

平戸イギリス商館長と甘藷（献上・栽培） ーコックスの英国式ガーデニング文化日本再現のKEYとしてー

日本いも類研究会 会員 西村 和正

はじめに

江戸初期、長崎県平戸イギリス商館長リチャード・コックスが記した、いわゆる『コックス日記』¹⁾に甘藷のことが記述されている。それによれば、徳川家康の外交顧問となったイギリスの航海士ウィリアム・アダムズ（三浦按針）船長らは1615年6月、コックスや肥前藩主級に沖縄の琉球いもを贈呈し、また寺院から長期間借用（年額10匁、英貸5シリング）したガーデン（庭園）に日本初の甘藷（pottatos）を栽培、1618年7月にも小さな琉球いもの根（small potato roots）500個をもらい、garden（庭園）に植えていると書いている。また1615年6月には、琉球のいもが、同じく琉球産の布（芭蕉布）や酒（泡盛）などと一緒に、平戸藩の藩主や重臣たちへの献上品の中に加えられていることをみると、よほど珍重されていたらしい。²⁾

一方、幾つかの疑問が生じる。1つ目はアダムズやコックスは琉球のいもを何故 potatos（甘藷）と判断できたかである。「potatos」という単語は、現在の日本では「ジャガイモ」を意味しているためである。2つ目は植え方の問題で、現在の日本も400年前の沖縄も通常は直播栽培ではなく、つる植え方式³⁾であるからである。3つ目

は栽培地を field（畑）でなく、garden（庭）と表現したのか。筆者が現地取材した鳶ノ巣は field（畑）であり、庭には当たらないからである。4つ目に甘藷を献上品扱いにした理由である。確かにコックスが中国人の頭李旦らに贈呈したポルトガルの南蛮菓子「ハルテ」⁴⁾（スイートポテト）は献上品として納得できるが、甘藷そのものを献上している理由が不明である。

そこで本稿では、ウィリアム・アダムズやコックスの母国であるイギリスの当時の状況（庭園、料理、甘藷）を分析し、前述した4点の疑問など今まで明らかにされていない部分に関し解明を試みたものである。浅学のため充分なものではないが、諸先生のご意見やご教示を戴ければ幸いである。

1. リチャード・コックスという人物

園芸と読書、そして金魚の飼育が趣味であったジェントルマン、リチャード・コックス（1566～1624年）が、平戸イギリス商館長在職中（1613～1623年）に執筆した『コックス日記』は、一般的な公務日記の枠を完全に超え、日々の天気や商館員たちの日常生活に関する記録をも含む一種の読み物であるといわれる。⁵⁾

武田万里子の『イギリス商館日記』⁶⁾によれば「コックスはロンドンの北西、中部イングランドのスタフォードシャー出身で、来日した時は47歳であった。東洋航海へ出る当時はロンドンの大規模同業組合のひとつ、毛織物業組合の認可を得た商人であった。東インド会社の株主である。コックスはイギリスの大蔵長官ソールズベリ伯の秘書官サー・トーマス・ウィルソンの知遇を得、日本から送った数通の手紙は国王の前で披露された。そのウィルソンは彼を、学問があるわけではないが誠実で、年もいっており、判断力もある、と評していた。事実コックスは、商人としてはきわめて敏腕とはいえないが、正直で公私をわきまえ、日本では人望があった。彼は58歳(1624年)で帰航中歿している。」という。1600年代のイギリス国王は、有名なエリザベス I 世(在位1558~1603年)とその後を継いだジェームズ I 世(在位1603~1625年)である。

2. 1600年代初期のイギリス

コックスが来日した1613年頃におけるイギリスの甘藷に関わることを記述してみる。

(1) イギリスのガーデン(庭園)

ガーデン(庭園)はイギリス人の生活の中に深く根を下ろし、「土地」を買うことはすなわち、「紳士」になることを意味し、専門の庭師を雇い、本格的に庭作りをする。⁷⁾日本に来たポルトガル人宣教師のフロイスは『ヨーロッパ文化と日本文化(第11章)』⁸⁾(1585年)の中で、「われわれはわざわざ庭に果物のなる木を植える。日本人はその庭

にただ花を咲かせるだけの木を植えることをむしろよろこぶ。」と述べている。また日本庭園では、生産や農業に結びついた植物は排除されるが、イギリス人にとっては、果樹園は、エデンの園「見るからに好ましく、食べるに良いものをもたらす木」とされている。⁹⁾チューダー朝(1485~1603年)の時代、庭は花壇というよりも、まずもって薬草園(ハーブ・ガーデン)であり、菜園(キッチン・ガーデン)である、エリザベス I 世(在位1558~1603年)の頃になるとシェイクスピアが好んだ結び目花壇(ノット・ガーデン)と呼ばれるイギリス独自の庭園スタイルが流行、貴族の館=カントリー・ハウスが盛んにつくられた時代で、当時は装飾美術のモチーフとして庭の草花や果実が人気を博し、教養ある人々の間では植物学への関心も高まっていた。¹⁰⁾国外から植物を採取するプラントハンターがもたらした樹木のなかでイギリスの気候で越冬しないオレンジ、レモンなどのために、それを保護する目的の温室をつくっていた。¹¹⁾

(2) イギリスの甘藷

イギリスの甘藷については、『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典4-食物用語辞典』¹²⁾によると「サツマイモは西インド諸島の主要作物でコロンブスとその最初の航海で持ち帰った植物の一つである。スペインで植えられたが、熱い気候を好むため北ヨーロッパには適さなかったため、生産量も低く輸入品であった。ジャガイモのほうも、1570年までにスペインにはいり、イギリスにも1586年 Francis Drake によって導入された。

17世紀の前半「普通のポテト」がサツマイモ、「バージニアのポテト」がジャガイモであった。」という。つまりイギリスでは、1650年ころまでは、甘藷を「ポテト」と言っていたというわけである。また同書では「サツマイモはイギリスで16～17世紀には主として砂糖漬けの珍味として食べられていたが、珍しい食物として利用されスペインとカナリー群島から相当輸入され、衰えた精力を回復するものと思われた。ポテトそのものは主要取引所の近くの旅商人が販売し、品不足のときはその効果を信じる人々によって相当な値段で取引された」という。導入後シュガーの役目を果たす「砂糖漬けの珍味」としてさらに「衰えた精力を回復するもの」として人気を博し、需要を喚起して相当な高値で売買されていた様子が伺える。そのことを裏付ける資料としては、エリザベス1世女王の注文で書上げたというシェイクスピア(1564～1616年)の『ウィンザーの陽気な女房たち』¹³⁾の戯曲(1597～1598年作)の中に、甘藷(ポテト)が登場していることでもわかる。

また、イギリスのジェイン・グリグソンの「西洋野菜料理百科」¹⁴⁾にも「スパニッシュポテト(サツマイモのこと)は残り火の灰の中に入れて焼き、皮をむいて薄く切ってから、砂糖少々をまぶし、もしくは砂糖はつけずに、袋に入れておくと、おいしく食べられる」と、偉大な植物学者で野菜の栽培家でもあり、王室つきの薬剤師でもあったジョン・パーキンソンが1629年に書いている。シェイクスピアの時代には、サツマイモは砂糖漬けの薄切りにして売っていた。かつてのサツマイモが最後に爆発的な人気を得たのは、ナポレオンの妃でク

レオール人のジョゼフィーヌがマルメゾン城の庭に持ってきて植えてからであった。まもなく「パリの美女たちは親しい人との夕食にサツマイモを供しました。」とある。甘藷は、イギリスばかりでなくフランスのナポレオンの貴婦人たちの心を虜にしていたことがうかがえる。

中国の李時珍(1518～1593年)の『本草綱目』¹⁵⁾(1596年刊)には「甘藷は味甘く、おだやかで毒なし、虚弱な体質を補い、気力を増し、脾臓や胃を健やかにし、腎臓を強くする。その功德は薯蕷と同じである。海中の人の寿命が長いのは五穀を食はずして甘藷を食ふがためだ」とあるが、まさに真実であることが分かる。ただし近現代では甘藷の催淫剤というのは、風説とされている。

次に、甘藷のことを書いている代表的な学術的史料としては次のものがある。

イギリスの薬草学者ジョン・ジェラード(JOHN GERARD 1546～1612年)の1597年「THE HERBAL OR GENERAL HISTORY OF PLANTS」(「本草あるいは一般の植物誌」)¹⁶⁾には、甘藷は「ポテト」(Potatus, or Potato's)、ジャガイモは「ヴァージニアポテト」(Potatoes of Virginia)と記載(挿絵あり)している。また、イギリスの王室つきの薬剤師で、偉大な植物学者であったジョン・パーキンソン(Parkinson, John, 1567～1650年)の1629年「A GARDEN OF PLEASANT FLOWERS」(英国で初めて著された園芸植物図鑑)¹⁷⁾にも、甘藷は、「ポテト」(Potatoes)と表現し、果樹園(ORCHARD)の章に「Grapeブドウの木」、「Peach桃の木」、「Orengesオレンジ」や「Peares梨の

木」などが紹介されている。

ニンジンや大根などと一緒に、菜園「The Kitchen Garden」（キッチンガーデン）の章の中に入っている。

以上のことから、リチャード・コックスは、贈呈されたいもを見て間違いなく甘藷と判断し、その取扱いについては本国イギリスと同じくしたと思われる。日記に甘藷を表わす「potata」、「pottatos」と書いたり、平戸藩主や重臣たちに献上している。P・G・ロジャーズ¹⁸⁾の『日本にきた最初のイギリス人 —ウィリアム・アダムズ＝三浦按針—』によれば「1615年アダムズ（三浦按針）船長も沖縄で、ヨーロッパ人が北米で見つけたいも[ジャガイモ]よりうまくて大きい根菜類の作物を発見した。コックスが園芸に目がないことを覚えていた彼は、甘藷として知られるこれらの根菜を日本に持ち帰った。コックスはこれらを平戸の商館の庭に植え付けてみた。日本で最初の甘藷はこのようなして作られたのであり、従ってその紹介者の栄誉はアダムズに属するのである。」とアダムズを賞賛している。

3. イギリスのポテト（甘藷）方法

ポテト（甘藷）の栽培方法については、前述のイギリスの薬草学者ジョン・ジェラードの（「本草あるいは一般の植物誌」）の中にポテト（甘藷）の植え方がある。

The Potatoes grow in India,Barbarie,Spaine,and other hot regions;of which I planted diuers roots (that I bought at the Exchange in London) in my garden,where they flourished vntil Winter,at which time they perished and rotted.

（ポテトはインド、バーバリー、スペイン、

他の暖かい地域で成長する。私はいくつかの根を庭に植えた。その根は私がロンドン交換所で買った。冬まで花をつけた。そのときに枯れて朽ちた。[元大津町教育委員会勤務角田（つのだ）氏訳] ）とあるようにつる植えでなく、直接種いもを植えたということである。実は、コックスも同じような表現をしている。1615年6月19日の『コックス日記』には「私は今日庭を手に入れて、リケア（琉球）から将来された藷をそこに植えた」と記されている。ところで、当時沖縄では、つる植えが普及されていた。1690～1700年に編集された六世儀間真常の家系の記録「麻姓家譜」¹⁹⁾には、「1605年に中国から甘藷を鉢植えにして持ち帰った野國總管のうわさを聞き、儀間真常がたずねて行って、蔓（カズラ）を輪にして植える栽培方法を教えてもらい、五穀をおぎなう食料として広めた」とあり、沖縄では当時1615年の甘藷（蕃藷・ハンス）の植え方はつる植え方式であることがわかる。

コックスは、北欧イギリスの短い夏で、手間をかけずに、簡単に栽培ができ、早期に収穫ができる直播を選択したのは、イギリスの薬草学者ジョン・ジェラードの（「本草あるいは一般の植物誌」）の本を参考にしたのかもしれない。

4. チャード・コックスの庭園（ガーデン）

イギリスではルネッサンス風の庭園が貴族社会、庶民に流行していくなかで、コックスも、日本で果樹園を作っている。平戸における庭園作りを記述する。

(1) 果樹園

萩原博文氏の『平戸イギリス商館の諸施

設とその位置』²⁰⁾によると「1615年8月29日には、庭園の東屋の窓にガラスを入れるため、5人の大工と3人の人夫を雇用している。本年（1616年）果樹が大量に植付けられ、その一部は中庭（すなわち古い果樹園）に植えられたが、新しい果樹園が造成され、四面に塀が築造されている。」という。果樹の入手に関する記事一覧の中に、オレンジの木、桃の木、梨の木、中庭の舗装用平石、ジャリなどが見える。コックスが来日前に果樹園を作り、その経験を生かし、平戸にて庭園を造成したと思われる。

(2) 菜園（蒔畑）

アダムズらから贈呈された甘藷をコックスは、坊主（寺院）から土地を長期間借りて菜園（蒔畑）として使用している。地元の人話しでは、海の方からこの甘藷畑は、当時は確認できたろうといわれた。甘藷の栽培地は平戸市の河内浦に近い千里ヶ浜海岸の北側にある鳶ノ巣（写真1）で、コックスの植え方は、直播方式で、昭和初期まで平戸地方で行なわれていた植え方とほぼ同じで、「人形いも」（地元では「とんぼいも」）とよばれ、小さいいもをそのま

ま畑に植える方法で、お盆のころには収穫することが可能であったといわれている。²¹⁾ただ、根が少なく黒くなるので、今は「つら（つる）植え」方式であるという。また長崎の冬の家庭料理として甘藷や赤身の魚シビなどを使用して生の甘藷をおろして食べるポルトガルの「ヒカド」（南蛮料理）という言葉は聞いたことはないが、ここでは正月「かんころ」といって保存食として利用していたと話された。

おわりに

コックス商館長は、平戸でオレンジや甘藷を使った英国式庭園（果樹園、菜園）を日本で最初に作ったガーデニング文化の元祖といえよう。特にコックスやアダムスは、イギリス国内で珍重され、高級品扱いされている甘藷についての十分な情報を持っていたので、日本の大名に献上したのは当然のことといえよう。江戸初期、長崎県平戸イギリス商館長リチャード・コックスは、イギリス国王に名の知れたまさに、英国の紳士「ジェントルマン」であったといえる。

現在、日本は超高齢化時代に突入しているが、積極的に甘藷の家庭菜園（キッチン



写真1 長崎県指定史跡「コックスの甘藷畑跡」（平戸市川内鳶ノ巣、筆者撮影2005年）

ガーデン)を普及促進すれば、耕作放棄地対策にもなる。さらに健康増進も図れるだろう。我が熊本県大津町の「からいもフェスティバル」では、「植付けや掘り取り」(JA甘藷部会の協力)が長蛇の列で大人気を博している。平成25年の今年で24回目になるが楽しみにしている。

引用文献

- 1) 東京大学史料編纂所『日本関係海外史料イギリス商館長日記 原文編之上』1978年、20頁と同書『原文編之中』1979年、328頁と同書『訳文編之下』1980年、315頁。
- 2) 岡田章雄『三浦按針』(白水社、1948年) 165頁。
- 3) 「麻姓家譜6世眞常の1605年の記録」(「野國總管」『野國總管甘藷伝来四〇〇年祭実行委員会』嘉手納町、2004年) 16頁。
- 4) 西村和正「幻の南蛮菓子ハルテ」(いも類振興情報誌No.112、2012. 7) 27～32頁。
- 5) 伊藤秀征『平戸市史研究 第2号』(平戸市史編さん委員会、1997年) 64頁。
- 6) 武田万里子「イギリス商館日記」(永積洋子・武田万里子「日記・記録による日本歴史叢書 近世7」『平戸オランダ商館イギリス商館日記』そして、1981年) 251頁。
- 7) 中尾真理『英国式庭園』(講談社、1999年) 13-14頁。
- 8) 飛田範夫『日本庭園の植栽史』(京都大学学術出版会、2003年) 222頁。
- 9) 中山理『イギリスの庭園文化史』(大修館書店、2003年) 序。
- 10) 遠山茂樹『森と庭園の英国史』(文春新書266、文藝春秋、2002年) 14～18頁。
- 11) 「花卉園芸大百科6 ガーデニング」(農山漁村文化協会、2002年) 5～7頁。
- 12) 『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典4』(朝倉書店、2005年) 193-194頁。
- 13) シェイクスピア「ウィンザーの陽気な女房たち」『世界古典文学全集 第42巻[シェイクスピアⅡ]』(筑摩書房、2005年) 407頁。
- 14) ジェイン・グリグソン「西洋野菜料理百科」(河出書房新社、1995年) 361・457頁。
- 15) 李時珍「本草綱目」(1596年)『頭注国訳本草綱目』(春陽堂書店、昭和49年) 96頁。
- 16) ジョン・ジェラード「THE HERBAL OR GENERAL HISTORY OF PLANTS」1597年『The Complete 1633 Edition as Revised and Enlarged by THOMAS JOHNSON Dover Publications, Inc. NEW YORK』1975年925、926頁(熊本大学図書館蔵)。
- 17) ジョン・パーキンソン「"A GARDEN OF PLEASANT FLOWERS (Paradisi in Sole: Paradisus Terrestris)" by J. Parkinson (1629年初版/1991年影印復刻版 米国) A 4 判」(神戸学院大学図書館蔵)。
- 18) P・G・ロジャーズ、幸田礼雅訳『日本に來た最初のイギリス人 ―ウィリアム・アダムズ=三浦按針―』(新評論、1993年) 138-139、144頁。
- 19) 「麻姓家譜6世眞常の1605年の記録」(「野

-
- 國總管」『野國總管甘藷伝来四〇〇年
祭実行委員会』嘉手納町、2004年）16
頁。
- 20) 萩原博文「平戸イギリス商館の諸施設
とその位置」『紅毛文化と平戸 I —
江戸初期の国際都市『平戸』一』（平
戸市文化協会、1990年）26～49頁。
- 21) 「甘藷記」『日本農書全集70 学者の農
書2』（農山漁村文化協会、1996年）
249頁。