

# 欧米茶書の中の東洋

## ——オーヴィントン『茶論』研究——

滝口 明子 (大東文化大学国際関係学部、教授)

**East meets West in Early Books on Tea:**  
John Ovington, *An Essay upon the Nature and Qualities of Tea* (1699)

Akiko TAKIGUCHI

### はじめに

本稿はジョン・オーヴィントン (John Ovington, 1653-1731) 『茶論』 (1699) の研究をとおして、17世紀末ヨーロッパにおいてインド、中国、日本の茶がどのように捉えられ、表現されていたかを探ろうとする試みである。ヨーロッパ諸国の中でも、イギリスにおいては、この時期以降中国と日本の茶が知られるようになり、宮廷とコーヒーハウスを中心に喫茶風習が流行し始める。流行の起点において、イギリス人は東洋の茶に関してどのような知見を持ち、茶をどのような飲み物ととらえていたのだろうか。茶の産出国としての中国と日本の茶文化については、どのような記述がなされているのか。日本の「茶の湯」に関する認識はどうだったのか。茶文化の全体像を明らかにするためには、個々の史料の詳細な比較研究とその統合が必要となる。その一歩として、オーヴィントンの茶書を再読し、その特色と文化史的意義について考えてみたい。<sup>(1)</sup>

### 1. ジョン・オーヴィントン

茶論の著者オーヴィントンに関する詳しい伝記は、管見では未だ出ておらず、イギリス人名事典 (DNB) にも含まれていない。むしろ本稿で取り上げる『茶論』ならびにそれに先立って書かれた主著『1689年スーラトへの航海』 (1696) の二冊の本の著者として、歴史にその名を留めていると言っても過言ではない。ここでは、『スーラトへの航海』の1929年版 (ローリンソン編) と1976年版 (グハ編) に含まれるそれぞれの編者の短い序文を参考にして、オーヴィントンの生涯を見ておくことにしたい。<sup>(2)</sup>

オーヴィントンは、1635年、北イングランド、ヨークシャー州ダーリントンにほど近いメルソンビーに生まれた。カービー・レイヴンズワースのグラマースクールを経て、15歳の時にアイルランドのダブリンにあるトリニティ・コレッジに特待免費生として入学した。同大学で学士号と修士号を取得し、続いてケンブリッジ大学セント・ジョンズ・コレッジに学んだとされている。おそらくケンブリッジ大学卒業時に聖職者の資格を得たと考えられるが、詳しい記録は残っていない。<sup>(3)</sup>

1689年、36歳のオーヴィントンはイギリス東インド会社の帆船ベンジャミン号の臨時雇い牧師となり、同年4月11日にイギリスからインドへ向けて出航した。この日は、新しいイギリス国王ウィリアム三世の戴冠式の日でもあった。ベンジャミン号は、マデイラ、セントヘレナなどを経て、アフリカ南端の喜望峰をまわり、同年5月29日インドのボンベイ湾に達する。その後1690年9月、船は季節風に乗ってボンベイを離れ、スーラトに向かう。船はさらにマラッカ方面へと航海を続けるが、オーヴィントン自身はスーラトに留まり、この土地の人々の風俗や動植物などを詳しく観察し記録した。これが『スーラトへの航海』の主要部分を構成する素材となる。同書1976年版の編者グハは、「オーヴィントンは知的で勤勉な観察者であり、新奇なものを細かく探索する際立った趣好の持ち主」<sup>(4)</sup> だったと書いている。私たちににとっては、17世紀末のインドについて、またイギリスの茶についてこのような記録者がいてくれたことは、幸運だった。オーヴィントンの記述を全て鵜呑みにすることはできないが、彼が遺した二著はいずれも、当時のインドやイギリスの生活と茶について研究する上で、極めて貴重な史料となっている。<sup>(5)</sup>

さて1692/93年2月、オーヴィントンは同じベンジャミン号に乗船してインドを離れ、1693年12月5日、イングランドのグレーブゼンドに帰港した。<sup>(6)</sup> 約2年半にわたるインドへの旅だった。帰国後、東インド会社から常任の会社付き牧師職への誘いを受けたが、旅行記執筆のためそれを断り、著述に専念したとされている。約3年後の1696年に、『スーラトへの航海』は出版された。

オーヴィントンはその後、宮廷付き牧師となり、主にロンドンにいて、第二の著書である『茶論』(1699)を出版した。1701年にはダブリン大学から神学博士の学位を与えられ、ケント州、リーの聖マーガレット教会教区牧師の職を得ている。オーヴィントンは、48歳になっていた。そして、1731年6月、78歳で世を去るまで、同地で牧師として過ごした。<sup>(7)</sup>

オーヴィントンの生涯については、以上のようなことが伝えられている。インドのスーラトでの滞在は短期間であったが、そこでの見聞を中心にまとめた『スーラトへの航海』はヨーロッパの読者に広く読まれる本となった。茶に関する記述も含まれている。『茶論』は、ロンドンで暮らし、宮廷の王侯貴族の生活を垣間見たり、町のコーヒーハウスの賑わいを体験したりする中で生まれた著作である。以下では、この二著作に含まれる茶に関する記述をさらに詳細に検討する。

## 2. 『スーラトへの航海』(1696)に見られる茶

『スーラトへの航海』について、オーヴィントンとほぼ同時代を生きた桂冠詩人ネイエム・テイト(Nahum Tate, 1652-1715)は、次のような讃辞を残している。

君は君の発見をこんなにも生き生きと描いたので  
私たちはこの本を読みつつ、居ながらにして君と一緒に旅をする  
君とともに帆を揚げて、インドの岸辺へとたどり着く  
実際にその光景を見るよりも、[この本を読む方が]  
もっと大きな喜びを与えてくれるほどだ<sup>(8)</sup>

確かにテイトの言うとおりに、この旅行記は現代の私たちが読んでも面白い。私たちが17世紀のインドの岸辺へと誘う。17世紀から18世紀にかけて人気を集め、ヨーロッパ諸国語に翻訳され、広く読まれる本となった。当時ヨーロッパでは未だあまり知られていなかったムガル朝インドへの航海と当地の風俗を、偏らない立場で正確かつ詳細に記述し、紹介した書物だったからだろう。例えば、1725年にパリで出版されたフランス語訳の訳者序文には、次のような一節がある。

「ジャン・オーヴィントンはインドに向けて出発したとき、イギリス国王の王室付き司祭だった。この人は学者の眼、航海の途上や滞在先で興味深いものに気づくことのできる眼をインドへ携えて行き、それらに関する正確な知識を他の人にも分け与えてくれる」「彼は各王国の現状を根底から知るためにどんな小さなものも見逃さなかった。彼は最も聡明で世情に通じた人々に話を聞いた。政治、宗教、商取引、自然史（博物学）、風俗習慣などのどの分野にも等しく関心を持った。すなわち著者は全ての材料をうまく用いて自分の本を面白くするためになるものになっているのだ。」<sup>(9)</sup>

このように『スーラトへの航海』は、同時代や後世の人々に広く読まれた興味深い書物であり、その内容と影響の点からも文化史研究上、重要な意義を持つものである。例えば、ドイツの哲学者カント（Immanuel Kant, 1724-1804）もフランス語訳『スーラトへの航海』の読者だったかもしれない。『スーラトへの航海』に含まれているものと瓜二つのエピソードが、カントの著書『判断力批判』（1790）の中に取り上げられている。オーヴィントンの著作の影響の大きさを示す好例と考えられるので、少し長くなるが引用しておきたい。

「誰かが、我々にこういう話をして聞かせると仮定しよう、——スラートで、一人のインド人が或るイギリス人に食事に招かれた。そしてこのイギリス人が食卓でビール壺をあけると、中のビールが泡立って勢いよく迸り出た、この様子を眺めたインド人は何遍も驚きの叫声をあげた。そこでイギリス人が、『いったい何をそんなにびっくりなさるんです』と尋ねたら、このインド人はこう答えた、『いや、私だってビールが壺から沸騰するのを驚いているわけではありません、ただこのビールをどんなふうにして壺の中へ詰めることができたのか、それが不思議なのです』、と。我々はこの話を聞くと笑い出す、そして心から愉快になるのである。しかしそれは、我々のほうがこの無知なインド人よりも賢いなどと思うからでもなければ、またこの話のなかに何か我々の悟性に敵意をかんじさせるようなものがあるというでもなくて、まったく緊張していた我々の期待が突然消滅したためにほかならない。」<sup>(10)</sup>

いっぽうオーヴィントンの『スーラトへの旅』には、次のような記述が見られる。

「しかし、ヨーロッパのワインとイギリスのビールは、どちらも元々私たちの味覚に馴染んでいるものなので、（この土地で）最も熱望され、所望される酒である。かなり高い値段で売られているに

もかわらず、人々はワインやビールを買い求め、喜んで飲んでいる。ある金持ちのインド人は、我らの食事マナーを見ることや我らの食の楽しみを自分も味わうことを熱心に望んだ。この人は、瓶に入った飲み物〔おそらくビール〕の蓋を開けた時、泡が吹き出しまわりに飛び散るのを見て、不思議なほど驚いた。イギリス商館長は『何にそれほど驚嘆しているのですか。』と、このインド人に尋ねた。するとインド人は答えて言った。『飲み物〔ビール〕が瓶から飛び出す様子を見て驚いたのではありません。そうではなくて、一体全体どのような方法で、この酒を瓶の中に詰めることができたのかということが不思議で、驚いているのです。』(OS:176)

両者を比較すると、エピソードの内容や叙述の仕方は良く似ており、偶然の一致とは思えないほど類似点がある。カントはエピソードの出典などについては述べていないので、断定はできない。オーヴィントン『スーラトへの航海』を直接読んでいたのではなく、翻訳や別の著作中に引用されたものを読んだのかもしれない。また誰かから聞いたエピソードを利用した可能性もある。しかし、いずれにせよ、オーヴィントンの旅行記がヨーロッパで広く読まれていたことを示す証拠のひとつと言うことはできるだろう。

著者はイギリス国教会の牧師だったが、インドにおけるさまざまな民族の風習や信仰を日常生活のレベルで描き出している。かたくなな教条主義は感じられず、むしろ現地の宗教や習慣にふれて、自分自身の基盤となっているヨーロッパ文明を問い直す姿勢さえ感じられる箇所がある。その一例を挙げれば、インド在住のヨーロッパ人たちが平気で狩りをして動物を殺すことに対して、現地の人々の示す反応を書いた部分がある。ここで著者は、インドの人々が殺生を嫌い、狩猟や家畜の屠殺と肉食はもちろん、蚊のような血を吸う虫も殺さず、祭りの期間は血を虫たちに提供する風習さえあることなどを、共感を込めて書いている。<sup>(11)</sup>

さて本書の中で、茶に関する記述は、スーラトの食べ物、飲み物に関する部分に含まれている。この飲み物が、現地に暮らすインドの人々にとってもオランダ人やイギリス人にとっても非常に重要であること、中国人もスーラトのイギリス商館長への贈り物としていくつかの種類の茶葉をもたらし、実際に淹れてくれていることなどが書かれている。他の食品や飲み物に比べて、茶に関する記述はかなり詳細で行数も多く、コーヒーと比べると、茶については約五倍の長さとなっている。コーヒーと茶に関する部分を、以下に引用する。<sup>(12)</sup>

「バニアン（ヒンドゥー教徒の商人）たちは、疲れ切った精神を回復させるために一日のどの時間帯でも制限を受けず、好きなだけ茶やコーヒーを飲むことができる。<sup>(13)</sup>つまり、とがめられたりすることも無く、望む限りの時間、ゆっくりと茶やコーヒーを楽しむことが許されている。しかも彼の地（インド）の人々には、私たちヨーロッパ人よりも、もっとたっぷりコーヒーや茶を飲みたい気持ちにさせる理由がある。というのもコーヒーは、ちゃんとした正しいやり方で煮立たせ、準備するなら、表面に一種の黄色いオイルが浮かぶようになり、これによってコーヒーはまるやかで美味しい味になる。ここまで完璧に美味しいコーヒーを淹れるためには非常に巧みな技を必要とするので、この飲み物を好んで飲む人は、コーヒーを美味しく淹れさせるためだけに、その仕事を上手

にできる家僕を雇うほどである。コーヒーの実はアラビアでは極めて一般的な作物で、とりわけモカ周辺ではよく育ち、そこから東へ西へと、遠方の諸国まで運ばれている。コーヒーは、血を浄化し、消化を助け、精神を機敏にするのに役立つとされている。」

「茶もまた（コーヒーと同じように）、現地のインド人にとってもヨーロッパ人にとっても、インドに住む全ての人たちにとって、共通の一般的な飲み物となっている。なかでもオランダ人にとっては、不可欠の日常的娯楽となっていて、ティーポットは常時火にかけられており、使われていない時など決してありえないほどなのだ。」

「この熱い飲み物は、こんなに暑い気候の土地では、それほど適切で好ましい飲み物とは思われないかもしれない。しかしながら、そこに住む私たちはこの飲み物〔茶〕が私たちの健康に非常に役立つものであり、私たちの身体の習慣にもよく適合するものであることを知っている。アラック酒入りのパンチもインドでは飲まれているのだが、人々はそれも全て、熱した鉄かくさび型の金によって人肌くらいに温めないうちは、めったに手を付けない。茶もアラック酒入りパンチも、つねに身体から発散し続けている気体を補うものであり、汗腺を開いた状態に保つことによって熱病〔fevers ここでは熱中症のように熱がこもってしまう症状を指すと考えることもできる〕予防の役に立っているのだ。茶は辛いスパイスと混ぜて湯で煎じると、頭痛、結石、腹痛などの予防に効果があるとされており、インドでは一般に広く飲まれている。固形砂糖を添えるか、あるいはもっと健康に気を使う人たち<sup>(14)</sup>は小さな乾燥レモンを添える場合もある。<sup>(15)</sup> また1ドラム〔3.55cc〕の二回蒸溜アラック酒も、茶と同様、腹痛や腹部のねじれるような痛みに対する特効薬として処方される。この無害なお茶という飲み物を頻繁に飲むこと、暑さによる絶え間ない発汗、そして発汗はさらに茶によって増進させられる。このことこそ、これらの地方（インド）において、痛風や結石、おこり（高熱）、リウマチ、風邪（カタル）などの病気のことをほとんど耳にしたことがない理由なのである。厳しい暑さは、確かに私たちの気力を低下させ、けだるい無気力状態に陥らせる。これはこの土地で広く一般的に見られるものだが、しかし先に挙げたような激痛を伴う病気のことを思えば、まあ十分我慢できるものだと言ってよい。中国人は一茶は彼らの国で育つのだが一食事の前にこの飲み物をたっぷり飲む。そしてどの人もたいてい、とてもまるまると太っていて、大いに茶を好む。」

「わが〔英国の〕在スーラト商館長は中国に暮らした経験のある者たちに茶の花のことを熱心にたずねたが、これまでまったくひとつとして茶の花らしきものを手に入れることはできなかったという。それなので、この〔茶の〕樹が花をつけるのかどうかは、きわめて疑わしい。」<sup>(16)</sup> なぜならリンポーLimpo〔ニンポウ、寧波か〕からの使節としてスーラットに到着した中国人官吏は数種類の茶を持って来ていたのだが、花はなかった。その茶のいくつかは、中国では非常に値打ちのあるもので、ほんの1カティーの分量でも（極めて少量であっても）、高位の大臣たちへの高貴な贈り物として評判がよく、滅多に入手できないものなのだった。その中国人使節は、そんな貴重な茶の一口を〔イギリス人長官に〕味わってもらおうと、他の数種類の茶とともに持参しており、その貴重な茶を長官に朝の愉しみとして淹れて差し上げたのだった。

「また学識ある医者（内科医）で、数年間中国に住んだこともある人物は、茶の花については一言も語らず、ただ中国人たちに最も頻繁に飲まれているお茶として、以下のような三種類の茶についてのみ説明してくれた。その三種類とは、ピン（bing）、シンロ（singlo）、ポヒー（ボヘー bohe）である。」

「ポヒーは、小さく非常に若い新芽から作られ、水分を含み、まだ未成熟な葉であることから、通常の製茶工程より以上の手間をかけて造られる。そのため、茶葉はあのようにはっきりした黒色を帯びようになり、水色（お茶として淹れたときの湯の色）は赤味を帯びた色になる。第二の種類はシンロで、この茶葉は「ポヒーより」成長したものなので、より大きい。第三の種類はピンで、三種の中で最も大きな葉をしており、中国における消費量も最も多い。シンロはヨーロッパ人の間で最も広く用いられているが、中国人の間では、ポヒーが他の二種に比べて最も高く評価され、優先されているので、病気の時はこれらの茶を全く飲ませないようにするが、最も危険な病状においては、ただちにこのポヒー茶を処方するのである。そして、中国人は「長年の」経験から、この葉の選択と効用に絶対的な確信を持っているのである。」

「その学識ある医者が私に語ってくれたことには、これら三種の茶は全て、同じ一つの灌木から造られる。その木の高さは、グーズベリーやスグリと同じくらいの低木である。葉は最初は緑色をしているが、鍋の中で2回あるいはそれ以上加熱されることにより、カリカリで乾燥した状態になる。そして火からおろされる度に、テーブルの上で手で揉まれ、クルクルと巻いた状態になるまで丸められる。この製茶の工程は、非常に用心深く全ての外来者に秘密にされているのだが、たまたま幸運にもこの医者は、ちょうど製茶が行われているとき開いていた扉の隙間からその様子を見ることができたので、これを知ったのだと言う。この人物は茶樹が北緯51度の場所で、もっと温暖な場所と同じように生育しているのを観察している。そのことから、わが王国（イギリス）でも茶樹が繁茂する可能性があるかと推測できる。というのもロンドンはこちらとほぼ同じ緯度にあるからだ。」

「ちょうどムスクやアンバーgrisが真珠を損なうとされるように、茶は悪臭、とくにアサフェティダに近づけると害される。茶葉は非常にデリケートで繊細なものなので周りの普通の空気ほんの一吹にさえ害を受けるとされている。<sup>(17)</sup> それを避けるために、茶はトータネグ totaneg の容器（缶）または丈夫で大きな木箱（樽）に詰められて外国へ運ばれるのである。」<sup>(18)</sup>

以上、オーヴィントンの主著『スーラトへの航海』にみられる茶の記述を紹介した。滞在期間は短かったとはいえ、インドのスーラトにおける体験から、オーヴィントンは茶の美味しさや薬効を実感したのではないかと考えられる。ここには、インドの人々だけでなく、在留のオランダ人、イギリス人も茶を常用していること、中国人使節のもたらした茶のこと、中国に住んだことのある西洋人医師の茶樹と製茶法についての話などが語られている。17世紀末北西インドの国際商業都市スーラトにおいて、民族を超えた共通の飲み物として茶が日常的に飲まれている様子が克明に描かれていて、非常に興味深い。茶の文化史の面からも、重要な記録と言える。

### 3. 『茶論』 (1699)

オーヴィントン『茶論』(1699)の標題は、『茶の本質と諸性質についての小論』*An Essay upon the Nature and Qualities of Tea*であり、手元の版ではわずか40頁前後の短い論考である。イギリス人が書いた茶論としては、ごく初期のものであり、これ以前にヨーロッパで書かれた茶論を参照しつつ、またインドのスーラトでの見聞も含めて、独自の立場で書き下ろした著作である。茶に対しては肯定的な立場で、ある伯爵夫人に献呈する形をとっている。その献辞において著者は、茶を「美味しい薬」both Pleasant and Medicinal、「健康的なハーブ」healthful Herb、「柔和な葉」tender Leafと呼んで称賛している。その内容を順を追って見てゆくことにしよう。

表紙には、標題の下に「茶が育つ土壤と気候」「茶の種類」「最良質の茶の選び方」「保存法」「主要な効能」という五つの項目が挙げられている。<sup>(19)</sup>

短い論考なので、これ以外に目次に相当する頁はなく、献辞に続いて、すぐ本論が始まる。まず、なぜこの書物を著すことになったか、そのいきさつについて、オーヴィントンは次のように述べている。

「茶の飲用は中国や日本のような帝国においては非常に古くから高く評価されてきており、現代においても、この両王国こそ、この名高い葉を愛用している中心的な国々である。ヨーロッパ人が頻繁な航海をとおして、これらの地域との間に、より自由な貿易と商業の道を切り開き、そうした交易をとおして中国や日本の人々の優れた才能や生活の仕方をよりよく知るようになって来たので、ヨーロッパ人は私たちイギリス人に、他のさまざまなことに加えて、これら東洋の人々がいかに特別の敬意をこの葉に対して抱いているか、またいかに日常生活で日々この葉を用いているか、ということを知らせてくれた。そこで私たち西洋世界は近年茶の輸入を促進し、その驚嘆すべき薬効について実際に体験することになった。このようなこと〔茶の輸入〕を思い立った理由としては、茶の新奇性ゆえに好奇心を持ったこと、味覚を満足させる喜び、そして茶が持つ医薬的効能などが考えられる。」

「近年茶の飲用は非常に広く普及してきており、そのことは学者と商人、双方の影響によるものだが、宮廷における内輪の親密な楽しみとなるだけでなく、公的な娯楽の場所〔コーヒーハウスなど〕でも用いられるようになってきた。そしてそのことが、大いに茶の評判を高め、格別の好評をもたらすことになった。そこで筆者は、茶の本質と諸性質について短い解説書を著して、茶に関心を持つ讚美者たちに茶の飲用に関する知識を提供するのも不適切なことではなからうと考えたのである。」(OT:1-3)

茶の呼称については、次のような記述がある。「イングランドにおいてTea(ティー)と呼ばれているものは、他の地域、とくに中国の北緯25～30度の間にある福建地方では、Thee(テー)と発音される。しかし福建地方のこの単語〔の発音のしかた〕は、訛り(方言)であるという。なぜなら、中国の正式な言語では、この単語の発音はTcha(チャ)あるいはTsia(ツィア)であるとさ

れている。しかし、名称がいかに異なっても、物自体はどこでも一致して同じものを指している。」(OT:3-4)

次に、茶樹の特色、育つ場所(位置、緯度)や土壌などについて記述がある。「ティーとは、中国と日本の灌木がつける葉であり、その樹は、高さも幅もわがヨーロッパのバラやグーズベリーの木を上回ることはない。」さらに、チャの木はヨーロッパの冬よりも寒い地域でも育っていること、中国では石ころの多い岩山などで最も上質の茶がとれていることから、イギリスでもチャの木を育てることができるはず、と書いている。イギリス人がこの時期からすでに茶樹を自国イギリスで育てたいという希望を強く持っていたことが推察できる。

またこの箇所注目しておきたいのは、中国と日本の茶の違いについて触れている点である。日本のチャの木は、[岩山などではなく]肥沃な土地で大切に育てられていて、そういった木から、皇帝や高官たちに献上するための特別な上級茶が作られると述べている。「身分の高い人々に供される茶は、最も肥沃な土地に植えられる。そして、いかなる気候による被害も受けないように、つまり極端な寒さや暑さからも、またその柔らかい葉に害を及ぼしそうな他のあらゆることから、大切に守って育てられる。そして日本の国内では、非常に多くの召使いを動員して、立派な道具立てを用いて、極めて荘重で見事なやり方で、茶の準備が行われる。従って、日本人は、このように最大限の注意と丁寧さを持って育て、特殊な技法で[淹れ方を]楽しんでいる飲み物を、外国に出すことなど望んでいないのである。[つまり、日本茶の中でも特に最高級のはヨーロッパ向けに輸出されていないことを指唆している]さて、ともあれ、ふつうヨーロッパにもたらされている茶は、明らかに次の三つの名前のものである。」(OT:9)

この箇所に含まれる「多くの召使い」Multitude of Servants、「立派な道具立て」a stately Furniture of Instruments、「荘重で見事なやり方」in the greatest Magnificence and Splendor、「特殊な技法」a Peculiar Art(技芸、芸術)などの言葉を見ると、これはおそらく日本の茶の湯に関係した記述かもしれないと著者は推測する。もちろん前述のとおり、オーヴィントンはインドには滞在したが、日本には来ていない。参照した本もはっきりとはわからない。ただこのような早い段階から、日本には中国とは異なる独自の茶文化があること、茶の湯という言葉は使われていないものの、「ある特殊な技法」で供せられる茶があることが認知され、イギリスでも紹介されていたことは確かであり、注目に値する。

次にヨーロッパへ輸入されている三種類の茶についての詳しい説明がある。「スーラトへの航海」の中で述べられていた、インドでの三種類の茶とも共通する部分で、順序等、多少相違点もある。比較しながら読んでみることにしたい。

### <Boheについて>

「まず第一の種類は、ボヒーBoheあるいは、中国人の発音では「ヴーイー」Voüi[武夷]である。これは黒に近い小さな葉で、一般に水色は褐色あるいは赤味がかかった色を呈する。中国では、病気の人、または健康維持に細心の注意を払っている人が弱ったときには、この種類の茶しか飲ま



ない。その理由は、この種類の茶には病気を癒し、予防する特別の効能があると考えられているからである。つまり、この茶は、体質が弱く、軟弱で疲れやすい人にとって、身体が衰弱した時の強い味方、頼もしい友となるのである。」

「味は正真正銘のポヒー茶であれば、美味しくて心地よい味がして、もっとも弱い胃の人も耐えられるほどである。したがって、この種類の茶は、色と性質の点で他の二種類の茶と異なっている。体力が衰弱し消耗している人にとって非常に有用であり、治癒力の点で他の二種よりも優れている。また他の茶は古くなると品質が落ちるのに対して、この茶は時間が経つに連れて「熟成して」品質が向上する。つまり一般に長く保存すればするほど、品質が良くなる。」(OT:10)

### < Singlo について >

「第二の種類は「シンロ」Singlo、あるいは中国人には「スムロ」Soumlo と呼ばれる茶である。これには産地、製茶法、茶の性質に応じて数種類がある。ただ、こちら「ヨーロッパ」へ輸入されているのは、二種類のみで、そのどちらも良質のものである。二種類のうち、一方は細長い葉で、もう一方はより小さく、青緑色 blewish green Colour をしている。この葉を噛んでみると非常にカリッ「カリカリ、堅く乾燥している様子」very crisp としており、そのあと手のひらの上に乗せてみると、緑色に見える。水色は薄緑色となる。香りは新鮮な良い香りで、生き活きた心地よい香りである。<sup>(20)</sup> この茶は強く（耐泡性があり）3～4杯湯を替えて淹れることができる。」

「この茶は、トータネグ Totaneg という金属製の丸い缶に入れられ、さらにその缶を紙で覆い、木製の箱に詰めて運搬されている。この箱には、分量としては二分の一ペクルの茶が入る。」<sup>(21)</sup>  
(OT:11)

「茶が新しいかどうかを見分ける方法として、次の二つがあげられる。まず第一に、茶葉を調べて、その全ての葉、あるいはほとんどの葉が緑色であるかどうかを確認する。もしそうではなくて、一部の葉が茶色っぽくなっていたり、枯れてしおれかけているように見えたなら、その茶は最上質のものではなく、古くなりかけていて、日ごとに効能は低下するだろうと考えられる。

第二に、淹れた茶の液をカップに入れて、一晩中置いておく。このようにした茶の液が、それでも緑色を保っていたら、その茶葉は間違いなく良質のものであろう。しかし、その水色が褪せていたとしたら、その茶葉は完璧なものではなく、素晴らしさや強さをいくらか欠いていると結論づけることができる。なぜなら、芳しい香りと、緑の色と、苦味があった甘い味こそ、この種類の茶「シンロ Singlo」の善し悪しを決める際立った特色であるからだ。」(OT:12-13)<sup>(22)</sup>

ここで、注目しておきたいのは、オーヴィントンが、茶の「香り、色、味」を判定基準としていることである。しかも、「芳しい香り」fragrant「苦味があった甘い味」bitterish sweet のような言葉を用いて、茶の微妙な香りや味わいを表現しようとしている。このことから、オーヴィントンが極めて繊細な感受性を持つ人物だったであろうということがわかる。またさらに、当時ヨーロッパへもかなり上質の茶が輸出されていたのではないかと、ということも推察できる。この一節を読むと、本物の緑茶の味を知った上で、茶を愛好するようになったヨーロッパ人が少なからずいたのではな

いか、と考えさせられる。

### < Bing について >

「第三の種類は、「ピン」Bingあるいは、「皇帝茶」である。イギリス人はインペリアル Imperial、オランダ人はカイザー-Keisarと呼んでいる。この茶は、大きくて巻がゆるく、従って重さに比して嵩(かさ)がある。というのも他の種類の茶より、巻がゆるく開いていてふんわりしているからだ。この種の茶の最上質のものは、目には緑色、口で噛むとカリッとして、香りは非常に心地よい。そのため、ここイングランドでは高値がついている。また中国においても、高く評価されていて、他の二種類の三倍の値段で売られている。しかしこの茶はふつう黄色、緑、などなどさまざまな色の葉が混じっていて、弱い[耐泡性がない]とされている。成分が一気に湯に溶け出してしまうので、二煎めくらいまでしか色や成分が出ない[三煎目以降になると色も気も抜けてしまう]。他の茶にくらべて、体積の割に重さが軽いから、茶を入れる時に使う分量が相対的に少ないことも関連しているのかもしれない。この茶は他の茶と同様、輸入に際しては、大きくて厚いトータネグという金属製の缶に詰められており、その缶はさらに木製の樽箱または細い竹で編んだ籠の中に入れて運搬されている。」(OT:13-14)

### < 茶の効能について >

「以上、この外来のハーブのさまざまな種類、茶摘みに適した季節、最良の茶を選ぶ方法、保存の方法について述べてきた。さてそこで、読者の皆さんは、こんどは茶の諸機能について聞きたい、どんな効用ゆえにこの飲み物がこれほどまでにあまねく高い評価を得るようになったのかを知りたいと思われるであろう。そして、もしこの健康的な飲み物に最も良く親しんで来た人たち、こんなに長い期間、彼らの日常的な飲み物の特質から健康を受け取って来た人たちの言うことを信じるならば、茶の素晴らしさに対して何らかの敬意を払う必要があるし、茶の価値を認める見解を抱かざるを得ない。というのも、痛風や結石は、これらの病はヨーロッパ人を非常に苦しめているのに、中国やたいていの東アジア諸国ではほとんど全く知られていない。そしてこの幸せをアジア人たちは、彼らがふだん常用しているこの飲み物のおかげであるとしている。これほどの顕著な効果を享受し実感しているので、彼らアジア人たちは、この特権[茶のおかげで痛風や結石に罹らないという特権]を自分たちへの特別の恩恵と考えている。」(OT:21)

このように、茶の効能として最初に挙げられているのは、結石や痛風を予防する機能である。次に挙げられているのは、胃の消化を助ける働きで、ここでは、生の馬肉を食べるタルタル人も、消化不良を起こした時は茶の助けを借りている、というような説明がなされている。そしてさらに、消化促進に効くのは、上等の茶ではなく粗茶であると書いている点も興味深い。「しかしこのような場合にもっとも効果を発揮するのは、荒くて美味しくない粗茶であり、その茶は、大部分が北緯35から40度に位置する山西 Xensi 州北部にのみ育つのである。その茶の粗野なところが、繊細で軟弱な中国人(漢民族)の体質よりも、頑健でたくましいタルタル人の強い体質に断然ぴったりあって

いるのである。」(OT: 23-24)

また、さらにタルタル人とヨーロッパ人の共通点、北方の民族で肉食ということに関連して、双方が悩まされている壊血病の治療にも茶が有効であるとしている。大食と美食によって生じる身体の不調や病気（ここでは結石、痛風、壊血病）の予防や治療に茶が効果的であるとも書いている。

さらに、脳や血液のはたらきに関して、疲労回復、覚醒などの効果があるので、学者や夜中に創作する詩人や芸術家たちにとっても、ありがたい飲み物であるとしている。また、「茶は糖尿病の原因となるのではないか」という批判に対しては、糖尿病はむしろ茶を十分飲めないような〔貧しい〕階級の人々に多くみられることを挙げて反論している。

茶の効能に関する部分の中で、特に興味深いのは、茶とワインを対比して、茶の優れた点を主張している箇所であろう。その一部を紹介しておきたい。

#### <ワインと比べて茶が優れている点について>

「この無垢で愛らしい飲み物 *this innocent lovely Liquor* について私が最後に述べておきたいことは、この飲み物がワインより優れている点である。すなわち、しばしば人を悪行や愚行に誘い込むあの強力な葡萄の液に対して茶が持つ良い点について述べておきたい。というのも、この驚嘆すべき飲み物、茶 *this admirable Tea* は、人々の脳が不摂生の煙にどんよりと覆われて、飲み過ぎのために混乱している時に、理性的な機能を曇らせて、精神の諸力をかき乱す余分なヒューモア（体液）を追いかけることによって、人々をしらふ（節酒、禁酒）の状態に回復させてなじませるように仕向けてくれるのだ。したがって、このようにして〔酒を飲み過ぎて〕感覚を失い、中庸の境界を越えてしまった全ての人々は、ふらふらと彷徨う思考をとりまとめ、再び自分が自分自身の思考力 *Faculties* の主人にもどりたくて本気で願うのであれば、ただちに自分の血管をこの液体〔茶〕で満たして、酒気を含めぬこの飲み物で自分自身をふたたび清らかな状態にするべきなのだ。」(OT: 27)

「というのも、以下のような素晴らしい勝利は、この飲み物のおさめた勝利のなかでも最小のものでは決してないからなのだ。つまりその勝利とは、これほど多くの賢明で能力ある人々を頓挫させて来た支配的な飲み物〔酒〕を鎮圧するという、茶の輝かしい勝利である。つまり、茶はアンティ・キルケ *Anti Circe* なのであり、魔法にかけられた杯〔酒〕の魔法を解いて、野獣を人間にもどすことができるのだ。」<sup>(23)</sup>

「茶という飲み物が、このような脳の中の悪気を鎮圧する顕著な効果を全く持たないはずはないことは、中国で観察される事実からも推測できる。中国ではもし誰かが不運にも精神的混乱 *Vertigo* に陥った場合、その症状をやわらげるものとして、この飲み物が用いられる。なぜなら、下から立ち上って来る濃い悪気、それこそがこの病気の原因なのだが、それが通過しようとする時、生き生きした茶の気 *Spirit* によって、チェックされコントロールされるので、気鬱状態は明らかに軽減される。それというのも、茶は、ワインの持つあの悪（い性質）、すなわち、血液を燃え上げらせ、脳の幻影を見る機能の秩序を乱すあの火の精分 *fiery Spirit* を全く持たないからなのだ。茶は、実際、ワインと同じくらい素早く活気づける性質があるが、しかし幸いなことに、あの酔っぱら

わせる性質を全く持っていないのである。茶は脳へと素早く昇って行くのだが、脳を純粹に浄化して敏捷にさせるといふ善いはたらししか持たないので、[ワインのように]たちまち脳をどんより鈍らせ、混乱させるようなことはないのである。」<sup>(24)</sup>

「このような利点から、茶は次のような人々から愛情の利潤や分け前を受け取って当然であるといえる。すなわち、想像力があって生き生きとした精神の持ち主、また自分の持つ能力をかき乱されることなく活気づかせて、自分の着想力や思考力を生き生きと賢明で優れた状態に保ちたいと考えるような全ての人々に、茶は愛好される飲み物なのだ。なぜなら茶は、寝ぼけ頭を活性化して機敏にし、空想力・構想力 Fancy に、ある種の新しい魂を与え、枯渇し疲れきった発想力 Invention に新鮮なたくましさと力を与えるものだから。<sup>(25)</sup>このことは、わが王国[イングランド]の賢明な人々が多くの体験によって実証してくれている通りである。」(OT:28-29)

「そしてこの高い評価を得ている茶の特質、すなわち人間の諸機能を活性化し、強靱な気力を保持させる特質からは、もうひとつ別のあの顕著な効力、つまり睡眠と眠気と身体が休息しようとする自然な傾向に対する効力が生じて来るのである。そのようなわけで、この優れた飲み物は、数杯も飲めば、頭脳を暗闇で覆う雲のような悪気を払い、目からは全ての霧を取り除いてすっきりさせる力があるのだ。これは、「精気(スピリット)を与える」inspiring という意味でも、「光を与える・啓蒙」inlightning の意味でも、両方の意味において、「魂にとっての、もうひとつの太陽(太陽神アポロ Phoebus)」であると言って良い。そして夜のあらゆる暗闇にもかかわらず、また心(精神 Mind)のあらゆる重さにも関わらず、茶は思考を明るく輝かせ、活気づける。そして想念を鈍らせ、暗くする体液の霧を取り払ってくれる。」(OT:31)

ここでオーヴィントンは、チェンバレン博士 Dr. Chamberlayn の次のような言葉を証拠の一つとして引用している。「ある特別の仕事のために、どうしても一晩中起きていなくてはならないのに、今にも眠ってしまいそうになった時、私はこの茶という飲み物を飲む必要を感じ、(飲まざるを得なくなったので)、飲んでみると、私はまばたきひとつすることもなく、やすやすと一晩中起きていることができた。そして朝になっても、いつもどおり十分な睡眠をとった時と同じくらいフレッシュな気分だった。こうしたことを、週に一回くらいしても、まったく問題は起こらなかった。」(OT:31-32)

「このことによって、茶は、芸術の女神ミューズのすべての息子たちから大いなる尊敬(畏敬)を勝ち得るにちがいない。彼らは、夜に仕事をし(苦吟し)、記憶力を新鮮に保ち、感覚を目覚めさせていたいと切に願っている人たちで、頭を使って勉強に専念するとき、(頭が)しっかりと働き明晰な理解力を発揮する時間を少しでも引き延ばして長くしようと努力しているのだから。なぜなら、そういった場合、彼らはこの活気づける飲み物を用いることによって、[徹夜に伴って自然に起こる]疲労感や頭の鈍りに対して、茶はとても素早く効果のある治療薬であると気づくのである。」(OT:32)

以上、オーヴィントン『茶論』について、とくに「茶の種類」と「効能」に関する記述を中心に

読解してきた。『スーラトへの航海』での茶に関する記述と比べると、共通する部分もあり、インドでの茶体験や見聞が、この小著の中に生かされていることがわかる。1730年代になると、このオーヴィントン『茶論』に対する諷刺詩が出版されている。その詩の内容については、改めて論じたい。オーヴィントンについてはまだ謎の部分も多い。しかし、ヨーロッパで広く読まれた主著『スーラトへの航海』だけでなく、この優れた『茶論』も、諷刺詩が出版されるほど広く読まれた本であったことは確かだと言えよう。その後、現在に至るまで、なぜかオーヴィントンの著作はほとんど注目されることなく忘れられてしまった。しかし本稿で取り上げた一部分だけからも、茶の文化史の研究において極めて重要な文献であることは明らかである。

#### 4. 考察

ここでは、オーヴィントン『茶論』の特色と茶論としての文化史的意義について考えておきたい。

まず茶の種類に関する記述からは、17世紀末のアジアとヨーロッパで飲用されていた中国茶、日本茶に関してさまざまな知見が得られる。オーヴィントンが二つの著作で共通して書いているのは、三種類の茶ポヒー、スノロ、ビンであり、ポヒーは黒色赤湯、他の二種は緑茶である。オーヴィントンによれば、スノロは葉が比較的小さく、ヨーロッパでもっとも多く飲まれている茶で、ビンは中国で最も広く飲まれているという。

同時期の茶書と比較すると、本書の叙述は、茶葉と飲み物としての茶の色・味・香りについて、極めて詳細で明確であり、繊細な感覚を感じさせるものとなっている。オーヴィントンは、インドでの体験も含めて、実際に茶を味わった経験があり、またおそらく優れた味覚や繊細な感覚を備えた人物だったのだろうと考えられる。とくに、茶の香りに関して、「茶、本来の自然な香り」を保つことの重要性を力説し、茶の保管方法についても熱心に書いていることや、「苦味がかった甘い味」のような、微妙な味の表現をしていることなどから、それを感じ取ることができる。また、逆に言えば、そのように微妙な茶の良さを識別できる人が出現するほどに、良質の茶が、たとえ少量であったとしても、ヨーロッパへ運ばれていたのかもしれないと推測することもできる。

茶の効能に関してオーヴィントンは、以下のような機能に注目していることがわかった。すなわち、結石・痛風を予防する、胃の消化（とくに堅い肉などの消化）を助ける、疲労回復、覚醒、脳と血液への効果などである。

酒と茶の対比をしている箇所は、興味深く、この茶論の重要な特色ともなっている。聖職者としてのオーヴィントンらしさが出ているとも言える。西洋社会における茶の普及は、これ以後も節酒、禁酒の立場から奨励される場合が多かった。それまで楽しんで飲める非アルコール系飲料が少なかったヨーロッパ地域の人々にとっては、コーヒー、茶、ココアの登場は、健康の面からも社交の面からも、大きな意味があったことは想像に難くない。

では、このように優れたハーブ（薬草）を産んだ中国や日本に対して、ヨーロッパはどのような理解を持っていたのだろうか。

オーヴィントン『茶論』冒頭の伯爵夫人への献辞には、次のような一節がある。茶は「世界中で最も礼儀正しい(polite 文明化された、教養ある)人々の中でこれまでもずっと育てられて来た異国からの飲み物」であり、貴女[伯爵夫人]は「人々との交際 Conversation においては、かの中国でさえ、自慢し得るほどの礼節(Civility 礼儀正しさ、文化、教養)を備えたお方」です。中国の茶は、イングランドでは今はまだ「異邦人、よそ者」であるが、中国文化の洗練や高貴さを代表する飲み物であり、あなたのような貴婦人の高貴さや洗練にふさわしい。

このような中国や東洋諸国に対する賛美の言葉とともに、本文中にかなり厳しい口調で、商取引の時にだまされないように注意せよということも書かれている。例えば等級の低い茶を偽ってまざるような手口を見抜くために、オランダ人やイギリス人が検査する方法なども記されている。

西洋と東洋の間で、すでに商品としての茶のやり取りが始まっていて、西洋の人々が、東洋の文化を空想的に憧れたり、美化したりするだけではなかったことがわかる。ただし、著者はヨーロッパのハーブと比べて、アジアの茶がいかに巧みに製造されているかについては、驚嘆している。その葉の緑色を保って美味しい飲み物にする技術(製茶法)やワインと比べた時のさまざまな優れた薬効については、オーヴィントンは素直に感嘆し、称賛の言葉を惜しまない。茶の素晴らしさについて、きちんと正當に理解し、表現する力を持つ人だったと考える。

## おわりに

オーヴィントンの『茶論』の特徴をまとめると、以下のようなことが重要である。

- 1) 茶を美味しくして医藥的効果もある飲み物と捉えていること。
- 2) 茶を太陽、目覚め、明るさなどのイメージと結びつけて捉え、気 Spirit や脳との関わりも重視していること。
- 3) 緑茶を愛好し、自然な香り、苦味があった甘い味などの表現から、著者は茶本来の素晴らしさ、茶の本質を理解していたと思われること。

以上のような読解と考察をとおして、オーヴィントンの著作の文化史的意義と重要性を確認することができた。今後さらに詳細な研究を進めたい。

オーヴィントンとほぼ同時期にインド、ジャワ、シャムを経て日本に滞在し、帰国後「日本の茶の話」を書いた人として、エンゲルベルト・ケンペル(Engelbert Kaempfer, 1651-1716)がいる。『スーラトへの航海』には、ドイツ人医師 Kempfer という名が見られる。(Guha 1976: 111) このふたりは、アジアのどこかで出会い、茶について語り合っていたかもしれない。今後、追究してみたい課題のひとつである。<sup>(26)</sup>

## 注

- (1) 本稿で取り上げるオーヴィントン『茶論』*An essay upon the nature and qualities of tea*, London, 1699 は『茶の文化史—英国初期文献集成』全5巻(監修: 島田孝右、編集および

解説：滝口明子、ユーリカプレス 2004) 第1巻に収録されている。以下引用に際しては、OTと略記する。なお、近年イギリスで出版された次の資料集にもオーヴィントン『茶論』は収録されている。Markman Ellis (General Editor), *Tea and the Tea-Table in Eighteenth-Century England*, 4 vols (London: Pickering & Chatto, 2010) : Vol.2 *Tea in Natural History and Medical Writing*, Edited by Richard Coulton 同書に含まれる注 (Richard Coulton によるもの) も参照。RCと略記する。

- (2) 『スーラトへの航海』(1696) のテキストとしては、主に以下の二版を参照した。
- 1) ed. J. P. Guha, *India in the Seventeenth Century; being an account of the Two Voyages to India by Ovington and Thevenot. To which is added the Indian Travels of Careri*, Vol. I : *A Voyage to Suratt in the year 1689* by J. Ovington (New Delhi : Associated Publishing House, 1976) 東京大学東洋研究所蔵本 請求番号 K.62/55 (1). 以下引用に際しては Guha 1976 と略記する。
  - 2) J. Ovington, *A Voyage to Suratt in the year 1689*, ed. H. G. Rawlinson (Oxford: Oxford University Press, 1929) Rawlison 1929 と略記する。大英図書館蔵本を使用した。東京外国語大学蔵リプリント版 (New Delhi: Asian Educational Services, 1994) HUB/K/579703 もある。

なお初版 (1696) についてはライデン大学図書館貴重書室蔵本を参照した。

- (3) 地名の英語表記は Darlington, Melsonby, Kirby Ravensworth となっている。Guha 1976 : v-viii を参照。
- (4) Guha 1976: vi を参照。
- (5) オーヴィントンの著作に対する評価の変遷については、今後の課題として別稿で論じたい。例えば、15世紀から17世紀にかけてインドを旅行したヨーロッパ人を取り上げたある書物では、オーヴィントンは群小旅行者の一人としてごく簡単に触れられているに過ぎない。E. F. Oaten, *European Travellers in India*, (New Delhi: Asian Educational Services, 1991)
- (6) Guha 1976 : 233 を参照。
- (7) Guha 1976 : viii を参照。
- (8) Guha 1976 : viii を参照。テイトの名前の発音については、[nei-em teit] または [NAY-em TAYT] など。父親は Fathful Teate。アイルランドの聖職者だったという。なお、原文は以下のとおり。

You have so lively your discoveries writ, /We read and voyage with you as we sit, /With you hoise sail and reach the Indian shore, /The real scene cou'd scarce delight us more.

- (9) *A Voyage to Suratt in the year 1689* (1696) のフランス語訳マイクロフィルム (東京大学東洋研究所蔵 : 貴重書 請求番号 : K62 : 28 : 2) を参照した。タイトルは以下のとおり。  
*Voyages de Jean Ovington; Faits à Surate, & en d'autres lieux de l'Asie & de l'Afrique: avec l'histoire de la révolution du Royaume de Golconde; & des observations sur les vers à soye.*

2巻本となっており、パリで1725年出版。引用箇所は、第1巻の序文xj頁。表紙には第1巻と第2巻の出版元はそれぞれ以下のように記載されている。Tome premier: Chez Guillaume Cavelier Fils; Libraire, ruë S. Jacques, au Lys d'Or, près la Fontaine Saint Severin. Tome second: Chez Etienne Ganeau Libraire, ruë S. Jacques, aux armes de Dombes, vis-à-vis la Fontaine Saint Severin.

- (10) 岩波文庫 篠田英雄訳『判断力批判』(上) 301頁～302頁。「笑い」に関する箇所。原書(226-227) Cassirersche Kantausgabe, Bd. 5, 1914 (Otto Buek 校訂本) 原著出版は、1790年。
- (11) Guha 1976: 132-134を参照。
- (12) Guha 1976: 134-138を参照。
- (13) 「バニアン」Bannians, Bunyaとは、本来「ヒンドゥー教徒のグジャラート商人」the Vānisを指すが、「ヒンドゥー教徒全般」を指す用法もある。いっぽうムーア the Moor (ポルトガル語: Mouru) は、本書の中では、主に「イスラーム教徒」の意味で使われている。Rawlinson 1929: 139 注2を参照。
- (14) 変わり者・凝り性の人。原文は by the more curious。curiousには care, carefulの意味があるので、ここではそちらの意味にとった。
- (15) このような乾燥レモンは現代のイランのお茶にもしばしば用いられている。インド北西部のスーラトとペルシャ(イラン)は隣接していて、食文化の面でも、互いに古くから交流があったと思われる。またオーヴィントンはこの地域でのアルメニア商人の活躍とその言語の重要性についても指摘している。Rawlinson 1929: 133。
- (16) Guha 1976: 137を参照。
- (17) ムスク musk 麝香(じゃこう)は、ジャコウジカからとれる分泌物。香料。アンバーグリス amber grease 竜涎香(りゅうぜんこう)は、マッコウクジラの腸内に発生する結石。香料。アサフェティダ AssaFoetida、和名アギ(阿魏)は、セリ科の二年草。北アフリカ原産で、現在は中近東やインドにおいて栽培されている。茎から採れる樹脂状の物質を香辛料や生薬として用いる。
- (18) Guha 1976: 138を参照。茶に関する記述はここで終わる。このすぐあと、水に関する記述がある。どのような水を用いていたかは、飲み物としての茶と関わりが深く重要なので引用しておく。

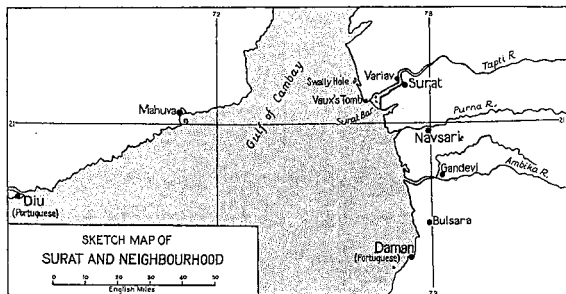
「バニヤンたちはふつうの井戸や川の水を飲むことはめったになく、モンスーンの時期に天から降って来た雨水だけを飲む。この雨水は、雨水を受け止めてためておく目的で設置された大きな貯蔵容器や貯水槽(タンク)に保管されており、翌年分の飲料水として用いられる。というのも、食事と同じように、飲用水に関して、かれらは非常に強いこだわりを持っているのである。だから決して他の水を飲まず、天国から降り注ぐ水 heavenly shower のみを飲むのである。天からの水は、[他の井戸水や川水と比べて] 天上から降りて来るものなので、純粋で天空の霊気を含む水としてかれらは尊重しているのである。」



- (19) OT 表紙を参照。原文は以下のとおり。I. The Soil and Climate where it grows. II. The various Kinds of it. III. The Rules for Chusing what is best. IV. The Means of Preserving it. V. The several Virtues for which it is fam'd.
- (20) この箇所の原文は以下のようになっている。The Flavor of it is fresh and fine, lively and pleasant.
- (21) 1 ペクルは 132 重量ポンド。一箱に約 22 キログラムの茶が入っていたと思われる。RC 2010: 281 の注 34 も参照。
- (22) 原文は以下のようになっている。For the *fragrant Smell, the green Colour, and the bitterish Sweet Taste*, are the distinguishing Characters of the Goodness of this kind of *Tea*.
- (23) キルケ Kirke はギリシア神話に登場する魔女で、魔法の薬によって人間を動物に変えることができた。例えば、オデュッセウスの部下たちは豚に変えられた。
- (24) 原文では candid Design となっている。candid は「善良な、良い」の意味。Design は art, action などの意味があるので、「はたらき」とした。
- (25) Fancy という言葉は、ここでは肯定的な意味に使われている。百年後のロマン主義の詩人たちワーズワスやコールリッジの時代には、Fancy は Imagination と対比して論じられた。Invention などとともに、人間の精神の諸力を表わす表現である。それぞれの時代の間観の一端をうかがうことができ興味深い。
- (26) ケンペルの日本滞在期間は、約二年間、江戸時代五代将軍徳川綱吉の治世だった。1690 年 9 月長崎に入航し、1692 年 9 月バタビアへ向けて出島から出航している。1688 年、ケンペルは二年以上滞在した南ペルシアのバンダール・アッバスからインドに向かっており、1689 年の秋頃バタビアへ向けて出発するまで、インドの港湾都市にいた可能性がある。

本論文は、日本学術振興会科学研究費助成金・基盤研究 (C)「茶文化の総合的研究—茶論・絵画・女性を中軸として」(平成 25 年度～平成 27 年度: 課題番号 25511013) による研究成果の一つである。

(2016 年 9 月 28 日受理)



図① 地図

出典：Rawlinson 1929

A  
**VOYAGE**  
TO  
**SURATT,**  
In the Year, 1689.

Giving a large Account of that City, and its Inhabitants, and of the *English* Factory there.

Likewise a Description of *Madaira*, *St. Jago*, *Amstardam*, *Cabenda* and *Mademba* (upon the Coast of *Africa*) *St. Helena*, *Jobmas*, *Bombay*, the City of *Myfont*, and its Inhabitants in *Arabia Felix*, *Mecca*, and other Maritime Towns upon the *Red-Sea*, the *Cape of good Hope*, and the *Island of St. Antonio*

To which is added an Appendix, containing  
I. The History of a late Revelation in the Kingdom of *Guatemala*. II. A Description of the Kingdoms of *Aracoe* and *Paga*. III. An Account of the Coins of the Kingdoms of *India*, *Perfia*, *Guatemala*, &c. IV. Observations concerning the *Silk-worms*.

By *J. Ovington*, M.A. Chaplain to his Majesty.

*Relatus Romanus multorum rerum & arbor. Florae.*  
*Arborum rerum trans aequae pandit. Graec.*

LONDON, Printed for *Jacob Tonson*, at the *Fadges Head* in *Fleet-street*, near the *Inner-Temple-Gate*. 1698.

図② 『スーラトへの航海』表紙

A N  
**ESSAY**  
UPON THE  
NATURE and QUALITIES  
OF  
**TEA.**

Wherein are shown,  
I. The Soil and Climate where it grows.  
II. The various Kinds of it.  
III. The Rules for Chusing what is best.  
IV. The Means of Preserving it.  
V. The several Virtues for which it is fam'd.

By *J. Ovington*, M.A.  
Chaplain to His Majesty.

*THE A est de calo missa terra progenies,*  
*Divini nominis assula herba.*  
*Peclor. de usu Theae.*

LONDON:  
Printed by and for *R. Roberts*, 1699.

3

図③ 『茶論』表紙



図④ 茶樹の絵