諸外国の食品や薬品のヨーロッパへの輸入には、基本的に反対の立場に立っている。しかし、外国のものを全て悪いと決めつけているわけではない。それぞれの産地の人々にとっては、茶、コーヒー、ココアもよい働きをするのだろうと認めている。ヨーロッパ人にとっては、悪影響があるのではないかと懸念していたので、それらの弊害を、さまざまな書物や実際の例を挙げて論証しようとしている。ただ、自説の限界には気付いていた。自分にはわからないところもある、とか、間違っていて笑われるかもしれない、とパウリは繰り返し書いている。しかし、今の時点で「真理 truth」と思われることを、自分は書いておく義務がある、たとえ後世の人間に笑われようとも。それがパウリの信条だった。(文書 13: 65, 113, 170)

パウリの茶論は、最初期の茶論として非常に重要なもので、綿密に読む必要がある。また1746年という時期になぜ英訳が出たのか、その意味についても考えるべきだろう。この『初期文献集』をみても明らかなおおりに、1740年代、50年代はイギリスで茶が下層階級にも広がる勢いを見せ、茶に対する反対論が各方面から出始めた時期だった。それらの反対論を補強するものとして、おそらくこの反茶論の古典が英語に訳されたのだろうと思われる。そしてその期待通り、英国における茶論争の中でパウリのこの本はさまざまな反茶論者の典拠となってゆくのである。

●文書 14 Wesley, John, 1703-1791

*A letter to a friend, concerning tea* (1749)

ジョン・ウェスレイ

「茶についての友への手紙」

文書 14 は 18 世紀のイギリスでキリスト教信仰の復興に力をつくし、メソジスト教会の創始者としても知られるジョン・ウェスレイの手紙である。ひとりの友に宛てる手紙の形式で、ウェスレイが茶をやめる方がよいと考えるに至った理由やその時の自分の困難、同

じようにやめようとしている人へのアドバイス、周囲の人の質問や抗議に対する答え方、茶をやめることの宗教的意義などが、わかりやすく極めて具体的に書かれている。

茶を「ゆっくり効く毒薬」 *slow poison* として健康に良くないもの、また時間と経済の無駄遣いととらえている。そしてもし茶をやめれば節約になり、貧しいひとたちを助けることもできると主張している。

ウェスレイが若いころから飲んできた茶をやめようとしたのは、1746年7月6日のこととされている。まず自分自身から模範を示し、周囲の人々、同じメソジスト教会の会員や組長にもそれをすすめている。文書14には、オックスフォードの学生時代から茶を飲んでいと書かれており、1746年の日記にも「26年間続けてきているこの習慣」という言葉がある。<sup>174</sup> 1720年代にウェスレイも茶を飲むようになり、1740年後半になって、貧しい人々にも茶が広がり始めたころ、茶の弊害を心配して茶をやめる決心をしたことがわかる。これ以後12、3年間ウェスレイはお茶を断っていたが、1760年前後には再び茶を飲み始めている。1760年代には40年代以上に茶が普及して、貧しい人たちの生活や健康を阻害するものとは捉えられなくなっていたことが、最大の要因だったと考えられる。そうでなければ、ウェスレイは再び茶を飲み始めはしなかつただろう。(滝口 1996: 117)

ウェスレイが茶を断っていた期間は、イギリスで茶に対する反対論が各方面から唱えられ、茶論争が大きな盛り上がりを見せた時期である。例えばその代表的なものとする文書16のハンウェイの手紙では、過激な言葉を連ねて、茶をさまざまな悪事を働く怪物として糾弾している。しかし、ウェスレイの手紙は、もう少し静かな調子で、茶をやめようとする人に具体的な方法（茶に代わるさまざまな飲み物の指示など）や世間への対処の仕方などを教えている。

18世紀半ばの茶論争初期の反茶論として重要な意義をもつものであり、宗教者ウェスレイによって、茶や日常の飲食の問題がどのように捉えられていたのかを知るうえでも、意味深い文書である。

●文書15 Short, Thomas, 1690?-1772

*Discourses on tea, sugar, milk, made-wines, spiritits, punch, tobacco, etc.* (1750)

トーマス・ショート

「茶論」

文書15は、文書7を1730年に出したトーマス・ショートが、20年後の1750年に新たに出版した茶論である。標題からも明らかなおとおり、茶だけでなく、砂糖、ミルク、ワイン、酒類、タバコなどについても合わせて論じており、18世紀半ばのイギリスで、どのような飲み物が飲まれ、それぞれが日常生活の中でどのような意味を持っていたのかを考え

---

<sup>174</sup> 山口徳夫訳『標準 ウェスレイ日記』全8巻、伝道社、1960

るうえでも重要な文書である。

ショート茶論については、拙著『英国紅茶論争』3章に解説がある。ここではそれにもとづいて、文書15のなかで興味深い個所を紹介しておきたい。目次をみればわかるように、第1部が茶に関する論考になっていて、各章の主な項目は以下のとおりである。

茶の樹、葉、花、実について／茶の栽培、生長、葉の摘み取りと選別について／茶の製法／商業史／茶の諸原理／茶の飲み方とミルク、砂糖について／茶の用法—誰が、いつ、いかに飲むべきか／茶の効能と弊害。

著者は日本の緑茶について大変好意的で次のように書いている。「すべての茶は、東インドから、すなわち主として日本・中国・シヤムから来る。しかし日本のものが最も値打ちがあり、ふつう明るく澄んだ緑色 (a fine clear green colour) をしており、他の国のものより葉は小さく、香りと味はずっと良い。」(滝口 1996: 99-100)

茶の効能に関しては、次のような趣旨のことを述べている。「緑茶は、卒中や血管の病気、眠気や無気力、頭のもやもや、視力低下、視聴覚障害、風邪などに効く。ポヒーは、呼吸器の病気や潰瘍に効く。その他、消化剤、吐剤、強壯剤としても効果があり、痛風、壊血病、マラリヤ熱、ヒステリーなどにも効き目がある。茶は目を覚まさせ、頭をすっきりさせ、知的能力を活気づかせ、生き生きした思考力を維持あるいは促進し、思考を刺激して鋭くさせ、発明に新しい力強さを与え、感覚を目覚めさせ、精神を明瞭にさせる。」(滝口 1996: 105-106)

また、茶の社会的効果の重要性についても、概略次のように述べている。「茶は東インド会社の重要な貿易品目となって、会社を儲けさせ、茶税は王室の莫大な財源となった。これはひいては貧乏な人々への一般諸課税の軽減にもつながるものだった。また茶は茶と交換するための輸出品を作る国内製造業の発達をもたらし、茶に関連する美しい道具類の貿易や取引という新しい流通業の分野を開いてくれた。さらに、茶はコーヒーハウス(ロンドンだけでも600軒はあるだろう)や家庭での酒の入らない楽しい会合を可能にしてくれたのである。茶は仕事をはかどらせ、会話を促し、知性を磨き、過度の出費や暴飲暴食を防いでくれる。また茶に入れる砂糖の消費は、アメリカ植民地の産業振興に大いに役立っていることも忘れてはならない。」(滝口 1996: 100-101)

文書15は、文書14や16のような茶に対する反対論が盛んになっていた時期に、実験や観察もふまえながら「茶は決してそれ自体有害な飲み物ではなく、用い方が問題である」ことを明らかにした。また全体として、弊害よりも効用の方を強調しており、イギリスの喫茶の日常化を促進させた重要な茶論であると言える。

●文書16 Hanway, Jonas, 1712-1786

*An essay on tea* (1756)

ジョナス・ハンウェイ

「茶論」



●文書 16' Johnson, Samuel, 1709-1784

*Review on Hanway* (1757)

サミュエル・ジョンソン

「書評—ハンウェイの茶論について」

文書 16 は 18 世紀半ばにイギリスで盛んだった茶に対する反対論の中でも、最も過激な反対論者として有名なジョナス・ハンウェイの茶論である。

ハンウェイはイギリス南部の港町ポーツマスで生まれた。海軍への食料仲介業者だった父を幼くして亡くし、母の手でロンドンで育てられた。商人の徒弟奉公をはじめ、カスピ海貿易にも従事するが、ある親族の遺産を受け取る事になり、1750年にイギリスに帰国した。その後は、自分の体験をまとめた旅行記を出版したり、さまざまな社会問題に関する論争に論者として登場したりしている。茶論争もそのひとつであった。

文書 16 が出版された 1756 年から 1763 年は、英仏七年戦争の時期で、ハンウェイは茶の習慣がイギリスの国力を低下させるのではないかと危惧し、茶を「廃絶」するように訴えている。ハンウェイによれば、茶は「七つの頭を持つばけもの」であり、茶によって女性の美しさ、男性のたくましき、健康、時間、道徳観念、お金など多くのものが損なわれるという。

そして例えば、以下のように主張している。

「それほど以前のことでありませんが、緑茶か、ポヒー茶かどちらが良いかということが、会話の重要な話題になっていたことがあります。それぞれ強力な支持者たちがいて、結局どちらの側にも勝利は宣言されなかったようです。中国人が美味しいポヒー茶を十分な量、私たちに供給してくれなかったために、または他の何かが流行するときと同じようにほとんど理由もないのに、緑茶を飲むのがファッションナブルだということになってきたのです。」(滝口 1996: 124)

「トルコ人がアヘンを用いるようになったのと同じように、私たちイギリス人は習慣のせいで茶を飲むようになってしまったのですが、次のような素朴な疑問を発するのは大変当を得たことではないでしょうか。喉が渇いたり、暑かったりするわけでもないのに、飲み物を飲むのは、自然の働きを妨げるのではないのでしょうか。水や薄い酒類をたっぷり飲んだ後で、なお茶を飲むということがしばしばあるのではないのでしょうか。〈熱い〉飲み物より〈冷たい〉飲み物の方が自然を満足させることがあるのではないのでしょうか。—〈もうお茶は飲まれましたか?〉というのがお上品な挨拶のしかたとされています。誰もかれもが毎夕、そして毎朝お茶を飲むものと思われているのです。この幸せな島、理性と自由で名高い住み処、イギリスの息子たちや娘たちはこんな専制的な習慣の鎖に永遠につながれていなくてはならないのでしょうか。老いも若きも、中年も、病気がちの人も頑健な人も、暑いときも寒いときも湿ったときも乾燥したときも、みんな揃いもそろって〈お茶を飲む〉などという低級な喜びに多くの貴重な時間を費やし、健康を危険にさらさなければならぬのでしょうか。」(滝口 1996: 129-130)

このような調子で、ハンウェイは茶を徹底的に攻撃し、茶よりも冷たい水やレモネードを飲むことをすすめている。喫茶の習慣の主たる担い手であった中流市民階級の女性たちに訴えて茶を止めさせようというのが、この茶論のねらいだった。そのために、この文書自体、女性への手紙という形式で書かれている。

文書 16 は、1750 年代の反茶論を代表するものとして非常に重要なものといえる。また、ハンウェイの主張は時に過熱気味になるのだが、生活の細かな点にも言及しているために、その批判の細部をみてゆくことにより、逆に当時の茶の流行ぶりをうかがうことができる。つまりハンウェイには申し訳ないが、現代からみれば、当時の茶の人気を如実に物語る資料となっているのである。

文書 16' のサミュエル・ジョンソン博士による書評は、ハンウェイの反茶論をユーモアをこめて辛辣に批評した秀逸な書評として、広く知られている。ジョンソン博士は、18 世紀イギリスの文壇の大御所としてきわめて有名な人物で、大のお茶好きだった。イギリスの茶の歴史について書く人は、ほとんど必ずこの文書 16' の冒頭の一節を引用する。自分は大のお茶好きなので、お茶を攻撃したハンウェイの本に対して「公平」な、書評はできない、と最初に宣言している部分である。ジョンソンは自分のことを次のように書いている。文書 16' の原文を引いておきたい。

…a hardened and shameless tea-drinker, who has for twenty years diluted his meals with only the infusion of this fascinating plant, whose kettle has scarcely time to cool, who with Tea amuses the evening, with Tea solaces the midnights, and with Tea welcomes the morning. (文書 16': 61)

ジョンソン博士は、ハンウェイの本の書評の中で、いくつか重要な発言をしている。例えば、茶を飲んでいる人たちは、「茶そのもの」に魅かれて集まっているのではなく、「ティー・テーブル」に魅かれて集まっているのである、とジョンソンは主張する。つまり、茶という飲み物の魅力もさることながら、茶が演出するもの、茶のもたらす時間、特にティー・テーブルとそこでの会話の楽しみこそ茶の最大の魅力なのだ、とジョンソンはいう。そして、この楽しみは、イギリス人の生活にかなり深く根を下ろしていて、ハンウェイが考えるほど簡単に根絶やしにすることはできなくなっていた。

ジョンソン博士の茶論は、ハンウェイの狂信的とも言えるほどの茶への攻撃を、ユーモアのセンスで少しからかいながら、かわすものだった。ジョンソンは「茶の流行による弊害」とハンウェイが呼ぶものの正体が、実はイギリス人の生活の仕方全体の変化や時代の大きな変化にほかならないことを見抜いていた。短い批評ではあるが、単にハンウェイの「茶論」の批評というのではなく、より大きな文明批評になっていると考えてよい。(滝口 1996: 146-147)

- 文書 17 Lettsom, John Coakley, 1744-1815  
*The natural history of the tea-tree* (1772)  
ジョン・コークレイ・レットサム  
『茶の博物誌』

文書 17 は医学博士ジョン・コークレイ・レットサムによる茶論で、茶に関する書物を博捜し、自分自身も茶樹の観察と実験結果の考察を重ねつつまとめた、植物学的医学的研究の集大成である。出版直後に、ダブリンで海賊版が出され、1775年にはフランス語訳が出ている。1776年にドイツ語訳がライプツィヒで出版された。このドイツ語版は、ジョン・エリスの『コーヒーの歴史』と合わせて『茶とコーヒーの歴史』*Geschichte des Thees und Koffees* として出版されたもので、当時ヨーロッパで最優秀の茶論と賞賛された。

文書 22 は、文書 17 を改訂、増補した第二版であり、日本語訳『茶の博物誌』（講談社学術文庫、2002）がある。著者と『茶の陣物誌』については、文書 22 で解説する。

- 文書 18 Twining, Richard, 1749-1824  
*Observations on the tea and window act, and on the tea trade* (1784)  
リチャード・トワイニング  
「茶・窓税および茶貿易についての考察」

- 文書 19 Twining, Richard, 1749-1824  
*Remarks ort the report of the East India directors* (1784)  
リチャード・トワイニング  
「茶の販売と価格に関する東インド会社理事報告書についての見解」

茶商として有名なリチャード・トワイニングが、1784年の茶税減税法案成立前後にイギリス東インド会社の報告書や茶税の在り方、密輸の問題など茶貿易全般に関して、茶業界を代表して所信を表明し、一般の人々に正しく茶業界の現状を伝える目的で書いた意見書、報告書である。茶貿易や東インド会社の独占と密輸、茶税の問題などに関心をもつ人にとっては、同時代人による生の声を伝える文書であり、当事者の証言として興味深い。もちろん茶の種類や輸入の実態などに関しても、数字や表をあげながら詳しく論じており、茶の経済史の資料としても貴重である。

トワイニング家ではトーマス・トワイニング(1675-1741)が父とともにロンドンへ出て、1710年頃からトムのコーヒーハウスを開き、茶業を始めたとされている。トーマスのひとり息子ダニエルが後を継ぎ、ダニエルの3人の息子、トーマス(1735-1804)、リチャード、ジョンのうち、リチャードが1771年に後を継いだ。このリチャード・トワイニングが、文書 18、19の著者であり、茶業界をまとめ、1784年から86年の茶税減税法が問題になった頃は、首相ピットから何度も相談を受けたとされている。1793年にはイギリス東インド会

社理事となった。

リチャードの異母兄トーマスは学問の世界に生き、アリストテレスの『詩学』を英訳するなど、語学に堪能で、当代随一の学者として知られていた。リチャード自身も、文書 18、19 をみれば明らかなおり、理路整然として熱のこもった堂々とした文章を書く人だった。

文書 18 には「茶はこの国の貧しい人々にとって、今や生活必需品のひとつと見做されているといってもよいだろう。」Tea may now be considered as one of the necessaries of life to the poor in this island (文書 19: 27) という一節がある。この時期すでに茶は貧しい階層の人々にとっても「生活必需品」と見做されていたことがわかる。茶や茶税の問題は一部の富裕層だけでなく、まさに国民的課題となっていたのである。

リチャード・トワイニングの二つの文書は、イギリス経済の根幹に関るほど重要な商品、「生活必需品」になっていた茶を論じて、茶税の在り方、イギリス東インド会社の在り方にも影響を及ぼした重要な著作であるといえる。

●文書 20 A Friend to the Public  
*The tea purchaser's guide* (1785)

公衆の友

「茶の案内書—紳士淑女のティー・テーブルの友—茶の知識と選び方」

文書 20 は標題のとおり、一般の紳士淑女が茶を買うときに参考になるような茶に関する知識をまとめた本である。著者は表紙によれば、長年イギリス東インド会社の茶部門に勤務してきたということで、茶の業界について詳しい人だったと思われる。この時期にイギリスで販売されていた茶の種類とブレンド法について非常に詳しい叙述があり、偽茶の製法についても具体的に記している。当時の読者にとっては便利なガイドブックであり、現代の研究者にとっては、減税法によって消費量がさらに伸びていた時代の茶の実態について多くのことを教えてくれる文書となっている。

冒頭の「広告」頁に著者の言葉があり、1785 年当時イギリスではかなり多様な茶が出回り、中には混ぜ物をしたり怪しげな製法の偽茶もあったことがわかる。偽茶の横行は茶を愛好する人たちの健康をもてあそぶものであり、目に余るほどになっていた。人々の健康がこれほど危機に瀕しているのに、不正な茶の横行を許しているのは茶の取引に携わる者や政府にとって不名誉なことである。そこで著者は人々が偽茶に騙されないように、良い茶を選ぶためのガイドを出版することにしたという。

例えば「昨今の緑茶に対する大きな需要のために、ブラックあるいはボヒー茶が代用品として緑に染められている」という一節からは、1785 年頃にも緑茶の人気の高かったことがわかり、興味深い。(文書 20: 35) 1730 年代にも偽茶の横行という問題があり、文書 7 のショート博士の茶論が書かれた。その当時と比べると、偽茶づくりという面では変化があったのかどうか、二つの文書を比較してみることも重要だろう。

文書 20 では、中国や日本の茶の飲み方などに関する記述はかなり簡略で、不正確な部分

もあるが、当時イギリスで飲まれていた茶については詳しい記述があり、どんな茶が輸入され、どのように飲まれていたかを知るには参考になる。茶の種類別に、葉の色や香り、何煎くらい淹れられるかなど、比較しながら書いてあり、湯の温度やミルクと砂糖のことにも言及している。また茶の業者がよく行なっていたブレンドについて、どんな目的でどんな割合で茶葉を混ぜるのがかなり細かく書かれている。茶の流通と品質管理、茶の種類とブレンドについて知りたい人にとって役に立つ内容になっている。

●文書 21     McCalman, Godfrey

*A natural, commercial and medicinal treatise on tea* (1787)

「茶に関する自然学、商業、医学的論考

—東インド会社論評と茶の効用と弊害に関する考察を含む」

文書 21 はスコットランドの外科医ゴッドフリー・マッカルマンによる茶論で、標題にもあるとおり、博物学・経済学（商取引）・医薬学の諸側面から茶について論じている。前書きや目次からも明らかなように、茶に関するさまざまな知識をもりこみながら、一般の人に興味を持って読んでもらい、茶への理解を深めて生活改善を図ってもらうことをねらいとしている。生活改善とは、モラル、家計、健康の諸側面に関するもので、著者は茶に対して基本的に肯定的な立場ではあるが、茶の飲みすぎによる経済的損失や健康への悪影響は防止しなければならないと考えていた。

茶に関しては、まずケンペルやリンネなどを引用しながら植物としての特徴について述べ、日本や中国などでの飲み方、茶の種類、ヨーロッパへの伝来と流行の歴史などについて、総合的にわかりやすくまとめている。

茶貿易に関してもかなり詳しい記述があり、例えば 1786 年当時、広東とマカオの港にいた船の数などもあげている。イギリス船 45、オランダ 5、アメリカ 6、フランス 3、ポルトガル 1、スウェーデン 2、デンマーク 2。(文書 21: 69) さらに茶貿易だけでなく、奴隷貿易の問題や、ヨーロッパ人の世界進出と戦争などについて広い視野から、著者の見解が示されている。

著者はヨーロッパ人の世界進出について南米やアジアの例を挙げながら、非常に詳しく批判的に書いている。キリスト教徒、ヨーロッパ人の拝金主義、食欲さ、残酷さが、現地の人々にどのように恐れられているかを、冷静にユーモアと皮肉を交えながら語っている。

「私たちヨーロッパ人が、野蛮人だとか未開人だと決めつけてしまっているような諸国民の間では、<キリスト教徒が来るところへはどこでも剣と銃と火薬と砲弾がついてくる>というのが一般的な言い習わしになっているのである！」(文書 21: 57) どちらが本当の野蛮人だろうか、という著者の問いかけは鋭く読者に迫ってくる。マッカルマンはまた、「キリスト教徒こそ全ての宗教の教団のなかで最も金銭欲をあらわに示しているという批判は、しばしば聞かれるが、残念ながら多くの真実を含んでいる」とも述べている。(文書 21: 62-63) イギリスおよびヨーロッパ諸国の帝国主義的財界進出は次の 19 世紀にもさらに継続するが、

1787年の時点で、イギリスの内部にもその残酷さと強欲を批判する人物はいたことがわかる。

著者はこの「アジアの葉」this Asiatic leaf を「詩人の友」the poets friend とも呼んでいて、決して茶を排斥しようとはしていない。(文書 21: 83) イングランド人、スコットランド人がこの茶を適度に用いることを望んでいる。そして、道端に木を植え、旅人のための休憩所を設けた中国人の知恵を見習って、むやみに外国の珍しい物産を追い求めるよりも、自分の国や町の飲み水を安全なものにすることに努めて欲しいと考えている。(文書 21: 108)

茶は今やイギリスにおいて、階級の上下を越えて国民の幅広い層にとって食生活の重要な一部であるばかりでなく、「共食のよろこび」the convivial pleasures を提供するものとなっている、それがマッカルマンの現状認識だった。(文書 21: 82) 文書 21 は、その現状を踏まえて、茶に関する自然学、経済、歴史、医学の諸知識を豊富なエピソードを交えて興味深く物語った本である。茶の文化史のみならず、ヨーロッパと世界の諸民族の交流の歴史について考える場合も、多くの示唆を与えてくれる貴重な文献といえるだろう。

●文書 22 Lettsom, John Coakley, 1744-1815

*The natural history of the tea-tree, New edition* (1799)

レットサム

『茶の博物誌』第二版

文書 17 と文書 22 は、前述のとおりジョン・コークレイ・レットサムによる茶論で、文書 22 は、17 を改訂、増補した第 2 版となっている。この文書 22 については、拙訳『茶の博物誌』があり、その巻末に詳しい解説がある。

レットサムは、西インド諸島に生まれ、ロンドンで亡くなったキューカー医師、著述家である。両親はイングランドとアイルランドの出身で、開拓者として西インド諸島に渡り、棉花やサトウキビの農園を経営していた。レットサムは両親の配慮で、幼くしてイギリスに渡り、同じキューカーの知人たちの世話になりながら、医師となる教育を受けた。ライデン大学での学位論文も茶に関する論文で、それをもとにして文書 17 ができたとされている。

「陽気なクレオール」と自称したレットサムは、温かい心の持ち主で、忍耐強く、しかも優れた技術を身に付けていたので、多くの患者に慕われた。天然痘の予防接種や、過度の飲酒の抑制、監獄の改善などに関心を持ち、公共の福祉に力を尽くした。また多くの医学会を組織して、医学の進歩にも貢献した。往診に回る馬車の中で原稿を書いて、膨大な著作を残している。(滝口 1996: 200)

文書 22 が出版された 1799 年頃は、18 世紀半ばの茶論争を経ても茶の人気は衰えず、茶税も軽減されて、輸入量はますます増大していた。茶はイギリスの国民ほとんど全てに広がり、「日常生活の必需品」と呼ばれるほどになっていた。「これほど人々を楽しませてく

れる飲み物に、何一つ害がなければよいのだが」とレットサムは書いている。(文書 22: 79)

文書 22 の第 1 部第 3 節 (日本語訳では巻末) には、1800 年頃までにヨーロッパで茶に関して書かれた論文や本を集めた文献表が掲載されている。その数は 100 をこえるもので、現代の研究者にとっても貴重な文献表となっている。

19 世紀になると、科学、とくに化学の飛躍的發展によって、茶の研究はまた新しい局面を迎える。カフェインがコーヒーから発見されるのは 1820 年、茶から「茶素」(テイン) が発見されるのは 1827 年のことである。しかし、翌 1828 年、茶素とカフェインは全く同じ化学構造をもつ物質とわかり、先に発見されたカフェインの名前で呼ばれることになった。

レットサムも実験で茶の成分を分析しようとしていたが、まだ物質を抽出して名前をつけるところまではいかなかった。しかしレットサムは 18 世紀末の時点で可能な全ての方法を用いて、文献、実験、観察を通して茶について丹念に調べぬいた。その成果がこの文書 22、すなわち『茶の博物誌』なのである。

レットサムの茶論は、植物学的記述の正確さの点でも、医学的考察の幅広さ、公平さの点でも、18 世紀の茶論争を締めくくるにふさわしいものだった。茶への拒絶反応から全面的受容へと時代は移り、イギリスはまさに茶を東洋から西洋へ「移植」しようとしていた。イギリスが茶を自国の独自の文化として育てる時代が近づいていたのである。(滝口 1996: 232)

【図版】

種類	年	1729	1730	1731	1732	1733	1734	1735	1736	1737	1738	1739	1740	1741	1742
Bohea (ボヘー, 武夷茶): ポヒー茶		839200	691000	429700	668100	679000	595500	133000	145700	448600	194900	1461000	552000	633700	932800
Bing (ピング=インベリアル): 緑茶		42500	64000	91600	19400		20500	40700	75700	30100	5000		19100	7500	9000
Congo (コンゴ, 工夫茶, 功夫茶): ポヒー茶		35700		191700	40600	39700	35900	197900	8000	42000	188700		16700		23000
Chulang		350	1900							600					
Hissoon									4100	20000					
Hyson (ハイソン, 照春茶): 緑茶		11200		47700	45900	48600	40100	85900	191000	179300	142000	79300	125800	106200	73100
Couchang									18100						
Hue		400													
Linchising									600						
Ouchain									29800	8900		16200			
Pekoe (ペコー, 白毫): ポヒー茶		26400		800	26000	22600	48000	7500	14100						
Powkae								19300							
Powtozan			1900		3400	1900	91800	165300	82600	224500	417000	712700	504500	702700	
Singlo (シングロ, ソングロ, 松蘿茶): 緑茶		492400	952000	1030000	790800	26400	3700				13860	17300	22200	9500	20000
Souchong (スーチョン, 小種): ポヒー茶															
Queen						700									
年の合計		1448150	1708900	1793400	1364800	823100	720900	584100	634300	847100	777860	1974600	1464700	1261400	1760600

単位は重量ポンド。緑茶とボヒー茶（発酵茶）、それぞれいろいろな種類の茶が輸入されていた。年によって輸入量は変化しているが、毎年一定量輸入されていた茶は人気のあった茶であろう。スーチョンがなぜ空欄なのかは不明である。なお合計の合わない年もあるが、1740年は千の位を補った。その他はもとのままにしてある。

表1 1729年から1742年の茶の輸入量(ショート『茶論』)  
出典：滝口明子『英国紅茶論争』講談社選書メチエ, 1996年, p.98

	船数	1776	船数	1777	船数	1778	船数	1779	船数	1780	船数	1781	船数	1782	船数	1783	船数	1784	船数	1785		
スウェーデン	2	2,562,500	2	3,049,100	2	2,851,200	2	3,328,000	2	2,626,400	3	4,108,900	2	3,267,300	3	4,265,600	3	4,878,900	3	3,204,000	4	3,158,000
デンマーク	2	2,833,700	2	2,487,300	2	2,098,300	1	1,398,400	3	3,983,600	2	2,341,400	3	4,118,500	4	5,477,200	3	4,231,200	4	4,960,000	4	5,334,003
オランダ	5	4,923,700	4	4,856,500	4	4,695,700	4	4,553,100	4	4,687,800	4	4,957,600	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
フランス	3	2,521,600	5	5,719,100	7	3,657,500	4	2,102,800	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
神聖ローマ帝国	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ハンガリー	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1,375,900	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
トスカナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	317,700	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ポルトガル	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
アメリカ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
プロイセン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
スペイン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
諸外国の総計	12	12,841,500	13	16,112,000	15	13,302,700	11	11,302,300*	10	12,673,700	10	11,725,600	5	7,385,800	16	14,630,200	21	19,072,300	18	17,531,100*	14	10,583,628
イギリス (私貿易を含む)	5	3,402,415	8	5,673,434	9	6,392,788	7	4,372,021	17	11,592,819	9	6,857,731	6	4,138,295	13	9,916,760	14	10,583,628	14	10,583,628	14	10,583,628
計	17	16,243,915	21	21,785,434	24	19,695,488	18	15,674,321*	27	24,266,519	19	18,583,331	11	11,524,095	29	24,608,960	35	29,656,000	32	28,114,728*	28	21,167,256
スウェーデン	4	6,212,400	1	1,747,700	2	2,890,900	2	2,569,000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
デンマーク	3	4,578,100	2	2,092,000	2	2,664,000	2	2,496,800	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
オランダ	4	4,458,800	5	5,943,200	5	5,794,900	4	4,179,600	1	1,773,000	1	520,700	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
フランス	1	466,600	1	382,260	3	1,728,900	1	282,100	5	5,106,900	3	1,328,500	2	2,051,330	3	2,938,530	2	2,417,200	4	4,096,800	—	—
神聖ローマ帝国	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ハンガリー	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
トスカナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ポルトガル	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
アメリカ	1	695,000	5	1,181,860	2	750,900	4	1,188,800	14	3,093,200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
プロイセン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
スペイン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ジェノヴァ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
諸外国の総計	13	16,410,900	14	11,347,020	15	14,328,900	15	11,064,700	21	10,267,400	10	3,034,660	12	6,294,930	19	9,403,200	12	5,436,930	14	5,577,200	14	5,577,200
イギリス (私貿易を含む)	18	13,480,691	27	20,610,919	29	22,096,703	27	20,141,745	21	17,991,032	25	22,369,620	11	13,185,467	16	16,005,414	18	20,728,705	21	23,733,810	21	23,733,810
計	31	29,891,591	41	31,957,939	44	36,425,603	42	31,206,445	42	28,258,432	35	25,404,280	23	19,480,397	35	25,408,614	30	26,165,635	35	29,311,010	35	29,311,010

\*この中には前年の1780年に到着したはずの分が含まれている。  
(\*: 1779年および1785年の総計は誤りの可能性があるが、原著の数字のままとする)  
イギリスおよび諸外国の船によって中国から輸出された茶の量  
(1776年から1795年にかけての各年ごとの量。単位は重量ポンド)

\*\*これらの外国船の大部分は、1784年9月にイギリスで施行された帰正法（減税法）以前に中国へ向かった船である。【ヨーロッパ諸国の輸入する茶は、そのほとんどが茶税の高かったイギリスに密輸されていた。1784年の法律によって茶税が下がり、これ以降は密貿易のための外国船は激減する。外国船の総数が減らないのは、アメリカ合衆国の船舶数増加による】

表2 イギリスおよび諸外国の船によって中国から輸出された茶の量  
出典：John Coakley Lettsom, 滝口明子訳『茶の博物誌 茶と喫茶についての考察』講談社学術文庫, 2002年, p.12, 43



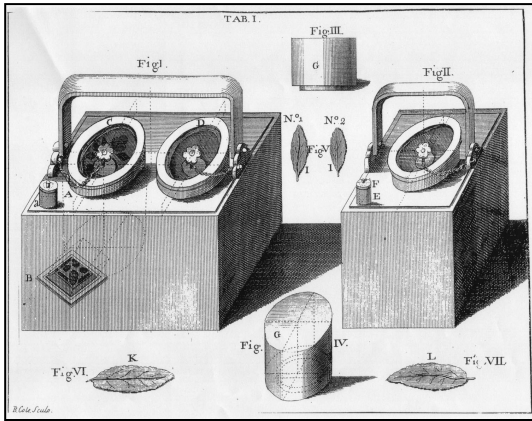


図 1 出典：PAULLI[英訳 JAMES] 『茶の文化史：英国初期文献集成』第 2 巻 文書 13, 1746(原本は 1665?) p.156/157

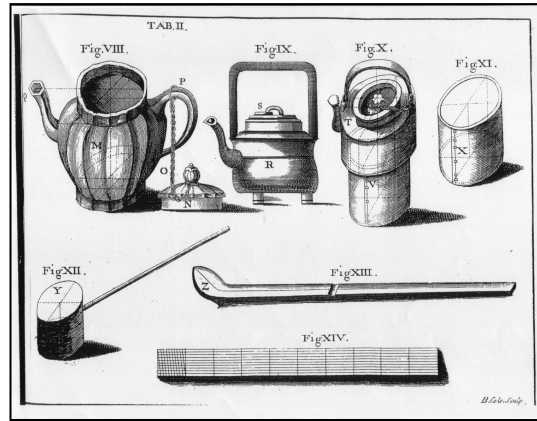


図 2 出典：PAULLI[英訳 JAMES] 『茶の文化史：英国初期文献集成』第 2 巻 文書 13, 1746(原本は 1665?) p.156/157

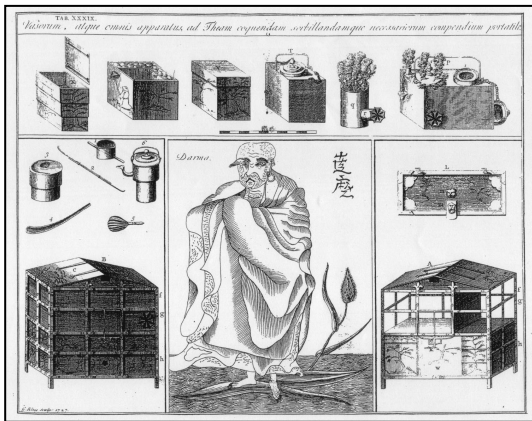


図 3 出典：KAEMPFER[英訳 SCHEUCHZER], 『茶の文化史：英国初期文献集成』第 1 巻 文書 6 1727(原本は 1712) p.20

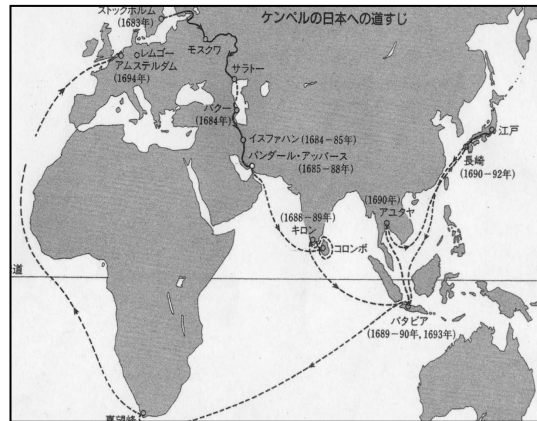


図 4 出典：ヨーゼフ・クライナー編 『ケンペルのみた日本』 1996 年 p.21



図 5 Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, Du Thé et du Chocolate: Ouvrage également nécessaire aux Médecins, & à tous ceux qui aiment leur santé,* Lyon 1685. 口絵



図 6 Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, Du Thé et du Chocolate: Ouvrage également nécessaire aux Médecins, & à tous ceux qui aiment leur santé,* Lyon 1685, p.222



図 7 出典 : Nicolas de Blegny, *Le bon usage du the, du caffe et du chocolat pour la preservation et pour la guerison des maladies*, Lyon, 1687, p.168

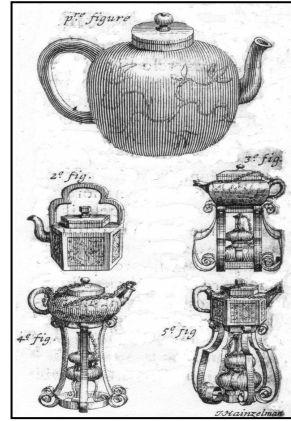


図 8 出典 : Nicolas de Blegny, *Le bon usage du the, du caffe et du chocolat pour la preservation et pour la guerison des maladies*, Lyon, 1687, p.168



図 9 ニコラス・テュルプ博士の解剖学講義 (部分)  
1632, レンブラント



図 10 ボンテケー肖像



図 11 Van der Dussen family, Delft 1640  
H. van der Vliet



図 12 出典 : ULLA HEISE, *Kaffee und KAFFEEHAUS*,  
Gustav Kiepenheuer, 1996, p.89



図 13 出典 : Preface by A. Burgess,  
*LE LIVRE DU THE,*  
Flammarion, 2001, p.104

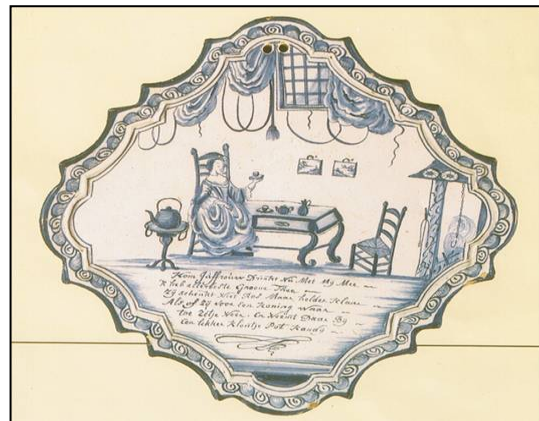


図 14 出典 : Preface by A. Burgess,  
*LE LIVRE DU THE,*  
Flammarion, 2001, p.104



図 15 Catherine of Braganza leaving Portugal for England, 1662.  
—TRUSTEES OF THE BRITISH MUSEUM 出典 : GERTRUDE Z. THOMAS,  
*Richer than spices*, New York: Alfred A. Knopf, 1965, p.28

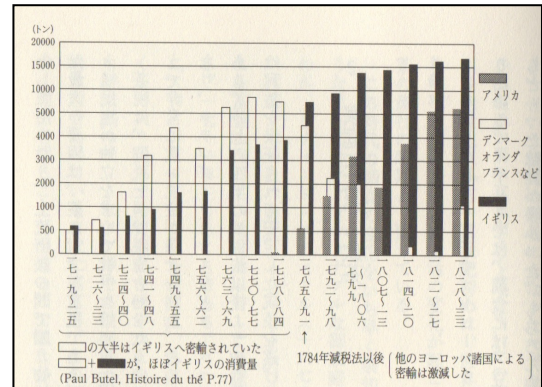


図 16 広東における茶の取引  
出典 : 滝口明子, 『英国紅茶論争』  
講談社選書メチエ, 1996年, p.61



図 17 A Dehua teapot of the Kangxi period  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*,  
THE NATIONAL TRUST LONDON, 2001, p.30



図 18 Detail from the richly decorated plasterwork  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*,  
THE NATIONAL TRUST LONDON, 2001, p.62

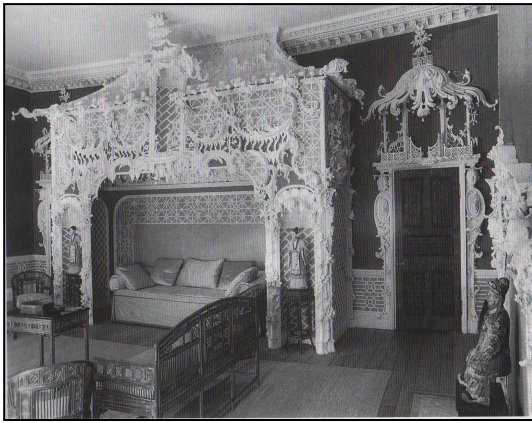


図 19 The Chinese Room  
 出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*,  
 THE NATIONAL TRUST, LONDON, 2001, p62



図 20 トルコのコーヒーハウスの本の表紙から



図 21 A London coffee house, c.1668,  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.34,35



図 22 SIR RICHARD STEELE, 1715, John Nichols  
 出典 : WILLARD CONNELLY, *SIR RICHARD STEELE*,  
 JONATHAN CAPE THIRTY BEDFORD SQUARE, LONDON, 1934, 口絵

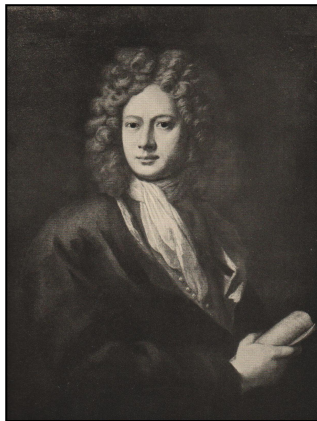


図 23 JOSEPH ADDISON, before 1707, William Sonman  
 出典 : WILLARD CONNELLY, *SIR RICHARD STEELE*,  
 JONATHAN CAPE THIRTY BEDFORD SQUARE, LONDON, 1934, p.107



図 24 Coffee-house dispute spills over  
 出典 : Markman Ellis, *The Coffee House A CULTURAL HISTORY*,  
 Weidenfeld&Nicolson, LONDON, 2004, p.18

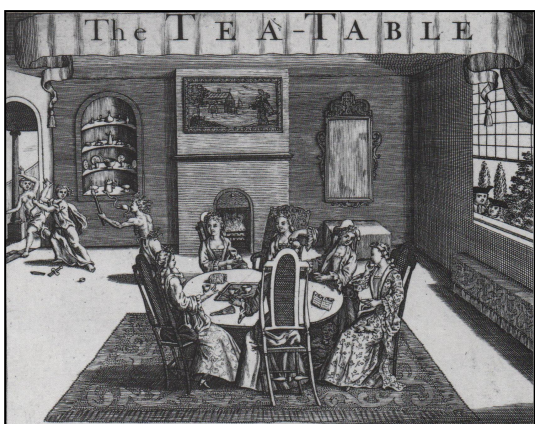


図 25 The Tea-Table, 1710  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.57



図 26 A Tea Party by the Dutch artist,  
 Nicolaes Verkolje (1673-1746) 出典 : Jane Pettigrew,,  
*A Social History of Tea*, THE NATIONAL TRUST, LONDON,  
 2001, p.25



図 27 お茶を飲む家族 作者不詳 c. 1725



図 28 お茶を飲む婦人 1736  
 出典 : シャルダン画集より

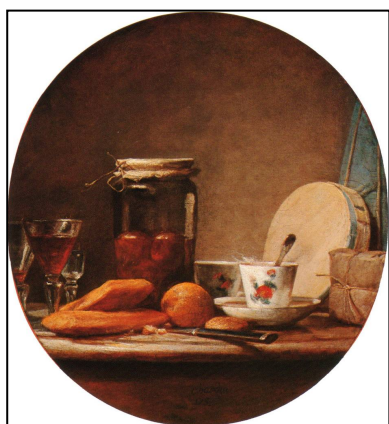


図 29 あんずの貯蔵瓶 1756~58?  
 出典 : シャルダン画集より



図 30 The Old Maid, 1777.  
 出典 : Beatrice Hohenegger, ed, *THE ART OF TEA*,  
 Fowler Museum at UCLA, 2009, p.146



図 31 The Gough family, 1741, William Verelst  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.171

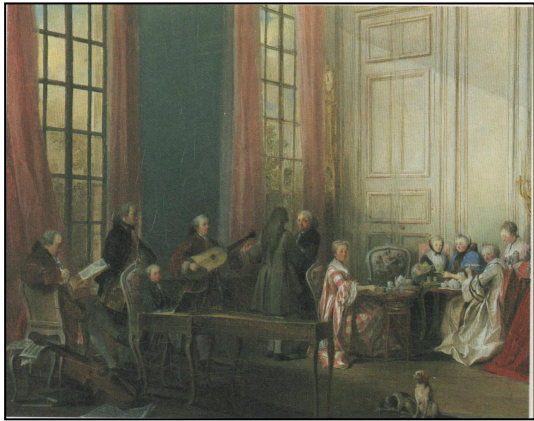


図 32 「タンブルのコンティ公邸での茶会, 1764年」  
 ミシェル=バルテルミー・オリヴィエ, 1777年 出典 :  
 『紅茶とヨーロッパ陶磁の流れ』名古屋ポストン美術館 2001, p.17

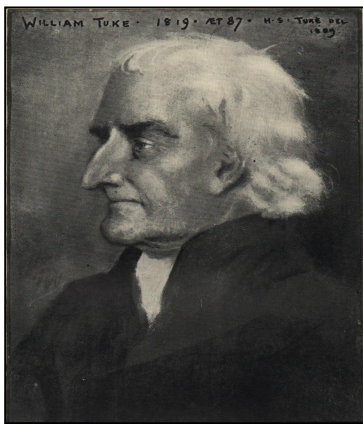


図 33 出典 : ROBERT O. MENNELL,  
*TEA AN HISTORICAL SKETCH*,  
 LONDON Effingham Wilson 1926, p.36/



図 34 Assembly at Wanstead House, 1728-31, William Hogarth  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.94



図 35 The Wollaston family, 1730, William Hogarth  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.95



図 36 The Harlot's Progress: the quarrel with her new lover,  
 1731, William Hogarth  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.102



図 37 The Strong family, 1732, Charles Philips,  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.106



図 38 Family group, c.1730, Gawen Hamilton,  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.99

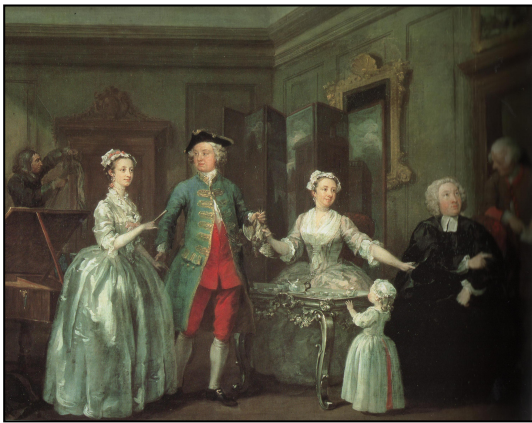


図 39 The Western family, 1738, William Hogarth  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.118



図 40A musical tea party, 1740, Marcellus Laroon the Younger  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.150



図 41 A family being served tea, c.1740-5  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.151



図 42 「ガスローニュー家の人々」 フランシス・ハイマン 1740 年  
出典 : 『紅茶とヨーロッパ陶磁の流れ』  
名古屋ボストン美術館 2001 年 p.17

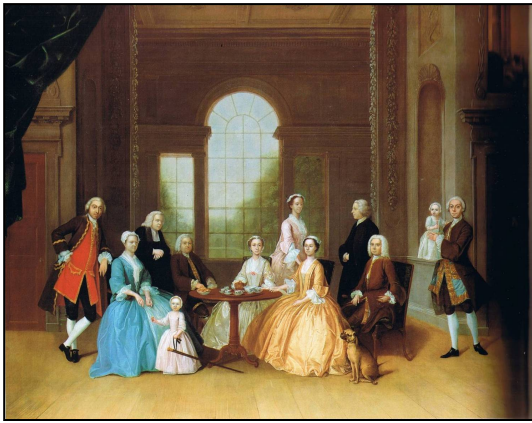


図 43 The Crewe Conversation Piece, 1734-4, Arthur Devis  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.171



図 44 A gold chaser at home, c.1750, Louis-Phillipe Boitard  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON LONDON, 1993, p.196



図 45 Mr. and Mrs. Hill, c.1750-51, Arthur Devis  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.192

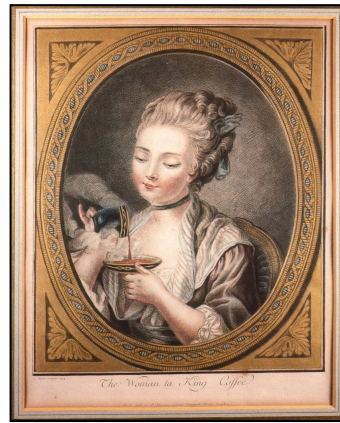


図 46 The Woman ta King Coffee, 1774, Kreidestich/Golddruck,  
 出典 : ULLA HEISE, *Kaffee und KAFFEEHAUS*,  
 Gustav Kiepenheuer, 1996, p.91



図 47 19世紀初期ミントンのティーカップ



図 48 Ladies dans un jardin, Loughton, 1908  
 出典 : Preface by A. Burgess, *LE LIVRE DU THE*,  
 Flammarion, 2001, p.110





图 49 A Gentleman at Breakfast, vers 1775, Henry Walton  
 出典 : Preface by A. Burgess, *LE LIVRE DU THE*,  
 Flammarion, 2001, p.107

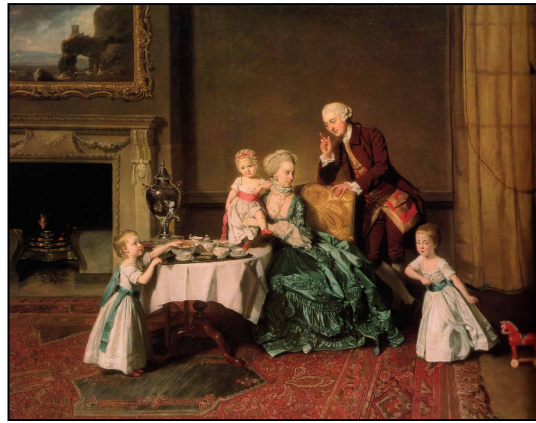


图 50 Lord Willoughby de Broke and his family, 1766,  
 Johann Zoffay 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.260



图 51 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.57

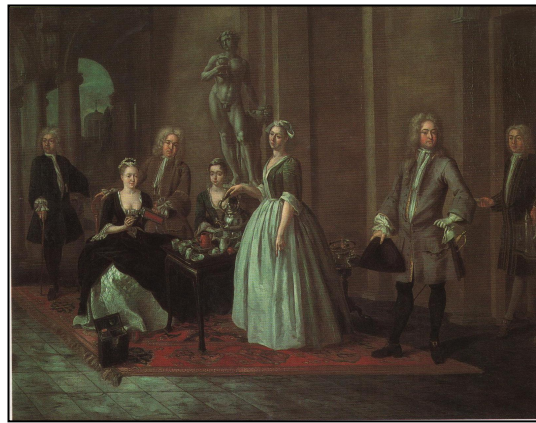


图 52 An English family at tea, 1725, Joseph van Aken  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.90

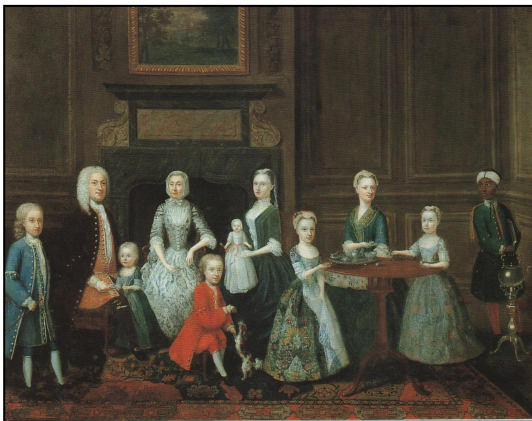


图 53 Thomas Smith and his family, 1733, Robert West  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.107



图 54 The Strode family, c.1738, William Hogarth  
 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
 WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.116

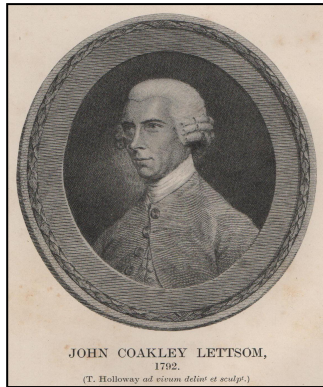


图 55 JOHN COAKLEY LETTSOM, 1792

出典：JAMES JOHNSON ABRAHAM,

LETTSOM HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS,

LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933, 口絵



图 56 Anti-Saccharites, 1792, James Gillray

出典：Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*,

THE NATIONAL TRUST, LONDON, 2001, p.57



图 57 TORTOLA AND THE NEIGHBOURING ISLANDS

出典：JAMES JOHNSON ABRAHAM,

LETTSOM HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS,

LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933, p.52

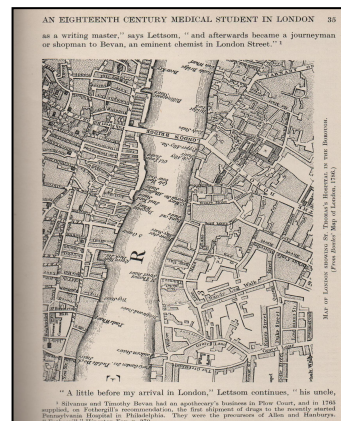


图 58 MAP OF LONDON SHOWING ST. THOMAS'S HOSPITAL IN THE BOROUGH.

出典：JAMES JOHNSON ABRAHAM,

LETTSOM HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS,

LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933, p.35

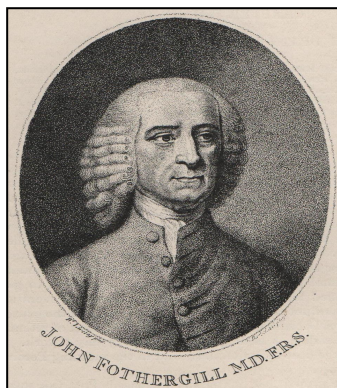


图 59 JOHN FOTHERGILL M.D. F.R.S

出典：JAMES JOHNSON ABRAHAM

LETTSOM HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS,

LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933, p.206



图 60 DR. LETTSOM AND HIS FAMILY AT GROVE HILL.

出典：JAMES JOHNSON ABRAHAM

LETTSOM HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS,

LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933, p.449

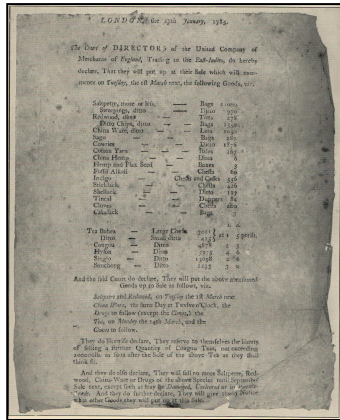


図 61 出典：ROBERT O. MENNELL, *TEA AN HISTORICAL SKETCH*, LONDON Effingham Wilson, 1926, p.36/

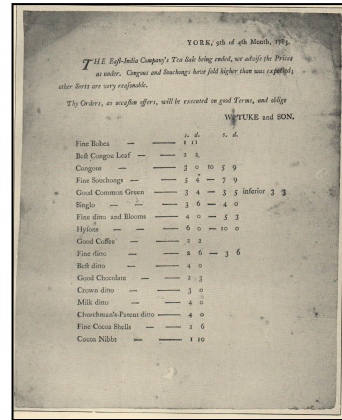


図 62 出典：ROBERT O. MENNELL, *TEA AN HISTORICAL SKETCH*, LONDON Effingham Wilson, 1926, p.40/



図 63 鈴木均氏撮影、テヘラン、2008年

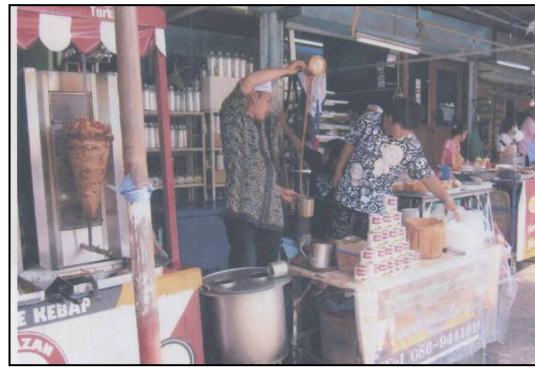


図 64 滝口明子撮影、タイ、2009年

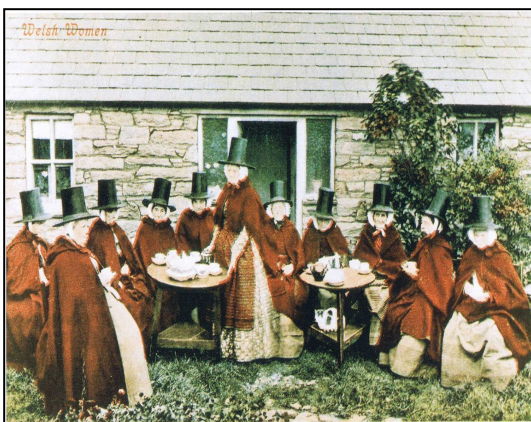


図 65 Woman in traditional Welsh costume, Llandudno, c.1900  
出典：Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*, THE NATIONAL TRUST, LONDON, 2001, p.105

## 【図版目録】

- 表 1 1729年から1742年の茶の輸入量（ショート『茶論』）  
出典：滝口明子『英国紅茶論争』講談社選書メチエ, 1996年, p.98
- 表 2 イギリスおよび諸外国の船によって中国から輸出された茶の量  
出典：John Coakley Lettsom, 滝口明子訳『茶の博物誌：茶と喫茶についての考察』  
講談社学術文庫, 2002年, p.42/43
- 図 1 出典：PAULLI[英訳 JAMES] 『茶の文化史：英国初期文献集成』第2巻 文書 13,  
1746(原本は 1665?) p.156/157
- 図 2 出典：PAULLI[英訳 JAMES] 『茶の文化史：英国初期文献集成』第2巻 文書 13,  
1746(原本は 1665?) p.156/157
- 図 3 出典：KAEMPFER[英訳 SCHEUCHZER], 『茶の文化史：英国初期文献集成』  
第1巻 文書 61727(原本は 1712) p.20
- 図 4 出典：ヨーゼフ・クライナー編『ケンペルのみた日本』 1996年 p.21
- 図 5 出典：Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, Du Thé  
et du Chocolate:Ouvrage également nécessaire aux Médecins, & à tous  
ceux qui aiment leur santé*, Lyon 1685. 口絵
- 図 6 出典：Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, Du Thé  
et du Chocolate:Ouvrage également nécessaire aux Médecins, & à tous  
ceux qui aiment leur santé*, Lyon 1685, p.222
- 図 7 出典：Nicolas de Blégny, *Le bon usage du thé, du café et du chocolat pour la  
preservation et pour la guérison des maladies*, Lyon, 1687, p.168
- 図 8 出典：Nicolas de Blégny, *Le bon usage du thé, du café et du chocolat pour la  
preservation et pour la guérison des maladies*, Lyon, 1687, p.168
- 図 9 ニコラス・テュルプ博士の解剖学講義（部分）1632, レンブラント
- 図 10 ボンテクー肖像
- 図 11 Van der Dussen family, Delft 1640, H. van der. Vliet
- 図 12 出典：ULLA HEISE, *Kaffee und KAFFEEHAUS*, Gustav Kiepenheuer, 1996, p.89
- 図 13 出典：Preface by A. Burgess, *LE LIVRE DU THE*, Flammarion, 2001, p.104
- 図 14 出典：Preface by A. Burgess, *LE LIVRE DU THE*, Flammarion, 2001, p.104
- 図 15 Catherine of Braganza leaving Portugal for England, 1662. —TRUSTEES OF THE  
BRITISH MUSEUM  
出典：GERTRUDE Z. THOMAS, *Richer than spices*, New York: Alfred・A・Knopf,  
1965, p.28
- 図 16 広東における茶の取引  
出典：滝口明子, 『英国紅茶論争』, 講談社選書メチエ, 1996年, p.61

- 図 17 A Dehua teapot of the Kangxi period  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*, THE NATIONAL TRUST LONDON, 2001, p.30
- 図 18 Detail from the richly decorated plasterwork  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*, THE NATIONAL TRUST LONDON, 2001, p.62
- 図 19 The Chinese Room  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*, THE NATIONAL TRUST LONDON, 2001, p.62
- 図 20 トルコのコーヒーハウスの本の表紙から
- 図 21 A London coffee house, c.1668  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*, WEIDENFELD AND NICOLSON LONDON, 1993, p.34, 35
- 図 22 SIR RICHARD STEELE, 1715, John Nichols  
出典 : WILLARD CONNELLY, *SIR RICHARD STEELE*, JONATHAN CAPE THIRTY BEDFORD SQUARE, LONDON, 1934, 口絵
- 図 23 JOSEPH ADDISON, before 1707, William Sonman  
出典 : WILLARD CONNELLY, *SIR RICHARD STEELE*, JONATHAN CAPE THIRTY BEDFORD SQUARE, LONDON, 1934, p.107
- 図 24 Coffee-house dispute spills over  
出典 : Markman Ellis, *The Coffee House A CULTURAL HISTORY*, Weidenfeld&Nicolson LONDON, 2004, p.181
- 図 25 The Tea-Table,1710  
出典 : Charles Saumarez Smith,*DECORATION*, WEIDENFELD AND NICOLSON LONDON, 1993, p.57
- 図 26 A Tea Party by the Dutch artist, Nicolaes Verkolje (1673-1746)  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*, THE NATIONAL TRUST LONDON, 2001, p.25
- 図 27 お茶を飲む家族 作者不詳 c. 1725
- 図 28 お茶を飲む婦人 1736 出典 : シャルダン画集より
- 図 29 あんずの貯蔵瓶 1756~58?出典 : シャルダン画集より
- 図 30 The Old Maid, 1777.  
出典 : Beatrice Hohenegger, ed., *THE ART OF TEA*, Fowler Museum at UCLA, 2009, p.146
- 図 31 The Gough family, 1741, William Verelst  
出典 : Charles Saumarez Smith,*DECORATION*, WEIDENFELD AND NICOLSON LONDON,1993, p.171

- 図 32 「タンブルのコンティ公邸での茶会, 1764 年」  
ミシェル＝バルテルミー・オリヴィエ, 1777 年  
出典：『紅茶とヨーロッパ陶磁の流れ』名古屋ボストン美術館 2001 年 p.17
- 図 33 出典：ROBERT O. MENNELL, *TEA AN HISTORICAL SKETCH*,  
LONDON Effingham Wilson 1926, p.36/
- 図 34 Assembly at Wanstead House, 1728-31, William Hogarth  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.94
- 図 35 The Wollaston family, 1730, William Hogarth  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.95
- 図 36 The Harlot's Progress: the quarrel with her new lover, 1731, William Hogarth  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.102
- 図 37 The Strong family, 1732, Charles Philips  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.106
- 図 38 Family group, c.1730, Gawen Hamilton  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.99
- 図 39 The Western family, 1738, William Hogarth  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.118
- 図 40 A musical tea party, 1740, Marcellus Laroon the Younger  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.150
- 図 41 A family being served tea, c.1740-5  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.151
- 図 42 「ガスコワーニュー家の人々」 フランシス・ハイマン 1740 年  
出典：『紅茶とヨーロッパ陶磁の流れ』名古屋ボストン美術館 2001 年 p.17
- 図 43 The Crewe Conversation Piece, 1734-4, Arthur Devis  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.171
- 図 44 A gold chaser at home, c.1750, Louis-Phillipe Boitard  
出典：Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.196

- 図 45 Mr. and Mrs. Hill, c.1750-51, Arthur Devis  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.192
- 図 46 The Woman ta King Coffee,1774, Kreidestich/Golddruck  
出典 : ULLA HEISE, *Kaffee und KAFFEEHAUS*, Gustav Kiepenheuer, 1996,  
p.91
- 図 47 19世紀初期ミントンのティーカップ
- 図 48 Ladies dans un jardin, Loughton, 1908  
出典 : Preface by A. Burgess, *LE LIVRE DU THE*, Flammarion, 2001, p.110
- 図 49 A Gentleman at Breakfast, vers 1775, Henry Walton  
出典 : Preface by A. Burgess, *LE LIVRE DU THE*, Flammarion, 2001, p.107
- 図 50 Lord Willoughby de Broke and his family,1766, Johann Zoffay  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.260
- 図 51 出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.57
- 図 52 An English family at tea,1725,Joseph van Aken  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.90
- 図 53 Thomas Smith and his family,1733, Robert West  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.107
- 図 54 The Strode family,c.1738, William Hogarth  
出典 : Charles Saumarez Smith, *DECORATION*,  
WEIDENFELD AND NICOLSON, LONDON, 1993, p.116
- 図 55 JOHN COAKLEY LETTSOM, 1792  
出典 : JAMES JOHNSON ABRAHAM  
*LETTSOM HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS*,  
LONDON,WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933,口絵
- 図 56 Anti-Saccharrites, 1792, James Gillray  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*,  
THE NATIONAL TRUST, LONDON, 2001, p.57
- 図 57 TORTOLA AND THE NEIGHBOURING ISLANDS  
出典 : JAMES JOHNSON ABRAHAM  
*LETTSOM HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS*,  
LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933,,  
p.52

- 図 58 MAP OF LONDON SHOWING ST. THOMAS'S HOSPITAL IN THE BOROUGH.  
出典 : JAMES JOHNSON ABRAHAM,  
*LETTSON HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS*,  
LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933, p.35
- 図 59 JOHN FOTHERGILL MD. F.R.S  
出典 : JAMES JOHNSON ABRAHAM,  
*LETTSON HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS*,  
LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933,  
p.206
- 図 60 DR. LETTSOM AND HIS FAMILY AT GROVE HILL.  
出典 : JAMES JOHNSON ABRAHAM,  
*LETTSON HIS LIFE, TIMES, FRIENDS, AND DESCENDANTS*,  
LONDON, WILLIAM HEINEMANN MEDICAL BOOKS LTD, 1933, p.449
- 図 61 出典 : ROBERT O. MENNELL, *TEA AN HISTORICAL SKETCH*,  
LONDON, Effingham Wilson, 1926, p.36/
- 図 62 出典 : ROBERT O. MENNELL, *TEA AN HISTORICAL SKETCH*,  
LONDON, Effingham Wilson, 1926, p.40/
- 図 63 鈴木均氏撮影、テヘラン 2008 年
- 図 64 滝口明子撮影、タイ 2009 年
- 図 65 Woman in traditional Welsh costume, Llandudno, c.1900  
出典 : Jane Pettigrew, *A Social History of Tea*,  
THE NATIONAL TRUST, LONDON, 2001, p.105



## 【文献目録】

※略号一覧

Blégny : *Le bon usage du thé, du caffé et du chocolat pour la preservation et pour la guerison des maladies*, Lyon, 1687.

Bon. : *Tractaat van het exceflenste Kruyd Thee*, Hague 1678.

BU : *Biographie universelle*

DNB : *Dictionary of National Biography*

DSB : *Dictionary of Scientific Biography*

Hanway 1756 : *An essay on tea, considered as pernicious to health, obstructing industry, and impoverishing the nation...*, 1756.

Johnson 1757 : Review on Hanway, from *The Literary Magazine; or, Universal Review*, No. 13, London, 1757.

Short 1730 : *A dissertation upon tea, explaining its nature and properties by many new experiments; and demonstrating from philosophical principles, the various effects it has on different constitutions...*, 1730.

Short 1750 : *Discourses on tea, sugar, milk, made-wines, spritits, punch, tobacco, etc., with plain and useful rules for gouty people...*, 1750.

SP : *A treatise on tobacco, tea coffee, and chocolate...*, translated by Dr. James, London, 1746.

Wesley 1749 : *A letter to a friend, concerning tea*, 1749.

### 1. 茶論テキスト

A friend to the Public

*The tea purchaser's guide; or, the lady and gentleman's tea table and useful companion, in the knowledge and choice of teas*, London, 1785.

Anon. [Chamberlayne, John]

*The natural history of coffee, thee, chocolate, tobacco; with a tract of elder and juniper-berries, showing how useful they may be in our coffee-houses: ans also the way of making M U M, with some remarks upon the liquor*, London, 1682.

Anon.

*An essay upon the nature, use, and abuse, of tea in a letter to a lady; with an account of its mechanical operation*, London, 1722.

Anon.

*Tea, a poem. In three cantos*, London, 1743.

Bontekoe, Cornelis, *Tractaat van het exceflenste Kruid Thee*, Hague 1678.

Campbell, Duncan

*A poem upon tea. Wherein its antiquity, its several virtues and influences are set forth; and the wisdom of the sober sex commended in chusing to mild a liquor for their entertainments. Likewise, the reason why the ladies protest against all imposing liquors..., also, the objections against tea, answered; the complaint of the fair sex redress'd, and the best way of proceeding in love-affairs...*, London, 1735.

Dufour, Philippe Sylvestre

(英訳) *The manner of making coffee, tea, and chocolate. As it is used in most parts of Europe, Asia, Africa, and America. With their vertues. Newly done out of French and Spanish.*, translated by John Chamberlayne, London, 1685.

Dufour, Philippe Sylvestre

(原書) *Traitez Nouveaux & curieux du Café, Du Thé et du Chocolate: Ouvrage également nécessaire aux Médecins, & a tous ceux qui aiment leur santé*, Lyon 1685.

Hanway, Jonas

*An essay on tea, considered as pernicious to health, obstructing industry, and impoverishing the nation: with an account of its growth, and great consumption in these kingdoms,... from A journal of eight days journey from Portsmouth to Kingston upon Thames, &c*, London, 1756.

Hanway, Jonas

*An Essay on Tea: Considered as pernicious to Health; obstructing Industry; and impoverishing the Nation: with A Short Account of its Growth, and great Consumption in these Kingdoms. with Several Political Reflections. In Twenty-five Letters, Addressed to two Ladies*, London 1756. (マイクロフィルム資料)

Johnson, Samuel

*Review on Hanway*, from *The Literary Magazine; or, Universal Review*, No. 13, London, 1757.

Kaempfer, Engelbert, *Amoenitates Exoticae*, Lemgo, 1712.

J.C.Scheuchzer, trans, *The History of Japan*, London 1727. 『日本誌』

C.W.Dohm,Hg., *Geschichte und Beschreibung von Japan*, 1777-79.

今井正訳『日本誌』霞ヶ関出版、1989（1973）、「日本の茶の話」を含む。

Kaempfer, Engelbert

*The appendix to the history of Japan*, Appendix, London, 1727.

Kaempfer, Engelbert (ed., trans., and annot. by Beatrice M. Bodart-Bailey)

*Kaempfer's Japan: Tokugawa Culture Observed*, University of Hawai'i Press, 1999.

ボダルト＝ベイリー（著）、中直一（訳）『ケンペルと徳川綱吉』中公新書、1994

Lettsom, John Coakley

*The natural history of the tea-tree, with observations on the medical qualities of tea, and effects of tea-drinking*, London, 1772.

Lettsom, John Coakley

*The natural history of the tea-tree, with observations on the medical qualities of tea, and on the effects of tea-drinking.*, New edition, London, 1799.

Mason, Simon

*The good and bad effects of tea consider'd. Wherein are exhibited, the physical virtues of tea... To which are subjoined, some considerations on afternoon tea-drinking, and many subsequent evils attending it; with a persuasive to the use of our own wholeome product, sage, etc.*, London, 1745.

McCalman, Goddfrey

*A natural, commercial and medicinal treatise on tea. With a concise account of the East India Company - thoughts on its government, Also, an advice as to the use and abuse of tea...*, Glasgow, 1787.

Misson, François Maximilien, *Mémoires et observations faites par un voyageur en Angleterre : sur ce qu'il a trouvé de plus remarquable tant à l'égard de la religion que de la politique, des moeurs, des curiositez naturelles & quantité de faits historiques : avec une description particuliere de ce qu'il y a de plus curieux dans Londres : le tout enrichi de figures*, A la Haye, Chez Henri van Bulderen, marchand libraire ..., 1698.

Nicolas de Blégny

*Le Bon Usage du Thé , du Caffé & du Chocolat*, Lyon 1687.

Ovington, John

*An essay upon the nature and qualities of tea*, London, 1699.

Pualli, Simon

*A treatise on tobacco, tea coffee, and chocolate...*, translated by Dr. James, London, 1746.

Short, Thomas

*A dissertation upon tea, explaining its nature and properties by many new experiments; and demonstrating from philosophical principles, the various effects it has on different constitutions. To which is added the natural history of tea; and a detection of the several frauds used in preparing it. Also a discourse on the virtues of sage and water, and an enquiry into the reasons why the same food is not equally agreeable to all constitutions. in a letter to the right honourable Mary Lady Malton*, London, 1730.

Short, Thomas

*Discourses on tea, sugar, milk, made-wines, spritits, punch, tobacco, etc., with plain and useful rules for gouty people*, London, 1750.

Surgeon, J. N.

*Remarks on Mr. Mason's treatise upon tea: subsequent to which, is exhibited a true portrait of the qualities and effects of that liquor*, London, 1745.

Tate, Nahum

*A poem upon tea: with a discourse on its sov'rain virtues; and directions in the use of it for health. Collected from treatises of eminent physicians upon the subject. Also a preface concerning beau-criticism*, London, 1702.

Twining, Richard

*Remarks on the report of the East India directors, respecting the sale and prices of tea*, London, 1784.

Twining, Richard

*Observations on the tea and window act, and on the tea trade*, London, 1785.

Wedgwood, Josiah

*Letters of Josiah Wedgwood 1771 to 1780*, 3vols., Manchester, 1903(Reprinted from copies in the Wedgwood Museum)

Wesley, John

*A letter to a friend, concerning tea*, 2nd ed., Bristol, 1749.

Writing-master, J. B.

*In praise of tea, A poem. Dedicated to the ladies of Great Britain*, Canterbury, 1736.

島田孝右（監修）滝口明子（編集・解説）『茶の文化史：英国初期文献集成』 *A Collection of Early English Books on Tea* 全5巻、ユーリカプレス、2004

## 2. 参考文献

Abraham, James Johnston, *Lettsom: His Life, Times, Friends and Descendants*, London, William Heinemann Medical Books, 1933.

Allen, Robert Joseph, *The Clubs of Augustan London*, Hamden, 1967.

Anderson, Kenneth, *The Pocket Guide to Coffees & Teas : How to Select, Brew, and Appreciate the Finest Coffees and Teas*, New York, N.Y.: Putnam, 1982.

Anon., *A Collection of Confections and Other Recipes from an English Manor House of the Eighteenth Century*, Northridge, 1977.

Aron, Jean Paul, “Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle,” *Cahiers des Annales 25, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales*, 1967.

アロン、J.-P.（編）、片岡幸彦（監訳）『路地裏の女性史—19世紀フランス女性の栄光と悲惨』新評論、1984

Ashton, John, *Social Life in the Region of Queen Anne: Taken from Original Sources*, 2vols., London, Chatto & Windus, 1882.

Ashton, John, *Chap-books of the Eighteenth Century*, New York, 1970.

Austen, Jane, *Mansfield Park*, Oxford University Press, 1923 (Reprinted in 1987).

オースティン、ジェイン（著）、白田昭（訳）『マンズフィールド・パーク』集英社、1978  
Austen, Jane, *Northanger Abbey*, Penguin Books, 1972.

Austen, Jane, *Emma*, Oxford, 1980.

Bald, Claud, *Indian Tea, Its Culture and Manufacture: Being a Text-book on the Culture and Manufacture of Tea*, Calcutta & Simla, 1922.

Ballam, Harry & Lewis, Roy ed., *The Visitors' Book: England and the English as Others Have Seen Them, A.D. 1500 to 1950*, London, 1950.

Beeton, Isabella Mary, *The Book of Household Management*, New York, 1969.

Berg, Maxine, "In Pursuit of Luxury: Global History and British Consumer Goods in the Eighteenth Century" in *Past & Present*, Number 182, February 2004.

Besant, Walter, *London in the Eighteenth Century*, London, 1903.

Besant, Walter, *London in the Time of the Stuarts*, London, 1903.

Bindoff, Stanley Thomas, *Tudor England*, Penguin Books, 1950.

Blanchard, Rae. ed., *Richard Steele's Periodical Journalism 1714-16*, Oxford, Clarendon Press, 1959.

Bond, Donald Frederic ed., *The Spectator*, 5vols., Oxford, Oxford University Press, 1965.

Bond, Donald Frederic ed., *The Tatler*, 3vols., Oxford, Oxford University Press, 1987.

Bond, Richmond Pugh ed., *Studies in the Early English Periodical*, Chapel Hill, N.C., University of North Carolina Press, 1957.

Boswell, James, *Life of Johnson*, Oxford, Oxford University Press, 1980.

ボズウェル、ジェイムズ（著）、中野好之（訳）『サミュエル・ジョンソン伝』全3巻、みすず書房、1982

Botsford, Jay Barrett, *English Society in the Eighteenth Century: As Influenced from Oversea*, New York, 1965.

Bradley, Rose M., *The English Housewife in the Seventeenth and Eighteenth Centuries*, London, E. Arnold, 1912.

Bramah, Edward, *Tea and Coffee: A Modern View of Three Hundred Years of Tradition*, London, Hutchinson and Co. (Publishers) Ltd., 1972.

Braudel, Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme : XVe-XIIIe siècle*, Paris, A. Colin, 1979.

ブローデル、フェルナン（著）、村上光彦（訳）『日常性の構造—（物質文明・経済・資本主義 15-18 世紀）』全 6 冊／第 1 冊 みすず書房、1985

Bray, William ed., *The Diary of John Evelyn*, 2vols., Washington, 1901.

Brontë, Emily, I. Jack, ed., *Wuthering Heights*, Oxford, Oxford University Press, 1981.

Burgess, Anthony ed., *The Book of Tea*, Paris, Flammarion, 1992.

Burnett, John, *Plenty and Want: A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*, London, Scolar Press, 1979.

Butel, Paul, *Histoire du thé*, Paris, Les Editions Desjonqueres, 1989.

Chamberlain, Basil Hall, *Things Japanese*, Rutland, Vermont & Tokyo, 1905.

Chaudhuri, K. N., *The Trading World of Asia and The English East India Company 1660-1760*, London, Cambridge University Press, 1978.

Chaudhuri, K. N., *Trade and Civilisation in the Indian Ocean: An Economic History from Rise of Islam to 1750*, Cambridge, Cambridge University Press, 1985.

Connely, Willard, *Sir Richard Steele*, London, Jonathan Cape, 1934, 1937.

Cranfield, Geoffrey Alan, *The Press and Society: From Caxton to Northcliffe*, London, Longman, 1978.

Davis, Natalie Zemon, *Society and Culture in Early Modern France*, Stanford, Stanford University Press, 1965.

Dermigny, Louis, *La Chine et l'Occident : Le commerce à Canton au XVIIIe siècle, 1719-1833*, 3vols. + album, Paris, Impr. Nationale, 1964.

Dodd, Arthur Herbert, *Life in Elizabethan England*, London, 1961.

Drummond, Jack C. & Wilbraham, Anne, *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*, 2nd ed., London, Jonathan Cape, 1940(1939).

Eden, Thomas, *Tea*, London, Longmans, Green, 1958.

Ellis, Markman, *The Coffee House*, London, Weidenfeld & Nicolson, 2004.

Ellis, Markman (General Editor), *Tea and the Tea-Table in Eighteenth-Century England*, 4vols: Vol.2 Tea in Natural History and Medical Writing, Edited by Richard Coulton, London, Pickering & Chatto, 2010

Ferguson, Niall, *Empire: How Britain Made the Modern World*, London, 2003.

Fisher, Aaron, *Tea wisdom: inspirational quotes and quips about the world's most celebrated beverage*, Tokyo, Rutland, Vermont, Singapore, Tuttle publishing, 2009.

Fisher, Aaron, *The wayof tea: reflections on a life with tea*, Tokyo, Rutland, Vermont, Singapore, Tuttle publishing, 2010.

Forrest, Denys, *Tea for the British: The Social and Economic History of a Famous Trade*, London, Chatto and Windus, 1973.

George, Mary Dorothy, *English Political Caricature: A Study of Opinion and Propaganda*, Oxford, 1959.

Glamann, Kristof, *Dutch-Asiatic Trade 1620-1740, Copenhagen and The Hague*, The Hague, 1958.

Goody, Jack, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.



- Hammitzsch, Horst, *Zen in the Art of the Tea Ceremony*, Penguin Books, 1982.
- Harrison, Molly, *The Kitchen in History*, Reading, 1972.
- Hartley, Dorothy, *Food in England*, London, 1979.
- Heise, Ulla, *Kaffee und Kaffeehaus: Eine Bohne macht Kulturgeschichte*, Leipzig, Gustav Kiepenheuer Verlag, 1996.
- Hobsbawn, Eric J., *Industry and Empire*, Penguin Books, 1969.
- Hogarth, William, (Georgel, Pierre & Mandel, Gabriele), *Tout l'œuvre peint de Hogarth*, Paris, Flammarion, 1978.
- Hohenegger, Beatrice, *Liquid Jade: The Story of Tea from East to West*, New York, St. Martin's Press, 2006.  
 ホーネガー、ビアトリス（著）、平田紀之（訳）『茶の世界史—中国の霊薬から世界の飲み物へ』白水社、2010
- Hohenegger, Beatrice, ed., *Steeped in History: The Art of Tea*, Los Angeles, Fowler Museum at UCLA, 2009.
- Humphreys, Arthur Raleigh, *The Augustan World: Life and Letters in Eighteenth Century England*, London, Methuen, 1954.
- James, Henry, *The Portrait of a Lady*, New York, 1983.
- Johnson, Samuel, *A Dictionary of the English Language*, New York, 1967.
- Kaempfer, Engelbert, *Briefe 1683-1715 / Werke*, Bd. 2, Hg. v. Detlef Haberland, Wolfgang Michel, Elisabeth Gössmann, München, Iudicium, c2001
- Kihlman, Bengt A., *Caffeine and Chromosomes, The Netherlands*, Elsevier, Elsevier Scientific Publishing Company, 1977.

Kowaleski-Wallace, Elizabeth, *Consuming Subjects: Women, shopping, and Business in the Eighteenth Century*, New York, Columbia University Press, 1997.

Kristin Surak, *Making Tea, Making Japan: Cultural Nationalism in Practice*, Stanford, Stanford University Press, 2013.

Lach, Donald Frederick, *Asia in the Making of Europe*, Vol. II, A Century of Wonder, Book 2, Chicago and London, The University of Chicago Press, 1977, paperback 1994.

Lady Holland, *A Memoir of the Reverend Sydney Smith*, 2vols., New York, Harper & Brothers 1855.

Lane, Maggie, *Jane Austen and Food*, London, Continuum, 1995.

Laslett, Peter, *The World We Have Lost*, 2nd ed., New York, Scribner, 1973.

Ludowyk, Evelyn Frederick Charles, *The Modern History of Ceylon*, London, Weidenfeld & Nicolson, 1966.

Macfarlane, Alan & Macfarlane, Iris, *The Empire of Tea: The Remarkable History of the Plant That Took Over the World*, New York, The Overlook Press, 2003.

マクファーレン、アラン（著）、鈴木実佳（訳）『茶の帝国—アッサムと日本から歴史の謎を解く』知泉書館、2007

Macfarlane, Alan, *The Savage Wars of Peace: England, Japan and the Multhusian Trap*, London 1997.

マクファーレン、アラン『イギリスと日本——マルサスの罠から近代への跳躍』新曜社、2001（原書は1997年刊行）

Maitland, Derek & Passmore, Jacki, *5000 Years of Tea: A Pictorial Companion*, Hong Kong, CFW Publications, 1982.

McKendrick, Neil, Brewer, John and Plumb, John Harold, *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-century England*, London, Europa Publications, 1982.

McNeill, William H., *The Rise of the West: A History of the Human Community*, Chicago, University of Chicago Press, 1963.

- Mennell, Robert O., *Tea: An Historical Sketch*, London, E. Wilson, 1926.
- Mercier, Louis-Sébastien, *Le tableau de Paris*, Paris, 1979.
- Oakley, Ann, *Housewife*, Penguin Books, 1974.
- Oddy, Derek J. & Miller, Derek S. ed., *The Making of the Modern British Diet*, London, Croom Helm, 1976.
- Okakura, Kakuzo, *The Book of Tea*, Tokyo, 1956.
- Perry, Ruth, *The Celebrated Mary Astell : An Early English Feminist*, The University of Chicago Press, Chicago and London, 1986.
- Pettigrew, Jane, *A Social History of Tea*, London, The National Trust, 2001.
- Plumb, John Harold, *England in the Eighteenth Century*, Penguin Books, 1963.
- Plumb, John Harold, *Georgian Delights*, Boston, Weidenfeld & Nicolson, 1980.
- Quennell, Marjorie & Quennell, Charles Henry Bourne, Ellacott, S. E., *A History of Everyday Things in England*, 4vols., London, B. T. Batsford, 1965.
- Raven, Charles, *John Ray, Naturalist: His Life and Works*, Cambridge U. P. 1942(Reprinted in 2009) .
- Read, Jan & Manjón, Maite, *The Great British Breakfast*, London, Joseph, 1981.
- Reilly, Robin, *Josiah Wedgwood 1730-1795*, London, Macmillan Publishers Limited, 1992.
- Sadler, Arthur Lindsay, *Cha-No-Yu: The Japanese Tea Ceremony*, London, Kegan Paul, Trench, Trubner and C°, 1933.
- Sanger, C. P., 'The Structure of *Wuthering Heights*' in Alastair Everitt, ed., *Wuthering Heights: An Anthology of Criticism*, London, Frank Cass, 1967.

Schiedlausky, Günther, *Tee, Kaffee, Schokolade: ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft*, München, Prestel Verlag, 1961.

Schivelbusch, Wolfgang, trans, by Jacobson, David, *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, 1992.

シヴェルブシュ、ヴォルフガング（著）、福本義憲（訳）『楽園・味覚・理性—嗜好品の歴史』法政大学出版局、1988

Scott, James Maurice, *The Tea Story*, London, Heinemann, 1964.

Smith, Charles Saumarez, *Eighteenth-century Decoration: Design and the Domestic Interior in England*, London, Weidenfeld and Nicolson, 1993.

Smith, Woodruff D., *Consumption and the Making of Respectability, 1600-1800*, New York, Routledge, 2002.

Smithers, Peter, *The Life of Joseph Addison*, Oxford, 1954.

Stanley, Turbervill Arthur, *English Men and Manners in the Eighteenth Century*, New York, Oxford University Press, 1964.

Stephen, Leslie, *English Literature and Society in the Eighteenth Century*, London, 1955.

Stone, Lawrence, *The Family, Sex and Marriage in England 1500-1800*, Penguin Books, 1979.

Sydney, William Connor, *England and the English in the Eighteenth Century: Chapters in the Social History of the Times*, 2vols., (1981,1892)

Thomas, Gertrude Z., *Richer than Spices: How a Royal Bride's Dowry Introduced Cane, Lacquer, Cottons, Tea, and Porcelain to England, and So Revolutionized Taste, Manners, Craftsmanship, and History in both England and America*, New York, Knopf, 1965.

Trevelyan, George Macaulay, *Illustrated English Social History*, 4vols., London, Longmans, Green, 1951.

トレヴェリアン、G.M. (著)、松浦高嶺・今井宏 (訳) 『イギリス社会史 2』 みすず書房、1983

Trevor-Roper, Hugh Redwald, *Europe's Physician: The Various Life of Sir Theodore de Mayerne*, New Haven and London, Yale University Press, 2006.

Ukers, William Harrison, *All about Coffee*, New York, The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922.

Ukers, William Harrison, *All about Tea, 2 vols.*, New York, The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1935.

Wickizer, Vernon Dale, *Tea under International Regulation*, Stanford University, Calif., Food Research Institute, Stanford University, 1944.

Wiener, Martin J., *English Culture and the Decline of the Industrial Spirit, 1850-1980*, Cambridge, Cambridge University Press, 1981.

Wiley, Basil, *The Seventeenth Century Background: Studies in the Thought of the Age in Relation to Poetry and Religion*, London, 1953.

Wiley, Basil, *The Eighteenth Century Background: Studies on the Idea of Nature in the Thought of the Period*, London, 1953.

Wiley, Basil, *The English Moralists*, London, 1964.

Williams, E. Neville, *Life in Georgian England*, London, B. T. Batsford, 1962.

Williams, Raymond, *Culture and Society 1780-1950*, Penguin Books, 1963.

Williams, Raymond, *The Country and the City*, London, Oxford University Press, 1973.

Wilson, C. Anne, *Food and Drink in Britain*, Penguin Books, 1973.

Wolf, Eric R., *Europe and the People without History*, Berkeley, University of California Press, 1982.

Woolley, Benjamin, *The Herbalist : Nicholas Culpeper and the Fight for Medical Freedom*, London, Harper Perennial, 2004.

Wright, Louis Booker, *Middle-class Culture in Elizabethan England*, New York, (Reprinted in 1980.)

Wright, Thomas, *A History of Domestic Manners and Sentiments in England during the Middle Ages*, London, Chapman & Hall, 1862.

Zilboorg, Gregory, *A History of Medical Psychology*, New York, W.W. Norton & Company, 1941.

ジルボーク、G. (著)、神谷美恵子 (訳) 『医学的心理学史』みすず書房、1986 (1958)

アザール、ポール (著)、野沢協 (訳) 『ヨーロッパ精神の危機』法政大学出版局、1973

アリエス、フィリップ (著)、杉山光信・杉山恵美子 (訳) 『〈子供〉の誕生—アンシアン・レジーム期の子供と家族生活』みすず書房、1980

イリーチ、I. (著)、玉野井芳郎・栗原彬 (訳) 『シャドウ・ワーカー生活のあり方を問う』岩波書店、1982

ウォーラーステイン、I. (著)、川北稔 (訳) 『近代世界システム I—農業資本主義と「ヨーロッパ世界経済」の成立—』岩波書店、1981

エリアス、ノルベルト (著)、赤井慧爾他 (訳) 『文明化の過程—ヨーロッパ上流階層の風俗の変遷』全2冊 法政大学出版局、1977

クライナー、ヨーゼフ (編) 『ケンペルのみた日本』NHK ブックス、1996

サースク、ジョオン (著)、三好洋子 (訳) 『消費社会の誕生—近世イギリスの新企業』東京大学出版会、1984

タナヒル、R. (著)、小野村正敏 (訳) 『食物と歴史』評論社、1980

ニーダム、J. (著)、王鈴 (協力)、東畑精一・藪内清 (監修) 『中国の科学と文明』思索社、1974

パール、ダニエラ『コーヒー・カップとコーヒー・ポットーその起源とデザインの変遷』(前掲『コーヒーという文化』所収)

バンクス、J.A. & バンクス、O. (著)、河村貞枝 (訳)『ヴィクトリア時代の女性たちーフェミニズムと家族計画』創文社、1980

ピープス、サミュエル (著)、白田昭 (訳)『サミュエル・ピープスの日記』全7巻 国文社、1987-1991

ブラッドショー、S. (著)、海野弘 (訳)『カフェの文化史ーボヘミアンの系譜 スウィフトからボブ・ディランまで』三省堂、1984

ブリア＝サヴァラン (著)、関根秀雄・戸部松実 (訳)『美味礼賛 上・下』岩波書店、1967

フレデリック、クレインス「宇田川玄真の神経観 (1)」『科学医学資料研究』31 (1) 2003

ホイジンガ、ヨハン (著)、栗原福也 (訳)『レンブラントの世紀ー17世紀ネーデルラント文化の概観ー』創文社創文社歴史学叢書 1968

ホイジンガ、ヨハン (著)、堀越孝一 (訳)『中世の秋』中央公論社、1971

ポーター、ロイ (著)、田中京子 (訳)『健康売りますーイギリスのニセ医者の話 1660-1850』みすず書房、1993

マイエール、T. (著)、大塚幸男 (訳)『イギリス人の生活』白水社、1960

マカートニー、ジョージ (著)、坂野正高 (訳注)『中国訪問使節日記』平凡社東洋文庫、1975

ミッチェル、R.J. & レイズ、M.D.R. (著)、松村尅 (訳)『ロンドン庶民生活史』みすず書房、1971

ミンツ、シドニー・W. (著)、川北稔・和田光弘 (訳)『甘さと権力』平凡社、1988

ラスキン、J. (著)、石田憲次・照山正順 (訳)『胡麻と百合』岩波書店、1935

ロドリゲス、ジョアン『日本教会史』大航海時代叢書 岩波書店、1970

青木英夫『マナーの素顔』源流社、1976

朝倉純高『オランダ黄金時代史』大学書林、1980

浅田實『商業革命と東インド貿易』法律文化社、1984

浅田實「アフタヌーン・ティへの道—蘭英両インド会社のコーヒー・茶貿易の分析から—」  
『創価女子短期大学紀要』創刊号、1985

荒木安正、松田昌夫『紅茶の事典』柴田書店、2002

荒木安正『紅茶の世界』柴田書店、1994

家永三郎『日本文化史』岩波書店 岩波新書、1996 (1982)

伊東俊太郎・広重徹・村上陽一郎『思想史のなかの科学』平凡社ライブラリー、2002

石毛直道（編）『世界の食事文化』ドメス出版、1973

石毛直道『食いしん坊の民族学』平凡社、1979

石毛直道（編）『食の文化シンポジウム' 80 人間・たべもの・文化』平凡社、1980

石毛直道（編）『食の文化シンポジウム' 81 東アジアの食の文化』平凡社、1981

石毛直道（編）『食の文化シンポジウム' 82 地球時代の食の文化』平凡社、1982

石毛直道『食事の文明論』中央公論社、1982

井上誠『珈琲の研究』健康之友社、1959

岩崎金一郎『砂糖・茶・コーヒー・タバコ』春秋社、1957

岩間眞知子『茶の医薬史』思文閣、2009

岩間眞知子「神農と茶」『女性研究者による茶文化研究論集』茶学の会、2013



- 白井隆一郎『コーヒーが廻り世界史が廻る—近代市民社会の黒い血液』中公新書、1992
- 白田昭『モールバラ公爵のこと：チャーチル家の先祖』研究社、1979
- 白田昭『ピープス氏の秘められた日記—17世紀イギリス紳士の生活』岩波書店、1982
- 海野弘『酒場の文化史—ドリンカーたちの華麗な足跡—』「サントリー博物館文庫」6 1983
- 梅棹忠夫（監修）、守屋毅（編集）『茶の文化 その総合的研究』全2巻、淡交社、1981
- 榎一雄（編）『西欧文明と東アジア』平凡社「東西文明の交流」第5巻、1971
- 荻野恒一『文化精神医学入門』星和書店、1976
- 大久保桂子『「クラフツマン」の時代』『史論』34 東京女子大学、1981
- 大久保桂子「成立期のイギリス・ジャーナリズムに関する覚え書き」『西洋史学』124
- 大塚久雄『近代欧州経済史序説』「大塚久雄著作集」第2巻 岩波書店、1969
- 岡倉覚三（著）、村岡博（訳）『茶の本』岩波書店、1929
- 岡田章雄『外国人の見た茶の湯』淡交社、1976
- 岡本さえ『イエズス会と中国知識人』「世界史リブレット」109 山川出版社、2008
- 荻野恒一『文化精神医学入門』星和書店、1976
- 奥山儀八郎『珈琲遍歴』四季、1957
- 小野二郎『紅茶を受皿で—イギリス民衆芸術党書』晶文社、1981
- 小野二郎『ベーコン・エッグの背景』晶文社、1983
- 鄭大聲『朝鮮食物誌—日本とのかかわりを探る』柴田書店、1979
- 加藤祐三『イギリスとアジア—近代史の原画』岩波新書、1980

神谷美恵子「W・テュークのこと」『神谷美恵子著作集 第5巻 旅の手帖より』みすず書房、1981

川崎寿彦『楽園と庭—イギリス市民社会の成立』中央公論社、1984

川北稔『洒落者たちのイギリス史』平凡社ライブラリー、1993

川北稔『砂糖の世界史』岩波書店 岩波ジュニア選書、1996

川北稔「生活文化の「イギリス化」と「大英帝国」の成立—18世紀におけるイギリス帝国の変容」木幡洋一（編著）『大英帝国と帝国意識：支配の深層を探る』ミネルヴァ書房、1998

菊盛英夫『文芸サロン』中央公論社、1979

菊盛英夫『文学カフェ』中公新書、1980

木村尚三郎『成熟の時代—十八世紀の西欧と現代』日本経済新聞社、1982

木村陽二郎『ナチュラリストの系譜』中公新書、1983

金明培『韓国の茶道文化』ペリかん社、1983

熊倉功夫『近代茶道史の研究』日本放送出版協会、1980

香内三郎『活字文化の誕生』晶文社、1982

香内三郎『ベストセラーの読まれ方：イギリス 16世紀から 20世紀へ』日本放送協会 NHK ブックス、1991

香内三郎「リチャード・スチールの転回—“Guardian”（1713. 3. 12～10. 1）をめぐって」『新聞学評論』15 1966

香内三郎『読者の誕生』晶文社、2005

講談社（編）『私の英国物語』講談社、1996

小林章夫『コーヒーハウス—都市の生活史—18世紀ロンドン』駸々堂出版、1984

小林頼子『フェルメールの世界—17世紀オランダ風俗画家の軌跡』日本放送出版協会  
NHK ブックス、1999

斎藤禎『紅茶読本』柴田書店、1980

坂田完三「烏龍茶の香りの秘密を探る研究から学び、そして考えたこと」『茶の文化』9 2010

寿岳文章「英文学のなかのジャーナリズム」『英語青年』112 (5) 1966

周達生『中国食物誌—中国料理あれこれ』創元社、1976

鈴木均「イランのお茶事始め」『緑茶通信』(26) 2010/3

鈴木大拙(著)、北川桃雄(訳)『禅と日本文化』岩波書店、1940

高橋忠彦「中国茶史におけるロバート・フォーチュンの旅行記の意義」『第2部門 人文科学』41 東京学芸大紀要、1990

高橋忠彦(編)『東洋の茶』茶道学大系 第7巻 淡交社、2000

高橋忠彦「中国茶名物考」『月刊百科』1、3 平凡社、1988

竹内実『茶館—中国の風土と世界像』大修館、1974

竹内実『中国喫茶詩話』淡交社、1982

陳祖棨・朱自振(編)『中國茶葉歴史資料選輯』农业出版社 北京、1981

角山榮『イギリス産業革命の起源—とくに『国際的条件』について—』「講座 世界歴史」  
18 岩波書店、1970

角山榮『産業革命と民衆』「生活の世界歴史」10 河出書房新社、1975

角山榮『茶の世界史—緑茶の文化と紅茶の社会』中公新書、1980

角山榮・川北稔(編)『路地裏の大英帝国—イギリス都市生活史』平凡社、1982

- 角山榮「世界で飲まれてきたお茶」『緑茶通信』(6) 世界緑茶協会、2003/3
- 出口保夫『英国紅茶の話』東京書籍、1982
- 内藤湖南『東洋文化史』中公クラシックス、2004  
中尾佐助『料理の起源』日本放送出版協会、1972
- 中川致之『茶の健康成分発見の歴史—化学者・薬学者の果たした役割を探る』光琳、2009
- 中藤保則『遊園地の文化史』自由現代社、1984
- 中村羊一郎「東南アジアの茶」『東洋の茶』茶道学大系 第7巻 淡交社、2000
- 中村羊一郎『ミャンマー：いま、いちばん知りたい国』東京新聞出版局、2013
- 夏目漱石『文学評論』「漱石全集」19 岩波書店、1957
- 新倉俊一（訳）『結婚十五の歓び』岩波書店、1979
- 西田宏子・出川哲朗（編著）『明末清初の民窯』中国の陶磁10 平凡社、1997
- 西田宏子『東西交流の陶磁史』中央公論美術出版、2008
- 西村三郎『リンネとその使徒たち—探検博物学の夜明け』人文書院、1989
- 西村貞『キリシタンと茶道』全国書房、1966
- 布目潮楓・中村喬（編訳）『中国の茶書』平凡社 東洋文庫、1983
- 蓮見治雄「モンゴルの料理」『週刊朝日百科 世界の食べもの モンゴル、中央アジア』5(41)  
1981: 5-6
- 濱下武志「明代以降の中国茶の歴史 対外交易を中心として」高橋忠彦（編）『東洋の茶』  
茶道学大系7 淡交社、2000
- 畠中尚志『スピノザ往復書簡集』岩波文庫、1958

- 浜林正夫『イギリス宗教史』大月書店、1987
- 春山行夫『西洋広告文化史 上・下』講談社、1981
- 春山行夫『ビールの文化史』全2巻、平凡社、1990  
春山行夫『紅茶の文化史』平凡社、1991
- 林屋辰三郎・横井清・檜林忠男（編注）『日本の茶書 1・2』平凡社 東洋文庫、1971
- 林左馬衛・安居香山『茶経』明德出版社、1974
- 福武直（監修）・森岡清美（編）『家族社会学』「社会学講座」3 東京大学出版会、1972
- 古田紹欽『栄西 喫茶養生記』講談社、1982
- 本城靖久『グランド・ツアー—良き時代の良き旅』中央公論社、1983
- 松崎芳郎『年表 茶の世界史』八坂書房、1985
- 松下智『中国の茶』河原書店、1986
- 松村敬一郎編『茶の科学』朝倉書店、1991
- 松村敬一郎編『茶の機能——生体機能の新たな可能性』学会出版センター、2002
- 三杉隆敏『やきもの文化史』岩波新書、1989
- 宮本絢子『ヴェルサイユの異端公妃—リーゼロッテ・フォン・デア・プファルツの生涯』鳥影社、1999
- 村井康彦『茶の文化史』岩波書店、1979
- 守屋毅『お茶のきた道』日本放送出版協会、1981
- 守屋毅『喫茶の文明史』淡交社、1992
- 矢沢利彦（訳）『イエズス会士中国書簡集』全8巻、平凡社、1970-1980

矢沢利彦『グリーン・ティーとブラック・ティー』汲古選書、1997

矢沢利彦『東西お茶交流考—チャは何をもたらしたか』東方書店、1989

矢沢利彦『東のお茶 西のお茶』研文出版、1995

柳田國男「木綿以前の事」『柳田國男全集 17』ちくま文庫、1990

山口徳夫（編）『ウェスレイ全著作ダイジェスト』伝道社、1973

山口徳夫（訳）『標準ウェスレイ日記』全8巻、伝道社、1960

山口孝道「スペクテーターの世界」『史林』48（2）1965

山瀬善一・見崎恵子『工業化以前の食物生活史』角山榮・川北稔（編）「講座 西洋経済史」  
1 周文館出版、1979年所収

山田憲太郎『香料の歴史』紀伊國屋書店、1994

山西貞『お茶の科学』裳華房、1992

UCC コーヒー博物館（編）『コーヒーという文化—国際コーヒー文化会議からの報告—』  
柴田書店、1994

由水常雄『図説 西洋陶磁史』ブレーン出版、1977

吉村亨・若原英式『日本の茶—歴史と文化』淡交社、1984

「世界の食べもの イギリス1・イギリス2・イギリス3／アイルランド」『週刊朝日百科』  
3（28）, 3（29）, 3（30）朝日新聞、1981

『茶業界』19（3）1924、20（3）（10）1925

『中国茶学辞典』上海科学技術出版社、1995

3. 自著目録（論文・著書・翻訳・その他）

"Tea and Conversation in *The Spectator*" *Kurokami Review*, 1985, 8, 67-94

「Lettsom の茶論の文化史的意義」『熊本大学教育学部紀要』（35）1986: 195-204

"*Wuthering Heights* and Tea" *Kumanoto Studies in English Language and Literature* 29 & 30, 1987, 102-113

「『ジェイン・エア』における茶」『熊本商大論集』37（3）1991: 203-219

「18 世紀の女性と読書について：『スペクテーター』紙の読書論」『熊本大学教養部紀要』（28）1993: 69-84

項目「テーマ小事典:食卓革命」『世界史を読む事典』朝日新聞社、1994: 371-376

「18 世紀の女性と会話について：『タトラー』から『スペクテーター』へ」『熊本大学教養部紀要』（30）1995: 19-39

『英国紅茶論争』講談社選書メチエ、1996

「『エマ』における茶」『熊本大学英語英文学』（39）1996: 1-18

「*The Athenian Mercury* にみられる 17 世紀末英国の生活と思想」『熊本大学文学部論叢』（59）1998: 83-108

「お茶は東から西へ」『茶道の研究』茶道之研究社（507）1998: 12-15

「ヨーロッパにおける東洋の茶」『東洋の茶』高橋忠彦（編）淡交社、2000: 263-294

「メアリ・アステルの夢：17世紀の女子大学構想とその波紋」『比較文化研究』日本比較文化学会（46）2000: 24-34

『茶の博物誌』J.C.レットサム（著）、滝口明子（訳）講談社学術文庫、2002（訳者序文: 6-16、解説: 161-209）

「ヨーロッパの茶の文化：紅茶文化の源流をたずねて」『茶の文化』(茶文化学術情報誌) (2)  
2002: 27-58

「読書・女性・魂：「アゼニアン・マーキュリー」の答え方」『コミュニケーション科学』(17)  
2002: 75-99

項目「食物」「飲物」「食器」「食事」橋口稔（編）『イギリス文化事典』大修館書店、  
2003: 216-241

「ニコラ・ド・ブレニーの茶論：17世紀後半のフランスにおける茶の医学的意味について」  
『科学医学資料研究』31（3）2003: 311(37)-319(45)

「別冊日本語解説」『茶の文化史：英国初期文献集成』ユーリカ・プレス、2004

「ティー・テーブルの快楽：茶の英文学史事始」『〈食〉で読むイギリス小説』ミネルヴァ  
書房、2004: 2-26

「茶文化に見るアジアとヨーロッパの交流」国際交流基金アジアセンター『アジアセンタ  
ーニュース』(26) 2004: 14-15

「「アジアの葉」を求めて：欧米より見たアジアの喫茶文化」『アジア遊学 特集アジアの  
茶文化研究』勉誠出版、(88) 2006: 34-46

「喫茶学の未来：多様性と対話の時代」NPO 現代喫茶人の会『喫茶人』(25) 2006: 2-4

「ヨーロッパの茶文化」『緑茶通信』(20) 2007: 37-40

項目「紅茶/コーヒー」『イギリス文化 55 のキーワード』ミネルヴァ書房、2009: 84-87

「欧米茶書の中の東洋：シモン・パウリ『煙草・茶論』研究」『東洋研究』(180) 2011: 21-59

「欧米茶書の中の東洋：ボンテクー『茶論』研究」『東洋研究』(185) 2012: 39-73

「ボンテクー『茶論』の文化史的意義について」『女性研究者による茶文化研究論文集』2013:  
115-129