

大航海時代以前の南アジア・東南アジア における肉桂の生産と貿易

高 橋 保

I. はしがき

近代までの東西交渉史上において、その重要な焦点の一つが、熱帯アジア産の香辛料（Spices）にあったことはすでに周知のところである。中近東やヨーロッパからの南アジア・東南アジア進出の最重要目的の一つは、この香辛料の獲得にあったのである。そうしたアジア産香辛料のうちの主要なものの生産と貿易史について、筆者はすでにモルッカ諸島特産の丁香（Clove）と肉荳蔻（Nutmeg）、およびインド・東南アジア産の胡椒（Pepper）を取り上げて検討を加えた⁽¹⁾。

そこで本稿においては、上記の丁香・肉荳蔻・胡椒と並んで最も重要なアジア産香辛料の一つとされている肉桂（英語でいう Cinnamon と Cassia）を取り上げ、その生産と貿易史について若干の考察を展開することとしたい。

ここで問題とする肉桂とは、主として種々の肉桂樹の樹皮と小枝を乾燥したものであるが、そのほか葉・花・果実・根なども薬用に供せられることがある。肉桂樹はクスノキ科の薬用植物で、①インド本土とスリランカ（旧セイロン）島、②東南アジア島嶼部、および③南部中国からインドシナ東部、の大きく分けて三地域に生育し、かなり多種のものがあるが、現代ではこのうちスリランカ産肉桂はシンナモン（Cinnamon）、中国産肉桂はカッシア（Cassia）と通称されている。

いま主要な肉桂樹の各々について、簡単に紹介すると、以下のようである⁽²⁾。

(1) *Cinnamomum cassia* 中国南部からベトナム北部にかけて生育してお

り、いわゆる中国肉桂の主体をなし、カシヤと通称する。常緑の喬木。樹高は約50フィート。樹皮は灰色で平滑、肥厚し辛くて甘味はあるが、シンナモンに比べると収斂性に富み、ビッターで香気はやや劣る。葉は長楕円形、暗緑色で光沢がある。栽培地は1000ないし3000フィートの丘陵傾斜地で、植付け後6年目頃3～5月に切りとり、小枝や葉を去り、適当な長さに切って樹皮を剥ぎ、外皮を取り去り、乾燥して肉桂とする。

(2) *C. zeylanicum* スリランカや南部インドを中心に、東南アジアなどにも生育するシンナモンである。樹高は20～40フィート。枝条を多く出し、樹皮はやや厚くて灰褐色。香味はカシヤとくらべてスウィートで、肉桂中の最優良味である。軽軟な砂質の腐植土に富む土地が生育に適し、湿地では発育不良で苦味を増すといわれている。繁殖は種子あるいは挿木により、樹皮は幼木ほど香気が高く、大体2年目の芽条を切り取り、5、6月また10、11月に採集する。すなわち樹液が流動し始め、新芽の発しようとする時が最も良いとされる。小枝を適当な長さに切り、剥皮乾燥してシンナモンを作る。カシヤとの差は、樹皮の主成分であるシンナミック・アルデハイドの他に、葉にオイゲノール、根にカンフル分を多く含有することである。

(3) *C. tamala* 北部インドから上ビルマおよび雲南にかけて生育する。あまり高くない常緑樹で、3000ないし7000フィートの高地に生育し、香気は強い。材は灰赤色、肌理緊密で屈曲多く、佳香を有する。樹皮は褐色、緻密で堅く、しわがあり、香気と甘味に富む。葉は丁香ような匂いが特に強い。葉を主として用い、樹皮をも用いる。この別名をインドでカシヤ・リグネア (*Cassia lignea*) と通称しており、つぎの(4)と(5)をふくんでいる。

(4) *C. obtusifolium* インド東北部から雲南、インドシナにかけて生育する常緑樹。樹皮はやや堅くて光沢がある。根の皮はシンナモンに似て、樹皮と根皮を使用し、葉は(3)のタマラの代用となる。

(5) *C. iners* 主としてインドシナ東部および島嶼部、東南アジア各地に生育する喬木。樹皮は灰色で滑潤、波状の帯がある。内皮は新鮮なときは(2)のシンナモンに近い香味があるが、乾燥すればカシヤ・リグネアの上品に近い。材はクス材によく似た香気を放つ。

いま、これら主要肉桂樹の樹皮・花（果実）・葉・根の各部分を植物成分の点から大別すると、(イ)シンナミック・アルデハイド（樹皮）、(ロ)カンフル（根と幹）、(ハ)サフロールもしくはオイゲノール（葉・花・果実）、(ニ)リナロール（材）、の4つに大別される。肉桂本来の香味はシンナミック・アルデハイドを主成とするが、カンフルとリナロール分に近いものが根部にある。またサフロールもしくはオイゲノール分を多く含む葉と花（果実）は丁香臭に近い。

最後に、この肉桂樹は、現在ではインドから東方のアジア南部地域に生育し、インド以西の地域には全く生育していないのが特徴としてあげられる。もっとも、こうした肉桂の生育分布が歴史時代を通じて古来一貫してそうであったかという点になると、ヨーロッパの古代文献のなかにアラビア産や東アフリカ産の肉桂の存在を記述するものが多くあるなど、種々議論のあるところであり、その点については、インド肉桂との関連において、後に詳しく触れられるであろう。

II. インドおよびヨーロッパにおける肉桂の名称

(A) インドにおける肉桂の名称

古代のインド人がいつごろから肉桂を使用するようになったのだろうか。きわめて古い時代まで溯りうるのは事実であったとしても、それがいつからかはっきりしたことはよく判らない。薬物の研究はベータ時代から始まり、『アタルバ・ベータ』では薬物と香料の区別はなく、香料はすべて薬物であるとされていた。この考え方は、生命の科学である『アユル・ベータ』それから古代インドの薬物を集大成した薬方書である『チャーラカ』や『スシュルータ』などに至るまで一貫している。しかし『ラーマーヤナ』や『マハーバーラタ』などの古代詩には、後代に香料とみられた薬品の名を多く挙げており、薬物と表裏して古代から香料を用いていたのは事実だと考えられる。

そこで古代のインド人が肉桂に与えた種々の名称について考えてみることにする。そのことが、古代インドで古くから肉桂を使用していたことを知る一つ

の手掛りになると考えられるからである。

(1) 樹皮 サンスクリット語の *tvāc* は、人間の皮や獣皮とともに、植物の皮を意味し、さらに桂皮の意となり、*tejah* とともに肉桂樹の通称となっている。山田憲太郎博士の推定によれば、*tvāc* と *tejah* はおそらく同一系統の語で、植物の香気の高い樹皮から、桂皮の意味に用いられるようになったものと考えられる⁽³⁾。

これに対して、インド西南岸のマラバル地方のカナレス、マレヤラム語で桂皮を *camea* と呼び、タミール語では *karua*、*carua* という。このような語形はサンスクリット語には見出せなく、多分これらの言葉はドラヴィダ系の古い言葉であると考えられる。ところで、このタミール語の *karua* は、16世紀のポルトガル人歴史家コウト (Couto) の『アジア誌』に記述しているマラバル語の *caroa* で、アラビア語の *qerfah*、*kirfa* は、このタミール語系の語から、マラバル肉桂の西方輸出に携わったアラブ商人を媒介として、中世のアラブ世界に受け容れられたものと考えられる。

(2) 葉 ヒマラヤ山系に多い、上述の *Cinnamomum tamala* (*cassia lignea*) の葉を、サンスクリット語で *tamāla-pattra* という。この名称がギリシャ語訛したものが、ギリシア、ローマ人の云うマラバトゥロン (*malābathrum*) である。A.D. 1世紀の『エリュトゥラー海案内記』には、インド西南海岸のムジリス (Mouziris) と東岸のガンゲース (Gangēs) からマラバトゥロンを紅海経由ローマに輸出するといひ、またインド奥地、中国との国境地帯で行なわれていたマラバトゥロンの沈黙取引について記録している⁽⁴⁾。このことから、インド北部産の肉桂がこのA.D. 1世紀の時代には西方に輸出され使用されていたことが判る。

(3) 花・果実・根 サンスクリット語のラワンガ (*lavanga*) は古くは肉桂樹の花と果実と葉を指し、カルプーラ (*karpūra*) は根の部分に生じる結晶、あるいはそれに含まれているカンフル分を指したものと山田憲太郎博士は推定されているが⁽⁵⁾、筆者もそれに従うべきものとする。肉桂樹の皮部はシンナミック・アルデハイドを主成分とし、肉桂本来の爽涼感のある甘味と香気の主体であるが、葉と花と果実はオイゲノールを多く含有し、これは丁香

と同一の成分である。サンスクリット語の *lavanga* がまた丁香をも意味するようになったのは、このためである。なお、同様の事情によって、サンスクリット語の *karṣūra* は竜腦（カンフルの天然結晶体と油）をも意味するようになっている。

(4) 小枝 肉桂の木あるいは小枝をヒンディ語、ヒンドスタン語では *darchini* と云い、カンディシュ語で *dalachini* と呼び、サンスクリット語で木を意味する *daru* に *chini* をつけた語が用いられている。このチニ (*chini*) はシナ (中国) を意味し、したがって *darchini* は「シナの木」すなわち肉桂ということであるが、これは中世ペルシア語のダール・チーニー (*dār-čīnī*) に由来しているが、その事情についてはのちに触れることとする。

以上のように、インドで肉桂を表わす種々の言葉を見てゆくと、彼らインド人が相当古くから種々の肉桂を薬品として利用していたことがよく理解される。そして、それらの言葉は、ほとんど全てインド独自のもので、中世になって一部の地方語の中にペルシア語系のダール・チーニーという言葉の導入はあったものの、その他はすべて古代オリエント時代からエジプト、ギリシア、ローマ時代に西方で肉桂を指すのに用いられたシンナモン (*cinnamon*) とカッシア (*cassia*) という言葉とは、なんらの繋がりも持っていない。またインドの古い資料中には、インドの肉桂が古代オリエントやギリシアへ輸出されたことを示す語録を見出すことがほとんどできない。したがって、彼らインド人が肉桂を古くから使用していたことは充分推察されるものの、だからといってインドの肉桂が古くからオリエントやギリシアへ伝播していたとは必ずしも云いえないのである。

(B) 古代西方世界における肉桂の名称

では、古代オリエント時代やギリシア、ローマ時代の西方記録に一貫して肉桂を示すものとして現われているカッシアとシンナモンという言葉は、どのような系譜をもったものと解釈すべきであろうか。以下、この点について考察してみたい。

まず、カシヤという言葉の系譜についてみてみよう。

カシヤは紀元前3000年頃のウル語の *kuš* に起源し、アッカド語の *kūšu*、ヘブライ語の *qēšī'āh*、*ketziah*、アッシリア語の *kasou*、*kasiya*、エジプト語の *khassa* につながり、そこからギリシア語の *kasia* やラテン語の *cāsīa* に受け継がれている。この語は、切断した小枝、表皮を剥いだ枝などを意味した⁽⁶⁾。

一方、シンナモンという語は、ヘブライ語の *kinamôn*、*kinnemôn* からギリシア語の *kinnamomon*、*kinnamon* へ、さらにラテン語の *cinnamomon*、*cinnamum* から 英語の *cinnamon* へとつながっている⁽⁷⁾。カシヤと同じように、B.C.15世紀の古代エジプト資料に早くも記されている。

この語はキンとアモン（アモモン）の2語から成り立っていると考えられる。このうち、キン（kin）はヘブライ語でパイプを意味する *kheneh*、*kaneh* と同じく、草や木の皮のパイプ状に巻いたもの、あるいはパイプを意味している⁽⁸⁾。この語がギリシア語の *kanna*、*kanne* やラテン語の *canna* へとつながり、さらに中世ラテン語の *cannella* を径由してフランス語の *cannelle* となって、後代にシンナモンやカシヤという語とならんで、肉桂を表わす言葉となっている。イタリア語の *cannella*、*canella* やスペイン語の *canela* など同系統の語である⁽⁹⁾。

つぎに、残りのアモモンとアモンは、香気と刺激性が高いという意味の語である。ギリシア語のアモモンはアラビア語の *ha'mâmâ* へ、またラテン語の *āmōmum* からスペイン語・ポルトガル語・イタリア語の *amomo* へと連なっている⁽¹⁰⁾。

以上のことから、シンナモンはキンとアモンを合わせて、香気と刺激性の強いパイプ状に巻いた草木の皮という意味をもつ語であったと考えられる。

Ⅲ. 古代オリエント・ギリシア・ローマ諸文献にみえる

アラビア・アフリカ産肉桂

(A) アラビアおよびアフリカ産肉桂に関する古代諸記録

ところで、古代オリエント時代からギリシア・ローマ時代に至るまで、西方

の記録に出てくる上掲のシンナモンとカッシアは、その産出地としてはほとんどインドの名が出ず、いずれもアラビア半島南部や紅海入口のアフリカのソマリーランド地方産として記載されていることが注目される。A.D. 1世紀のストラボンがただ一人、「カッシアの大部分はインドから来る」という一説を紹介しているのを除いて、それ以前の時代はもちろん、同時代の他の全ての記録者はシンナモンとカッシアをアラビアないしアフリカ産として記述しているのである。

いま、当該年代つまり古代オリエントからギリシア・ローマ時代にかけてのシンナモンとカッシアの産地の記載例を少し挙げてみると、大体三つの時期に分けられるようである。

すなわち、まず第1期はB.C. 15世紀から10世紀にかけての時代であり、ここではシンナモンとカッシアはプントから産出するとされている。

紀元前15世紀のエジプトのハトシェプスト女王(B.C. 1486-1468)は大規模なプント遠征隊を派遣し、その遠征隊は大量の宝物・財貨を満載して帰国し、女王はそれらの宝物をアメンの神に捧げたことは有名な史実であるが⁽¹¹⁾、その際もたらされたプントの宝物・財貨の中にシンナモンとカッシアが含まれていた⁽¹²⁾。ここにシンナモンとカッシアという香料が、はじめて歴史上にその姿を現わしている。それらは樹木の枝あるいはパイプ状に巻いた樹皮であったようである。ところで、それらの香料の産出地としてのプント国とは、種々の議論はあるものの、大体紅海沿岸で今日のベルベラを中心とするソマリーランドの入口地帯を占めた王国であったと考えられている。プントの肉桂は、その後も数世紀間引続いてエジプトに輸入されており、古代エジプトの諸記録に見出される。肉桂はエジプトでは死体防腐剤として、ミイラ製作の際には欠かすべからざるものとなっていた。

ところが、古代エジプト新王国の衰退とともに、いつしか肉桂(シンナモンとカッシア)はアラビア南部のサバ人の国から来るものといわれるようになってきた。これが大体B.C. 9世紀ごろからB.C. 4世紀ごろまでの第2期に当たると考えられる。

B.C. 10世紀のソロモン王の許には、アラビアのサバの女王から多量の香料

が献じられたといわれ（『旧約聖書』の「列王紀」上、10の10）、B.C. 7世紀の「エレミア書」（6の20）は香料はサバから来るとし、「イザヤ書」（60の6）もまた同様である。そしてB.C. 6世紀ごろのフェニキアのプロの貿易状況を記したという「エゼキエル書」（27の5-20）はあらゆる香料はサバ人の国から来ると言っている。このように『旧約聖書』にみえる各種香料においてシンナモン（邦訳聖書では肉桂）とカッシア（邦訳聖書では桂枝）は、乳香と没薬に次いで最も多く言及される香料となっている。こうして大体B.C. 9世紀ごろから、シンナモンとカッシアはアラビア南部、とくにサバ人の国から来るということになって、それ以前のプント国はいつしか忘れられてしまったようである。

歴史の父といわれるギリシアのヘロドトス（Hērodotos B.C. 484-425ごろ）は、その著『歴史』において、シンナモンとカッシアについて次のように記している⁽¹³⁾。

「南方では、人類の住む最も最末端はアラビアで、乳香・没薬・カッシア・シンナモン・レダノンの生育するのは世界でこの地域のみである。没薬を除いて全てのこれらの香料の採取には、アラビア人は容易ならぬ苦勞をする」（3-107）

「カッシアは次のようにして採る。両眼だけを残し、全身および顔を牛皮やその他の獣皮で被い隠した上で、カッシアを採りにゆく。カッシアはあまり深くない湖の中に生ずるが、湖の周辺および湖中には、蝙蝠に酷似した翼のある動物が巣くっているものごとく、これが不気味な鳴き声をあげ、また恐ろしく手強いのである。この動物を眼から払いながらカッシアを摘みとらねばならない」（3-110）

「アラビア人がシンナモンを採集する方法は、右の場合よりもさらに驚くべきものである。この香料がどこに生ずるのか、どこ土地がその産地であるのかを彼らは知らないのである。ただ、むかしディオニュソスが養われた土地がその産地であるという説を成すものがあるが、これにはもっともらしいふしもある。その説によると、われわれがフェニキア人から教えられた言葉でシンナモン（キナモーモン）と呼んでいる乾いた棒切れは巨大な鳥が運ん

でくるもので、鳥は人間の足の及ばぬ山の断崖に土で作りつけた巢を仕上げるために、この棒切れを運ぶのであるという。そこでアラビア人の考案した工夫というのは、死んだ牛や驢馬やその他の荷曳用の獣の四肢をなるべく大きく切ってその場所へ運び、これを巢の近くに置いて遠くへ離れる。鳥は舞い下りてきて獣の肢を巢へ運んでゆくが、巢は重みに耐えかねて地上へ崩れ落ちる。アラビア人はそこへ行って集める、というのである。そしてこのようにして採取されたシンナモンは、そこから他の国々へ輸出されるのであると。』(3-111)

また、植物学の始祖といわれるテオフラストス (Theophrastus B.C.372(69)-288(85)年) は、彼の『植物誌』(IX-4-2)において、シンナモンとカッシアは乳香・没薬とともに、アラビア半島のサバ、ハドラミュタ、キティバイナ、ママリに産出するものとしている。

そしてシンナモンとカッシアの項を設け、次のように記している⁽¹⁴⁾。

「シンナモンとカッシアについては以下のようにいわれている。どちらも低木で、大きくはなく、セイヨウニンジンボクほどの大ききで、多くの枝を付け、木質状である。

シンナモンの木を伐り倒したら、全体を五つの部分に分ける。そのうち第一の部分は若枝に近く、最も質がよい。これは1スピタメ (約22.2センチ) か、もう少し長く切る。次いで第二の部分があり、これはもっと短く切る。それから、第三と第四の部分がある。最後の部分は根の近くにあり、最も質が悪い。樹皮のつきかたが最も乏しいからである。有用なのはこの樹皮であって、木質部ではない。そのため、木の先端に生じた部分が最もよい。樹皮を最も豊かにつけているからである。』(IX-5-1)

「シンナモンについては或る話が伝わっている。すなわち、シンナモンは峡谷に生育し、その峡谷には多数のヘビがいて、これに噛まれると致命的である。人々は、ヘビに噛まれないように手と足を保護してから峡谷に降り、シンナモンを集める。それから、それを運び出すとき、三つの部分に分け、太陽を相手にくじを引く。そして、太陽がどれを引き当てても、その部分を後に残して行く。人々が立ち去るとすぐに、残した部分に火がつくのが見える

といわれる。ところで、これは実際には作り話である』(Ⅸ-5-2)

「カッシアはシンナモンより太い枝をつけ、その枝はきわめて繊維に富み、樹皮を剥がすことができないといわれる。だが、この木の場合も、有用なのは樹皮である。そこで、枝を切り取ると、指二本分の幅ぐらいか、もう少し長目に切り刻む。そして、その木片を剥いだばかりの獣皮に縫いつける。その後、この獣皮と腐っていく木片から小さなスコレクスが生ずる。これらの虫は木片をむさぼり食うが、その樹皮には触れることがない。それが苦くて、匂いがきついからである』(Ⅸ-5-3)

以上に紹介したヘロドトスとテオフラストスの説明によって、B.C.4世紀からB.C.3世紀代のギリシア人は、シンナモンとカッシアの産地をアラビア南部だとみなしていたことが判明する。

なお、ヘロドトスやテオフラストスがシンナモンとカッシアについて記している上掲の話には神話・説話的要素が強く感じられるが⁽¹⁵⁾、とくに「大島、奇獣、ヘビ→カッシア、シンナモン採取」という形の説明は、一種の宝珠採取説話としてまことに興味あるものであり、これは有名な『アラビアン・ナイト』の船乗りシンドバットの航海談に出てくるダイヤモンド採取説話などとも系統を同じくする説話である。のちに、A.D.1世紀のプリニウス(Plinius A.D.23-79)は、こうしたカッシアやシンナモンに関する説話を、これらの香料の値段をつりあげるための土地の人々による作り話だと決めつけている(『博物誌』Ⅻ-85⁽¹⁶⁾)。

つぎに、第3期として、B.C.3世紀ごろになると、肉桂(シンナモンとカッシア)は乳香・没薬とともに、再びさきの第1期にみえていたプント国の地帯、つまり東アフリカの東端部ソマリーランド地域の産品だとされるに至り、その考えはローマ帝政時代に至るまで引継がれることになる。

たとえば、A.D.1世紀初の地理学者ストラボン(Strabon B.C.63-A.D.20ごろ)は、地理学の祖といわれるエラトステネス(Eratosthenēs B.C.275ごろ-194年ごろ)によるソマリーランドの記述を紹介して、次のように述べている⁽¹⁷⁾。

「紅海の入口のバブ・エル・マンデブから先の東アフリカの海岸は、湾が屈

曲して入り込んでおり、その南部に没薬地帯がある。そしてさらに東へ進むとシンナモン地帯となり、これから先へは誰も行った者がいない。』（『地理書』XVI-4-4）

これによると、B.C.3世紀のエラステネスは、東アフリカのソマリーランドのゼイラからベルベラ辺りまでを没薬の産地とし、それから以東のガダフィ岬に近い地帯をシンナモンの産地と考えていたことが判る。ストラボンはまだ、B.C.1世紀のアルテミドロス（Artemidoros）による東アフリカに関する説明を紹介しているが、それによっても、やはり上述のエラステネスとほぼ同様の説明が与えられている。

なお、ストラボンは、以上のようなシンナモン＝ソマリーランド産出説を紹介するとともに、アラビア南部からシンナモンやカッシアが産出するというヘレニズム時代の旧説をも併せて記述しているが、そのほかに「或る人はカッシアの大部分はインドから来ると云っている」（『地理書』XVI-4-25）として異説を紹介している。ここに西方記録の中では、はじめて明瞭に、ストラボンの時代、すなわちA.D.1世紀初頭ごろにおけるインド肉桂のローマへの輸入の事実に言及した史料が現われたわけで、甚だ注目に値しよう。

同じA.D.1世紀のプリニウスは、その書『博物誌』において、シンナモンとカッシアを、やはりソマリーランドの奥地にあるエチオピアの山中に生育する灌木であると述べている。（XII-85）⁽¹⁸⁾

つぎに、同じA.D.1世紀の関係史料として、紅海やインド洋沿岸各地の状況とそこでの輸出入について詳細に記録している『エリュトゥラー海案内記』があるが、同書にはソマリーランドをカッシアの産出地とし、同地帯海岸の中心地であったモッシーロンを最大の肉桂（カッシア）輸出港として挙げており、ついでアロマタ岬をまわり、南下してハフン岬より以南のオボネー地方にもまたカッシアを多量に産出するとしている⁽¹⁹⁾。なお、この『エリュトゥラー海案内記』にはつねにカッシアの名だけを挙げて、シンナモンという品名を全く挙げていないが、そこにどういう意味があるのか不明である。あるいは、当時肉桂は取引上すべてカッシアと統一して呼ばれていたのであろうか。

つぎに、同じ1世紀のディオスクリデス（Dioscurides）は、カッシアはアラ

ピアにも産するが、シンナモンとともに東アフリカの香料地帯から出るものとしている。(『薬方書』I、12-13)⁽²⁰⁾ つづくA.D. 2世紀の天文・地理学者プトレマイオス・クラウディオス (Ptolemaios Claudios) は、肉桂産出地帯をナイル河上流の諸湖地方としているが⁽²¹⁾、彼のいう地方は、事実上、『エリュトゥラー海案内記』のオボネーやアザニア地方と大体同一地方を指していたようである。

以上のようにみえてくると、古代オリエント時代のB.C. 15世紀以来、ローマ帝政時代のA.D. 1～2世紀に至るまで、西方では肉桂をアラビアや東アフリカの産品とみなしていたことが判明する。そして紀元1世紀ごろのローマのインド貿易が盛んになった時代にもなお、ストラボンがインド肉桂のローマ輸入の事実を紹介しているのを除き、多くのローマ人の間ではシンナモンとカシアは東アフリカのソマリーランドとエチオピアの産品とみられていたのである。

(B) ローマ世界の肉桂利用における

アラビア・アフリカ産からインド産への転換

上述したように、一方では、古代オリエント時代からギリシア時代を経てローマ帝政時代のA.D. 1世紀ごろに至るまで、西方記録では肉桂(シンナモンとカシア)は一貫してアラビアおよび東アフリカの産品とみなされてきたことが明らかであるが、他方では、古代記録に肉桂の産地とされてきたこれらアラビア南部や東アフリカなどの地域に、現在では、肉桂の産出が全く見られないこともまた事実なのである。このことについて、我々はどうのように考えるべきであろうか。

結論的にみて、筆者は古代オリエント時代からギリシア・ローマ時代にかけて、アラビア南部や東アフリカ産出のシンナモンとカシアとみられるものが多くあって、それがギリシア・ローマや西方世界に輸入される肉桂の大部分を占めていたのではないかと考えたい。従来、多くの研究者が後代の事実——つまりアラビア南部や東アフリカには肉桂の産出が認められないこと——から古い時代も同様であったと類推して、古代エジプト時代以来、西方ヨーロッパ世

界に知られた肉桂が事実上全てインド産であり、ときには中国産をも含むものであったと考え、それを前提として、アラビア・東アフリカ産とする西方記録との矛盾をうまく解消すべく西方諸史料の解釈に努力してきたが、必らずしも古代の全ての肉桂がアジア産であったと考える必要はないのではなかろうか。

このことに関して、A.D. 1世紀のプリニウスのシンナモン交易の記事を取り上げてみたい。プリニウスによると、当時のシンナモンの産地エチオピアの人々やその近傍に住むトロゴタイ人が近隣の民族からシンナモンを買い取って、それを筏のようなものに載せ、広大な海上を冬の東南風が吹くとき海上をまっすぐ航海して、アラビアのゲバニタエの都市であり東西の交易者たちの集まる港であるオケーリスへ運んで来る。オケーリスにおけるシンナモンの取引きは、ゲバニタエ王の専売になっている。彼らエチオピア人やトロゴタイ人はこのオケーリスから帰る際、硝子・銅・衣料品・絛金・腕輪・首飾りなどを持って帰る。ところで、エチオピア人やトロゴタイ人は、このための往復航海に5年の歳月と幾多の危険と損失を覚悟しなければならないという（『博物誌』Ⅲ、86-98）⁽²²⁾。

以上のようなプリニウスによるオケーリスを中心としたシンナモン交易についての説明の中には、原産地のエチオピアから紅海をはさんで対岸のアラビア南部、紅海入口に位置するオケーリスまでの往復航海に5年もの歳月を要するという、非常に不可解な点がある。彼は同じ『博物誌』（Ⅵ-26）において、当時ローマ帝国のギリシア人商人によって盛んに展開されるに至ったモンスーンを利用してのインド洋横断航海を正確に記述しており、紅海入口の問題のオケーリスからインドのマラバル海岸のムージリスまでは片道40日の航海であると明瞭に記述しているのである⁽²³⁾。ちなみに、同時代のローマ商人の紅海やインド洋貿易について記した『エリュトウラー海案内記』には、インドのムージリス（マラバル海岸にある現在のクランガノール）とインド東岸のガンゲース（現在のベンガル）からの紅海方面のローマ商人向け輸出品として「マラバトゥロン」が挙げられていた。このマラバトゥロンは、前述したように、インド北部に多い肉桂の一種であるタマラ（カシヤ・リグネア）の葉を指すサンスクリット語タマラ・パトラ（tamāla-pattra）のギリシア語訛した形であり、ロー

マ人はこれを輸入して主として香油用に、そして薬用と防虫用に使用していた。したがって、ローマ人はそれがインド産の或る種の肉桂の葉であることは知らなかったものの、事実上、インドの一種の肉桂を当時すでに輸入していたのである。

さて、話を元に戻し、このように一方ではA.D. 1世紀当時すでにエジプトとインドとの間の航海や貿易の実態がかなり正確に判明していたにも関わらず、プリニウスがエチオピアからオケーリスまでの肉桂貿易で、その往復航海に5年もかかり、しかも危険が多いとしているのは、一体どのように解釈すべきであろうか。

この点について、イギリス人学者のワーミントン (E.H. Warmington) 氏は、プリニウスの記述は、半分は事実を、半分は嘘を書き残したものと解している⁽²⁴⁾。彼は往復5年の航海ということから、上述した『エリュトゥラー海案内記』のマラバトゥロンがインド奥地の中国国境地帯からはるばるもたらされることも含めて、さらには遠く中国本土からのシナ肉桂がマラバトゥロンに加えられて輸出され、オケーリスにまで輸送されてきたと解釈している。インド商人たちが古くからインドや中国産の肉桂を携えて紅海入口附近まで貿易に到来していたが、オケーリスのアラビア商人たちはそうしたインド商人たちを決して紅海の中にまでは入れさせず、インド人たちの商品をギリシア時代にはアラビア東岸諸港で、そしてのちローマ時代の1世紀ごろには当時政治的に優勢となっていたソマリーランド地方の港で降ろさせ、それらの各地を径由した肉桂を各地商人との連携によって最終的に自らが押えることで、オケーリスの君主や商人たちは自分たちの商業的優位さを維持しようとしていた。そうしたオケーリスの君主や商人がそこに西方から到来したローマ帝国のギリシア人商人たちに対して、シンナモンがソマリーランドやエチオピアという遠く離れた土地から往復5年という長時間をかけ幾多の困難を克服してもたらされた貴重な商品であるが、貴方がたはそんな大変な長期かつ困難な航海をせずとも、私たちの欲しい貿易品をもってこのオケーリスに来さえすればシンナモンは容易に入手することが出来ますよというような話をしたのを、聞き手がそのまま西方に伝え、それが書き留められたものだろうと推測した⁽²⁵⁾。ワーミントン氏は、プリニウ

スの関係記事にみえるエチオピア人たちの「大洋航海」は実際にはインド商人のインド洋横断航海を反映しており、「冬季の南東風」とは実際にはインドからのインド洋横断航海に利用した北東モンスーンのことであり、また事実上どうみても一年以上はかからない航海を「往復5年」もの長期間に引き伸ばし、しかもその航海が危険であると誇張したものであり、それらは皆ギリシア商人たちに東方航海を諦めさせるためのオケーリア人の嘘言であったと解釈したのであった。

こうしたワーミントン氏の解釈の中には、A.D.1世紀にオケーリスに到来した肉桂の中にはシナ肉桂が含まれていたとするなど、明らかに誤りであるとみられる点もあるが、要するに、同氏のプリニウスの記事の解釈は、当時の肉桂はほとんど全てアジア産のものであったという前提から出発したものであることは明らかである。ワーミントン氏以外にも、たとえばウィーラー（Sir Mortimer Wheeler）卿など²⁶⁾、同様の前提に立って議論する学者は多い。

この点について、筆者は必ずしもそのように考える必要はないと思うのである。すでに同様の考えは山田憲太郎博士によって示されており²⁷⁾、筆者はこれに賛意を表するものである。筆者が古代オリエント時代からA.D.1世紀当時までのアラビア南部や東アフリカに肉桂の産出があったと考える最大の理由は、紀元1世紀当時のローマヘインドから輸入していた多くの他産品については、それらがインド産であることが判明していたのに、肉桂だけが依然としてソマリーランドやエチオピアの産品であると西方の人々に信じられて引きさされていたのは、その肉桂がインド産である事実を隠してその商品独占と価格のつり上げを図ろうとするオケーリスのアラビア商人やアフリカ商人たち（それにインド商人をも含む）の連携による奸計に基づくものだと解釈するのは、当時ローマ帝国のギリシア商人たちが直接エジプト方面からインドに渡海して貿易を展開していた事実をも考慮すれば、どうしてもそこに無理があると考えられるからである。

おそらく、古来からこのA.D.1世紀当時までにおいては、南アジアの肉桂とは異なる、しかも外形や性状においてそれに類似したものが南アラビアや東アフリカにおいて産出していたのであろう。しかし残念なことに、そのインド

肉桂によく似たアラビア南部・東アフリカ産の肉桂は、気象や土壌条件の大きな変化によるものか、あるいは資源の枯渇によるものか、ともかく現在では存在せず、またそれについての資料もほとんど見出せない。或る地方の植物分布が長年月の間に著しく変わることは間々あることで、奥本裕明氏は「聖書の植物」研究という立場から、パレスチナ地方における聖書時代と現代との植物分布の相違に触れ、聖書時代に聖地やその周辺地域に大量に生育していた多くの植物が現代では姿を消してしまうか、その数が著しく減っているとし、その例としてナツメヤシやレバノン杉を挙げているのである⁽²⁸⁾。

さて、ここで筆者が注目したいのは、さきに紹介したように、A.D.1世紀のストラボンが「或る人はカッシアの大部分はインドから来ると云っている」と述べている事実である⁽²⁹⁾。このことから考えて、このA.D.1世紀ごろにはようやくインド肉桂が西方に知られ、それがローマに輸入されている事実が知られるに至ったという事情を反映しているように思われる。ここに西方世界における肉桂使用のアラビア・東アフリカ産からインド産への転換がみられたのではなからうか。

事実、ローマ時代には、『エリュトゥラー海案内記』が紹介したように、インド肉桂のうち、とくにインド北部に多いタマラの葉がマラバトゥロンと称されて、インド南部のムージリスと東部のガンゲースからローマに輸入され、主として香油用の原料にあてられていたのである。ただ、ローマ人側では、このマラバトゥロンがインドから来る商品であることはよく知っていたが、それが一種のインド肉桂の葉であることは全く知らなかったのである。

一方、ストラボンによれば、アリストブウロス（アレキサンダー大王の東方遠征に従軍したギリシア人）のインドの説明中に、

「インドの南部はアラビア・エチオピアと同じく、シンナモン・ナルドスその他の香料を出す。それはこの地方はアラビア・エチオピアと同じく、太陽の光線の効果が等しいからであるが、水の豊富なことは二つの地方にまきっていて、空気は多湿でより肥沃であり、したがって生産力も大きい。」（『地理書』XV、1-22）⁽³⁰⁾

と伝えており、すでにストラボンはいンド南部に肉桂が産出することを知っていた。おそらく、前掲のストラボンによる「或る人はカッシアの大部分はいンドから来ると言っている」との記事は、上掲のいンド南部産の肉桂がしだいに西方世界に輸入され始めた事実を反映しているのではなかろうか。それは、西方世界での肉桂の利用面においても、従来の香油など薬品用中心から香辛料中心への転換を意味するものであった。いンド南部産肉桂には、香辛料として好適な、特有の刺激と爽快な甘味があったのである。

Ⅳ. いンドにおける肉桂使用の歴史

(A) 北部いンド産肉桂の系譜

ここで改めて、大きく北部と南部に分かれるいンド産肉桂の関係史料について整理しておくことにしたい。

いンドでの肉桂産出地としては、第一に西北部のインダス河の上流地方が挙げられるが、この地方産と同種のものがそこから東方にネパール、シッキム、ブータンからさらにアッサム、シルヘットからビルマや中国の雲南地方にかけての地域に産出する。その代表的な産品の一つは、学名 *Cinnamomum tamala* であって、丁香臭の強い葉を古くから薬用に利用していた。それが、上述したように、紀元前後にいンドからローマへ輸出されていたマラバトゥロンであった。『エリュトウラー海案内記』には、このマラバトゥロンがいンド東北部の奥地、中国との国境地帯の部族によって採取され、それが近隣居住部族間の沈黙貿易によっていンド方面へ集荷されてゆく有様が、次のように描かれている⁽³¹⁾。

「毎年シナの国境地帯に背が低く顔が大層平たく獅子鼻のセサタイと呼ばれる部族がやってくる。彼らは女房子供連れで、新鮮な葡萄の葉のようなもので一杯になった多数の編み籠など大きな荷物を沢山運んで来る。そして、シナと自分たちの土地との境界地帯の或る場所に数日間滞在して祝宴を張り、

編み籠から中身を引張り出して広げると、人目のつかない場所に身を隠す。この一部始終を注視していた買手の部族民たちは、一緒にその場所に行き、撒き散らされている葉を集める。彼らはペトロイと呼ばれる茎繊維のひもを用意し、その葉を丁寧に折り重ね、それらを丸い束にして、茎繊維のひもでそれらをじゅずなりにする。この束には三種類がある。すなわち、大きな葉から作られたものが大玉のマラバトゥロンと呼ばれ、中位の大きさの葉から作られたものが中玉と呼ばれ、一層小さい葉で作られたものが小玉と呼ばれる。このようにして三種類のマラバトゥロンが作り出される。そしてこれらのマラバトゥロンは、それを作った人々によってインドへ運ばれて行く。」

(第65章)

以上のような描写の中に出て来るセサタイと呼ばれる部族は、おそらくモンゴル系の部族であろうが、詳しいことは判らない。なお、この沈黙貿易が行なわれた場所について、シッキムのガントック (Gantok) 市近傍であったとの推定がなされている⁽³²⁾。

ついで紀元2世紀のプトレマイオス・クラウディオスは、その著『地理学』において、「最上のマラバトゥロンを産するといわれる」地方として「キッラディア地方」を挙げているが⁽³³⁾、このキッラディア地方とは、おそらくヒマラヤ山脈の東で現在のバングラデシュ北部かインドのアッサム地方を指すものと思われる。

北部ビルマから雲南にかけてのタマラの葉、すなわち丁香臭の強い一種の肉桂について、6世紀の中国史料たる『広志』に「丁香は南海と剽に出す」とあって、早く剽 (Pyu) すなわちビルマ、おそらくその北部地方での丁香臭の強い桂実 (花) の存在を指摘している。

さらに同じ中国史料として、11世紀の『図経本草』には、

「また天竺桂というものあり、西方の胡国に生ずるといふ。効用は桂に似てさほどはげしからず。現今は稀であるから、ここに附記す。」

と云っている。ここにいう西方の胡国とは西戎などと同様にきわめて漠然とした中国式の表現であるから、これだけで天竺＝インドに産するものとはいえない。むしろ雲南の奥地からビルマ北部に生育する北部インド系肉桂の一種を指

したものと解するのが妥当だと思われるので、ここに紹介しておく。

さらに13世紀後半の元朝中国に17年間も滞在したマルコ・ポーロ (Marco Polo) が、その西南中国への旅での見聞を記述した中に、タマラ肉桂への言及がみられる。すなわち『東方見聞録』第4章、第129節でチベットについて言及した中に、

「ニッケイが盛んに繁茂している。……またヨーロッパではついぞ見かけない各種の香料も産出される」⁽³⁴⁾

との記述があり、ここにみえる肉桂はタマラ肉桂のことと思われる。

また『同書』第4章、第130節でガイندوق地方、つまり現在の四川省西昌県あたりについて記述した中に、

「チョウジ (丁字) が多量に産するが、その樹は月桂樹に似て多少それより細長い葉をもち、ヨーロッパのチョウジそっくりな白い小花をつける。また、この地方にはショウガ・ニッケイをはじめ、ヨーロッパに輸入されていない各種の香料も多産されるが、特記するに値しないから省略することにする」⁽³⁵⁾と述べているが、ここにみえる丁字をポーチェ (M. Pauthier) 氏のようにアッサム茶の一種だろうと解した人もいるが⁽³⁶⁾、これはユール (H. Yule) 氏が指摘しているように⁽³⁷⁾、肉桂のことであり、おそらくタマラ種肉桂を指したものと解される。タマラ種肉桂の葉と花はオイゲノール分が高く、丁字のような匂いがすることは、すでに触れた通りである。

(B) 南部インド産肉桂の登場と発展

薬用を中心に、インド北部の肉桂種は古い時代からインドの人々によく親しまれていたが、これに対して薬用よりも調味料用を主とするインド南部のマラル肉桂は北部産に比べておそくインド人の間に知られ利用されるようになったらしい。そして西方のローマ世界に知られ利用されるに至ったのも、前述したようにA.D. 1世紀頃以降のことであつたと考えられる。スパイスとしての南インド肉桂には、特有な刺激と爽快な甘味があり、このことがローマ時代からこの南インド肉桂がスパイスとして西方の人々にも使用されるようになった

大きな要因をなしたものと思われる。

さて、こうしたマラバル肉桂について言及した早い時期の中国史料として、7世紀前半（A.D.629-645）にインドに滞在した玄奘の『大唐西域記』を挙げたい。玄奘は『同書』巻10で、南インド産の植物について説明した中で、

「羯布羅香樹。幹は松のようで、葉は異なり、花と果実はまた別である。（香を）採取する時、初めは湿気があって香は無いが、乾燥させてから樹木を割いてゆけば、その中に香がある。その形状は雲母のようで、色は氷雪のよう（に透明白色）である。これが即ち竜腦香といわれるものである」

と述べている。実は竜腦樹はインドには生育していない。ここに玄奘が言っている羯布羅樹の「羯布羅」はサンスクリット語の *Karpūra* の音写であり、それは前に触れたように、肉桂樹の根の部分に生じる結晶のようなものを指すのである。したがって、ここにいう羯布羅樹は実際には肉桂樹を指すものと考えられる。上掲の文章によると、玄奘のインド滞在のころにはインド南部のマラバル地方では、肉桂樹の根に近い部分から竜腦によく似た結晶を取っていたのである。玄奘は樹木から取ると述べているが、事実上は根に近い部分であったであろう。肉桂の根の部分にカンフォル臭が強いことは前述した通りである。玄奘が樹木といったのは、インド南部を実際には訪れなかった彼の聞き誤りか、あるいは彼に話をした人の知識がはっきりしていなかったためであろうか。肉桂樹の根に近い部分を乾燥させて切り開いてゆけば、竜腦に近い匂いのする結晶のようなものがあつたであろう。このようにみえてくると、玄奘の記述はある程度肉桂樹の油分採取の事実を語っているものと理解される。

つぎに、マラバル産のシンナモンとカッシアについてのヨーロッパ人の記録としては、12世紀初めのベンジャミン・デ・ツデラが、マラバル海岸地方のクイロン（Quilon）附近に肉桂を産出する風聞を記しているのが最初のもののようなのである³⁹。

ついで、13世紀末に中国からイタリアへの帰国航海途上でインドを通過したマルコ・ポーロが、『東方見聞録』第6章、第200節において、メリバール王国について、

「この王国には胡椒・生薑・肉桂が多量に産出するし、インド胡桃以下の刺

激食品をふくめて各種の香料が同様に豊富である』⁽³⁹⁾

と述べており、マラバル地方での肉桂産出の事実に触れている。

またついで、翌14世紀前半の1330年にインドに到着して同国に滞在したジョルダヌス（Jordanus）師は、マラバル地方のシンナモンについて、

「それはクローブ（丁字）に似た果実と花をもつ大木の樹皮である」⁽⁴⁰⁾
と述べている。

ついで、同じ14世紀前半のアラビア人旅行家イブン・バトゥータ（Ibn Battuta）が、インド滞在中のこととして、カリカットからカウラム（クイーロン）へ赴く間で、海に注ぐ河を溯った際、「この河の傍に生えている全ての樹木は肉桂か蘇芳かである。人々はこれらの木を薪として利用しており、我々は旅行中これらの木を炊飯用に利用した」と語っている⁽⁴¹⁾。

このように、西方世界の人々がマラバル地方での肉桂の産出について書いた記録の年代は意外に新しい。しかし、これはあくまで直接的な記録上のことであり、インドにおけるマラバル肉桂の使用は、インド北部産のタマラ系肉桂の利用よりはおくれているものの、事実上は紀元前から使用されていたことは間違いない。そしてA.D.1世紀代から西アジア経由で西方ヨーロッパ世界に転送され、また後述するように、中世のアラビア人・ペルシア人商人たちによって、その優良品がシンナモン、普通品がカッシアとされて、大いに西方に輸出されていたのである。

マラバル地方では、早くから肉桂樹の根の部分からカンフルを採取していた。そのことは、さきに玄奘の記述に触れて述べた通りである。したがって、肉桂樹は、その栽培面積が拡大されない限り、しだいに資源が減少してゆくのは当然であろう。こうしてマラバル地方の優良な肉桂が少なくなって、近隣他地域の肉桂を探し出し、その結果、従来注目していなかったセイロン（スリ・ランカ）島に豊富に自生する肉桂が注目されるに至ったものと思われる。インド本土とセイロン島との交通は古代から開けていたにも関わらず、セイロン島産肉桂の商品としての出現が14世紀ごろときわめて新しいのは、こうした理由によるものと考えられる。セイロン島民は、肉桂を指してコルンダ（korunda・シンハリ語で木の意）と呼んでいた。

V. インド肉桂と東南アジアの肉桂・丁香・竜腦の関係

ここでは、インド肉桂とよく似た成分をもつ東南アジア産の諸香料、すなわち肉桂・丁香・竜腦について、その名称の起源や交易史について検討することにした。そうした考察によって、我々はインド肉桂とこれら東南アジア産諸香料との間に深い歴史的関係が存在することをよく理解しうるのである。それが、ひいてはインドと東南アジアとの間の文化・経済交流史の理解に資するものであることはいうまでもない。

(A) インド肉桂とジャワ肉桂

インドの古典『チャラカ』では、ラワンガ (*lavanga*) が果実の部に挙げられているが、このラワンガは明らかにインド北部に多い丁香臭の強い肉桂のことである。このラワンガを知っているインド人の東南アジア渡海によって肉桂をめぐるインドと東南アジアとの交流史が始まることとなった。

インド系民族の人々が、ビルマの沿岸からマレイ半島を経由してインドシナ半島あるいはスマトラからジャワへ紀元前後に渡海・植民して多方面にわたるインド文化や技術を伝えたことは有名な史実である。このうちジャワに到達したインド人たちは、ここで彼らの故郷に生育しているラワンガ＝肉桂よりオイゲノール分の強い樹皮のある植物を知った。それがいわゆるジャワの肉桂である。インド人たちはそれを故郷インドで呼んでいたのと同じようにラワンガと呼んだに違いない。それを起源として現地住民の間で肉桂を意味する古マレイ語のクリット・ラワン (*kulit lawang*・ラワンの皮) という言葉⁽⁴²⁾ が生まれたと推定される。

なお、マレイ諸島には、このクリット・ラワンとならんで、*kaya manis* (甘い木) あるいは、*kulit manis* (甘い皮) という、シンナミック・アルデヒド分を主成分とするマレイ肉桂がある。

(B) インド肉桂とモルッカ産丁香

さて、東南アジアに到来したインド人たちは、ジャワで、同地の肉桂に加えて、彼らの故国で早くから知っていた肉桂（ラワンガ）の花と果実よりな一段とオイゲノール臭の強い丁香の果実と花に接することになった。そうしてそれをやはりラワンガ（*lavanga*）かあるいはそれに近い音で呼んだに違いない。

当時において世界唯一の丁香の産出地であったモルッカの住民は、後代まで丁香の使用価値を認識しておらず、したがって彼ら自身が積極的に丁香を輸出することは後代までなかった。多分、丁香の価値をおぼろげながらも認識した近隣諸島の住民のうちの誰かが、モルッカから途中の島々を経由してジャワまで運搬していたのであろう。そしてインド人のジャワ渡来によって、ジャワ人もその刺激をうけてモルッカの丁香の価値を本格的に認識し始めたと思われる。そこから、ジャワ人の間で丁香を呼ぶのにブンガ・ラワン（*bunga lawang* ラワンの花）⁽⁴³⁾あるいは単にラワンという称呼が用いられるようになったのであろう。

こうした経緯を経て、モルッカの丁香は、紀元前後の時期に、インドにラワンガ（*lavanga*）という名で伝えられたのであった。その時以降、ラワンガという言葉は、インドにおいてモルッカ特産の丁香をも意味するようになったのである。

インドの文献で丁香を呼ぶのにラワンガ（*lavanga*）という言葉を用いたことが明らかなのは、山田憲太郎博士の研究によると、A.D. 2世紀末に完成したとみられる『ラーマヤナ』であり、1世紀末の『チャーラカ』にも、丁香=*lavanga* についての説明がみえるという⁽⁴⁴⁾。このような事情から考えて、少なくとも1、2世紀のころには、モルッカ産の丁香がインドでも使用されていたと考えられる。

なお、東南アジア現地で丁香をブンガ＝ラワン（*bunga lawang*）と呼ぶ古マレー語用例の16世紀までの伝来について一言しておきたい。この系統の語を、16世紀にマジェラン艦隊の一員として参加していたA. ピガフェッタ（Antonio Pigafetta）はフィリピン南端のサランガニ島でボング・ラワン（*bong lavan*）と

聞き、レベロはモルッカ諸島でブンア・ラヴォアン (*būn lauoa*n) というと言き、ディオゴ・デ・コウト (Diogo de Couto) は、インド・ブラーマンの医師がラワンガ (*lavanga*) といい、またイスラム教徒のいう名 (=chanque) でもこれにならび称していると述べている⁽⁴⁵⁾。このように、16世紀にはなお丁香を呼ぶのに、この古マレー語称呼が用いられていたことが判る。

ところが一方、同じ16世紀の、前述のコウトは、「モルッカ住民は丁香をチャンケ (*chanque*) と称している」と述べている⁽⁴⁶⁾。このことは、丁香を呼ぶのに、古マレー語称呼 *lawang* と新マレー語の称呼である *chanque* の二つが併存して用いられていたことを示している。

この新マレー語称呼 *chanque* については、それが14世紀にモルッカを直接訪れて丁香貿易に従事した中国商人がクローブを呼ぶのに用いた中国称呼である丁香 *ting-hiang* に由来し、次第にそれがマレー世界でも一般化していったものであることは、筆者がすでに別稿において考察したところである⁽⁴⁷⁾。

なお、18世紀のランフィウスによると、当時でも丁香を呼ぶのにモルッカのテルナテ島ではボホラヴァン、アンボイナ島ではブフラヴァンの称呼が用いられていたという⁽⁴⁸⁾。

(C) インド肉桂と東南アジア産竜腦の関係

つぎに、ジャワ肉桂や丁香と同様にインド肉桂と密接な関係を有する東南アジア産香薬としての竜腦について考察することとしよう。

竜腦は、マレイ半島、スマトラ島、ボルネオ島の限られた地域に生育する竜腦樹の樹心の中に、きわめて稀に発見される結晶性の顆粒とその油分である。

竜腦の名は、中国人が6、7世紀に中国独自の名称として命名したことに起源しているが、それはこの香を香料薬品中の至宝であるとし、彼ら中国人が祥瑞動物の代表であると想像している竜の一番大切な脳であると見做して、竜腦香あるいは略して竜腦、または腦子などという美称を与えたものである。

スマトラ島の原産地で、透明で大きな薄片を head、美しい小片を belly、木屑などを混ぜたものを foot と区別していると W. マースデン (William Marsden)

は伝えている⁽⁴⁹⁾が、このように最上級品を頭とする考え方は、中国人の脳とみるのと相通ずる考え方であるといえよう。

こうした竜腦を表すマレイ諸島諸語はカープル (*Kāpur* ジャワ語、マレイ語)あるいはカポール (*Kapor* バタク語、ホルネオ語)である⁽⁵⁰⁾。この語は、我々にインドのプラクリット語で肉桂の果実を意味する *kappura*——それはサンスクリット語の *karṣūra* から由来している——との親縁性を感じさせ、おそらくカープルあるいはカポールなる語は、このカプーラに由来するものであるとの推定を可能にさせる。すなわち、東南アジアに渡来し居住したインド系民族が、カンフル樹の多く自生しているマレイ半島南部やスマトラ島方面で彼らが故国で知っていた或る種の肉桂の果実と根部の匂いと同じであるが、それにもまして一層強烈で優雅なカンフル樹の油分と結晶体にはじめて接し、それを彼らはインドでの名称と同じ様にカプーラと呼んだ。そしてそれを基にして、東南アジア現地人の間で竜腦を呼ぶのにカプーラあるいはカポールという語が生まれたと推定されるのである。山田博士によると、マレイ語の *kāpura* は「白色のもの」という意味であるから⁽⁵¹⁾、サンスクリット語の *karṣūra* の本来の意味である「純白」と相通じている。

さて、東南アジアでカプーラという語が生まれたのはいつごろのことであろうか。おそらくその時期は、スマトラでの竜腦の名称カープルが、サンスクリットのカルプーラのルがとれたプラクリットのカープルから採られていることから考えて、山田憲太郎博士が推定されたように⁽⁵²⁾、どうも6世紀をそんなに古く溯らない頃ではないかと考えられる。

インド人はこのマレイ・スマトラの竜腦の最大需要者であった。彼らに次ぐ者が西方では中東のイスラムの人々であり、北方の中国人であった。

中東のイスラム商人たちは、この竜腦がスマトラ西北部、すなわち彼らの記録にいう *Balūs* や *Fančūr* から産出することをよく知っており⁽⁵³⁾、重要な東南アジア産香薬の一つとして交易していた。

この竜腦を指す *kāpur* なる語は、ペルシア語アラビア語を経由して中世ヨーロッパにも伝えられた。古代のギリシア語やラテン語にはこれに該当する語が全くなかったが、はじめて中世ラテン語に *camphre*、またイタリア語に *canfora*、

cafuraとして現われた。一方、山田博士によると、スペイン語の古い形で *alcanfor* とい⁶⁴⁾、アラビア語の冠詞 *al* を保存していたが、これは8世紀のアラブ（イスラム）勢力のイベリア半島侵入によってこの語が伝えられたことを反映している。以上の中世諸語から現代ヨーロッパ語におけるフランス語の *camphre*、英語の *camphor* などの語が生れたのである。

一方、中国側では、6世紀の中国文献である『梁書』巻54、南海諸国の中で狼牙脩（マレイ半島東岸にあったランカスカ Langkasuka）国について、

「その物産は扶南（カンボジア）とほぼ同じであるが、とくに棧香・沈香・婆律香などが多い」

と伝えているが、ここにみえる婆律香は婆律（*po-lu*）すなわちスマトラ西北部のバルス（＝ファンスール）地方に産する香という意味で、事実上において竜腦油のことである。したがって、この6世紀の時期に中国人はすでに竜腦を知っており、それがスマトラ島やマレイ半島に産出することをも理解していたのである。

それにしても、この中国記録によっても、さきのアラビア記録の場合と同様、スマトラの西北部地方が龍腦の主要産出地として広く知られていたことが判る。この地方が、その後も引続いてカンフル（龍腦）産出地として有名であったことは、13世紀末にこの地方を訪れたマルコ・ポーロが『東方見聞録』の中でスマトラ島西北端のラムリ地方（中国史料の喃呬哩、Lambri）の物産にカンフルを挙げ、ついでインド洋に面するスマトラ南海岸のファンスール地方から世界最良のカンフルを出し「ファンスール・カンフル」と称すると述べていることや⁶⁵⁾、さらにまた16世紀初にマラッカに滞在したポルトガル人トメ・ピレス（Tomé Pires）が、その著『東方諸国記』において、スマトラのバタックが少量のカンフルを、アルが優良な食用カンフルを出す⁶⁶⁾が、とくにインド洋に面するパンチュール（＝ファンスール）、チコ、プリアマンにかけての地方で優良品を出す。この三地方はパンチュールを中心とし、ここを領有するメナシカブーはカンフルのほかに絹、安息香、薬用沈香、蠟、蜜などをスマトラの他のどこよりも多く出す旨を記述して⁶⁶⁾、ブルネイとともにカンフルの主要産出地としてこのスマトラ西北部を挙げていることから明らかである。

なお、ボルネオ島における竜腦の産出については、早くから中国人に知られ

ており、文献の上では12世紀中葉（1151年序の葉庭珪の『香録』）から現われ、13世紀初の『諸藩志』渤泥の条には

「土地の物産の中には梅花腦、速腦、金脚腦、米腦がある。」

と記述されている。

一方、ヨーロッパ人の記録としては、16世紀初に親しくこの地を訪れた前述のA. ピガフェッタが、

「この島ではカンフルを産するが、これは木質から出てくる香膏の一種であって、人々はカパール（capar）と呼んでいる。」

と記述しており⁵⁷⁾、ブルネイの龍腦産出地では、16世紀初当時それをカパールと呼んでいたことを紹介している。

Ⅶ. 中世の西方世界に知られたインド肉桂

(A) ペルシア・アラビア記録に見えるインド肉桂

7世紀のイスラム勢力の興起以来、ペルシア人やアラブ人のいわゆるイスラム商人が中東を中心に西は地中海から東はインド洋・シナ海に及ぶ広大な地域で貿易の主導権を握りつつ、各地で活発な交易活動を展開した。

かくして、インドや東南アジア産の各種香辛料（スパイス）が、彼らイスラム商人によって、香辛料の大消費地となった中東（西アジア）世界へは勿論、さらに西方のヨーロッパへも輸送されていった。そうした香辛料の中でも、インド胡椒と並んで、インド肉桂の西方への輸出が著しかったのである。

西アジアの人々は、肉桂をケルファ *qerfah* あるいはキルファ *kirfa* (*qirfa*) と呼んでいたが⁵⁸⁾、このケルファは、前述したように、インド南部マラバル地方のタミール語で肉桂を指す言葉であるカルワ *carua* からアラビア語に転化したものである。このことは、アラビア商人のインド・マラバル海岸地方との肉桂貿易を通じての接触がいかに頻繁に行なわれたかを示す証左である。

肉桂はまた、ペルシアの記録によると、ダール・チーニー (*dār-čini*) と呼ばれていた⁵⁹⁾。ダール (*dār*) はペルシア語で木を意味し、チーニー (*čini*) は

シナ（＝中国）を指し、したがってダール・チーニーは「シナの木」を表わす言葉である。もっとも、この場合のチーニーあるいはチーン（*čīn*）という地名は、山田博士の考証によると、必ずしも中国を意味するものではなく、正しくは中世のペルシア人が今日のサマルカンド一帯（それ以東の中国に近い地帯をも含む）の地方を指したものであるという⁽⁶⁰⁾。インド肉桂の一部はインド本土からその西北地方を経由してサマルカンド方面に転送されたが、そこから来る肉桂を中世のペルシア人は彼らに身近かな中継地に因んで、東方のチーニー（チーン）の地方から来る肉桂すなわちダール・チーニーと呼んだのであろうと推定される。チーン（中国）は東方の代表地名として用いられたのである。アラビア人もこうしたペルシア人の用例にならって、シンナモンをダールシーニー（*dārsinī*）と呼び、ケルファの別名としていた。

インド産肉桂は、もちろん海路によっても、西方のペルシア・アラビア地域に多量転送されたことはいうまでもない。14世紀中葉の中国の旅行家汪太淵は、東南アジアや西アジアを広く航海往訪したが、彼はペルシア湾頭バスラ（波斯羅）港での輸入品目中に達刺斯離（*ta-la-ssū-li*）香を挙げている。この達刺斯離香はダールチーニー香のことであると推定され、それは東方から同港にもたらされるインド肉桂や或いは一部には東南アジア産肉桂をも含んで広く東方産肉桂を指したものであろうと解される。

なお、この中世ペルシア語として生まれた *dārčīnī* なる語は、アフリカに広まったようで、現在のスワヒリ語で *sina dalo*、あるいは *sina dalu* として使用されているという⁽⁶¹⁾。また、イスラム勢力のインド進出とともにインド本土にも持ち込まれたようで、現在のヒンディー語、ヒンドスタン語でインド肉桂全体を指すのに *dālchīnī* なる語が用いられている。

(B) 中世ヨーロッパにおける肉桂の使用

前述したように、インドの肉桂は早く紀元前後以来のローマ人に、スパイス（調味料）ならびに薬用として認められ使用されていたが、当時のローマにおけるその価格は非常に高価であったために、まだ広く一般の人々のあいだに普

及するまでには至っていなかった。その後、肉桂は中世に入ってから、ヨーロッパ各地の王侯・貴族・僧侶の間に珍重され、わずかづつながら使用されていた。以下に、それらの若干の例を紹介してみよう。

中世のヨーロッパの教会では調味料としてシンナモンを使用していたが、中東のペルシア・アラビア商人経由でもたらされるインド肉桂はなかなか入手しにくく、したがって高価なものであって、領主たちから教会へ贈呈される場合も、その量は少量であったと伝えられている⁽⁶²⁾。

7世紀のマルキュルフ文書中の一勅令は、地方監察使にその巡回中、彼らに必要な調味料として肉桂を要求しうることを許可していたという⁽⁶³⁾。また、フランス北東部地方にあったニューストリア国の8世紀初頭の国王シリペリック2世(Chiliperic II、在位A.D.715-720)が、ノルマンディのコルビィ(Corbie)僧院に贈った品物の中に、5ポンド(2.25キログラム)のシンナモンが含まれていたとされる⁽⁶⁴⁾。また、この国王の許可した特許状によって、肉桂がローヌ河からフランスへ輸入されていたのが知られる⁽⁶⁵⁾。

さらに、8世紀中葉のドイツでは、肉桂が胡椒その他のスパイスと同じように進物品として用いられていたことが知られ、745年、マインツの大司教ボニファスに4オンスの肉桂と2リーブルの胡椒が寄進された⁽⁶⁶⁾。また、或る場合には、ローマの僧侶よりドイツの友人に贈られた肉桂が、さらにイギリスの同宗者へと授受されたという⁽⁶⁷⁾。1561年には、イギリスの女王エリザベスI世に捧げられた新年の贈り物の中に肉桂が含まれていた⁽⁶⁸⁾。

つぎに、9世紀のドイツ王でフランスの王でもあったシャルル・グロ(Charles Gros)に贈品として捧呈されるスパイスは肉桂に限られていたとされる⁽⁶⁹⁾。同じ9世紀のこととして、スイスのセント・ガール僧院の料理人は、魚類の料理にシンナモン・胡椒・丁字を使用したという記録が残っている⁽⁷⁰⁾。

12世紀中葉のこととして、プロヴァンスの領主たちは、領内の各都市でオリエントより輸入された様々な品物に通行税あるいは関税を徴集するよう命じていたが、その商品の中に胡椒など他の香辛料とともに肉桂が含まれていた⁽⁷¹⁾。

A.D.1195年ごろに書かれたペトルス・デブロの詩は、戴冠式を前にした神聖ローマ皇帝ハインリッヒVI世の1191年4月のローマ入城の模様を描いたもの

であるが、その詩によると、その入城の際往来には様々な香料の香りがたちこめていたという。そこに挙げられた香料の中には、没薬・乳香・沈香・肉荳蔻・甘松香と並んで肉桂 (*cinnama*) が含まれていた⁽⁷²⁾。

中世では肉桂をはじめ香辛料はきわめて高価であったが、そうした香辛料の驚くべき消費の例として、ドイツの富裕な銀行家フッガーが、神聖ローマ帝国の皇帝カール5世（在位1519-1556）の目前で、この強大な皇帝が彼に署名して渡した借用証書に火をつけ、そしてその火で肉桂の束に火をつけたというエピソードが語られている⁽⁷³⁾。

シンナモンはまた、薬用としても使用されていた。医師たちは、薬剤師がつねに一定量の肉桂を常備薬として用意する必要があることを認めていた⁽⁷⁴⁾。そして肉桂は、ポマンダール (*pomandar*) を作るのに欠かせないものであったという⁽⁷⁵⁾。ポマンダールは、中世に疫病の空気伝染を防ぐお守りとして、人々が持ち歩いた球状の香辛料の混合物であった。

このようなヨーロッパでの需要と、アラビア・ペルシア人の中での消費の増加は、インドの胡椒に次いで、同地産の肉桂を、陸路や海路により多くの時間と手間をかけながらも、西方世界へと転送させたのである。そうしたヨーロッパへの香辛料供給経路の最終部分、すなわち地中海東岸のレヴァント (*Levant*) 地方から陸路・海路によってヨーロッパ各地に至る流通路は、ジェノヴァあるいは後にはヴェネツィアなど、主としてイタリア商人たちに掌握されていた。こうしたヨーロッパの香料取引におけるイタリア商人たちの優位は、15世紀末にポルトガル勢力がアフリカ南端の喜望峰経由によるインド貿易路の開拓実現に至るまで維持されたのであった。

VII. セイロン肉桂の国際市場への登場

さて、いよいよ我々は近現代世界で産出された最も良質なシンナモン (*C. zeylanicum*) として有名なセイロン肉桂について、その歴史世界への登場と発展過程について語るときが来た。なお、現在はスリランカと改名されているこの島 (国) 名について、本稿で取扱う史料が全て当然ながらセイロンと記され

ていることもあり、ここでは旧名のセイロンの称呼で呼ぶこととする。

さて、そのセイロンでの肉桂産出を記した史料の出現は意外に新しい。6世紀のセイロン島の事情を詳しく記述したコスマス・インディコプレウステス (Kosmas Indikopleustes) の『キリスト教地理書』にも、7世紀から13世紀にかけての数多いアラビア人・ペルシア人の旅行記や地理書にも、セイロン島での肉桂産出について言及したものは見出せないのである。

しかし、13世紀の頃になると、アラビア人の東方に関する知識と見聞の内容もかなり正確になってきたと思われる。同世紀のアラビア人カズイーニー Kāẓwīnī (A. D. 1203–1283) は、その著『世界誌』のセイロン島の条において「そこ (セイロン島) では、肉桂、baccaris、蘇芳木、白檀、甘松香、丁香のような、他処ではみられない多数の香料類がある」⁽⁷⁶⁾

と書いており、ここにはじめて肉桂をセイロン島産品に関連づけて説いている。しかし、この記述には、セイロン島に産出しない蘇芳木その他の物産と一緒に肉桂が挙げられているから、インド産肉桂や東南アジア方面から舶載してきた肉桂を、このセイロン島での商品の一つとして挙げた可能性も否定できないので、この記録をもって確実なセイロン肉桂の産出についての史料とみなすことはできないであろう。

つぎに、ローマ教皇によって中国に派遣されたフランシスコ会修道士モンテ・コルヴィノ (John of Monte Corvino) が、その旅行の途中でインドからイタリアに送った1292年の報告に、胡椒・生姜とともに、シンナモンについて次のように記述している⁽⁷⁷⁾。

「シンナモンの樹は、たいして高くない中位の高さで、樹木と幹と葉とは月桂樹 (ローレル) に類似し、その外観もほぼ月桂樹に近く、大量にマラバル附近の島から出る」

この記事にはセイロン島であるとはっきりとは書いていないが、モンテ・コルヴィノの説明からみて、セイロン島を指していると考えられるので、セイロン肉桂に関する最初の報告と認めてよいと思われる。

14世紀に入り、1325年から54年にかけて、広くアフリカ・中東・中央アジア・インドや南アジア諸国・東南アジア・東アジアを旅行したアラビア人旅行者イ

ブン・バトゥータ (Ibn Battuta) は、セイロン島のプッタラム市 (コロンボの北方) を訪れた際のこととして、次のように語っている。

「(プッタラム市) 海岸は (上流から) 流れてきた肉桂樹で覆われ、それらが小山のように積み重なっている。マアバル (コロマンデル海岸) やマラバルの人々は、それらを無料で持ち去るが、その代りに (土地の) 王に布やその他の贈物をする。」⁽⁷⁸⁾

これによると、14世紀前半当時、セイロン島の住民は肉桂の価値をまだ認識していないことが判明するとともに、マラバル地方では前述したように肉桂の良品がかなり取り尽くされたからであろうが、肉桂の価値をよく知っているそのマラバル地方の人々が、インド東岸のコロマンデル地方の住民とともに、セイロン島の肉桂に注目するようになった事情が推定される。そうなった時代は決してそんなに古い時代からのことではないと思われる。というのは、13世紀末に中国よりの海路帰国の途次、親しくこのセイロン島を訪れたマルコ・ポーロは、セイロン肉桂については一言も触れていないからである。ヴェネツィアの利に鋭敏な商人であったマルコ・ポーロが、もし彼の訪問当時すでにセイロン肉桂が大量に取引きされていたならば、その事実を見逃すようなことは決してなかっただろうと考えられる。

マルコ・ポーロより約半世紀後、上述のイブン・バトゥータとほぼ同じ時期、やはりセイロン島を訪れ、さらにペルシア湾のオルムズ方面まで旅行した中国人旅行家汪太淵も、セイロンでの肉桂産出の事実を語っていない。さらに、この汪太淵と同じころ、セイロン島の種々の果物について詳細な報告を残したイタリア人ジョン・デ・マリニョリ (John de' Marignolli) も、セイロン肉桂についてはなんらの言及もしていない。

以上のことからみて、大体14世紀前半のイブン・バトゥータの頃から、セイロン肉桂はぼつぼつ国際的に知られ出したものとみるのが妥当だと思われる。

ここでブズルク・イブン・シャフリヤール (Buzurk Ibn Shahriyār) 編『インドの不思議』(Kitāb 'Ajā'ib al-Hind) の第133話にサランディープ (=セイロン) 島について

「海に浮ぶ島々の中でサランディープの島ほど特筆に値する島は外にありま

せん。この島はサヒーラーン（＝セイロン）とも呼ばれ、全長約 100 ファルサフ、その周囲 300 ファルサフの島です。そこには真珠採集場があり、そこで採れる真珠は小粒ではありますが、よく澄んでいます。大粒のものも採れますが、質が悪い真珠です。サランディープの山は険しく、そこにはサファイヤやダイヤモンドがあります。……この島の赤土はスンバーディジュ（金剛砂）と呼ばれ、水晶やガラスを研磨するのに使われます。ここで採れる木の皮は、良質の肉桂となり、これが名高いサヒーラン肉桂（qirfa）なのです。島の草は赤く、これで着物や紡いだ糸を染めます。この草の染料は、バックム（蘇芳木）やサフランやベニバナなどから採れるどんな赤色染料よりも優れています。この島にはまだまだ珍しい植物があり、いちいち説明すれば話が長くなってしまいます」⁽⁷⁹⁾

とみえる記述を紹介したい。この記事によると、セイロン島から良質の肉桂を産出すること、およびそのことが国際的にもかなりよく知られていたことが判る。この史料の年代は、本史料の訳注書を発表された藤本勝次（および福原信義）氏によると、10世紀の後半（A.D. 954 年から1013年までの間）と考えられるということであり⁽⁸⁰⁾、その説によるとすれば、10世紀後半にはすでにセイロン肉桂がかなり国際的に有名になっていたということになる。しかし、これはさきに紹介したような他史料との関係でみれば、時代的に早くに過ぎ、大いに疑問がある。

そこで、本史料の年代について調査してみると、本史料の写本を最初に学界に紹介した Van der Lith 氏やそれに従った藤本氏の本史料の成立年代の解釈には、かなり疑問の余地があるようで、フランスの有名な東洋学者のフェラン（Gabriel Ferrand）氏によると、本史料の本文中に出て来る実年代は A.D. 901 年から 1000 年にいたる 1 世紀間にわたっており、——そこで後者の年代を「不可能な年次」と考えた Van der Lith 氏はこの回暦 390 年＝A.D. 1000 年を回暦 309 年＝A.D. 922 年と訂正したのだが——、フェラン氏は結局、ブズルクが最初の編集者には違いないであろうが、その後 1 人あるいは複数の人がそれに新たな話を附加してこの写本が成ったものと考え、本史料の正確な年代は不明であるとされている⁽⁸¹⁾。Van der Lith 氏の紹介したコンスタンチノーブル

写本の年代は De Goeje 氏によって回暦 644 年 = A.D.1247 年と判読され、それは M. Karabacek 氏によって確認されているが、フェラン氏はその年代について、写本からは下二ケタの「44」年は疑いないが、100 の位の数字の読み方については問題があるとされ、この回暦 644 年を 744 年とも 944 年とも読む可能性があると考えられ⁽⁸²⁾、結局正確な年代は特定できないとしたのであった。

そこで筆者は、この史料がセイロンの物産に関してきわめて詳細な情報を記載し、かつ肉桂についても「名高いサヒーラーン (=セイロン) 肉桂」としていることなどから推して、少なくともこのセイロンの部分に関する史料——それは上述した後代の附加部分である可能性が高い——の年代については、セイロン肉桂が国際的に知られるに至った14世紀前半と解すべきものと考えたい。そのことは、上述した写本の成立年代について、その回暦の読み方において 744 年と解すべきであるということになる。

つぎに、15世紀に入ってからセイロン肉桂に関する史料として、イタリア人ニコロ・ディ・コンティ (Nicolo di Conti, 1395 年ごろ - 1469 年) の記録を挙げたい。このコンティは、彼の訪ねたセイロン (Zeilam) 島についての記事において、同島の肉桂についての説明を行ない、

「この島では、またシンナモンも大量に産出する。シンナモンは枝が上に向かって成長していくのではなく横に大きく広がって成長することを除けば、我々の Thick willows に非常によく似ている。その葉は月桂樹の葉によく似た形をしているが、それより幾分大きい。枝の樹皮が最も薄くて最高の香味があり、一方幹の樹皮はより厚くて香味において劣る。シンナモンの果実は月桂樹の漿果に似ている。その果実から採れた香油は軟膏としてインド人たちに重宝されている。樹皮を剥ぎ去った後の木材は、燃料として用いられる」⁽⁸³⁾

と述べている。これによると、セイロン肉桂はこの15世紀にはインド大陸の人によってその価値がよく認識され、そこに輸出され香油は薬用に利用されていたことが判る。このコンティよりおくれて間もなくセイロン島を訪れたイタリア商人のイエロノモ・ディ・サント・ステファノ (Hieronomo di Sant Stefano) も、同じように同島のシンナモン樹の状態を伝えているが⁽⁸⁴⁾、その取引きにつ

いては触れていない。

同じ15世紀の末（A.D.1498）には、それまで「キリスト教とスパイスを求めて」未知の世界に積極的に乗り出していたポルトガル人が、アフリカ南端経由でついにインドに到達することになるが、彼らポルトガル人たちもそのインド到達以前においては、優良な肉桂がセイロン島に産出することをまだよく知っていなかったようである。

バスコ・ダ・ガマ（Vasco da Gama）のインド向けの第1回航海（1497－1499）と第2回航海（1502－1503）の際、同船隊員の一人はセイロン肉桂がカリカット（Calicut）の市場に出ているのを見たと報告し、第2回目の航海に参加していたトメ・ロペスの報告には

「コーチンから150レグア離れた富裕なセイロン島には、どこの国よりも多くの良質のシンナモンを産することを聞いた」⁽⁸⁵⁾

とある。

そしてついに、ポルトガルの初代インド副王ドン・フランシスコ・ド・アルメイダ（Dom Francisco de Almeida）の息子ドン・ローレンソ（Dom Lourenço）の率いる一隊の1506年初におけるセイロン往訪と、その際セイロン国王との間における、凡ゆる外敵からセイロンを保護する代りにポルトガル国王がセイロン国王から肉桂と象を貢物として受取るという内容を盛込んだ両国間の友好・通商条約の締結によって⁽⁸⁶⁾、ポルトガル勢力はそのインド到着後早々の時期において、セイロン島の良質なシンナモンの存在を確認し、かつその入手に成功したのであった。ここに、セイロン肉桂の歴史も、その国際市場の拡大に向けて、新たな段階を迎えることになった。16世紀末にオランダ人リンスホーテン（J. H. van Linschoten）が

「マラバル海岸にも比較的多くここかしこに肉桂林が見られるが、その大半はあまり上等でなく、木も小さく樹皮もずっと厚くて粗く、したがって薬香としての効力も弱い。これに比べて、セイロン産は緻密で品質が優れ、価格も三倍くらい高い。……ジャヴァおよびマラッカ近傍の島にも、わずかながら肉桂を産するが、セイロン産に比べ品質が劣る」

と述べているように⁽⁸⁷⁾、セイロン肉桂の国際的声価は、マラバル産や東南アジ

ア産の肉桂をはるかにしのいで、この16世紀以降一層高いものとなってゆくのである。

VIII. あとがき

肉桂（シンナモンとカシヤ）は、本稿の冒頭において触れたように、現在ではインドからスリランカ（旧セイロン）、東南アジア諸国を経て中国に至るアジア南部地域にのみ産出する香辛料であるが、古代においてはアラビアや東アフリカに肉桂もしくはそれと類似の香料の産出があったようである。

そうした肉桂の生産と貿易史研究のうち、本稿では、まずヨーロッパの古代文献にみえるアラビア・アフリカ産肉桂なるものについて、インド産を中心としたアジア肉桂との関連において考察し、上述のように、アラビア・アフリカにも古代には肉桂の産出があったものと考えた。つぎにアジア産肉桂については、インド肉桂を中心に、それと重大な関連のもとに発展をとげたと思われるスリランカおよび島嶼部東南アジア産肉桂の生産と貿易について関説した。そして中世の西アジア（中東）地域はもちろんヨーロッパ諸地域にも、インド産を中心としたアジア肉桂が輸出され消費されていた事情を明らかにした。

しかし一方、インド肉桂とは別種で、歴史的にも独自の発展をとげたと思われる中国産肉桂や、江戸時代の我国にも輸入されて珍重されたインドシナ（とくにベトナム）産肉桂の生産と貿易については、紙数の関係で、ほとんど触れることができなかった。さらに時代的にも、16世紀初に始まるいわゆる大航海時代のヨーロッパ諸勢力のアジア進出以前の時代の考察に止まらざるをえなかったのも心残りである。というのは、肉桂をめぐる歴史的興味の中心は、むしろヨーロッパ諸勢力のアジア進出以後における、それら諸勢力間の香料支配をめぐる対立抗争の時代にあると考えられるからである。そこで、こうした残された多くの研究課題については、別の機会に稿を改めて論ずることにしたいと思う。

注

- (1) 高橋保「『島夷志略』にみえる14世紀のモルッカ・バンダ・チモール」『東西交渉』第27号、1989年4月。同「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。同「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」*Ibid.*, Vol. 2, March 1990, pp.247-272。
- (2) 山田憲太郎『南海香薬譜—スパイスルートの研究—』東京、法政大学出版局、1982年、432-434ページ。
- (3) 同上書、437ページ。
- (4) G. W. B. Huntingford, *The Periplus of the Erythraen Sea*, London, The Hakluyt Society, 1980, pp.51, 55-56。
- (5) 山田、前掲書、439ページ。
- (6) 同上書、425ページ。
- (7) 同上書、426-427ページ。
- (8) 同上書、427ページ。
- (9) 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、65ページ。
- (10) 山田『南海香薬譜』427ページ。
- (11) 吉村作治『古代エジプト女王伝』新潮選書、1983年、62-65ページ。
- (12) 山田『南海香薬譜』452ページ。原資料は J. H. Breasted, *Ancient Records of Egypt*, Vol. II, p.265。
- (13) 訳文は、ヘロドトス著松平千秋訳『歴史』全3冊、岩波文庫、1971-72年、による。
- (14) 訳文は、大槻眞一郎・月川和雄共訳『テオフラストス植物誌』東京、八坂書房、1988年、による。
- (15) Marcel Detienne, *Les Jardin d'Adonis : La mythologie des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard, 1972。は、比較神話学的手法によるギリシア時代の香料神話の研究であるが、そこではアラビアのシナモンとカッシアに関するヘロドトスの記録も取り上げられ検討されている。マルセル・ドゥティエンヌ著小莉・鶴沢共訳『アドニスの園—ギリシアの香料神話—』東京、せりか書房、1983年、69-112ページ参照。
- (16) 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、553ページ。
- (17) 山田『南海香薬譜』440ページ所引。
- (18) 前掲『プリニウスの博物誌』第II巻、553-555ページ。

- (19) G. W. B. Huntingford, *op. cit.*, pp.24-28.
- (20) 山田『南海香葉譜』445-446ページ。
- (21) 中務哲郎訳『プトレマイオス地理学』東京、東海大学出版会、1986年、76ページ。
- (22) 前掲『プリニウスの博物誌』第II巻、553ページ。
- (23) 同上書、第I巻、269ページ。
- (24) E. H. Warmington, *The Commerce between the Roman Empire and India*, Second edition, London, Cruzon Press, 1974. p.192.
- (25) *Ibid.*
- (26) Sir Mortimer Wheeler, *Rome Beyond the Imperial Frontiers*, Pelican Books, 1955. ウィーラー卿は本書(糸賀昌昭訳『大ローマ帝国の膨張』東京、みすず書房、1957年、129ページ。)で、「念のため一言つけ加えるならば、アフリカの産物として記録されている肉桂は、おそらく実際にはインド商人から供給されたものであろう。」と述べている。
- (27) 山田『南海香葉譜』458-459ページ。
- (28) H & A. モルデンケ著奥本裕昭編訳『聖書の植物』東京、八坂書房、1991年、180-181ページ。
- (29) 山田『南海香葉譜』442ページ所引。
- (30) 同上書、423ページ所引。
- (31) G. W. B. Huntingford, *op. cit.*, pp. 56-57.
- (32) 山崎峯次郎『香辛料 I』エスビー食品株式会社、1976、195ページ。
- (33) 前掲『プトレマイオス地理学』122ページ。
- (34) マルコ・ポーロ著愛宕松男訳注『東方見聞録』第1巻、平凡社、東洋文庫158、1970年、298-299ページ。
- (35) 同上書、303ページ。
- (36) H. Yule & H. Cordier, *The Book of Ser Marco Polo*. Third edition, Vol. III, London, 1921. p.59, n.7.
- (37) *Ibid.*
- (38) 山田『南海香葉譜』493-499ページ。
- (39) 前掲、邦訳『東方見聞録』第2巻、平凡社、1971年、221ページ。
- (40) H. Yule & H. Cordier, *op. cit.*, p.59, n.7.
- (41) *Ibid.*, p.380, n.2.
- (42) 山田憲太郎『スパイスの歴史』東京、法政大学出版局、1979年、156ページ。
- (43) 同上。
- (44) 山田『南海香葉譜』327ページ。
- (45) 同上書、351ページ。
- (46) 同上。

- (47) 前掲拙稿「『島夷志略』にみえる14世紀のモルッカ・バンダ・チモール」
- (48) 山田『南海香藥譜』328ページ。
- (49) W. Marsden, *History of Sumatra*, London, 1811.
- (50) 山田『南海香藥譜』502ページ。
- (51) 同上書、504ページ。
- (52) 同上。
- (53) 早くは9世紀の Ibn Khordādzbeh の『諸国道里記』に記述され、その後多くのアラビア人・ペルシア人記録に記載されている。G. Ferrand, *Relations de Voyages et Textes Géographiques Arabes, Persans et Turks, Relatifs à L'Extrême-Orient du VIII^e au XVIII^e Siècles*, Paris, 1913, p.27 ff. を参照されたい。
- (54) 山田『南海香藥譜』505ページ。
- (55) H. Yule & H. Cordier, *op. cit.*, Vol. II, pp.299-304.
- (56) Armand Cortesão, *The Suma Oriental of Tomé Pires and the Book of Francisco Rodrigues*, Vol. I, London, 1944, pp.135-161.
- (57) Paula Spurlin Paige, *The Voyage of Magellan : The Journal of Antonio Pigafetta*, Prentice-Hall, 1969, p.100.
- (58) G. Ferrand, *op. cit.*, pp.260-262.
- (59) *Ibid.*, pp.260-264.
- (60) 山田『南海香藥譜』481ページ。
- (61) 同上書、462ページ。
- (62) 山崎『香辛料 I』198ページ。
- (63) 山田憲太郎『香料の道』中公新書、1977年、130ページ。
- (64) 山崎『香辛料 I』198ページ。
- (65) 山田『香料の道』130ページ。
- (66) 前掲『香辛料の世界史』20ページ。
- (67) 山田『香料の道』130ページ。
- (68) 前掲『香辛料の世界史』20ページ。
- (69) 山田『香料の道』130ページ。
- (70) 前掲『香辛料 I』198ページ。
- (71) 前掲『香辛料の世界史』21-22ページ。
- (72) 同上書、95-96ページ。
- (73) 同上書、19ページ。
- (74) 山田『香料の道』130ページ。
- (75) 前掲『香辛料 I』198ページ。
- (76) G. Ferrand, *op. cit.*, p.309.
- (77) 山田『南海香藥譜』491ページ所引。
- (78) イブン・バットウータ著前嶋信次訳『三大陸周遊記』河出書房新社、

1977年、260ページ。

- (79) ブズルク・イブン・シャフリヤール編藤本勝次・福原信次訳注『インドの不思議』関西大学東西学術研究所、1978年、131-132ページ。
- (80) 同上書、3ページ。
- (81) G. Ferrand, *op. cit.*, p.565.
- (82) *Ibid.*, pp.564-565.
- (83) R. H. Major ed., *India in the Fifteenth Century*, London, Hakluyt Society, 1858. 所収 “The Travels of Nicolo Conti in the East” pp.7-8.
- (84) *Ibid.*, “Account of the Journey of Hieronimo di Santo Stefano” p.5.
- (85) 山田『南海香葉譜』494-495ページ。
- (86) F. C. Danvers, *The Portuguese in India*, Vol. I, London, 1894, pp.124-125.
- (87) Jan Hugen van Linschoten, *Itinerario, voyage ofte schipvaert naer Dost ofte Portugaels Indien*, Amsterdam, 1596. 岩生・渋沢・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、478ページ。