

## 16世紀初頭までの南アジア・東南アジア における胡椒の生産と貿易

高 橋 保

### I. はしがき

15世紀末(1498年)、インドのカリカットに到着したポルトガル人ヴァスコ・ダ・ガマ(Vasco da Gama)が、現地住民から同地に渡来した目的を尋ねられて、「キリスト教徒とスパイスを求めて」と答えた話は有名である。ポルトガルとスペインといったイベリア勢力のアジア進出の最重要目的の一つは、実にアジア産出の香辛料(Spices)の獲得とその支配にあったのである。キリスト教の布教は異教徒たるイスラム勢力の打倒を意味したが、当時香辛料貿易を含むアジアの商業貿易はそのイスラム商人勢力の手中に握られていたから、結局キリスト教の布教と香辛料の獲得・支配とは事実上同じことを意味したのであった。

では、ヨーロッパからイベリア勢力が進出してきた15世紀末から16世紀初頭時の南アジア・東南アジアにおける香辛料の生産と貿易は、現地においてどのような様相を呈していたのであろうか。当時世界的な香辛料貿易において重要な地位を占めていた産品としては、たとえばモルッカ特産の丁香や肉豆蔻があったが、その生産と貿易の様相については、筆者はすでに前稿「15世紀のモルッカ・バンダにおけるイスラム化と丁香・肉豆蔻貿易」<sup>(1)</sup>においてこれを取上げて検討した。

そこで本稿では、世界的に需要も多く、その生産・貿易量において丁香や肉豆蔻よりもはるかに多量を占めていた胡椒を取り上げて、その歴史的背景とと

もに、16世紀初頭におけるその生産と貿易の様相を検討することにしたい。

ちなみに、我々が胡椒 (Pepper) と呼ぶものは、*Piper nigrum* の果実を乾燥したものであるが、胡椒の樹そのものは蔓性で他の樹木に巻きついて生える多年生の灌木である<sup>(2)</sup>。商品としての胡椒には、白胡椒と黒胡椒の2種があるが、もとは同一のものである。成熟直前の青い実を取って乾燥し、黒色を呈するものが黒胡椒である。そして成熟した果実の果皮と種子とをとり巻く上皮を取り去って表皮が滑らかで白色になったものを白胡椒という。白胡椒を製造するには、原料果実の約40%の減耗と約1ヶ月の日時を要する。

胡椒はペペリンというアルカロイドを含有し、強い刺激性の辛辣な味と匂いをもつが、白胡椒は黒胡椒よりも刺激がおだやかで甘さがあり、香味も勝っている。したがって、白胡椒は黒胡椒よりも高価である。しかし、商品としては、古代から近世初頭まで、黒胡椒に比べて白胡椒の製造はきわめて少なく、したがって、単に胡椒という場合は黒胡椒を意味したのである。胡椒の用途としては、飲食品の調味料として用いられるが、また古くから薬品としての効用も広く知られ、強い刺激性の辛辣な味と匂いは、消化機能を促進させるものとされ食欲増進剤として重宝された。さらに健胃剤として、また凡ゆる疾病に効く万能薬としても使用されたのである。ヨーロッパでは、コレラやペストが流行した際、ポケットに胡椒を入れておくと、病気にかからないという俗信もあった。

## II. ヨーロッパに知られたインド胡椒

### (A) 帝政ローマにおけるインド胡椒の輸入

胡椒として、ヨーロッパの歴史文献にまず現われたのは、インド産の胡椒であった。インドの胡椒としては、南インドのマラバル (Malabar) 海岸地方に産する、前記のいわゆる胡椒 (*Piper nigrum*) とベンガル・ネパール・アッサム・カシーヒルなど主としてインド北部に多く産する長胡椒とがある。長胡椒は多年生灌木の *Piper longum* の漿果で、未熟なものを乾燥したものであり、胡椒 (*Piper nigrum*) とは植物の生態も果実の状態も異なっている。長胡椒は漿果とともに根茎を使用し、古代から薬用にあてられている。そして古代のインドでは胡椒

よりもこの長胡椒の根茎と漿果の方が、まず初めに薬用として認められ使用された。

インドのサンスクリット語では長胡椒をピパリ (Pippali) と云い、普通の胡椒をマリチャ (Maricha) という<sup>(3)</sup>。ギリシャ語の Piperi、ラテン語の Piper はヨーロッパ諸国の胡椒という語の源流であるが、これは明らかに長胡椒を指す Pippali から転じたものである。そしてピペリ、ピペル系のヨーロッパの各国語は長胡椒と胡椒 (黒・白) を合わせた全体の通称となっており、サンスクリット語の胡椒である maricha に該当する音は西方ヨーロッパには伝わっていない。このことはインド胡椒の西方伝播について、まずインド北部の長胡椒 (ピパリ) がペルシャ経由で陸路ギリシャに伝播したことをうかがわせる。Pippali から piperi へと l と r の交替がみられるのは、ペルシャ人の古語に l がなかったためであるとされている<sup>(4)</sup>。その後南部インドの胡椒 (マリチャ) が伝播しても、薬物上の刺激と香味がほとんど同じであるから、長胡椒のサンスクリット音を写したピペリという名称を、ペッパー全体の名称として用いたのであろうと考えられる。

胡椒に関するギリシャ文献の記事はきわめて少ないが、このことは古典ギリシャ時代には胡椒が非常に貴重な薬品として、ごく限られた少数の人々だけが使用可能であったことを我々に推測させる。

ヨーロッパでスパイスとしての胡椒の使用は、帝政ローマ時代において盛んになったらしい。ローマ人は B.C.30年にエジプトを占領してから、陸路ペルシャを経由してシリアなどで入手するよりも容易に多量かつ安価な胡椒を入手することが可能になった。それにつれて、彼らローマ人の胡椒の消費量は増大して、季節風の利用によってエジプトから紅海を経てインド洋を横断してインド西岸に至る航海路も開かれて盛大となり、そのことはまた一層ローマ人の胡椒の消費を増大させたとみられる。A.D. 1世紀のローマ人プリニウス (G. Plinius) は『博物誌』の中で、インドで胡椒がローマ人の食生活に不可欠の嗜好品となったことを嘆いて、次のように述べている。

「胡椒の使用がこんなに流行するようになったことは異常である。ある品物についてはその甘い味がひとつの魅力であり、また他のものについてはその

外觀がそうであるのに、胡椒はその実にも漿果にも取柄がないのだから。それのよろこばしいただ一つの性質といえ、それがぴりっとすることであり、それを入手しようとして、われわれははるばるインドまで出掛けて行くのだ。贅沢な食べ物にそれを加えてみたいなどと考え、食欲を高めたいということなら、ただ腹を空かせさえすればよいことなのに、それで満足しなかった最初の人々はいったい誰であったろうか。胡椒もショウガもそれらの国々では野生している。それなのにそれらはわが国では金や銀のような目方で買われているのだ。」<sup>(5)</sup>

プリニウスによれば、当時の胡椒1ポンドの値段は、長胡椒15テナリウス、白胡椒7テナリウス、黒胡椒4テナリウスであり、その薬効を認められた長胡椒が最も高値であった。彼はまた当時のローマの対インド貿易について「インドがわが帝国の富を吸い取ること5,000万セステルティウスに満たぬ年はないこと、その見返りに送られて来る商品が、われわれに原価の100倍で売られていることを考えるならば、これは重要な問題である。」<sup>(6)</sup>と述べている。当時インドからローマに送られたものはシナの絹、マレーの鱗甲、セイロンの真珠と宝石それにインドの胡椒、綿布、などであったが、なかんずくインド胡椒が重要な地位を占めていたことはいうまでもない<sup>(7)</sup>。ローマはこうした東方産贅沢品のために、毎年5,000万セステルティウスという巨額な金銀貨をインドに流出させていたのである。それが事実であったことは、今日、ローマの金銀貨幣がインド洋沿岸の各地、マレー半島、インドシナ各地から出土しているが、なかんずく最も多量に出土するのがインド南部の胡椒の生産・交易地帯であるマラバル地方であることから、よく証明されることである。

## (B) 中世ヨーロッパにおけるインド胡椒

ローマ勢力の衰亡以後、中近東地帯を確保して、ヨーロッパとインドの間を結び、地中海からインド洋におよぶ貿易の主導権を握ったのは、ペルシャ人やアラブ人のイスラム商人勢力であった。ムスリム商人たちはペルシャ湾からグウと呼ばれる縫合型帆船に乗って東に向い、インド洋や東南アジア海域でも活

発な貿易活動を展開した。

これらアラブ商人の活動に関するアラビア語文献のなかにも、インド胡椒についての言及がみられる。たとえばアブ・ザイド (Abū Zaid) の記録 (A.D.916年) にはインドのマラバル地方の特産品として胡椒をあげており、またアブ・デュラフ (Abū Dulaf) の記録 (A.D.940ごろ) にはマラバル地方を「胡椒の国」(Bilād al-fulful) と呼んでいるが<sup>(8)</sup>、同様のことは10世紀末の『インドの不思議』という記録にもみられる<sup>(9)</sup>。

ところで、こうしたイスラム勢力の抬頭で、地中海貿易は衰え、中世の初頭の西ヨーロッパは孤立化を余儀なくされたが、それでもヨーロッパ各地の王侯・貴族・僧侶は、僅かながら流入する東方伝来の胡椒や肉桂などを使用し続けていた。インド胡椒は前述したようなムスリム商船によってペルシャ湾に運ばれ、ユーフラテス河口のバスラで陸揚げされチグリス河を溯航してからキャラバンによって東地中海北部沿岸地帯か黒海方面に運搬されたり、また或いは、やはり船でインダス河口まで運ばれ、そこから引続いてインダス河を溯航し、その上流でキャラバンに積み換えられて陸路カスピ海さらに黒海方面に運ばれる、など複雑な経路でヨーロッパに持ち込まれたと思われる<sup>(10)</sup>。このほか、紅海からアレキサンドリアを経由するルートも存在した。

中世のヨーロッパでは、胡椒は珍奇な香辛料の中で最も高価なものであった。「胡椒のように高い」という表現は、当時の誰もが知っていた。胡椒税が課せられたり、封建領主が臣下に胡椒の贈与を強要したり、また貨幣が稀少であった時代には、交易の際に胡椒は貨幣の代用として用いられたりした。金持ちの豪勢さは、胡椒が市場に安定的に供給されなかっただけに、彼らが蓄えている胡椒の量によって推察された<sup>(11)</sup>。

11世紀から13世紀にかけての十字軍時代やそれ以後のヨーロッパ人の中の東方産香辛料に対する期待と憧憬が抑え難いものがあったことは、周知のところである。とくに14世紀以降北部ヨーロッパでの肉食の保存・味付け用と悪疫大流行に対する薬剤としての用途から、香辛料に対するヨーロッパの需要は急激に増大した。ヴェネチアなど北イタリア諸都市は、十字軍時代を通じて地中海東部沿岸地方に商業覇権を確立し、これをムスリム商人の巨大な貿易網と連

結させることに成功した。イタリア商人はムスリム商人が中近東やインドから集めた東方の物産をアレクサンドリア、アレppo、コンスタンチノーブルおよび北アフリカで買占め、本国へ輸送した。輸入された東方の産物はイタリア商人の手でブリュージュ、アントワープなどの国際市場へ運ばれ売り捌かれた。南ドイツ産の銀や銅と東方アジアの香辛料を結合した14、15世紀ヴェネチア共和国の商業的隆盛は、したがって、アジアに形成されていた巨大な香辛料貿易機構に従属し、その末端を担う形で実現されたものといえることができる。当時香辛料を輸入していたヴェネチアの人々は、胡椒を「天国の種子」と呼んでいた<sup>(12)</sup>。こう呼ぶことで、胡椒の価値をいやがうえにも高めていたのである。

### III 中国に知られたインドおよび東南アジア胡椒

#### (A) インド胡椒の中国伝来

中国では後漢時代から胡椒の名が知られていた。胡椒の産地として『後漢書』はインドとしており、『隋書』や『宋書』や『魏書』では波斯（ペルシャ）だとしている。胡椒の胡とは中国の西北方の外国とその民族を意味したから、上述の諸書の記述は、西域のイラン系民族を経由してインドのペッパーが中国に伝来したことを示すものと考えられる。ちなみに、中国では椒とは辛辣味のある植物の果実を呼ぶ一般的な名称であるから、西域から来た、あるいは西域人によって持ち込まれた椒という意味で胡椒という語が用いられたと解される。しかし、7世紀の唐以前は西域経由でもたらされるインド産ペッパーの量は少量であったから、中国ではそれが貴重な薬剤の一つとされ、その産地などに関する情報はきわめて漠然としていた。

6世紀前半に成ったと思われる『齊民要術』には、食物の一つに胡椒肉があげられており、その薬味として葱白、薑、椒、薑撥と並んで胡椒があげられ、豉（納豆）と塩で味付けをすと書かれている。これによると胡椒は肉の調味料に使用されていたことが判る。なお、ここに胡椒と並んで挙げられている薑撥とは、その発音（pi-p'o）からみて、明らかに前述したインドの長胡椒を云うサンスクリット語の pippali の略音字とみられる<sup>(13)</sup>。したがって、6世紀の頃の

中国にはインドの普通の胡椒と長胡椒の双方が中央アジア経由で伝播していたとみられる。

唐代末期、9世紀中葉に成った段成式の『西陽雜俎』には胡椒と長胡椒(= 萹撥)についてのややまとまった記事がある。まず胡椒をインド産と紹介しており、その原産地での名称を味履支(meī-lǐ-ǐ)としているが、これは胡椒のサンスクリット音である maricha をかなり正確に音写したものと解される<sup>(14)</sup>。前述したように、西方には pippali しか伝わらなかったのに対して、東方中国にはマリチャの名も伝わっていたのである。つぎに長胡椒についての記事の中にも、長胡椒の名ピパリを萹撥梨(pi-po-li)ときわめて正確に音写しているのは見事というほかない。

#### (B) 中国に知られた東南アジア産胡椒

8世紀頃とみられる『海薬本草』には、胡椒の条があり、そこには「徐表の『南州記』には南海諸国に生ずるとある。……あるいは云う。日陰に育つのが萹澄茄で、日なたに育つのが胡椒である」と記されている。また、ここに胡椒と同一植物からの産物として書かれている萹澄茄について、同書には「『広志』に、皆南海方面の若胡椒である。実を摘む。実の柄は粗で短い、という」と記されている。

ここに出て来る徐表の『南州記』が徐表の『南方記』のことであるとすれば、少なくとも6世紀以前の書と認められ、また『広志』を郭義恭の作とすれば5、6世紀の書と考えられる。かくして、これらの記述から、5、6世紀の頃南海諸国つまり東南アジア地域の産物としての胡椒が中国に知られたことが判る。

では、この胡椒と同一植物からの産物と記されている萹澄茄とはどのようなものであろうか。これは植物学的研究によってジャワに産する胡椒科のキューベーク(Cubeb、学名 *Piper cubeba*) であると考えられる<sup>(15)</sup>。8世紀の前半に成った『本草拾遺』にこの萹澄茄が挙げられていて、「仏誓国に生ず。状は梧桐と蔓荊の実に似ているが、やや小さい」と記されている。ここに萹澄茄の産地としてみえる仏誓国は、普通中国史料には仏逝国と書かれることが多いが、7世紀から13世紀にかけてスマトラのパレンバン(Palembang)を中心に海洋貿易

国家として栄えたシュリビジャヤ (Sri Vijaya、室利仏逝) 王国を指す。多分このシュリビジャヤを經由して中国に知られたので、中国史料には薯蕷茄をシュリビジャヤ産と記録したのであろう。

ところが実際の産地がジャワであったことは、11世紀末の『證類本草』に薯蕷茄の別名として毗陵茄子と記していることから判明する。つまり毗陵は、その音 pi-ling から推して、唐代の中国史料でジャワのヒンズー国家を訶陵 (he-ling) と記したのと同様に、ジャワを指すものと考えられるからである。

かくして、このジャワ産薯蕷茄と混同され、同一植物からの産物とされた胡椒もジャワ産であったこととなろう。以上を総合すると、8世紀頃の中国では、ジャワ産とはっきり判明してはいなかったものの、ジャワ産の胡椒が、同じジャワ産の薯蕷茄とともに、スマトラ経由で少なくとも少量は伝来していたものと考えられる。

このジャワ産胡椒が古くインドから移植されたものか、或いは現地固有のものかについて、すでに先学の研究があり、野生種がないことや名称が maricha であることなどから、大体においてインドから移植されたものと考えられている<sup>(16)</sup>。おそらく西暦紀元前後に溯りうるインドのヒンズー系人の東南アジア渡来の時代に持ち込まれたものと推定されよう。

### (C) 13世紀初の中国におけるジャワ胡椒の大量輸入

中国では10世紀末から12世紀にかけて、徐々に胡椒の輸入が増加していったことは、宋代の外国貿易取締条令の対象物品中に胡椒の名がみられることで、大体推察することができる。しかし、この当時中国の輸入品としては、アラビア乳香が南アジア・東南アジア産品の中で群を抜いていた。香薬の中では、乳香に次いで白檀、沈香、竜腦などが多く、胡椒はさほど多くなかったようである。したがって、胡椒の産地や輸入経路についても余り新知見はみられなかった。

宋代の南海関係文献中、やや胡椒についての記録がみられるに至るのは A.D. 1178年序の周去非の『嶺外代答』からで、同書には閩婆 (ジャワ) の産物として、胡椒が檀香、丁香、肉荳蔻、白荳蔻、沈香とともに挙げられている。

ところが、それより50年後の趙汝适の『諸蕃志』(1125年序)<sup>(17)</sup>に至って、これまでとは著しく異なり、正確で詳細な胡椒に関する記録が現出する。いま同書の胡椒関係記事を適記すると、以下のごとくである。

①まず卷上、志国では、

④新拖(スダ)の条。「山地に胡椒を産す。粒は小さくて重く、杜板(トゥバン)品に勝る。」

⑤蘇吉丹(スキタン)の条。「胡椒を最も多く産し、年間の気候が良くて豊作だと、貨銀25両で10包ないし20包買える。1包は50升である。気候が悪くて十分に稔らない不作の年は、その半分しか買えない。胡椒を採集する人は辛辣な香気に悩まされ、多くの人が頭痛を病んでいて、川芎を服用して癒している。」

⑥閩婆(東部ジャワ)の条。「この地方の胡椒はほとんどここに集まり、これを買うと貿易船の利益は5倍に達する。それで中国人はしばしば禁制を犯し、ひそかに銅銭を積んで出掛け、交易している。そのため中国政府当局は、たびたびこの地方への渡海を禁止しているが、商人は行先地をスキタンとすり変えて出掛けている。」

②つぎに卷下、志物の胡椒の条にはつぎのように記されている。

「胡椒はジャワのスキタン、トゥバン、パジャジャラン(白花園)、マダンカモラン(麻東)、ジャンガラ(戒牙路)に出る。スダ産を上とし、トゥバン産はこれに次ぐ。胡椒は郊野と村落に生育し、その間に境界がある。蔓は中国の葡萄の如く、住民は竹や木で棚を作って栽培している。正月に開花し、四月に結実する。花は鳳尾のようで、色は青紫である。5月に実を採り、太陽にさらして乾燥させ、倉庫に納める。翌年倉庫から出し、牛車に積んで市場へ運ぶ。その実は太陽にあまり強くないが、雨には充分耐える。だから旱天だと収穫は少なく、雨量が多いと収穫は平年の倍に達する。」

以上の記事から次のようなことがわかる。まず胡椒の生産地は、スダ、ジャワ、スキタン、トゥバン、パジャジャラン、マダンカモラン、ジャンガラの7地域であった。このうちスダはジャワ西端地方であり、ジャワは別名を莆家竜と云うといっており、これはペカロンガンのことである。普通ジャワは広

くはスダ以外のジャワ島の総称であり、狭くはその中心地たる東部ジャワに位置し、トゥバンは東ジャワにあり、パジャジャランは西部ジャワで、ジャンガラは東部ジャワのスラバヤ地方にあったとみなされる。以上のことから、胡椒はジャワ島の北岸沿いに西から東まで広範囲に栽培されていたことが判る。

つぎに胡椒の栽培状態、開花結実、採集、乾燥、年間雨量による収穫量の差異、貯蔵、市場への出荷、などに関する非常に詳細な『諸蕃志』の記録は、おそらく実際にジャワへ往訪した人々の現地での見聞に基いて書かれたものに相違ない。その記録の正確さは驚くばかりで、例えば、スダ産の胡椒が小粒で目方が重く良品であると云っているのはまさしく事実であって、後述する16世紀初のポルトガル人の記録にも、スダ産胡椒はインドのマラバル産より良質だと記されている。このほか、上掲記事のなかには、ジャワ国の住民が竹や木で棚を作って胡椒を栽培していると細かな観察を示しているが、これによると、同地ではすでに胡椒生産が輸出のための栽培農業として展開されてきたらしいことが知られ、まことに興味深い。

また、同じジャワ国の条では、同地で胡椒が最も多く集散されていて、これを手に入ると貿易船の利益が5倍以上になるから、中国人貿易商人たちは中国で輸出禁制となっている銅銭をひそかに持ち出し胡椒と交易しようとしていると記している。一方、中国政府当局は、こうして銅銭が海外流失することを憂慮して中国人のジャワへの渡航をしばしば禁止しているが、商人は行先地を中部ジャワのスキタン国だと偽って中国政府当局の目をごまかしているとも述べている。おそらく、スキタン向けと称して渡海した商人の多くは、利益の多い東ジャワ（ジャワ国）に赴いて交易し、多量の胡椒を中国に運んでいたであろう。

ともかく上掲諸記録から、我々は13世紀前半期におけるジャワ産胡椒の中国への大量輸入の事実と、その胡椒入手のために中国銅銭が大量に持ち出された事実を知ることができる。中国への胡椒の大量輸入は、中国での経済の発展、生活水準の向上によって国民の奢侈嗜好品への需要が増大し、その一環として胡椒の需要も増大をみた結果であったと考えられる。前掲『嶺外代答』の著者周去非によると、12世紀後半には中国商船が交易のためはるばるインドのマラ

バル海岸地方まで出掛けていたようであり、この時代に南海貿易が盛んになりつつあったのである。

#### (D) 14世紀中葉の中国におけるインド、東南アジア産胡椒の輸入

元代（1271—1367）になって、中国船の南方渡海と貿易の展開はますます盛んになったようで、それに伴って胡椒に関する中国人の知見も増大していった。

いま14世紀の前半、2回にわたって広く南海諸国を旅行した中国人旅行家汪大淵がその帰国後（1351年）に著わした『島夷志略』<sup>(18)</sup>によると、胡椒の生産地として①前記宋代の『諸蕃志』に記録されていたジャワ島のほかに②ビルマ南部からマレー半島にかけての地域、③インド南部海岸のマラバル地方、の3地域があげられている。

まず①ジャワ島について『島夷志略』閩婆の条には「閩婆の胡椒は年産万斤である」とある。このほか、東ジャワのある地方と思われる東淡逸でも「胡椒を産し、ジャワに次ぐ」と書いている。

つぎに汪大淵は②ビルマの南部のマルタバン（八都馬）での「胡椒の産出はジャワに次ぐ」と云い、またテナセリムとの中間にあるタボイ（淡逸）について「ここは胡椒の生産においてマルタバンに次ぐ」と書いている。つまり汪大淵はジャワのほかに、新たにビルマ南部からマレー半島にかけての地域を胡椒生産地として紹介しているのである。

さらに汪大淵は③世界第一の胡椒生産地としてインド南部マラバル海岸地域をあげている。このうちまずカリカット（下里 Calicut）について、

「この地の胡椒の産出は世界第一で、産出額は計り知れない程である。……

諸外国の胡椒はみなこの国から輸出されたものである。」

と書き、つぎにクイロン（古里仏 Quilon）について、

「この地の胡椒の産額はカリカットに次ぐ。住民の居住地域に倉庫があつて貯蔵している。1播荷（パハル）は375斤で、10の2を税として取っている。」と記している。マラバル地方における第3番の胡椒生産地として、汪大淵はカリカット北方のファンダライナ（小唄喃）をあげ、同地にも胡椒を生産すると

誌している。

以上の3地域で生産されるマラバル胡椒の輸出について、汪大淵は同地方の代表的港市クイロンと西方ペルシャ湾入口の大貿易港オルムズ（甘埋里）との交通に関連づけて、次のように記述している。

「この国（＝オルムズ）は西南洋にあってシリアに近く、季節風を利用して2カ月でファンダライナに渡海することができる。この国の船を馬船というが、相当大型の船で……二、三層の甲板があり……船底には乳香を大量に積み込み、上部には馬数百匹をのせている。……マラバルからは丁香・荳蔻・青緞・麝香・焼珠・色緞・蘇木・青白花器・瓷瓶・鉄条などを輸入している。またマラバルの胡椒を輸入しているが、その胡椒の非常に多くの部分がオルムズの馬船によって輸出されているので、中国商船がマラバルで買付ける胡椒の量はその10分の1にも達しない。」

いまこの記述によると、マラバル胡椒の9割以上までが西方オルムズ方面へ輸出されていたことが判明するが、この胡椒は前述したように、オルムズから海陸路によって中東から東地中海へ運ばれ、さらにヨーロッパ各地へ送り出されたものと思われる。つぎに我々が注目したいのは、この14世紀前半当時に、中国船がマラバル地方にまで赴いていた事実であり、またその中国船によって、たとえ西方ペルシャ湾方面へ輸出される胡椒の10分の1以下であっても、ともかくマラバル胡椒を買付けていたという事実である。中国船がクイロンにまで渡海し西方のアラビア船と交易していたことは、12世紀後半の周去非によってすでに伝えられていたが、そこには中国船がマラバル胡椒を買付けたということには触れられていなかった。そして13世紀初においても、前記『諸蕃志』の記述による限り、中国人に知られた胡椒はジャワ産のものに限られていた。13世紀末、元朝治下の中国に17年間滞在したのち海路によって帰国の途についたマルコ・ポーロ（Marco Polo）もクイロンに立ち寄り、この地で胡椒が大量に産出すること、またここでアラビア商人や中国商人が貿易を行なっていることを伝えているが<sup>(19)</sup>、中国船が当地産胡椒を積んで帰国したことには触れていない。それより50年ほど後のアラビア人旅行家イブン・バトゥタ（Ibn Battuta）もマラバルが胡椒の大生産地であったことは充分知っており、中国船の此地への渡

海を語り、彼自身カリカットから中国船に乗船しているが、同地産胡椒の中国輸出については語っていない<sup>(20)</sup>。ひとり汪大淵のみがマラバル胡椒の中国船による買付け輸入の事実を明瞭に語っているのである。

こうしたことは、中国での胡椒消費や南海胡椒の輸入動向との関連で、どのように解釈すべきであろうか。按うに、13世紀に始まった中国のジャワ胡椒の輸入は、中国での消費増大に応じて増加の一途をたどり、14世紀の半ばに至って、汪大淵が伝えるように、ジャワ胡椒とともにビルマ南部マレー半島北部の胡椒に注目し、さらに世界第一のマラバル胡椒の産出を次第によく知るようになり、中国船の同地域への渡海も盛んとなって、このマラバル胡椒を少量でも買付けるようになっていた、と考えるべきではなからうか。マルコ・ポーロがマラバル地方を通過した13世紀末においては、まだ同地産胡椒の中国輸入が行なわれる状況にはなっていなかったのかも知れない。

しかし、中国での胡椒大消費時代はすでに13世紀の前半から始まっていたことは先述したように事実であり、13世紀末には一層それが進んでいたようである。前述した13世紀末のマルコ・ポーロの記録には、「著者たるわたくし、すなわちマルコ氏自身がカーンの税官使に聞いた所だが、キンサイ市で毎日消費する胡椒は、何と驚くなかれ実に1荷223ポンド入りのもの43荷にもものぼっているとのことである。」とあり<sup>(21)</sup>、その頃の杭州（キンサイ）市の胡椒の消費量は1日約9,500ポンドにも達していたという。これによると、杭州市だけで一年間の消費量が約1,500トンにも上ることになってしまう。したがって、この数値には、マルコ・ポーロが杭州市の戸数を160万戸としていることなどと共に、あまりにも誇張が多く、にわかには信頼することはできないが、ともかくこの史料によっても、13世紀末当時の中国で莫大な量の胡椒が消費されていたことだけは間違いあるまい。

#### (E) 15世紀初の中国に知られた南アジア・東南アジアの胡椒

元朝に代って中国の支配者となった明王朝（1368—1644）は、建国当初から中国私船の海外渡航を禁止する、いわゆる海禁政策をとったので、中国船の東南アジアへの渡海も著るしく減少した。中国船の大きさも、前の元朝時代に比

べて小型化したものと考えられている。かくて明代の中国船の南海方面への進出は、もはやインド南岸地方にまでは到らず、その活動舞台は東南アジア海域に限られ、スマトラ西北端部をその航海の極西限界としていたようである。もちろん、これはあくまで中国私船の場合についてであって、政府の艦船派遣については、たとえば14世紀前半の永楽帝時代、1405年から1433年にかけて行なわれた東南アジア・南アジア・中東・東アフリカまでの大艦隊派遣、いわゆる鄭和の西征のような例もあったことを忘れてはならない。

ところで、そのスマトラ西北部地域が胡椒の生産・輸出地域としてはじめて中国史料に現われるのは、15世紀前半のことであった。上述した鄭和の西征の際、この大船隊の通訳の一人として参加した馬欽は、その著『瀛涯勝覽』（1416年序）<sup>(22)</sup>において、スマトラ島西北端の蘇門答刺（のちの、アチェ Aceh 地方）について、

「胡椒は山間に住む人びとが農園を作って栽培している。藤に似た蔓がのびて広東の甜菜のような黄白色の花が開き実を結ぶ。若いうちは青く、熟すれば紅くなる。成熟一步前の頃に摘み取り、太陽に晒して干し、売りに出す。果実の粒の虚大なのが、この地方の胡椒である。中国秤で100斤ごとに金銭80、銀になおして1両で売られる。」

と記しており、このスマトラ西北部地域が胡椒生産地帯であることを紹介している。

また馬欽と同じく鄭和の西征に通訳として参加した費信も、その著『星槎勝覽』（1436年序）の蘇門答刺の条で、その地域で胡椒が栽培されていることを伝えている。以上の中国人記録のほか、15世紀前半の1419年から44年までの25年間をアジアで過したイタリア商人ニコロ・デ・コンティ（Nicolo de' Conti）は、スマトラで胡椒を見て、それをキツタにたとえている<sup>(23)</sup>。以上の3記録ともに、著者たちの実地見聞によって書いたものに相違ない。

こうした3つの胡椒記録について注目されるのは、これらの記録がこのスマトラ西北部地域の胡椒栽培について記した最初の記録で、これ以前に此地域の胡椒生産について触れた史料が全くないという事実である。すなわち、前述のマルコ・ポーロも汪大淵も、また汪大淵と同時代のイブン・バトゥータも、こ

のスマトラでの胡椒産出については全く記述していない。以上のことからすれば、このスマトラ西北端地方での胡椒の栽培開始は、早くて14世紀末あるいは15世紀初頭と考えてよいのではなかろうか。

あるいは、この地域での胡椒栽培の開始は、インド南岸の胡椒栽培地帯から交易に渡来したムスリム商人の示唆によってであったかも知れない。ともかく、この地域での胡椒栽培の開始は、船も小型化し、元代を最後にもはやインド南岸地方にまで渡海しなくなった一般の中国商船や商人にとってまことに好都合なことであったと思われる。中国商船は此地で、馬歛も記しているように、マラバル胡椒よりやや品質は劣るものの値段の安いスマトラ胡椒を買入れて帰国したのであった。

つぎに、元代には中国船も渡海してそこの胡椒を輸入したインドのマラバル海岸地方における胡椒の生産と貿易は、この明代にどうなったのであろうか。

前に触れた馬歛は、マラバル海岸のコチン（柯枝国）について、

「この地には、別にこれといった産物はないが、胡椒が沢山できるので、多くの住民は農園を作って胡椒を植え生業としている。毎年胡椒が成熟すると、この土地の物持ちが買い集め、沢山倉庫に貯蔵しておき、各方面の商人が買いにやってくるのを待っている。そして播荷（バハル）で価格を決める。」

と記しており、カリカット（古里国）については、

「胡椒は丘陵地帯の住民が農園を作って多く栽培している。10月になると胡椒は熟するから採集し、太陽に照らしてよく乾かして売る。胡椒の買付け商人がやってきて買い集め、役所の倉庫に貯える。もし胡椒を買う者が来れば、役所が発売し、その数量によって税金を計算し役所に納付させる。胡椒1播荷（バハル）ごとに売値は金銭200箇である。」

と記している。これらの記事によると、マラバル海岸地方では、前代と同様、コチンやカリカットなどを中心に多量に生産が続けられていたことが判る。そしてこの胡椒生産と流通について、政府当局の取締りや支配（政府倉庫への貯蔵や税金徴収）が行なわれたことも判明する。

しかし、このように胡椒の生産・貿易についての一般的状況についてはかなり詳細に語っているものの、これらの史料では中国船のマラバル来航と胡椒買

付けについては全く触れておらず、そうした事実がなかったことを我々に示している。この点については、すでに本節の冒頭で指摘しておいた通りである。

つぎに、中国に最も早く注目され輸入されたジャワの胡椒生産は、この15世紀前半にはどのようになっていたのであろうか。

鄭和の大艦隊はジャワにも数回にわたって往訪しており、したがってこの艦隊に参加した馬歡や費信も、それぞれの著書においてジャワについての記事を書いている。しかし、胡椒については一言も触れていない。このことからすれば、東ジャワの胡椒は、この頃では、中国人が本国向けとして大規模に取扱うほど主要な貿易商品ではなかったのであろう。

#### IV 16世紀初頭の南アジア・東南アジアにおける胡椒の生産と貿易

アジア産香料のヨーロッパへの流入の重要経由地である東地中海地域での政情不安や品不足によって、15世紀末のヨーロッパ市場において胡椒価格の高騰がみられたが、このことは、ポルトガルの航海家たちが海路インドへ至る道を求め続ける直接的契機となった。1498年ヴァスコ・ダ・ガマがついに喜望峰経由で南インドのカリカットに到達し、同地で胡椒の入手に成功して以後、ポルトガルは毎年のように相次いでインドに船隊を送り出し、南インド各地において胡椒や他の香辛料を入手し、それらをリスボンに送付することに努めた。そうした事業の推進は決してつねに平和裡に行なわれた訳ではなく、当時このインド洋や東南アジア海域での貿易の主導権を握っていたイスラム商人勢力を排除するために、ポルトガルは武力を最大限に利用したのである。イスラム商人勢力には、当時これに対抗しうるような武力を全く保持していないといった事情もあって、この王室国家権力を背景に展開するポルトガルの武力行使は、短期間のうちにきわめて大きな成果をあげることができた。

こうした武力行使によって、ポルトガルは1510年代までに、インド洋や東南アジア海域におけるその支配体制をほぼ確立しえたのである。1510年には、ポルトガルはゴア (Goa) をアジア支配における中心地と定め、その支配網をさらに東方に拡げるべく翌1511年には東南アジアの貿易中心地としての地位を占め

ていたイスラム王国マラッカ (Malacca) を占領し、その近隣諸国に対してはもちろん、翌1512年には早くもその触手を丁香・肉荳蔻の唯一の産地たるモルッカ諸島 (Moluccas) にまで届かせていた。ポルトガル王室は、こうした支配網の確立によって、アジア香辛料の独占的支配を図ったのである。たしかに、こうしたポルトガルの進出は、ペルシャ湾・紅海から中東—地中海—ヴェネチア (Venetia) を経由するヨーロッパ旧来の香辛料貿易ルートにかなりの衝撃を与えたことは確かであった。

以下には、こうしたポルトガルのアジア進出の初期に当たる1510年代のインド・東南アジアにおける胡椒の生産と貿易の様相を検討してみたい。

#### (A) 1510年代のインド・東南アジアにおける胡椒の生産状況

トメ・ピレス (Tomé Pires) は、ポルトガルの占領後間もないインド (1511—12年) やマラッカ (1512—15年) に滞在したポルトガル人であるが、彼は往訪先各地での見聞を基に、アジア地誌『東方諸国記』 (*Suma Oriental*)<sup>(24)</sup> を書いたが、その中には当時の東南アジアや南アジア各地での胡椒の生産と貿易に関する貴重な記録が含まれている。彼はマラッカ滞在中は、同地の商館の書記兼会計掛および香料の管理人の職についていたので、香料に関する情報については他の人々にもまして一層の注意を払っていて、それが彼の著書にも反映されていると考えられる。

トメ・ピレスは、南アジアおよび東南アジア各地での胡椒の生産地について、①インドのマラバル地方、②スマトラ西北部地方、③マレー半島、④ジャワのスダ地方、の4ヶ所をあげ、以下のように説明している。

①まずインドのマラバル地方について「胡椒はマラバルには約2万バハルあって、シャトゥアからカヤ・コウラン王国にかけて産し、コウラン、クランガノールにも若干ある」と記しており<sup>(25)</sup>、同地方での年間胡椒生産量を約20,000バハルとしている。いま、これを英トンに換算すると3,750トンになる。したがって此地方の胡椒生産額を約3,800トンとみなしてよいであろう。

②スマトラ西北部については、ベディルとパセの2地域を胡椒生産地としてあげている。まずベディルではかつて15,000バハルの生産があったが、近年で

は2~3,000バハルに落ち、年によっては豊凶の差はあるものの、平均的には6~7,000ないし10,000バハルだとしている<sup>(26)</sup>。この平均値によると、1,070トンから1,785トンになり、平均して1,400トンとみなしてよかろう。つぎにペスでは8,000バハルから10,000バハルとしており<sup>(27)</sup>、これは1,430トンから1,785トンということになるが、平均1,600トンとみてよいであろう。したがって、スマトラ西北部地域としては、合計3,000トンの胡椒生産があったとみられる。なおピレスは『瀛涯勝覧』の著者馬欽と同じく、スマトラ産胡椒はコチン（マラバル）胡椒より品質が悪いと書いている<sup>(28)</sup>。

③つぎにマレー半島については、ケダとパタニの2生産地域をあげている。まずケダについて約400バハルとしているので<sup>(29)</sup>、これは71トンに相当する。つぎにパタニでは700ないし800バハルとしているので<sup>(30)</sup>、これは125ないし143トンとなる。以上の2地域を合せて、マレー半島での胡椒生産量は約200トンということになる。

④ジャワのスダでの胡椒生産量を6,000バハルとしている<sup>(31)</sup>。これは178トンで、約180トンとみなされよう。ピレスによると当地の胡椒はコチン産よりも若干良質だとのことである<sup>(32)</sup>。なお、のちにスダ王国の支配下で胡椒の生産地として有名になるスダの対岸スマトラ島のランポン地方（この当時のスカンポン）について、「胡椒も若干あって良質だということである」<sup>(33)</sup>と、この地方の胡椒生産が始まりかけている事情を伝えているのは面白い。

以上のようなトメ・ピレスの記述によると、16世紀初頭の南アジア（マラバル地方）での胡椒生産量は約3,800トン、東南アジア（スマトラ西北部、マレー半島、ジャワのスダ）での胡椒生産量は約3,380トンに達していたことが判る。両者の合計、すなわち全胡椒生産量は約7,200トンであった。このうち、インドのマラバル地方とスマトラ西北部地方とが胡椒の2大生産地であったと云える。

スマトラ西北部での胡椒の栽培開始と増産とには、インドから此地に到来したムスリム商人の示唆による可能性をすでに指摘しておいたが、基本的には北欧を中心とする14世紀から15世紀にかけてのヨーロッパでの胡椒需要量の増大と中国での前代に引続いての需要増大とに大いに関連があると思われる。このうちヨーロッパ向けは、15世紀末まではほとんどインド（マラバル）からペル

シャ湾と紅海を經由して、さらに16世紀に入ってからにはインド南岸地方から喜望峰經由で直接ヨーロッパに至るルートも加わって、ヨーロッパに送られたが、マラバルの生産量だけでは、經由地の中近東での消費量をも考慮すれば、インドからの西方向け輸出分をまかなうには充分ではなくなった。そこでその不足分を補うためにスマトラ西北部での胡椒生産が推奨され、その生産量の一部がインドへ輸出されたものと考えられる。また同時に、中国における需要の増大に應えるという側面も見落せないと思う。

なお、ここで16世紀初の東ジャワでの胡椒生産について一言しておく、トメ・ピレスは、やはり先に紹介した15世紀前半の中国記録におけると同様、この東ジャワでの胡椒生産については全く言及していない。それはこの地方の胡椒生産がポルトガル人の注意をひくほど大規模には行なわれなくなっていたということであろうか。

## (B) 1510年代のインド・東南アジア産胡椒の輸出状況

つぎに、南アジア・東南アジア産胡椒が、1510年代において、どこにどれほど輸出されたかの点について考察してみよう。

まず中国向け輸出について検討する。

1510年代当時の中国での胡椒需要量はどれほどであったのだろうか。トメ・ピレスは、マラッカからの輸入品のうち当時の中国で価値のある商品について、

「主要な商品は胡椒である。彼ら（中国人）は毎年10隻のジャンクが積荷する胡椒を、もしそれだけの数の船が同地に行けば、買入れるであろう。また丁字や少量の肉荳蔻、プシヨ、カシヨ、そのほか若干の品物および香木、多量の象牙、錫、蘆薈を買うであろう。また沢山のブルネイの竜腦、朱色の数珠玉、蘇木、それにシンガブラに産する黒い木材を多量に買入れる。また彼らはカンバヤ産の玉髓、緋色の呉縵、各色の毛織物も買うが、胡椒を除くと、その他の全てはとるに足らぬ品物である。」<sup>(34)</sup>

と云っている。また1510年2月にマラッカからアフォンソ・デ・アルブケルケ宛に出したポルトガル人ルイ・デ・アラウジョ（Rui de Araújo）の手紙には、

中国船のマラッカ来航について「毎年8ないし10隻のジャンクがマラッカにやってきて、多量の胡椒と若干の丁香を自分たちの国に持ち帰ります。」と報告していた<sup>(35)</sup>。

そこで当時南海貿易に従事していた中国商船の大きさを考えると、大体400トンないし500トンの積載能力のある船であったと考えられる<sup>(36)</sup>。そしてその積荷の半分が胡椒であったとすれば、10隻分で2,000ないし2,500トンということになる。つまり、16世紀初頭の中国では、胡椒を南海諸国から一年間に2,000ないし2,500トン輸入していたことが判る。

このような中国の需要量を充すために、どの地方産の胡椒が充てられたのであろうか。

前掲トメ・ピレスはマレー半島のケダ産胡椒について「この胡椒は人々がパセーとペディルからシアン（シャム）を經由して運んできたものと一緒にシナへ行く」と記している<sup>(37)</sup>。おそらくこれはケダ商人がスマトラに赴いて買ってきた胡椒とケダ産胡椒を一緒にして中国に輸出することを記したものであろう。シャム湾側に位置するパタニで産出する胡椒も、おそらくこのケダ産と同様に、中国向けに輸出されたものと思われる。したがって、マレー半島産の200トンは全部中国向け輸出に充てられたと解される。

つぎに、スマトラ西北部（ペディルとパセ）産胡椒について、トメ・ピレスは前掲記事のごとくシャム（実際はケダ）経由で中国に輸出される分があったことを記しているが、他方、ベンガル商人がパセにおいて胡椒を買い入れることも記しており<sup>(38)</sup>、このスマトラ西北部（ペディルとパセ）に來訪する外来商人の中心がグジャラート商人などインド各地の商人であったことからすれば、当然インドへも多量が輸出されたと考えられる。そこで、いまこのスマトラ西北部産胡椒は、その半分づつが中国とインドへ輸出されたと考えれば、この地方産胡椒約1,500トンが中国へ輸出されたものと推定される。

つぎにスダ産胡椒の輸出先について、トメ・ピレスは何も記していないが、当地が中国船の来航に便利であることなどを考慮し、当地生産量のうち半分が中国へ輸出されたと考えれば、約900トンのスダ産胡椒が中国へ輸出されたと推定される。

以上3地域からの中国向け輸出分を合計すると約2,600トンということになり、これは先に東南アジアに來航する中国船の年間運搬能力から推定した輸送量(2,000~2,500トン)とも大体一致することになり、ほぼ実態に近い数値であろうと考えられる。以上のほか、トメ・ピレスには前述のように記載はないものの、東ジャワ産の胡椒があった筈であり、同地にこの当時多数の華僑が在住していたことなどを考え合せると、そのうちの幾らかは中国へも輸出されていた可能性があるだろう。したがって、中国への胡椒輸出量は合計で2,600トン以上、おそらく2,700トン近い量であったのではなかろうか。

つぎに、この1510年代にインドからヨーロッパ向けに輸出された胡椒の量について検討してみよう。

まずポルトガル人がコチン(Cochin)など南インドの港市からリスボンに向けて送り出した胡椒の量はどれほどであっただろうか。当時インドからリスボンへ向けて年間平均約5隻が就航したと考えられ<sup>(39)</sup>、その船は500トンないし600トンのナウ(大型船)であった<sup>(40)</sup>。そして全積載量の半分が胡椒であったとして、年間1,250トンないし1,500トン、平均すれば約1,400トンが輸出されたものと考えられる。ある研究者の推定によると、1,500年ごろのヨーロッパにおける年間香辛料輸入全量は約1,200トン、それが1560年ごろには1,800トンに達したとみられている<sup>(41)</sup>。いま、1510年にも1560年代とほぼ同じ水準であったとみなし、このうち胡椒は香辛料全体の6割として計算すると約1,100トン、という年間輸入量となり、船の積載能力から算出した上掲約1,400トンはかなり過大評価にすぎようである。なお、16世紀末のオランダ人リンスホーテン(J.H. van Linschoten)は、1580年代当時のポルトガル船による胡椒年間輸送量を2,000トンないし2,400トンと推定している<sup>(42)</sup>。これからみれば、1510年代についての上掲1,400トンは充分可能性のある数値のようにも思われる。とくに、1510年代から少なくとも1530年代までは、ポルトガルがヨーロッパの胡椒輸入量のほとんど全量に近い量を握っていたとさえ云われている<sup>(43)</sup>ことを考慮すれば、なおさらである。

ともかく、ここではポルトガルによる胡椒輸出量を1,400トンとし、これに若干量たとえば50~100トンは、他の高級香辛料(丁香、肉荳蔻、荳蔻花など)とともに、旧来のアレキサンドリア—地中海—ヴェネチア経由ルートでヨーロ

ッパに輸出されていたとすれば、ヨーロッパに輸出された胡椒の量は合計約1,500トンということになる。

すでに述べた中国への輸出量2,700トンに比べると、この全ヨーロッパへの輸出量1,500トンはきわめて少量で、16世紀初頭の胡椒の消費地としては中国が世界第1位であったことが判る。

また、これら両地域での消費量合計4,200トンを全生産量7,200トンから差引いた残り3,000トンが、主として南アジア・東南アジア・中近東地域での消費分に相当するということも判明しよう。しかし、トメ・ピレスがベルシャでの胡椒消費について

「(オルムズに……) 多量の香薬—主として胡椒—が持ち帰られる。それはペルシアで多量に消費される。これはかれらがドイツ人よりもポタージュ愛好者であり、従ってそれはかれらの間で重要な商品で、商人はそれを国内の至る所で売り捌くからである。」<sup>(44)</sup>

と云い、リンスホーテンがインドおよび近隣地域での胡椒使用について、

「カナリーン胡椒 (=劣等品) は別として、他の胡椒はインディエならびにオリエント東方諸地域のインディエ人によってさかんに使われ、その消費量は、年々各地に輸出される額をはるかに上回るくらいだ。インディエ人がこれほど大量の胡椒を消費するのは、どんな料理にも必ず一握りの胡椒を、しかも潰さないでそのまま入れて食べるからである。」<sup>(45)</sup>

と記していること、などからも容易に推察されるように、この16世紀当時にはこれら3地域においてすでにかなり多量の胡椒が消費されていたらしいことからすれば、この3,000トンという量は実際のこれら3地域における胡椒の消費量としてはかなりの過少評価であるかも知れない。おそらく、実態的には、胡椒の生産量は、トメ・ピレスの掲げる量よりもっと多量にあったのであり<sup>(46)</sup>、生産地域たる南アジアや東南アジアでの消費分は、そうした不明分中かなり含まれている可能性が高いと考えられる。

## V. あとがき

本稿では、インド・東南アジアに産出する重要香辛料の一つである胡椒を取りあげ、その生産と貿易について、西暦紀元前に溯るその初期から16世紀初頭のポルトガル勢力のアジア進出の初期までの各時代・各地域別の様相についていささか検討を加えた。そして胡椒の国際経済上にもつ重要性は、時代の降るとともに東西両洋において一層増大していった事情もおおよそ判明したように思う。

もちろん、こうした胡椒の国際経済上の重要性は、本稿で取りあげることのできなかつた16世紀中葉以降においても、決して直ちに失なわれてしまった訳ではない。

さきに本稿でも触れたように、ポルトガルのアジア支配体制は、1498年のインド南岸地方への到着時に始まり1510年のゴアのアジア支配中心地としての設定、翌1511年のイスラム王国マラッカの占領、さらにはそれに引続いての香料（モルッカ）諸島への到達および紅海・ペルシャ湾方面でのイスラム勢力の打倒の成功によって、基本的には1510年代までに一応の確立をみた。南アジア・東南アジア海域での武力に支えられたポルトガル勢力のイスラム商業勢力に対する経済的優位はほぼ明らかとなり、こうしてポルトガルのアジア進出の重要目的の一つであった胡椒など香辛料の独占的支配もかなりの程度まで実現されたといえる。

しかし、実はそのポルトガルの商業的優位もさほど永くは続かなかつたようであり、おそくとも1540年代からは各地のイスラム商業勢力の巻き返しや、ポルトガルのアジア支配体制そのものの内部矛盾の露呈—内部腐敗などによって、次第にポルトガル勢力の商業的優位性が崩れていったとみられる。一旦はポルトガル勢力によってほとんど閉じられてしまっていた旧来の紅海—地中海経由の香辛料貿易ルートがイスラム商業勢力によって再開されていったこと<sup>(47)</sup>などは、その象徴的事例だと云えよう。

こうした16世紀中葉から以後の、ポルトガル勢力とイスラム商業勢力との間

の胡椒などアジア香辛料の獲得とその貿易をめぐる競争についての実態を究明することが、筆者の香辛料貿易史研究の次の課題である。

## 注

- (1) 高橋保「15世紀のモルッカ・バンダにおけるイスラム化と丁香・肉荳蔻貿易」*Bulletin of the Sohei Nakayama IUJ Asia Development Research Programme*, Vol. I. March 1989. pp. 41-67.
- (2) 胡椒の植物学的性質や香辛料としての特徴については、下記文献を参照した。山田憲太郎『東亜香薬譜—スパイスルートの研究—』東京、法政大学出版局、1982年、254—255ページ。
- (3) 山田、前掲書、257ページ。
- (4) Lucien Guyot, *Les Épices*. Deuxième édition, Paris, Presses Universitaires de France. 1972. 池崎、平山、八木共訳『香辛料の世界史』東京、白水社、1987年、9ページ。
- (5) 中野定雄、中野里美、中野美代共訳『プリニウスの博物誌』東京、雄山閣、1986年、第II巻、540ページ。
- (6) 同上書、第I巻、268ページ。
- (7) ローマとインドの貿易については下記文献参照。E.H. Warmington, *The Commerce between the Roman Empire and India*, Second edition, London, Cruzon Press, 1974. H.G. Rawlinson, *Intercourse between India and the Western World*, Cambridge, 1926.
- (8) G.R. Tibbetts, *A Study of the Arabic Texts Containing Material on South-East Asia*, Leiden, Brill, 1979, pp. 40, 75.
- (9) Buzurk. b. Shahriyār ed., *Kitāb 'Ajā'ib al-Hind*. 藤本勝次、福原信義訳注『インドの不思議』大阪、関西大学出版・広報部。1978年、66、154ページ。
- (10) 前掲『香辛料の世界史』24—25ページ。
- (11) 同上書、19ページ。
- (12) 同上書、18ページ。
- (13) 山田、前掲書、277ページ。
- (14) 同上書、279ページ。
- (15) 同上書、280ページ。

- (16) 同上書、255—266ページ。
- (17) 『諸蕃志』に関する研究として、以下のような諸文献がある。F. Hirth & W.W. Rockhill, *Chau Ju-kua, His Work on the Chinese and Arab trade in the twelfth and thirteenth Centuries, entitled Chu-fan-chi*, St. Petersburg. 1911. 馮承鈞『諸蕃志校注』台北、台湾商務印書館、中華民國56年。
- (18) 著者汪大淵と『島夷志略』の成立過程については下記文献参照。杉本直治郎「『忘れられたる帝国』その他に拾う—汪大淵に関することども—」『東南アジア史研究Ⅰ』東京、日本学術振興会、1956年、579—602ページ。
- また『島夷志略』の研究書として、以下のものが挙げられる。藤田豊八『島夷志略校注』国文学庫本、1935年。蘇繼底『島夷志略校釈』北京、中華書局、1981年。
- (19) Aldo Ricci, *The Travels of Marco Polo*, translated into English from the Text of L.F. Benedetto, London, 1931. マルコ・ポーロ著、愛宕松男訳注『東方見聞録2』東京、平凡社、1971年、215ページ。
- (20) H.A. Gibb, *Ibn Battuta: Travels in Asia and Africa. 1325-1354*. Reprint edition, Karachi, Indus Publications, 1986, pp. 234-240.
- (21) 愛宕訳、前掲書、65ページ。
- (22) 本書の研究文献として、以下のものがある。  
馮承鈞『瀛涯勝覽校注』北京、中華書局、1955。小川博訳注『馬欽、瀛涯勝覽—鄭和西征見聞録—』東京、吉川弘文館、1969年。
- (23) J. Frampton ed., *The Most Noble and Famous Travels of Marco Polo Together with the Travels of Nicolo de' Conti*, Second edition, London, A&C Black, 1937, p. 129.
- (24) Armand Cortesão, *The Suma Oriental of Tomé Pires and the Book of Francisco Rodrigues*, 2 Vols., London, 1944. Works issued for the Hakluyt Society, II, No. 89, 90. 生田、池上、加藤、長岡訳注『トメ・ピレス東方諸国記』大航海時代叢書V、東京、岩波書店、1966年。
- (25) 上掲『トメ・ピレス東方諸国記』182ページ。
- (26) 同上書、262ページ。
- (27) 同上書、269ページ。
- (28) 同上。
- (29) 同上書、216ページ。
- (30) 同上書、219ページ。
- (31) 同上書、299ページ。
- (32) 同上。

- (33) 同上書、285ページ。
- (34) 同上書、241ページ。
- (35) *Cartas de Afonso de Albuquerque, seguidas de Documentos que as elucidam*. Lisboa, 1884-1935, 7 Vols., Vol. III. pp. 5-12. 邦訳は生田・池上訳注『ジョアン・テ・バロス アジア史II』大航海時代叢書、第II期第3巻、岩波書店、1981年、補注436ページ。高橋保、前掲論文、56ページ。
- (36) J.C. van Leur, *Indonesian Trade and Society: Essay in Asian Social and Economic History*, The Hague, W. van Hoeve, pp. 130, 374 より推定。
- (37) 前掲『トメ・ピレス東方諸国記』216ページ。
- (38) 同上書、197ページ。
- (39) いま D.F. Lach, *Asia in the Making of Europe*. Vol. I. The Discovery, Book I p. 140 にみえる統計表によって計算すると、1497-1579年での平均リスボンの年間帰還船隻は約4隻となるが、これはリスボンに到着した船隻であり、途中での沈没船の存在や、後年1580年代には年間5隻と規定していたこと、などを考慮して、ここでは年間5隻とした。
- (40) Jan Huygen van Linschoten, *Itinerario, voyage ofte schipvaert naer Dost ofte Portugaels Indien*, Amsterdam, 1596. 岩生、渋谷、中村訳注『リンスホーテン、東方案内記』大航海時代叢書VIII、東京、岩波書店、1968年、762ページ補注12より推定。
- (41) F.C. Lane, "The Mediterranean Spice Trade", *American Historical Review*, Vol. 45, 1940, p. 587.
- (42) 前掲『リンスホーテン 東方案内記』624、627-628、631ページ。
- (43) 浅田実『商業革命と東インド貿易』京都、法律文化社、1984年、35ページ。
- (44) 前掲『トメ・ピレス 東方諸国記』89ページ。
- (45) 前掲『リンスホーテン 東方案内記』475ページ。
- (46) 山田、前掲書、306ページでは、マラバルおよびスマトラ北西部で各々4,000トン、としており、したがって南アジア・東南アジア合計では9,000トン近くの生産額を推定しているようである。
- (47) C.R. Boxer, "A Note on Portuguese Reactions to the Revival of the Red Sea Spice Trade and the Rise of Atjeh, 1540-1600", in *Portuguese Conquest and Commerce in Southern Asia, 1500-1750.*, London, Variorum Reprints, 1985, pp. 415-428.