

# アジアを中心としたトウガラシの生産と伝播の史的考察

高 橋 保

## I はしがき

筆者はこれまで、丁香、肉荳蔻、胡椒、肉桂など、一連のアジア原産香辛料についての生産と貿易史の研究を試みてきた<sup>(1)</sup>が、これに続くものとして、本稿ではトウガラシ（唐辛子）の生産と伝播史を、とくにアジアを中心として、取り上げることにしたい。

トウガラシの世界史への登場は比較的新しく、現在までわずか500年を経ただけにすぎないが、土壌や気候に対する順応性が高い植物であるため、原産地である“新世界”アメリカ大陸から他地域への伝播のスピードは早く、きわめて短期間のうちに全世界に広まった。

アジア諸国でも、従来のテンプンを主とした単調な食事のところへこのトウガラシが導入され、それが格安な香辛料、そして食欲増進剤として急速に普及していった。インドのカレー、タイ料理、四川料理、朝鮮料理など、トウガラシを抜きにしては考えられないまでになっている。わが国でも、そばやうどんの薬味としての「七色とんがらし」「ひちみ（七味）」は最も馴染み深いものであり、葉トウガラシの佃煮も忘れられない味の一つである。ヨーロッパでも、アメリカでも、トウガラシを利用した名物料理は多い。かくして各種香辛料のうち、トウガラシは、現在、世界で最も多量に生産され、また消費される香辛料となっているのである。

以下、こうしたトウガラシについて、その“発見”と伝播の歴史について、アジアを中心にやや詳細に考察してみたい。

## II トウガラシ概説

トウガラシは西洋ではカプシカム・ペパー (Capsicum Peppers) と総称され、レッド・ペパー (Red Pepper)、チリ・ペパー (Chilly Pepper)、ピマン (Piment) などの別名でもよく知られている。

土壌や気候に対して非常に順応性が高いために、熱帯から温帯にかけて広く栽培されているこのトウガラシは、ナス科の短日性植物で、熱帯地域では木化して多年生草本であり、温帯地域では一年生草本である。

### (A) 一年生トウガラシ

現在のトウガラシの栽培種の大多数のものが、リンネによって記述された *Capsicum annuum* という一年生草本の種に属するということは一般に認められている。しかし、その色、形、大きさ、辛さなどによって様々な品種があり、現在90種を超えといわれるが、その真正の自生種の標本は全く採取されていない。このことは、トウガラシがきわめて古くから栽培され、交配してきた植物であることを示している。

トウガラシの栽培は、土壌の質に関しては、それほど難しい問題はない。種を播いて3、4ヵ月後になれば収穫が始まり、2ヵ月から6ヵ月の間、月に3、4回の割合で定期的に果実を摘み取る。自然落下を待って収穫する必要はない。まだ緑のままであろうと、すでに赤くなつていようと、果実は花柄の一部分をつけたままで、木から摘み取ればよい。

この一年生トウガラシの果実は、上向きに立つように成ったり、下向きにぶら下がるように成ったり、形・大きさ・色など大いに違ったものがあるが、いずれもその表面はつややかである。<sup>(2)</sup>

この果実は甘酸っぱい刺激性の香り強いピリピリする辛味をもつ。この辛味の主成分はカプサイシンで、果実の胎座(種子を付着させている部分)で生産され、胃液の分泌を促進して、食欲を促す働きがあるとされている。このカプサイシンの含有量によって辛さの度合いが決まるが、一般的には果実が小型

で細く色の濃いものほど辛く、大型で果皮の厚いものほど穏やかな辛さであるといわれている。<sup>(3)</sup>

トウガラシの果実は生食されることもあるが、一般的には乾燥したものが香料として用いられており、インド、東南アジア、韓国、メキシコ料理などには欠かせないスパイスとして、またその国の料理の特徴づけとして広く用いられている。さらにトウガラシを利用したスパイスミックスや調味料は世界中にあり、日本では七味トウガラシ、かんずり、中国での四川の辣豆瓣醬、辣醬油、辣油、朝鮮でのコチュジャン、アメリカのタバスコソース、チリソースなど、その地方独特のものがある。なお、トウガラシの若葉もハーブとしてよく食用に供され、前述した葉トウガラシのように料理にも用いられている。

トウガラシの薬効<sup>(4)</sup>として、日本では昔から痔の痛み止め、下痢止め、頭痛や腹痛、歯痛止め、脚気、風邪などに効くといわれており、消化液の分泌を促進するので健胃剤としても使われてきた。

また、トウガラシをすりつぶしてよく練り、リューマチや神経痛、腰痛の患部に塗布すると痛みが治まるともいわれている。トウガラシにはビタミン類、とくにビタミンCとカロチンが豊富に含まれている。トウガラシには刺激作用が強く、血行をよくするので凍傷やしもやけの予防にもよいとされている。ヨーロッパでは、民間薬として間歇熱の対症薬として用いられている。

このほか、かつては天然痘や猩紅熱に対しても用いられることがあったとされており、アラビア人は、しばしば抗赤痢剤や催淫剤として、このトウガラシを用いたといわれている。<sup>(5)</sup>

## (B) 多年生トウガラシ

これはリンネの分類による *Capsicum frutescens* である。この多年生トウガラシは熱帯地域でのみ栽培されており、前述した *Capsicum annum* に比べると、茎は木化して太く、草丈も高く、辛味が強い。一年生トウガラシに比べて、はるかに種類は少なく、栽培されるのはほんの数種類にすぎない。

多年生トウガラシは、高さ1mの小灌木の外観を呈し、何年にもわたって生育する。果実は、卵型あるいは細長い形（まれには球型）で、黒っぽく輝く赤

色を呈し、1 cmから3 cmと短く、きわめて辛い風味がある。

この植物の成長は、大体8~10℃以下では無理で、20~25℃が最適温度であるとされる。したがって、多年生トウガラシの栽培は温帯地方ではされていないのである。<sup>(6)</sup>

この果実は乾燥され粉末状にされて、カイエンヌ・ペパーという名称で知られる調味料となる。これは非常に辛味が強いので「恐るべき胡椒」として古くから知られ、ごく少量ほんの控え目にしか用いてはならないとされてきた。その他、多年生トウガラシには、一年生トウガラシと同様の使用方法があることはいうまでもない。

### III トウガラシの名称

トウガラシは、アジアやヨーロッパなど、いわゆる旧世界の古い言葉の中では、いかなる名称も持っていない。ことに、古いサンスクリット語や古代の中国語には、トウガラシの名称は全く存在していない。ピディントン (Pidington) 氏は、トウガラシを指すサンスクリット語の名称 *bran-maricha* を挙げているが、<sup>(7)</sup> この名称は胡椒を示すサンスクリット語 *maricha* から新しい時代に再構成されたものにすぎず、真に古いものとは云えない。

インドに関する記録では、少なくとも16世紀まではトウガラシに関する記録は見出だせない。また、16世紀までの中国の古記録にも、トウガラシの名も、それについての記述も現われていない。

一方、西方世界についてみても、ヘブライ人、ギリシャ人、ローマ人の記録にもみえず、彼らはトウガラシを知らなかったと考えられる。また、13世紀のアラビア人の医師イブン・アルバイタールはアジアの人々が薬用植物に関して残した記録をかなり網羅的に採録しているが、それにもトウガラシについては触れられていない。さらに、同じ13世紀のマルコ・ポーロから16世紀のルヴィコ・デ・ヴァルテマに至るまで、アジアを訪れたヨーロッパ人たちの旅行記の中でも、トウガラシに関しては何も書かれていない。

記録上、このトウガラシの名称について記している最初のものとしては、後

述するように、コロンブスの第1次および第2次の西インド諸島への航海に関する記録があるが、その中に現地住民の香辛料としてみえるアヒ (axi および agi) がトウガラシを指すものと考えられる。この axi、agi などの語が、トウガラシそのものと共にヨーロッパ大陸にもたらされて、スペイン語でトウガラシを指す achi あるいは agi となった。<sup>(8)</sup> このことは、トウガラシがアメリカ新大陸起源のものであることを我々に示しているが、その点についてはのちに詳しく触れることにしたい。

新大陸からヨーロッパにもたらされたトウガラシは、1542年にレオンハルト・フックスによって「カリカット・コショウ」と呼ばれ、<sup>(9)</sup> 1572年にマチオーレは、イタリアでは「インド・コショウ」と呼んでいた、と紹介している。<sup>(10)</sup> 1578年にはダルシャンが「インド・コショウ」あるいは「ブラジル・コショウ」と呼んでいた。<sup>(11)</sup> また、イギリスでは16世紀末に「ギニア・コショウ」と呼ばれていたらしい。<sup>(12)</sup> ヨーロッパにおけるこれらの称呼の存在は、トウガラシの名称がその伝来経由地に因んで名付けられていたことを示しているようである。

同時にまた、これらの称呼に共通してコショウの名が付されていることは、ヨーロッパでは、その伝来の当初、トウガラシを呼ぶ際に胡椒 (サンスクリット語で Pippali、ギリシャ語 Piperi、ラテン語 Piper、英語 Pepper) と関連づけられることが多かったことを示しているようであるが、それはこのトウガラシがヨーロッパ人たちがすでに知っていた香辛料としての胡椒に似た風味をもっていたことから来していると考えられる。のちに、トウガラシを指してイタリア語では peperon と云い、ドイツ語では Spanischer Pfeffer (スペイン胡椒) と称し、そしてフランス語では poivron (甘トウガラシ) というのも、みな同じ事情からきているのである。英語では、現在でもトウガラシを赤胡椒 (Red pepper) という。

現在フランス語でトウガラシを意味する piment という語が、文献上に現われたのは12世紀のことであった。ラテン語の pigmentum (染色用物質の意) から出て、後期ラテン語では「香料、香辛料」の意味で用いられたこの語は、12世紀ごろには蜂蜜と香辛料とを混ぜ合わせて作ったブドウ酒の一種を指していた。この piment の語が、限定的な使い方、現在のようなトウガラシを示す

のに採用されたのは、ようやく17世紀になってからのことであった。<sup>(13)</sup> ほぼ同じ頃に、同様の意味をもつスペイン語の pimento も、英語の pimento も作られたのであった。さらに時代が下って19世紀中葉、トウガラシを主成分とする調味料に付けられたパプリカ (paprica あるいは paprika) という名称が、商取引上の用語および調理用の用語として、同じ語源から生れたのである。<sup>(14)</sup> ちなみに、ポーランド語ではトウガラシを pieprzyca と呼ぶ。

つぎに、アジアに眼を転じると、伝来当初の日本では南蛮胡椒やその省略形としての番椒、高麗胡椒などの称があったが、のちにトウガラシ (唐辛子) が一般化しており、朝鮮では、当初の南蛮椒、倭芥子を経て苦椒から訛ったコチュの称が一般に通用している。また中国では、初期には番椒、番薑などと呼ばれたが、のちに辣椒<sup>ラージャオ</sup>の称が一般化している。これらのうち、南蛮、高麗、倭などは、前述したヨーロッパにおける場合と同じく、伝来経由地ないし伝来者を示しており、椒はやはりヨーロッパにおけると同様、その地での既知の風味との関連を示唆していると考えられる。

東南アジアについてみると、トウガラシはタイ語ではプリック (Phrik)、ラオ語ではマーク・ペット、マレー語ではラダ・メラ (lada merah)、インドネシア語ではロンボク (lombok) またはチャベ (cabai) という。<sup>(15)</sup> こうしたトウガラシを呼ぶ東南アジア諸語の系統について、上述の中国での称呼である辣椒をも加えて、星野龍夫氏は大約次のような仮説を提唱している。すなわち、プロト・タイ語ではプレット/ブラッドであっただろうとし、そこからよく起こるように語頭のシラブルが落ちれば、マレー語のラダに近づく。また中国での辣椒<sup>ラー</sup>を考慮すれば、「辛い」を意味する語ラーは、東南アジアから東アジアまで続いており、中国語の辣<sup>ラー</sup>は東南アジアから借用したものであろう、というのである。<sup>(16)</sup>

なお、フィリピン語ではトウガラシをシリ (sili) というが、これは明らかに原産地の一つであるメキシコでの称呼チリ (chilli) からきていると考えられる。

#### IV トウガラシの原産地

スイスの著名な植物学者アルフォンズ・ドゥ・カンドル (Alphonse de Candolle, 1806-1893) は、その著『栽培植物の起源』(1883年刊)において、トウガラシの起源に関して、次のように述べている。

「私はトウガラシ属の全ての種が旧世界の原産でないという見解を述べざるを得ない。私は完全に実証することは出来ないが、それらの全てのものの原産地がアメリカであると信じている。

私の理由というのは次の通りである。その果実は、非常に目立ち、菜園において非常に容易に得られ、そして熱い国の住民にとっては非常に気持のよい味をもっているから、時に想定されたように、もしそれがアジアの南部に存在していたならば、旧世界において非常に急速に広まっていたであろう。……ところがローマ人もギリシャ人もそしてヘブライ人さえもそれを知らなかった。それらは中国の古い書物の中に挙げられていない。……近東諸国人が薬草について言っていた全ての事柄を13世紀に収録したアラビアの医者イブン・バイタルは、それについては語っていない。

ロクスバラ (Roxburgh) はトウガラシ属にあたるサンスクリット名を1つも知らなかった。……どうしてこの名はサンスクリット語から派生したインド語の名の中に何らかの痕跡を残さなかったのであろうか。

トウガラシ属の自生的性質並びにその古いことは、それが屢々栽培されているということのために、つねに不正確である。しかしこの性質は、南アメリカにおけるよりもアジアにおける方がより屢々疑わしい。

トウガラシ (*Capsicum annuum*) の栽培は、16世紀以来ヨーロッパにおいて広まった。それは、ピソ (Piso) 並びにマルクグラフ (Marcgraf) がブラジルでキジャ (quija) またはキヤ (quiya) の名の下に栽培されているのをみたトウガラシ類の一つである。……この種は西インド諸島では古くから栽培されていたように見える。そこではそれは若干のカリブ名によって指名されている。……確からしさから云えば、その原始的故郷はブラジルである。……

木立トウガラシ (*Capsicum frutescens*) は、カプシカム・アンヌウムより

もっと高く、そして根元ではもっと木質である。……印度植物の起源に最も注意深かった著者ロクスバラは、それを印度で自生しているものとして示していない。……その反対に、それが古くから栽培されているアメリカでは、それは土産的な外観をもって森のなかで幾度も見出だされた。……このようにして、その故郷はバヒアから東部ペルーに広がっている。このことは、南アメリカ一般にそれが分布していることを説明している。」<sup>(17)</sup>

つまり、トウガラシの原産地は、インドのような旧世界ではなくて、ブラジルやペルーなどをふくむ、新世界としてのアメリカ大陸だと、ドゥ・カンドルは考える訳である。そして、その分布は近隣の西インド諸島などにはかなり古くから広まっていたものと考えている。

このようなドゥ・カンドルによるトウガラシのアメリカ大陸起源説は、現在では全く正しいものとして一般に受け入れられている。

トウガラシは、前述したようにその野性種が未発見のため、原産地を狭く確定することはできないが、メキシコ中部ラワカン渓谷では、西暦紀元前6,500～5,000年代の遺跡からトウガラシが出土しており、年代的にはここが発祥地の一つとみられている。また南アメリカ西部のペルー海岸地域では二千年以上昔の多くの遺跡からトウガラシが発掘されていて、ここも古い栽培地の一つである。<sup>(18)</sup>

こうしたアメリカ新大陸原産のトウガラシが、その地に往訪した旧世界からのヨーロッパ人によって“発見”され、初めてその存在が知られたのは、1492年に始まったコロンブスの西インド諸島航海によってであった。

コロンブスがその第1回目の航海 (A.D.1492-93) の際に記した航海誌である『コロンブス航海誌』には、1493年1月15日の条に

「また彼ら (エスパニョーラ島住民) の胡椒であるアヒも沢山あるが、これは胡椒よりももっと大切な役割を果しており、これなしで食事する者は (遠征したキリスト教徒の中には) 誰もいない。彼らは、非常に健康によいと考えているのである。これは年間カラベル船50隻分を、このエスパニョーラ島から積み出すことができるだろう。」<sup>(19)</sup>

と記述されている。ここにみえるアヒ (axi) が、アラウカ族の言葉でトウガラ



シを指す語だと考えられる。

このアヒについては、続いて1493年に行なわれたコロンブスの第2回航海の際、医師として参加したチャンカ博士がセビリヤ市へ送った書簡にも

「この地方の島々の住民は……その主食は木と草との中間のような作物の根から作ったパンと、さきに述べましたアヘ（つくねいも、あるいはヤム）という大根のようなものですが、このアヘはなかなか滋養のある食料であります。そしてこれの味付けにはアヒというものを香辛料として使っていますが、魚や、そして肉に、ある時には鳥にも、これをつけて食べます。」<sup>(2)</sup>と紹介されている。

こうした合わせて4回にわたるコロンブスの航海に引続いて、多くのスペイン人やポルトガル人が続々と新大陸の探検と植民に向っていったが、そうした人々を通じて、16世紀から新世界のトウガラシが急速に旧世界の人々に知られるに至ったのである。

いま、そうした旧世界の人々による新大陸のトウガラシに関する記述のうち、初期のもの幾つかについて触れてみよう。

まず、スペイン人ゴンザーロ・フェルナンデス・デ・オビエドは、1514年に熱帯アメリカに向けてスペインを発ち、その旅行記を『西インド史概説』に詳しく書いているが、とくにトウガラシを強調して、詳細にその正確な性質と実際的な使用方法について書いている。これによると、トウガラシは中空の赤い莢からなり、スペイン人によって好んで食用にされたという。<sup>(3)</sup>

つぎに、征服後早々の新大陸に1572年から87年まで滞在した、スペイン人宣教師ホセ・デ・アコスタ（José de Acosta）が1590年に刊行した『新大陸自然文化史』には、トウガラシについて、「アヒ、または新大陸の胡椒について」と題して、次のように詳細に説明している。

「西インディアスにおいては、胡椒・丁子・肉桂・肉荳蔻・生姜のような、ほんとうの香辛料はない。……

しかし、神が西方のインディアスに与えられた本来の香辛料は、カステリア地方でピメンタ・デ・ラス・インディアス（インディアス新大陸の胡椒）と呼ばれるものである。これは、はじめに征服された島嶼地方の言葉から、ふつうアヒ

(aji) と呼ばれ、クスコの言葉〔ケチュア語〕ではウチュ、メヒコの言葉ではチリという。これはすでによく知られているものだから、ここにくだくだしく述べる必要はない。

ただ言っておきたいのは、古代インディオの間では、非常に貴重視され、それを産しない地方に、重要な商品として持って行かれたことである。寒い地方、たとえばピルーの山地などにはできず、暑い灌漑のある谷間に産する。

アヒには、緑・赤・黄などいろいろな色がある。カリベという名の激しい味のものがあり、これは刺激が強く、ひりひりする。おとなしい味のものもあり、甘くてロー一杯に入れて食べられるものもある。小さくて、口に入れると、麝香のような香がするものもあり、とても味がよい。アヒで辛いのは、葉脈と種だけで、他の部分はちがう。青い乾かしたものを粉にひき、土鍋料理や煮物などに入れて全部食べる。

アヒは大事な味つけ料で、新大陸唯一の香辛料である。適度に用いれば、胃の消化を助けるが、度を超すと悪い効果をおよぼす。何故なら、アヒはそれ自体きわめて辛く、霧のように滲透性をもつからである。したがって、子供があまり常用すると健康に悪く、特に精神に影響して肉欲をおこさせる。そして奇怪なのは、アヒ自身には火がひそんでいることは周知の事実で、入るとき出るときに燃えると誰もが言うにもかかわらず、少なからぬ人びとが、アヒは辛くなくて、爽快で充分おだやかな味だと主張したがる。私に言わせれば、胡椒についてもそう云えようし、この点に関しては人びとの経験は異なるまいと思う。だからアヒが極端なほど辛くはないなどというのは、笑止千万な話である。

アヒを和らげるには塩を使う。これは性質が反対で互いに相手を抑えるため、大いに味を変えてくれるのである。トマト〔トマト〕も使うが、これはさわやかで身体のためによい。一種の水分の多い大きな粒状の実で、これからおいしいソースができるが、そのままでも食用によい。この新大陸の胡椒〔アヒ〕は、あらゆる地方にあまねく産し、島嶼部、ヌエバ・エスパニヤ（メキシコ）、ピルー（ペルー）、その他発見された全ての地域に見られる。したがって、玉蜀黍（とうもろこし）がパンのための最もふつうな穀物であると

同様、アヒはソースや煮物のための最も一般的な香辛料である。」<sup>(23)</sup>

この説明によれば、トウガラシは新大陸のインディオたちの唯一の香辛料であり、主要なソースであったことが判る。

ついで、インカの王女とスペイン人との間に生れたガラシラーソ・デ・ラ・ベガは、1609年に出版された『インカ帝国史』で、トウガラシについて述べ、ペルーでは古くから作られていた野菜であると語っている。<sup>(23)</sup>

サハグンは、メキシコ・アステカの食料品についての記述の中で、他のいかなる草木よりも頻繁にトウガラシを、この植物の原産地名のひとつであるチリ Chili という名前で、引き合いに出している。また、ウェイチアは、メキシコではアステカ以前にすでにオルメカが、次いでトルテカが、トウガラシ (Chili) を栽培していた、と述べている。<sup>(24)</sup> スペインのコステルに殺されたメキシコのモンテスマ大王は、チョコレートを飲むのが好きだったが、そのチョコレートには蜂蜜と一緒にトウガラシが入っていたといわれている。

アンティル諸島でも、ずっと古くからトウガラシが栽培されていたようである。そこでは、トウガラシはいくつかのカリブ風の名前で呼ばれていた。1774年刊の『ジャマイカの歴史』で、E. ロングは、当時ジャマイカでは10種類からのトウガラシの異種が栽培されている、と述べている。<sup>(25)</sup>

最後に、現在世界で一番辛いトウガラシといわれている「ロコット・トウガラシ」が、ペルーやボリビアの標高2,000メートル地帯で栽培されている事実を紹介しておきたい。吉田よし子氏によると、楕円形の実をつけるこのトウガラシは、他のトウガラシが他品種と非常に交雑しやすいのと違って、他のいかなる品種とも交配しないとされている。現地のインディオたちは、このロコット・トウガラシとトマトを一緒にすりつぶしたものを唯一の調味料として、あらゆる料理に添えて食べているという。

## V トウガラシのヨーロッパへの導入

トウガラシがヨーロッパにもたらされ、各地に伝播していった初期の状況は、それがコロンブスの航海に始まること以外、はっきりとは知られていない。

ヨーロッパの本草書で、トウガラシをはじめて記載したのは、レオンハルト・フックスの著書であった。1542年にバーゼルで刊行された彼の『事物起源誌』によれば、「カリカット・コショウ」の名で示されるトウガラシは、ほんの数年前にインドからドイツに持ち込まれたもので、まだほとんど広がっていないと言っている。彼は同書で、トウガラシの最初の図版を載せている。彼はこれを *Siliquastrum* (プリニウスから取った名前) あるいは「カリカット・コショウ」と名付け、その種子を蒴果あるいは長角果の烈開果状の形態で示している。彼は、当時すでに4種類の *siliquastre* (大きいもの、小さいもの、長いもの、幅広のもの) が知られていたとも述べている。<sup>(26)</sup>

つぎに、16世紀の半ばごろ、イタリアの至るところで、「インド・コショウ」が普通に見られたと、1572年にマチオーレはその著書『覚え書き』で言っている。さらに、彼はその3つの変種を示している。すなわち、彼はフックスのものと同通った図版を、*siliquastrum* あるいは「インド・コショウ」についての箇所に掲げているのである。<sup>(27)</sup>

1578年には、ダルシャンが『植物通誌』において、「インド・コショウ」あるいは「ブラジル・コショウ」の5種類の図版を掲載している。<sup>(28)</sup>

つぎに、スペイン人である医者ニコラス・デ・モナルデスは、新世界のインディオが栽培していたコショウ (=トウガラシ) のヨーロッパ導入について、次のように記録している。

「連中 (=スペイン人たち) はコショウの一種を運んできた。連中が長胡椒と呼んでいるものである。東インド諸島から運ばれてくる胡椒よりも香りがきついし、噛むともっとピリピリしている。アジアや東インド諸島産のものよりも香りは穏やかで、匂いもよい。肉の味付けに適しているから、この国の人々 (スペイン人) はみな用いている。私も味わってみたが、黒胡椒よりもピリピリしているが、香りはもっとよい。私は肉の味付けにアジア産の胡椒の代わりに用いたが、こちらの方が穏やかな味になった。」<sup>(29)</sup>

つぎに、1611年に出版されたカロリウス・クルシウスの『覚え書き』には、トウガラシがポルトガル人によってベルナンブコ (ブラジル大西洋岸の都市) から持ち込まれたものであるとし、またポルトガルとインドとの間のヴァスコ・

ダ・ガマのカリカット到着（1498）以来の商業関係の存在は、トウガラシが17世紀初より以前の時期にインドの地にもたらされていたものであることの説明になるだろうと断じている。彼はまた、1585年にはモラヴィアのブリューン（現在のブルノ）で、トウガラシは大量に栽培されていたとし、スペインのカステイリア地方ではごく普通にトウガラシが育てられており、胡椒と同様の使い方をする調味料として、生のまま、あるいは乾燥させた状態で、年間を通じて用いられていた、と付言している。<sup>60</sup>

また、イギリスでは、1597年さらにはそれ以前（クルシウスによれば1548年）にトウガラシは栽培されていたという。当時このトウガラシは販売されていたし、名は「ギニア・コショウ」と呼ばれていたらしい。<sup>61</sup>

トウガラシは、一時期ヨーロッパでは珍奇な植物と見られていた。ベルギーでは、薬草販売業者の薬草園で、植木鉢の中に入れて栽培されているのが見られたと、ドトエンスは述べている。<sup>62</sup> ドイツでも同様のことが見受けられた。時として、ドイツではトウガラシを「ドイツ・コショウ」と呼んでいたという。

南フランスでも、古くからトウガラシを栽培してきた。オリヴィエ・ド・セールが1600年に出版した『農業および畑仕事全書』では、トウガラシについては全く触れられていないが、ロジェ師は、1789年に出版した『農業全書』の中で、トウガラシについて

「果実（「インド・コショウ」あるいは「ギニア・コショウ」の果実、またはトウガラシないし畑珊瑚）は、この王国の大多数の住民にとっては、胡椒の代わりをしている。……幾人かの人たちは、コルニション（小キウリ）と同じ仕方で、ポワウロンを酢の中に漬け込んでいる。酢商人は、大いに気をつけて、いくらかの熟して乾燥されたポワウロンを酢の大樽の中に加えている。不思議なことに、それらは辛さを増すのだ。……菜園でうまく栽培できる植物の中にピマン（＝トウガラシ）は入る。ソラマメを別にすれば、プロヴァンスやラングドックの農民が、ほんのわずかの労力も出し惜しみせずに栽培するのは、このピマンだけであると云えよう。」<sup>63</sup>

と書いている。

トウガラシの属するトウガラシ属は、1719年にトゥルヌフォールによって設定され (*capsicum siliquis longis propendentibus*)、1735年にリンネによって採用されたが、その *Capsicum* という名称 (15世紀に、当時はまだトウガラシは知られていなかったなので、別の植物を示すためにアクトゥアリウスがすでに用いた名称) は、若い頃の種子が蒴果あるいは長角果に間違えられることを暗示して、ラテン語の *capsa* (函の意) に由来して付けられた。<sup>34)</sup>

## VI アジアにおけるトウガラシの伝播と利用

トウガラシのインド以东のアジア各地への伝播ルートは、二つ存在したことが考えられる。

すなわち、まず第一は、新大陸から直接インドへ、あるいはヨーロッパ (ポルトガル) 経由でインドへ、そこから東南アジア、さらには東アジアに至るルートである。ヴァスコ・ダ・ガマのインド到着が1498年であり、1500年にはカブラルがポルトガル本国を出発してからポルトガル領ブラジルを経由してインドに航海しており、それ以後も多くのポルトガルのインド向け船舶が同じコースを取ったことを考え合わせると、16世紀初頭から全世紀を通じて、ポルトガル勢力のインド定着以後の更なる東進に伴って、インドから更に東へとトウガラシが伝播したことが考えられる。

もう一つは、スペインによって、新大陸のメキシコから太平洋を越えてフィリピンにもたらされ、そこから一方は東南アジア・インドへ、また他方、北方の東アジア諸国に伝播していったルートである。マジェラン遠征隊のフィリピン到着が1521年、スペインによるフィリピンの本格的植民地化が1565年であるから、このルートによるトウガラシの伝播も、先のインド・ルートと同じく、16世紀中にアジア各地へ向けて行なわれた可能性が高い。

### (A) インドへのトウガラシの伝来

さきに、1542年刊の『事物起源誌』で、レオンハルト・フックスが、そのほ

んの数年前に、トウガラシが「カリカット・コショウ」の名でインドからドイツに持ち込まれたことを記していること、また、ダルシャンが1578年に「インド・コショウ」や「ブラジル・コショウ」の名でトウガラシを紹介していること、さらには、カロリユス・クルシウスの『覚え書き』（1611年刊）にも、トウガラシがポルトガル人によって16世紀末までにインドに導入されたと記していること、などを紹介した。これらの記録によると、トウガラシは新大陸のポルトガル領ブラジルから直接に、あるいはヨーロッパ大陸のポルトガル経由で、南アジアのインドに、なかならずポルトガル領インドの一つの中心地帯たるカリカットに伝播したことが推定される。そして、フックスによれば、そのインドからカリカット・コショウの名で1540年頃までにヨーロッパのドイツに伝わったことになる。

このフックスの記事によると、トウガラシがカリカットに持ち込まれたのは、おそらく1540年以前ということになるが、その確実な年次は今のところ不明である。もしこのように1540年以前に持ち込まれたことが事実だとしても、その後トウガラシはインド国内ですぐに広く伝播するには至らなかったようである。

というのは、1563年にインドのゴアで刊行されたポルトガル人ガルシア・ダ・オルタの有名な『インド香薬誌』には、カプシカムについて一言も触れられていないからである。永年インドに滞在して鋭意香料薬品の研究に専念したオルタが知らなかったというのは、その当時まだカプシカム（トウガラシ）がインド本土に広く伝播するに至っていなかったためだと推定される。さらに、同じ16世紀の後半（1583年から88年まで）に、アジアの現状をインド（ゴア）で観察したオランダ人リンスホーテンの16世紀末の報告書『東方案内記』をみても、胡椒についての説明は全くオルタそのままであり、やはりトウガラシのことには全く言及していない。したがって、トウガラシは、少なくとも17世紀に入って以降にインド各地に広く伝播するに至ったとみるのが妥当だと考えられる。

しかし、一方、トウガラシがこのインドへフィリピン—東南アジア（マラッカ）ルートによって16世紀に伝えられた可能性も否定できないのである。というのは、そのことを充分推測させうる史料が存在するからである。つぎにその

史料を紹介してみたい。

それは、トウガラシと同じくアメリカ新大陸原産の植物であるパパイヤについて、先述の16世紀末のリンズホーテンが、そのインドへの伝来ルートをフィリピン（ルソン）－東南アジア（マラッカ）経由ルートだと説明している史料である。

リンズホーテンは、その著『東方案内記』において

「パパイオと呼ぶ果実があるが、これはもと、スペイン領インディエからフィリピーナス、すなわちルソンスを経てマラッカへ、マラッカからインディエへ移入されたものである。姿はメロンに近く、大きさは拳くらい。……果実は、当初は稀少のゆえに大いに珍重されたが、今日ではありふれたものになってしまった。」<sup>(65)</sup>

と記述し、パパイヤのインドへの伝播ルートがフィリピン（ルソン）－マラッカ・ルートによるものであることを、かなり断定的に述べている。その時期は、スペイン勢力がフィリピンのルソン島に進出してマニラを開いた1571年以後であり、そのインド伝来の時期は、1583年から88年までインドに滞在したリンズホーテンの上掲史料に「今日ではありふれたものになってしまった」と記されているところからみて、おそくとも1580年代始めごろであったのではなかろうか。リンズホーテンはパパイヤのインド伝来からそれほど時間を経っていない時代のインド在住者であるから、その記述は充分信用できるものと考えられる。

以上のことから、筆者は、パパイヤと同じアメリカ新大陸原産のトウガラシも、フィリピン－マラッカ・ルートによってインドに伝えられた可能性も充分あると考えるものである。そうだとすれば、トウガラシはインドには、1540年以前にヨーロッパ大陸（ポルトガル）経由ルートによってと、1570年代にフィリピン（ルソン）－マラッカ・ルートによってと、二つのルートによって伝えられた可能性が高いこととなろう。

ところで、ここで、トウガラシの導入とインド料理の味覚変化との関係について考えておきたい。一般的には、インドのカレーはトウガラシ伝来以前はそれほど辛くはなかったが、トウガラシの導入によって非常に辛くなったと考え



られているが、果してそうであろうか。

トウガラシ伝来以前のインドには、スパイスとして種々のものがあったが、なかでもマラバル海岸地方を主産地とする胡椒が重要な地位を占め、胡椒はインドの各種料理に広く利用されていた。

いま、そのマラバル地方での胡椒の香辛料としての利用に関する興味ある一史料を紹介したい。それは、16世紀初（1518年ごろ）の『ドゥアルテ・バルボザの書』の中の「マラバル地方について」7. 王の食事の条に

「彼（＝王）の食物は肉、魚、野菜およびその地の食料品で、それらは多量の胡椒で調理されている。従って、それは辛く、わが国（＝ポルトガル）の人々でそれをあえて食べようとする人はいないであろう。」<sup>66</sup>

とある記事である。この文章が書かれた当時のインドには、前述したように、現在のカレーの辛さの主成分であるトウガラシは、まだ導入され一般化するに至っていなかったため、辛味は、文中にあるように、胡椒などによっていたのである。

ところが、上掲バルボザの記事によると、そうした胡椒によって味付けされたインドの料理が、ヨーロッパ人には食べられないくらい辛かったというのであって、このことは注目に値する。すなわち、一般に想像されているように、トウガラシが入ってきてからインド料理の味が辛くなったのではなく、それ以前から充分辛かったことが判る。もともとインドでは、このように胡椒など辛いものへの嗜好があったのである。そうしたところへ、それに適合し一層辛い味をもつスパイスとしてトウガラシが16世紀に入ってきて、おそらく17世紀以降、現地の人々に広く受け入れられるに至ったということが考えられる。

トウガラシは、インドへ導入されてから広く利用されたが、たとえばカレー粉を作るマサラ（混合香辛料）の材料として、他のスパイスすなわちウコン、コエンドロ、キュマン、黒胡椒、ジンジャー、エシャロットなどと一緒に混ぜられて、利用されている。

## (B) 東南アジアにおけるトウガラシの伝播

われわれは、東南アジアへのトウガラシの伝播時期を明確に示す史料を持つ

ていない。しかし、その推定を可能にする若干の史料が無い訳ではない。以下、それらの数少ない史料に依りながら、トウガラシの東南アジアへの伝播について考えてみたい。

まず、フィリピンについてみてみよう。前述したように、フィリピン語では、現在トウガラシをシリ (Sili) という。これは明らかに原産地の一つであるメキシコでトウガラシを呼ぶチリ (Chili) という語から来ていると推定される。したがって、トウガラシはスペイン領メキシコ経由でフィリピン植民地化が本格的に始まった1565年以降に、メキシコから太平洋を越えてフィリピンにもたらされた、とみてまず間違いあるまい。

つぎに、他の東南アジア諸国への伝播について考えてみよう。この地域への伝播ルートについて、インドからマラッカ経由ルートとフィリピン (ルソン) からマラッカ経由ルートの二つが考えられることは、すでに触れた。

このうち、時期的には早いと考えられるので、まず①16世紀初頭以来のインドからマラッカへ東進したルートについて考えてみよう。

インドに地歩を得たポルトガルは、1509年のセケイラらによる、当時の東南アジアで最大の交易中心地マラッカ王国への往訪などをはじめ、16世紀初頭以来東南アジア進出を狙っていた。そして、1511年のインド総督アルブケルケ等によるマラッカ占領を大きな契機として、周辺東南アジア諸国へ進出したが、それとともにトウガラシもこれに伴って伝播していったものと推定することが可能である。

たとえばポルトガルはタイ (当時のシラム王国アユタヤ王朝) に対しては、マラッカ占領直後に使節を派遣しており、以後この国との政治・経済関係を深め、多くのポルトガル商人がアユタヤに在住しており、同世紀の中葉には多数のポルトガル人がアユタヤ王朝軍の雇い兵として活躍していたことなどもあった。<sup>87)</sup> おそらく、こうしたポルトガル人との関係深化に伴って、トウガラシはポルトガル人によってタイに導入され、現地の人々の口に合い、大いに受け入れられたものと思われる。

タイの香辛料としては、この時期までに胡椒が普及しており、各種料理に盛んに利用されていたことはいうまでもない。タイ語では胡椒をブリック (Phrik)

と云い、トウガラシをもまたプリックというが、このトウガラシ伝来以降、古来の胡椒の方をプリック・タイ (Phrik Thai) と云い分けて、その本来性を強調しているのである。

ちなみに、胡椒とトウガラシを同様の言葉で表す例は、タイ以外にも存在する。たとえば、マレー語では胡椒をルダ・スラー (Luda Sulah) と云い、一方、前述したように、トウガラシをルダ・メラー (Luda Merah) と云っていて、両者を呼ぶのに同じルダ (Luda) という言葉を使っているのである。このように、胡椒とトウガラシを同じ言葉を使って表現することには、両者の味に似たものがあつたこと、したがって新たに伝来したトウガラシの普及が急速に進んだ、などの事情を考えるうえで重要な意味があると考えられるが、その点については、なおのちにも触れられよう。

さて、こうしたタイのさらに内陸部に位置するのが、同じ民族系統に属するラオ人の国ラオスである。いま、この国へのトウガラシ導入についての興味ある史料があるので、それについて触れたい。

ラオス王国は16世紀中葉 (A.D.1563) に国都を北部のルアン・プラバンから南方のヴィエンチャンに移したが、その時、新都に大仏塔が建立されたのであるが、その仏塔の脇に記念碑が2基設立された。1基にはその地域 (バーン・クーン) の塩泉地帯が大仏塔寺院に属することが記され、もう1基には大臣たちが祝祭用にトウガラシ (ラオ語では、前述したように、マーク・ペットという) を献じたことが刻まれているのである。<sup>60)</sup> これはラオスでのトウガラシに関する最古の記録である。

いま、このラオスの記念碑の記録によると、ラオスへのトウガラシの伝来年代は1560年代ということになり、おそらくこのラオスへの導入はタイを經由して行なわれたものと思われるから、トウガラシは1550年代までにはタイにおいてもかなり広く伝播していたものと考えられる。そしてその導入ルートは、前述したポルトガル領マラッカ経由ルートであつたことは、ほぼ間違いないであろう。

これに対して、先に触れた第②のフィリピン-マラッカ経由ルートの始まりは1570年代であるから、时期的にややおそいように思われる。パパイヤなどは、前述したリンスホーテンの記述にみえていたように、このスペイン領フィリピ

ン経由ルートによってマラッカ、さらにはその周辺東南アジア諸国に最初に伝えられた可能性が高い——ちなみに、タイではパパイヤはルーク・マラコ (Luk Malako、マラッカ果の意) と云い、ビルマではヒンバウチ (Himbawthi、海舶果の意) と云い、それがマラッカ経由による伝来果であることを示している<sup>39)</sup>——が、トウガラシの場合はポルトガルによるインド経由ルートの方が早く東南アジア諸国に到達したものと考えられる。

なお、以上に触れた以外の東南アジア諸国でのトウガラシ導入の時期について明示する史料はほとんど見出だせないが、リュンフによると、17世紀中葉 (A. D.1653) には、スンダ列島で、また、モルッカ諸島のアンボイナ島で、このトウガラシが日常的に使用されていたという。<sup>40)</sup> インドネシア語では、トウガラシをロンボク (lombok) またはチャベ (cabai) ということは、すでに触れた。

オセアニアについては、18世紀にクックが航海した際には、同地域諸島の住民たちはまだトウガラシを栽培していなかった。ミクロネシアのボナペ島では「辛い」という意味の語とトウガラシを指す語とは同じであるという。<sup>41)</sup> そこでは、トウガラシの導入によって、住民たちは初めて「ヒリヒリと辛い」味を知ったという訳である。そして、その年代はそれほど古くはないようである。

さて、ここで一言しておきたいのは、タイや近隣東南アジア諸国のトウガラシのうち、小粒で最も辛い品種——多年生品種 (*Capsicum frutescens*) で、タイ人はプリック・キーヌー、あるいはピッキヌーと呼ぶ——の伝来についてである。タイの他のトウガラシは新大陸からもたらされたと一致して考えられているが、この小粒トウガラシだけは外来種ではなく、永く太古から現地の人々に知られていた品種だと考える科学者がいるのは注目に値する。たとえば、タイ植物学会の権威テム・スミティナン博士などがそうした意見の持ち主であるという。<sup>42)</sup> こうした意見の正否については、今後の考古学者の研究成果に俟つところが多い。

ちなみに、この小粒トウガラシの味に魅せられた日本人は多く、筆者もその一人であるが、東南アジア滞在中に、この品種を日本に移植できないものかと考え、その可否を農学の専門家に質問したことがあったが、このトウガラシは熱帯に生育する短日植物で、温帯の日本では開花しないので、移植しても東南

アジアにおいてと同じようなうまいトウガラシの果実は採れないから、結局移植は駄目だとのことであった。

### (C) 東アジア諸国へのトウガラシの伝播

いよいよ、我々にとって最も関係の深い東アジア諸国へのトウガラシの伝播について考察する時が来た。ここでは、若干の関係史料も存在するので、日本、朝鮮、中国の各国別に検討を進めることにしたい。

#### (1) 日本への伝来と流布

日本における香辛料としては、古くから日本原産であるワサビ（山葵）をはじめ、サンショウ（古名「なるはじかみ」）、ショウガ（古名「くれのはじかみ」）、カラシ（辛子）、タデ（蓼）、コエンドロ（胡荽）、アサツキ（島蒜）などが知られ、平安時代の『和名抄』にもそれらの名が出ている。

それらに加えてコショウ（胡椒）があり、正倉院御物にも残っているほど古くから、薬事用に少量輸入されていた。室町時代からはその胡椒が琉球国などを經由してやや大量に輸入され始めているが、肉食が普及していなかった当時の日本では、その利用が少なく、むしろ肉食の普及によって胡椒に対する需要が多くなっていた朝鮮への中継貿易用に再輸出品として廻されることが多かったようである。<sup>(43)</sup>

なお、16世紀、戦国時代の日本での胡椒の利用法の一つとして、兵士たちに胡椒粒を袋に入れて携行させ、それを戦場で彼らに眠気を防ぐための気付け薬として、また防寒薬として利用させていた、<sup>(44)</sup>といわれているのは興味深い。

さて、16世紀に東南アジアに到達したイベリア勢力、すなわちポルトガルとスペイン両勢力のうち、日本と早く接触をもつに至ったのはポルトガルの方であった。ポルトガル人は1513年以来マラッカから中国南部の広東近海に到達していたが、ついに1543年には九州の種子島に初来日し、翌1544年からは交易船が九州各地の港に出没している。<sup>(45)</sup> 1557年以来、広東近傍のマカオ（Macau）に根拠地を得たポルトガル人は、当時中日両国間の正式通交が杜絶していた間隙を利用して、中日間の仲介貿易者として一層その活動を展開するに至った。彼

らポルトガル人たちは、中国から日本の欲しがる生糸や絹織物を日本へ運び、日本からは中国の需要する銀を持ち運んで、大きな利益をあげたのであった。<sup>(46)</sup>同時に、1549-51年のフランシス・ザビエル (Francis Xavier) の滞日に始まる日本でのカトリック宣教活動も、同じポルトガル政府の擁護下に、貿易活動と表裏一体となって展開された。こうしたポルトガル人の対日通交路は、平戸や長崎からマカオへ、マカオからマラッカへとつながり、さらにインドのゴアを経てヨーロッパ (ポルトガル) へと結びついていた。

こうしたポルトガル勢力と日本との関係の緊密化によって各種の新来品がポルトガル人の手によって日本に持ち込まれたが、ここにわれわれが問題としているトウガラシも、おそらく16世紀中葉から後半にかけて、平戸・大分・長崎など、まず九州方面に伝来したものと推定される。そのことを示す明確な史料は少ないが、たとえば、ポルトガル人宣教師バルタザール・ガゴ (Balthasar Gago) がインドのゴアからマラッカを経て1552年に来日した際、豊後 (大分) の国守大友義鎮 (宗麟) にトウガラシ (南蛮胡椒) の種を献上したとされており、<sup>(47)</sup> また少し後の時期のポルトガル人宣教師ルイス・フロイスは、日本からの1577年8月10日付けの手紙で、日本の貴人が珍重する品々を挙げ、その一つとして「酢漬けのトウガラシ」を挙げており、フロイスは、来日する同僚司祭にこれらの品々を持参することを勧めている。<sup>(48)</sup> このフロイスの手紙に列挙された品々のなかには、ポルトガル製布地の外套、ゴルドバの皮革などヨーロッパの特産品もあるが、錦糸で飾ったシナの簾、シナの食籠など、「シナ」の語が多く、品目名に付されているように、中国もしくは東南アジア、インドで入手されるものが多かったようである。

いずれにしても、これらの記述に見えるトウガラシは日本の貴人への進物に関するもので、まだ日本人の間に広くその栽培や利用が広まったという訳ではなかった。おそらく16世紀後半においては、その流布はまだポルトガル人との接触の多かった九州地方に限られていたのではなからうか。

ちなみに、トウガラシと同じくアメリカ大陸原産のカボチャが、すでに天正年間 (A.D.1573-91) にポルトガル語の訛ったポーブラの名で長崎周辺で栽培され、ポルトガル人や唐人たちに売られていたといわれ、<sup>(49)</sup> また同じ原産地を

もつサツマイモが、ルソン経由で中国福建省に伝わったのが明の万暦21 (A.D. 1593年) 年、それから12年後の慶長10 (A.D. 1605) 年には早くも琉球に伝わり、これを九州の平戸にいたイギリス人コックス (Richard Cocks) が取り寄せたのが元和元 (A.D. 1615) 年であった。<sup>60)</sup>

さて、トウガラシの日本伝来に関する上記2史料に次ぐものとして、奈良の寺院『多聞院日記』の1593年のところに「辛き事無類」とした胡椒の記述がみられる。<sup>61)</sup> すなわち、以下の如くである。

「コセウノタネ尊識房ヨリ来。茄子タネウエル時分ニ植トアル間今日植了。茄子種ノ様ニ少ク平キ也。惣ノ皮アカキ袋也。其内ニタネ数多在之。赤皮ノカラサ消肝了。コセウノ味ニテモ無之。辛キ事無類。」

ここにみえる「胡椒」の種子の形の説明から、この植物がトウガラシであることが推定される。上掲日記にはさらに、珍しいので植えつけたが、栽培に失敗した、とある。もしここに記された植物がトウガラシならば、あるいは16世紀中葉から後半にかけて九州に伝えられたトウガラシが、この16世紀末の時期に上方まで伝播したものとも考えることも可能である。

わが国の文献のうちで、本格的にトウガラシに関する記述をしているのは、江戸時代からで、1697 (元禄10) 年刊の人見必大の『本朝食鑑』が最初であると思われる。同書、菓部、味菓類の番椒の条には

「登宇加良志と訓む。これについては華書には詳しくない。ただ近ごろ明の黄氏の画譜にだけ載っている。番椒は、叢生し、蓼に類似している。葉も蓼に似ている。四月に小さい白い花が開き、子が結る。藤の実のようなもの、あるいは秃筆の頭のようなもの、胡<sup>こ</sup>類<sup>み</sup>子のようなものがあり、これを胡類番椒という。どれも生のうちは青く、熟すと紅くなる。その色は大変滑らかで光沢があり、愛でるにたる。味は甚だ辣く、気も甚だ烈しい。青い時でも、香辣で、食べられる。紅いのは、採って乾して使う。年を越してもまた佳い。筆の頭・胡類に似たものが、最も辣さが烈しい。莢の中に小さな白い<sup>こ</sup>子があり、二月にこれを植えるが、植えやすい性質なので、家圃・田圃に多く植える。

我が国で番椒を使うようになってから、百年に過ぎない。煙草と相先後して、いずれも蕃人によって伝播され、海西から移栽して、今は全国にある。

初めは民間で賞でられていたが、近時は上饌の具となっている。……中華でもやはり、近ごろ多く栽えて使っている。」<sup>62</sup>

とあり、トウガラシが煙草と同時期にわが国に伝来したものであり、「番椒」「とうがらし」と呼ばれていたことが判る。また同書には、その薬効について「胸隔を開き、宿食を下し、鬱滯を利し、悪気を去り、邪瘴を遂い、婦人の閉経を通じ、死胎を墮す。痔通を止めることは、尤も神妙である。」<sup>63</sup>と記している。

これに続く史料は、江戸時代の代表的な本草博物書である貝原益軒の『大和本草』（1709＝宝永6年刊）である。同書には

「番椒 タウカラシ 古書に見えず。近代の書に出たり。群芳譜に曰く「白花。子は秃筆の頭の如し。色は紅鮮、観るべし。味はなはだ辣し。」と。李時珍の食物本草の注に「人盆中に植え、もって玩好をなす。実を結べば鈴の如し。研して食品に入る。極めて辛辣なり。味は辛温にして毒は無し。主として宿食を消し、結氣を解き、胃口を開き、邪惡をさけ、腥氣諸毒を殺すことをつかさどる。」という。また画譜にもその形状をのせたり。」

「その子に大小・長短・尖円の数種あり。上に向くものあり、下に垂るるものあり。聚り実るものあり。人家の庭際に植う。之を食べて、寒にたゆ。鄙人もっとも嗜み食う。蕃国より中夏に移し植ゆ。主治。寒湿・疝氣を除き、虫を殺す。胃を開き、食を進む。多く食えば、即ち火を助け、目を昏くし血を破る。瘡腫を生じ胎を墮す。」

「昔は日本にこれ無く、秀吉公朝鮮を伐つ時、かの国より種子を取り来る。故に俗に高麗胡椒という。便血を患う人、是を食してはなはだ効ありという。症によるべし。瘡疥・腫物・痔ある人、食すべからず。」

「いま人、日に乾し、火にてよく炙り、細末にして貯えおき、食品に加えること、胡椒の如くにす。緑豆よく胡椒の毒を制すること、時珍の綱目に言えり。番椒の毒をも緑豆にて消すべし。極寒のとき、壁を塗るに、泥凝堅にして塗るべからず。番椒の末を泥土に加えるべし。番椒をやきて鼠の穴をふすべし。人かぐべからず。」<sup>64</sup>

と記述している。その説明は、トウガラシの名称、わが国への伝来の経緯、植



物学的特徴、およびその効用、など多岐にわたり、中国の文献などを引用して、極めて詳細に行なわれている。益軒は、この新来の香辛料の名称として、中国名たる「番椒」のほかに、日本独自の称呼として「タウカラシ」と「高麗胡椒」をあげている。また、そのトウガラシの植物学的説明については、前掲のアコスタの説明と対照すると、相通ずるところが多い。

ところで、益軒によれば、1630年刊の王象晉の『群芳譜』にトウガラシについて載せてあるという。しかし、すでに山田憲太郎博士が述べられたように<sup>65)</sup>、実はそれには記事がなく、実際には1708年に編集を終えた同書の増補版である『廣群芳譜』の胡椒の条の付録に番椒として追加されている部分に、初めて見出されるのである。益軒の上掲引用文は、1、2の字を省いただけで、『廣群芳譜』の文と同一である。

これに関連して注目されるのは、中国での『廣群芳譜』の編集終了と日本での『大和本草』の編集(1708)とが同年で、ほとんど時間的隔たりがないという事実であり、通常の場合から考えて、益軒が同年に編集を終えた中国書を日本において参照することはまず不可能だと考えられる。按ずるに、あるいは、1630年刊の『群芳譜』と1708年編の現行版『廣群芳譜』の間に、内容的には現行版『廣群芳譜』と同一の先行版が存在しており、それが『大和本草』において益軒が『群芳譜』として引用している原典なのではないかと考えられる。それは内容的には増補版でありながら、その書名はなお『群芳譜』のままであったのかも知れない。この点についての解明は、筆者の今後の書誌学的研究の課題としておきたい。

さらに、益軒は上掲『大和本草』において、李時珍の『食物本草注』なる書物の文章を引用しており、その中には、さきにみたヨーロッパの場合と同じく、トウガラシの伝来初期に、中国の人々がそれを鉢植えにしていたことなど興味ある事実を伝えているのであるが、問題は果して李時珍にこうした著書があったのかという点であり、甚だ疑問であるけれども、現在のところ筆者にはそれを確認できないでいる。益軒が他の著者の食物本草の注本を李時珍の注本だと誤解したのか、あるいは李時珍の著作についての著者の書誌学的研究の不備による疑問か、いずれにしても今後の文献調査によって、この点を明らかにして

いきたい。

つぎに、益軒が上掲書において、トウガラシが秀吉の朝鮮出兵の際に同地より日本に種子をもたらしたものであり、したがって、わが国で「高麗胡椒」とも呼ばれたと説明している点について考えてみたい。このように、日本のトウガラシを朝鮮伝来のものとする説明は『物類称呼』（1775年刊）や『対州編年略』などにもみえる。すなわち、まず『物類称呼』には

「番椒。たうがらし、京にてかうらいごせうと云ふ。太閤秀吉朝鮮を伐給う時、種取来る。」

とあり、『対州編年略』（対州は対馬のこと）には

「慶長10（1605）年此朝鮮より番椒渡る。」

とみえる。

もしこれらの記述のように、日本のトウガラシが朝鮮から持ち込まれたことが事実だとすれば、先述した『多聞院日記』の1593年のところに「辛き事無類」とした「胡椒」の記述も、時期的にみて、1592年の朝鮮出兵の第一陣の持ち帰り品である可能性がある。先に触れたように、16世紀中葉に九州に伝わったトウガラシが、この時期に上方まで伝達したものと考えることも可能で、そのいずれが正しいかを決定することは不可能である。ともかく、16世紀から17世紀初頭時の政治・文化の中心地であった本州の京都・奈良・大阪の人々は、トウガラシの存在を秀吉の朝鮮出兵の時期に初めて知ったということは確かである。

おそらく、トウガラシはポルトガル人たちの手で16世紀半ばに日本の九州に伝わり、そこでしばらく時を経て、16世紀後半に朝鮮に伝わり、そこから、秀吉の朝鮮出兵に従事した日本軍兵士たちによって、京・大阪など日本の本州へ本格的に再流入したとみるのが妥当だということになる。

つぎに、日本でいう「唐辛子（トウガラシ）」という称呼について、改めて考えてみたい。

鄭大声氏によると、江戸時代に、前述したように、「高麗胡椒」「番椒」「たうがらし」「南蛮胡椒」などの表記であったものが、現在の「唐辛子」の呼称になったことについて、多くの日本人の間に思い違いがあるようだという。すなわ

ち、ここに云う「唐」を単純に中国大陸を指すものと考えている人が多いのであるが、これは正しくないと鄭大声氏は指摘するのである。

鄭氏によると、そのことは、たとえば徳川宗賢編『日本の方言地図』によれば、当時の「唐」とは明らかに中国でない「外来」の意味の「唐」であることがはっきりするという。<sup>66</sup> そこで、いま『日本の方言地図』の関連記述をみると「〔『大和本草』と『和漢三才図会』（1712年刊）の〕両書からうかがえることは、この新しい香辛料（＝トウガラシ）が、一般には従来の香辛料である胡椒に対して、「高麗」や「南蛮」の称を冠して呼ばれたという事実である。……なお、上掲の『和漢三才図会』に「俗に南蛮胡椒という。今は唐芥子トウガラシという。」と記されていることからみて、「唐芥子」という名称はこの当時すでに中央語の位置を占めるようになっていたようである。唐芥子は「外来の芥子」の意であろう。「芥子」はわが国本来の香辛料で、形容詞「辛し」の名詞化したものである。」<sup>67</sup>

と述べられている。

では、このトウガラシの場合の唐＝外国が、具体的にはどこを指したのかについて考えてみよう。これに関連して注目されるのは、上述した秀吉の朝鮮侵略の時に多くの朝鮮人が日本に連れられてきたが、その人たちが住んだところを多くの場合「唐人町」と名付けており、またその朝鮮から来た人々を指すのに「唐人」という名称が使われていたという事実である。

このことから、鄭大声氏は、「唐」とはたんに中国を意味するだけのものではなく、広く外国を意味するものであり、江戸時代中期には朝鮮をも指していたことは明らかであり、しかもこの唐辛子＝高麗胡椒が、この唐人町の成立したころの食物であるだけに、唐辛子の「唐」は実質的に朝鮮を指す語であったと考えるべきである、と主張する訳である。<sup>68</sup>

しかし、この朝鮮とともに、われわれは、この唐＝外国の中にポルトガルを含ませることを忘れてはならないだろう。トウガラシは、前述したように、ポルトガル人によって日本へ最初に導入された可能性が最も高く、またそのことを反映して、日本への伝来初期には「南蛮胡椒」「番椒」と呼ばれていたのは事実なのであるから。

さて、この香辛料（トウガラシ）の名称についての、現在の日本における地域分布の実態を、主として『日本の方言地図』に依りながら、<sup>69</sup> みてみよう。

『日本の方言地図』によれば、沖縄本島に「コーレーグス」が分布している。これはまさに『大和本草』に載せる「高麗胡椒」そのものである。沖縄本島を除く琉球列島および九州の全域そして山陰、中部、東北部に点々と「コショー」の類が分布する。「コショー」は「胡椒」であって、やはり「高麗胡椒」ないし「南蛮胡椒」の前部が省略されたものと考えられる。したがって、これらの地域では、本来の「胡椒」と「とうがらし（トウガラシ）」とを語としては区別しないわけである。

この状況は近世にはすでに生じていたらしく、『物類称呼』（1775年）には「とうがらし 西国及奥の仙台にて、こせうといふ、東国にて眞の胡椒をのみこせうといふ。」とある。

一方、本州の東部には広く「ナンバン」の称呼が分布している。ナンバンは「南蛮胡椒」の後部が省略されたものと考えられることができる。この語形は出雲地方にも分布領域をもっている。おそらく近畿あたりを中心として、過去のある時期に勢力を拡大したものであろう。しかし、この語形は現在、出雲を除き、近畿を含む西日本には分布していない。

この点については、この地域におけるとうもろこしの名称としての「ナンバン」類の発生が関わりをもっているとみられる。トウガラシの名称としての「ナンバン」は、とうもろこしの「ナンバン」と同音衝突を起こしたと推定される。そのプロセスの中で、衝突を避けて生まれたのが、「トウガラシ」である。「トウガラシ」の定着の時期については、前掲の『和漢三才図会』の記述にみるように、多分、近世中期あたりであろうと推定される。

トウガラシなる語は、上方を中心として新しく勢力を拡大した。そしてとくに注目されるのは、このトウガラシが上方から江戸へ飛火したらしいことである。トウガラシの類は現在、関東周辺にも広くみられるが、この分布模様は、江戸を中核として拡大していったその姿をまさに反映している。

したがって、江戸そして東京で使用されていたトウガラシが現代標準語形の地位を占めるようになったのは、当然のなりゆきであったであろう。しかし、

この語形も、本来は上方方言に出自するものであることを、この語の分布模様が語っているのを忘れてはならない。

ここで、このトウガラシの名称についての歴史的エピソードを一つ記しておきたい。それは九州地方でトウガラシを呼ぶのに上述のようにコショウと云っている点についてである。九州地方の人々がトウガラシをトウガラシと呼ばないのは、唐船との交渉が多く、経済的にも多くを依存しており、中国人に対して深い親しみと敬意を抱いている長崎をはじめとする九州の人々が、「唐枯らし」と同じ音のこの言葉をきらったからだという説明がなされているのである。これは、江戸時代の長崎の風潮を著した随筆『内安録』の中に出ている話である。<sup>60)</sup>

いずれにしても、トウガラシは胡椒と同様、江戸時代の日本においては肉食の習慣がないために、後述の朝鮮などに比べてその利用は少なかった。江戸中期から薬味としての七味トウガラシが有名になるが、その中には胡椒は入っていない。明治維新以後、肉食が普及するにつれて、トウガラシの利用度が漸次増加していったのである。そして、とくに第二次世界大戦後、肉料理の多様化や朝鮮料理の普及とともに、トウガラシの消費量は急激に増加しつつあるというのがわが国での近年の実情であると考えられる。なお、現在のわが国産のトウガラシの種類としては、鷹の爪、三鷹、本鷹、八つ房、日光などがある。

## (2) 朝鮮への伝来と普及

朝鮮では、古くは香辛料としてサンショウ（山椒）・ショウガ（生姜）・シソ（紫蘇）・カラシ（辛子）・タデ（蓼）・セリ（芹）などが用いられていた。

ところが、14、15世紀に肉食が定着し広まってくると、胡椒の利用が始まった。朝鮮に胡椒が入ったのは、中国からとされているが、文献上では高麗末期の1389年のことで、琉球国からであった。この南海渡来の貴重な輸入品は、最初は医薬品として用いられたが、やがて庶民の食生活にまで利用されるようになったのは、のちの李朝時代になってからのことであった。

李朝の成宗時代（1469-94年在位）の1480年代に、李朝政府は胡椒の自家栽培をめざしてその種子を主として日本に、また明国にも要請しているが、成功

しなかった。<sup>62)</sup> その後も、李朝は莫大な見返り品を輸出しながら、胡椒を輸入していた。

ところが、16世紀末に至って、胡椒を買っていた朝鮮と売っていた日本との間に壬辰戦争、つまり豊臣秀吉の朝鮮侵略が起こった。こうして、朝鮮において従前のように胡椒が入手にくい情勢となった前後のころに、トウガラシが朝鮮に伝えられたと推定される。

トウガラシが朝鮮の文献に初めて記載されるのは、李暉光によって1613年に編集された『芝峰類説』の食物部にある、次の文章である。

「南蛮椒には大毒がある。倭国からはじめて来たので俗に倭芥子（にほんからし）というが、このごろこれを植えているのを時々みかける。酒屋では焼酒に加えて売っており、これを飲んで死んだものも多い。」<sup>63)</sup>

この記事から明らかなことは、①トウガラシを意味する「南蛮椒」は日本から伝来したことで、そのために俗には「倭芥子」と呼ばれていたこと、②トウガラシには毒があると受け止められていたこと、③トウガラシを焼酒（朝鮮半島では焼酎を指す）に添加して利用していたこと、などである。

なお、この文章全体を通じて反日的色彩が濃いのが、これは秀吉の侵略をうけてから間もない時代の朝鮮人の文書としては致し方ないことかも知れない。

さて、この『芝峰類説』では、トウガラシがいつごろ朝鮮にもたらされたかということは判らないが、この本の編まれる20年くらい前が秀吉の侵略であるから、少なくともその頃かそれ以前の倭寇の活躍した16世紀中葉から後半の時代ということになろう。

では、日本経由のどのルートによってトウガラシが朝鮮にもたらされたかという点については、それが九州—玄海灘ルートによると考えられることは、すでに触れた通りである。16世紀中葉から後半当時の九州は、通交・通商関係からは朝鮮半島に非常に近く、多くの交易は朝鮮—対馬—九州間で行なわれていたのである。トウガラシがポルトガル人によって九州に導入されてから数十年ののち、それが日本や朝鮮の貿易船、倭寇、秀吉の朝鮮侵略、などの人の動きのなかで、朝鮮の地へ伝わったものと考えられる。

さて、こうして、16世紀末に朝鮮の地に知られたトウガラシが、その国で一

般化するのには、そう簡単ではなかったらしい。いま、朝鮮でのトウガラシの普及度についてみると、1660-70年頃に書かれた『飲食知味方』には、各種料理法が記載されているが、魚肉類の料理、漬物、調味料にトウガラシに関する記事は一切出ていない。香辛料としては、胡椒、山椒、生姜、ニンニクなどが使われているのみである。

『芝峰類説』で毒物のようにみられたトウガラシが、朝鮮の人々の生活の中で肯定的な存在になるのは、文献上では、1715年の『山林経済』に至ってからである。同書には、トウガラシの栽培法がはじめて説明されている。<sup>64)</sup> こうしてみると、トウガラシの朝鮮国内での普及には100年、つまり一世紀かかっているのである。

トウガラシが欠かせない、あのピリピリと辛い漬物のキムチが庶民に行きわたるのは18世紀の後半からのことで、トウガラシが用いられることによってキムチの種類は多くなっていった。18世紀後半(1766年)の柳重臨撰『増補山林経済』には、トウガラシを使った調味料のコチュジャンの作り方を示す「造蛮椒醬法」や、漬物のキムチの作り方などがみられる。<sup>65)</sup> この頃になって、かなりトウガラシは一般化していたとみられる。

このように、キムチにトウガラシが使われるに至った動機は、それ以前の漬物に辛い山椒、生姜、蓼などが使われていたことと無関係ではないと考えられる。辛い調味料のコチュジャンがつくられたのも、山椒みその「<sup>チョシ</sup>椒鼓」がすでにあつたことと密接な関連があるとみてよい。このコチュジャンは調味料として家庭の常備品であり、利用度が高かっただけに、朝鮮半島の料理を辛くする大きな要因となったことは否めない。以前は香辛料としては輸入品の胡椒を主として用いていた上流階層の間にも、次第にこのトウガラシの利用が広まっていったとみられる。

こうして、20世紀の現在、朝鮮半島の料理は辛いということが、すっかり一つの特徴になったわけである。もっとも、朝鮮のトウガラシの在来品種には糖質とアミノ酸が多く、辛味の Capsaicin は概して少ないので、日本のトウガラシに比べると、辛味はずっとマイルドである<sup>66)</sup> ことに留意しておくべきである。

現在の朝鮮では、トウガラシのことをもはや倭芥子、南蛮椒などとは呼ばな

い。最も一般的にはコチュという名で呼んでいる。このコチュは「苦椒」<sup>コチュ</sup>という漢語表記が訛ったものである。ここにいう「苦」とは16世紀初の字典『訓蒙字会』によれば、「火のついたような刺激の苦」と解説されているので、ちょうど燃え上がるような辛さの椒という意味で「苦椒」と名付けられたようである。そして、この「苦椒」<sup>コチュ</sup>の発音がやがてコチュに変ったのである。<sup>67)</sup> また一方では、苦椒の表現が残っていて、苦草<sup>コチュ</sup>というあて字をされることもある。草は椒<sup>チョ</sup>と同音であるうえ、椒が植物つまり草の一種でもあるところからきたものとみられる。

このほか、鄭大声氏によると、トウガラシを表記するのに「辣茄」<sup>ボンチョ</sup>「番椒」<sup>タン</sup>「唐椒」<sup>チョ</sup>などの表記もみられるという。<sup>68)</sup> まず辣茄と番椒について、『月余農家』(1861年)の俗言字解では

「辣茄と表記するが、正名番椒であり、俗称苦草である。」

とされている。

つぎに、唐椒という表現は、前述したように、外国から来たことを意味するとき唐が使われることにつながるが、一部には、この表現が主に朝鮮半島の北部、中国と接している地方に多くみられることから、後年に新しい品種が中国からもたらされたのを指しているとみてよい。なお、現代朝鮮の隠語では、その形状からの連想であろうと思われるが、男児の性器をトウガラシと呼ぶことがあるようである。

ところで、興味があるのは、近年、朝鮮人の中で、朝鮮半島を離れて海外に居住する人たちが多くなるにつれて、トウガラシの利用圏もそれと共に拡大しつつあるという事実である。中国の東北地方に居住する約200万の朝鮮族、中央アジア、シベリアに居住する約40万の朝鮮族は、ともにその食生活の中にトウガラシが必須のものとなっているという。<sup>69)</sup> 約70万の在日朝鮮人の食生活においても、もちろん同様である。こうして、この人たちの食生活とともに、トウガラシの道は朝鮮半島からさらに西へ東へと広がっているのである。

### (C) 中国への伝播と普及

16世紀以前の中国における代表的な香辛料ないしは薬味としては、花椒(サ



ンショウ)、胡椒(コショウ)、薑(シヨウガ)、桂皮、芥(カラシ)、胡荽(コエンドロ)、葱(ネギ)、胡蒜(ニンニク)、韭(ニラ)、蘇(シソ)、辣韭(ラッキョウ)、胡芹(セリ)、茴香(ウイキョウ)、杏仁(アーモンド)、八角(ハッカク)、丁字(クローブ)、小荳蔻(カルダモン)などが知られていたが、とくに椒と薑は辛味の代表とされていた。<sup>(70)</sup>

これらの香辛料の中には、中国では栽培できず、もっぱら外国からの輸入に依存していたものも含まれている。たとえば胡椒(pepper)や丁字(clove)などは東南アジアからの輸入品であったが、このうち15世紀から16世紀にかけての時期に、大量に輸入されていたのは胡椒である。

中国では、宋代末期の13世紀初頭ごろから、国内経済の発展をバックに、胡椒に対する需要が増大し始め、元朝治下の同世紀末ごろにはついに胡椒大消費時代を現出したのであり、それ以後も16世紀初に至るまで、引き続いて大量の胡椒が中国に輸入され消費されたのであった。その間の事情については、筆者がすでに別稿において明らかにしたところである。<sup>(71)</sup>

さて、われわれはいま、こうした中国への、さらに新たな香辛料としてのトウガラシの伝来について考察しようとするのである。この点について、筆者は、明朝治下の16世紀前半から後半の時代における多数の中国沿岸地方(広東や福建地方)商人のマラッカやフィリピン往訪、およびそれら各地での現地側との密接な交易関係展開の事実や、また他方で、多数のポルトガル人による中国沿岸地域への進出やマカオ在住が行なわれた事実、などから考えて、先述したサツマイモやカボチャの場合と同じく、トウガラシもおそくとも16世紀後半には、マラッカやフィリピン経由で、少なくとも中国沿岸地方には伝えられた可能性が高いと推察する。

しかし、中国におけるトウガラシについての文献の初出年代は、意外にも遅いのである。

1596(万暦24)年に刊行された李時珍の『本草綱目』にはトウガラシについての記述が全くなく、1630年刊の王象晉の『群芳譜』の増補版として1708年に編集を終えた『廣群芳譜』に、はじめてその追加記事のうちに、トウガラシが番椒として示されているのが最初である。

その『廣群芳譜』の胡椒の条の付録である番椒の条には

「白花。子は秃筆の頭の如し。色は紅鮮、観るべし。味ははなはだ辣し。」

とある。日本の貝原益軒がこの文を自著『大和本草』に引用していることについては、すでに触れたところである。

この『廣群芳譜』の記事によって、われわれにはトウガラシが17世紀中葉から後半にかけて、中国本土各地で一般にかなり伝播したということが判る。前掲の『本朝食鑑』(1692年刊)に「中華でもやはり、近ごろ多く栽えて使っている。」とあったことと符合する。このように、中国本土でのトウガラシの普及が意外に遅くなったのは、おそらく、明朝の海禁政策、それに引き続いての清朝の遷界令の実施によるところが大きかったのであろうと考えられる。こうした筆者の考えと同様の考えは、現代中国の料理研究家の間にもみられ、『中国名菜集錦 四川II』の著者の一人は、トウガラシは康熙22(1683)年に海外貿易の禁令(=遷界令)が解除されて間もなく、料理材料として、また調味料として、中国本土で使用されるに至った、としている。<sup>(72)</sup>

『廣群芳譜』に次いで、トウガラシに関して記す第2の史料として、趙学敏の『本草綱目拾遺』(1765=乾隆30年刊)があげられるが、同書の辣茄の条には「人家の園圃に多く植え、深秋に山間の住民が擔って市中へ売りに来る。これは辣醬を熬り、及び凍瘡を洗うに用い、用途の甚だ廣いものだが、綱目にはその効用の記載がない。……その種類は大小、方圓、黃紅、と一様でないが、ただ尖長で象牙辣茄と名付ける一種を薬に入れて用いる。」とある。そこには、さらに

「又一種の本本のを番薑と名付ける。范咸の臺灣府志に曰く。番薑は木本で、種は荷蘭より来る。花を開くは白弁。緑の実は尖長である。熟するときは朱紅目を奪う。中に子有り辛辣なり。番人は殻を帯びて之を啖う。内地では番椒と名づける。」

「更に一種あって、それは結実は圓くして微し尖り、奈に似ている。種は咬啣吧から出たもので内地にはないものだ。」<sup>(73)</sup>

と記述されている。これによると、トウガラシは中国で辣茄、番薑あるいは番椒などと呼ばれていたのである。また台湾では、オランダが其の地を統治して

いた17世紀の中葉から後半の時代（A.D.1642—68）に、中国本土に先がけてトウガラシがかなり広まった様子がうかがわれる。

現在の中国では、トウガラシは一般に辣椒と呼ばれているが、これは刺激のある味が、すでにこの国で十分に知られていた胡椒に似ていて、それ以上に辣（から）いので名付けられたと考えられる。とくに、西南3省（雲南、貴州、四川）の料理には、調味料としてこのトウガラシが多用されている。とくに四川料理では、麻婆豆腐や辣白菜などの料理に不可欠であり、辣豆瓣醬（トウガラシ味噌）や辣醬油などの調味料の主要原料でもある。また、四川の漬物として有名な榨菜にも必ず使われている。四川では、トウガラシを<sup>ハイジャオ</sup>海椒というが、これは辣椒つまりトウガラシの四川方言であるけれども、この呼称にはこのトウガラシが海外から伝来したものであることを含意していると思われる。

では、トウガラシがなぜ四川料理をはじめとする西南地方の中国料理にとくに多用されるのであろうか。寒さとトウガラシとの間に深い関係があるのなら、朝鮮半島の北、中国の吉林省や黒龍江省でトウガラシが大量に使われていい筈だが、この地方の料理だけに、特別辛いものが多いということはない。また、トウガラシの辛味が高温と関係があるなら、広東や福建といった地域や、亜熱帯に属する海南島に辛い料理が多くあってもいい筈だが、実態は必ずしもこれと一致していない。

成都などに居住したことのある幾人かの中国から得た情報を基にして考えると、現在のところ筆者としては、成都など西南中国における高地で湿気の多いむし暑い気候が、このトウガラシの多利用と大いに関係があると考えている。たとえば、成都是盆地で日照時間が短く、曇天が多く、また霧が多いうえに、湿気が多いので、むし暑く感じることが多い。そのため、麻（サンショウによるしびれるような辛さ）、辣（トウガラシのピリピリする辛さ）、燙（熱い）のものを食することは、発汗作用が刺激されて気分が晴れるし、こうした気候のために多くの人が患っている関節炎の予防と治療にも効く、という訳である。むし暑い気候の四川では、食欲増進のために、古来刺激性の花椒（日本のサンショウと同属）がよく使われており、のちには胡椒なども知られていたのであろうが、そこへ新大陸原産のトウガラシが導入され、それが新しい刺激性の香

辛料として、辛さに馴れており、またそれを好む四川の人々に歓迎されたものと考えられる。現在、四川で栽培されているトウガラシには、主要なものとして、燈籠椒（シシトウガラシの類）と朝天（タカノツメに似た辛味の強いもの）の二系統がある。<sup>(74)</sup>

四川料理の専門家によると、四川料理における花椒の麻とトウガラシの辣を利かした味の扱いは決して単純ではなく、「何段もの層があり、それぞれに強弱があって、決して一つの型に縛られるものではない。あるものは麻、あるものは辣、またあるものは麻と辣をないまぜにした辛さを持ち、あるものは強く、あるものは弱く、またあるものは強弱ほどよく、はげしからず、<sup>さわ</sup>燥がしからず、舌に快い余韻を残す辛さを出すことこそ料理人の腕の見せどころとされている。」<sup>(75)</sup>

四川における賢明な料理人は、焦げるほど炒めたトウガラシで宮保鶏丁を作り、荔枝味では辣味と香りを生かし、魚香肉絲では泡辣椒（泡菜のトウガラシ）を使って、甜・鹹・酸・辣をないまぜた味に、生姜・葱・にんにくを利かした傑作魚香味をものにしてている、<sup>(76)</sup> という。

なお、中国のトウガラシに関する歴史的エピソードとして、四川省と同様にトウガラシを多用する隣の湖南省出身の清末の大政治家曾国藩が、子息たちにトウガラシの食べ比べをさせ、嫁たちには辣椒醬（トウガラシ味噌）作りのコンクールをさせていたことが伝えられている。<sup>(77)</sup>

## VII あとがき

以上、本稿では、トウガラシが15世紀末に、当時の新世界アメリカで“発見”されることによって世界市場に登場してから、かなりのスピードでヨーロッパやアジアなどいわゆる旧世界各地域へ伝播し定着していった過程を、アジアを中心に考察した。

このトウガラシの歴史は、筆者がこれまでに検討した丁香・肉豆蔻・胡椒・肉桂などの香辛料の歴史にくらべて、二つの点で大きな特徴があると考えられる。

その第一は、このトウガラシの世界史上への登場が15世紀末で、他の上記諸香辛料にくらべて最も新しいということであり、それはコロンブスの西インド諸島航海という、まさに大航海時代の幕開けを象徴する事件とともに登場したのであった。

特徴の第二点は、いわゆる大航海時代におけるその伝播の流れが、他の香辛料のそれ、つまりアジアからヨーロッパへではなく、それとは逆の方向を辿ったことであり、トウガラシはアジアには、この地域に最初に進出したイベリア（スペインとポルトガル）勢力によって、新世界たるアメリカ大陸（メキシコ）から太平洋を越えて直接に、あるいはヨーロッパ大陸を経由して間接的に、もたらされたのであった。

こうして、大航海時代の16世紀にはじめてアジアに伝来したトウガラシは、その風味がすでに各地に定着し人々によって親しまれていた味であるコショウ（胡椒）——一部地域ではサンショウ——に似ており、それより一層強くピリピリする辛さをもっていたことから、アジア各地の人々に歓迎され、好意的に受け容れられて急速に普及したのであった。こうした事情は、ヨーロッパにおいても、ほぼ同様であったと思われる。そのことは、ヨーロッパ諸語でのトウガラシの名称のつけ方に関連して、本稿で考察したとおりである。

結局、トウガラシは、胡椒味の基盤の上に、それに覆いかぶさる形で、16、17世紀のアジア・ヨーロッパ各地でその急速な普及を実現することができた、ということができよう。かくして、現在では、トウガラシはアジア諸国においてはもとより、全世界における香辛料として、最も重要かつ不可欠なものの一つとなっているのである。

いずれにしても、本稿は、トウガラシのアジア伝播史についての、筆者の現時点での一応の考えを整理して提示したものであるが、その過程でも度々触れたように、トウガラシの伝播と利用の歴史についてはまだまだ不明の点が多いことを実感せざるをえなかった。こうした幾多の不明点については、今後の筆者の研究課題とすることにした。本稿に対して、大方の御叱正をお願いするゆえんである。

〔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。同「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」国際大学アジア発展研究所『アジア発展研究』第1号、Nov. 1992, pp.17-56。
- (2) 一年生トウガラシの特徴とその栽培については、主として、Lucien Guyot, *Les Epices*. Deuxieme edition, 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、131-135ページ、による。
- (3) 福場博保・小林彰夫共編『調味料・香辛料の事典』東京、朝倉書店、1991年、455ページ。
- (4) 斎藤浩『スパイス入門』東京、梧桐書院、1988年、62ページ。
- (5) 前掲『香辛料の世界史』135ページ。
- (6) 多年生トウガラシの特徴とその栽培については、主として上掲『香辛料の世界史』136-137ページによる。
- (7) Piddington, *English Index to the plants of India*, Calcutta, 1832。ドゥ・カンドル著加茂儀一訳『栽培植物の起源(中)』東京、岩波書店、1958年、264ページ所引。
- (8) 前掲『香辛料の世界史』127ページ。
- (9) 同上書、128ページ。
- (10) 同上書、129ページ。
- (11) 同上書、130ページ。
- (12) 同上書、129ページ。
- (13) 同上書、123ページ。
- (14) 同上。
- (15) 星野龍夫・森枝卓士共著『食は東南アジアにあり—未知の味への招待—』東京、弘文堂、1984年、198ページ。
- (16) 同上書、71ページ。
- (17) Alphonse de Candolle, *Origine des Plantes Cultivées*, Paris, 1883。ドゥ・カンドル著加茂儀一訳『栽培植物の起源』全3巻、東京、岩波書店、1953、1958年。中巻、1958年、263-268ページ。
- (18) 平野雅章『食べものの四季』東京、講談社、1981年、146-149ページ。
- (19) 林屋永吉訳『コロンブス航海誌』東京、岩波書店、1977年、211ページ。Cf. C. Jane, *The Voyages of Christopher Columbus*, London, The

Argonaut Press, 1930, p.237.

- (20) 「クリストバル・コロンの4回の航海」『コロンブス、アメリゴ、ガマ、バルボア、マゼラン航海の記録』大航海時代叢書Ⅰ所収、岩波書店、1965年、77-114ページ。
- (21) 大塚恭男『東西生薬考』大阪、創元社、1993年、204ページ。
- (22) アコスタ「アヒ、または新大陸の胡椒について」『新大陸自然文化史・上』大航海時代叢書Ⅲ、所収、東京、岩波書店、1966年、380ページ。
- (23) 前掲『香辛料の世界史』128ページ。
- (24) 同上。
- (25) 同上。
- (26) 同上書、128-130ページ。
- (27) 同上書、130ページ。
- (28) 同上。
- (29) Nicholas de Monardes, *Joyfull newes out of the Newe Founde Worlde, written in Spanish by Nicholas Monardes, physician of Sevilla and Englished by John Frampton, Merchant, Anno 1577.* New York, Alfred A. Knopf (reissue), 1925. B.S. ドッジ著白幡節子訳『世界を変えた植物』東京、八坂書房、1988年、126ページ所引。
- (30) 前掲『香辛料の世界史』129ページ。
- (31) 同上。
- (32) 同上。
- (33) 同上書、138-139ページ。
- (34) 同上書、130ページ。
- (35) リンスホーテン著岩生成一、渋谷元則、中村孝志訳注『東方案内記』大航海時代叢書Ⅷ、東京、岩波書店、1968年、435ページ。
- (36) トメ・ピレス著生田滋、池上岑夫、加藤栄一、長岡新治郎訳注『東方諸国記』大航海時代叢書第5巻、東京、岩波書店、1966年、499-549ページ所引。
- (37) B. Harrison, *South-East Asia : A Short History*, London, 1963. 邦訳、竹村正子訳『東南アジア史』東京、みすず書房、1967年、84ページ。Bong Syamananda, *A History of Thailand*, Fifth edition, Bangkok, Thai Watana Panich, 1986, p.45.
- (38) 星野龍夫「ラオスの食べもの」『週刊朝日百科 世界の食べもの 第76号、東南アジア2』東京、朝日新聞社、1982年5月30日発行、157ページ。
- (39) 前掲『東方案内記』436ページ、注8。Cf. H. Yule & A. C. Burnell, *Hobson-Jobson. A Glossary of Colloquial Anglo-Indian Words and Phrases, and of Kindred Terms, Etymological, Historical, Geographical and Discursive.* New Edition, London, 1903, pp.670-671.
- (40) 前掲『香辛料の世界史』126ページ。

- (41) 石毛直道編『世界の食事文化』東京、ドメス出版、1973年、8ページ。
- (42) 前掲『食は東南アジアにあり』73ページ。
- (43) 鄭大聲『朝鮮の食べもの』東京、築地書館、1984年、86ページ。
- (44) 永山久夫『たべもの戦国史』東京、旺文社、1985年、131ページ参照。
- (45) 高橋保「16世紀におけるイベリア勢力のアジア進出と日本像の変容—黄金の国シバングから銀の国ジャパンへ—」*Bulletin of the Sohei Nakayama IUJ Asia Development Research Programme*, Vol.3, March 1991, 180ページ。
- (46) 同上論文、186-188ページ。Tamotsu Takahashi, "Commercial and Cultural Role of Portuguese Macau in the 16th and the 17th Centuries" *RIAD Bulletin*, No.2, March 1993, pp.168-170.
- (47) 安達巖『日本食物文化の起源』、東京、自由国民社、1981年。  
鄭大聲『食文化の中の日本と朝鮮』東京、講談社、1992年、152ページ。
- (48) 松田毅一監修、東光博英著『日本の南蛮文化』京都、淡交社、1993年、29ページ。
- (49) 日本風俗史学会編『図説江戸時代食生活事典』東京、雄山閣、1989年、77-78ページ。
- (50) 同上書、161ページ。
- (51) 前掲『食べものの四季』148ページ。前掲『食文化の中の日本と朝鮮』156ページ。
- (52) 人見必大著島田勇雄訳注『本朝食鑑』全5巻、東京、平凡社、1976~1981年、第2巻、1977年、114ページ。
- (53) 同上書、115ページ。
- (54) 同上書、115-116ページ。  
山田憲太郎『香談東と西』東京、法政大学出版局、1977年、222-223ページ。
- (55) 山田、同上書、223ページ。
- (56) 前掲『食文化の中の日本と朝鮮』158-159ページ。
- (57) 徳川宗賢編『日本の方言地図』東京、中央公論社、1979年、213-214ページ。
- (58) 前掲『食文化の中の日本と朝鮮』160ページ。
- (59) 前掲『日本の方言地図』214-217ページ。
- (60) 前掲『調味料・香辛料の事典』538ページ。
- (61) 前掲『朝鮮の食べもの』81ページ。
- (62) 同上書、82-83ページ。
- (63) 前掲『食文化の中の日本と朝鮮』149ページ。
- (64) 同上書、153ページ。
- (65) 同上。
- (66) 同上書、162ページ。  
吉田よし子『香辛料の民族学—カレーの木とワサビの木—』東京、中央公論社、1988年、92-93ページ。



- (67) 前掲『食文化の中の日本と朝鮮』157-158ページ。
- (68) 同上書、158ページ。
- (69) 同上書、162ページ。
- (70) 山田憲太郎『香薬東西』東京、法政大学出版局、1980年、52-53ページ。
- (71) 前掲拙稿「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」
- (72) 主婦の友社・四川省蔬菜飲食服務公司共編『中国名菜集錦 四川II』東京、主婦の友社、1982年、129ページ。
- (73) 『新註校定国譯本草綱目』全15巻、東京、春陽堂、1979年、第14巻、364ページ。
- (74) 石毛直道『ハオチー！鉄の胃袋中国漫遊』東京、平凡社、1984年、163ページ。
- (75) 前掲『中国名菜集錦 四川II』130ページ。
- (76) 同上書、129-130ページ。
- (77) 篠田統『中国食物史』東京、柴田書店、1974年、287ページ。