

目次

謝辞

iv

日本の皆さんへのメッセージ

vii

プロローグ…先輩作家への手紙

..... I

第Ⅰ部 外来種の栽培

7

第1章 はじめに——柑橘類の定義を含めて——

..... 9

第2章 ヨーロッパへの移植

..... 19

第3章 新世界への順応

..... 45

第4章 柑橘栽培の育成

..... 81

第Ⅱ部 柑橘類から価値を発掘

107

第5章 夢のカリフォルニア

..... 109

第6章 酸っぱいレモンから甘いレモネードを作ろう

..... 149

	第7章 オレンジを飲む	173
	第8章 果皮からエッセンスを抽出	217
	第Ⅲ部 象徴的な抽出	235
	第9章 柑橘類の象徴的意味	237
	第10章 散文における柑橘類のイメージ	267
	第11章 詩における柑橘類のイメージ	279
	第12章 イメージとしての果実	293
	第13章 本来の性質の保存か変換か?	329
	第14章 希少品にする?	359
	エピソード…先輩作家からの返事	385
	訳者あとがき	389
原注		23
索引		1

プロローグ…先輩作家への手紙

敬愛する大先輩へ

これはあなたの崇拜者から差しあげる手紙です。『橘録』^(注1)を書かれたことにより、あなたは歴史上で初めて柑橘類の樹木および果実に関する書物をこの世に送り出されました。序文によると、淳熙五年^{じゆんき}一〇月から執筆に取りかかれたそうですね。そのころ私たち、つまり西洋はまだいわゆる中世の時代でした。当時の西洋の知識は、さまざまな書物に見られるように、おおむね大昔の知識であり、技術的というより哲学的な性質のものでした。

尊敬する韓彦直様、ここで自己紹介をいたします。私はピエール・ラスローという者で、この手紙を西暦でいう二一世紀の六年めの一二月にしたためています。私の祖国フランスでは、現在ジャック・シラク氏が大統領を務めています。あなたのように、私も柑橘類について書いているところで、す。西暦で一一七八年に刊行されたあなたの著書は、学ぶべき見事な模範となっています。



1 訳注…中国・南宋時代に用いられた元号で、一一七四～八九年。

『橘録』の序文では、その専門書を著された理由として、ご自分が北部の出身であり、泥山^{泥山}周辺のオレンジ栽培地域が自分にとって初めての場所だったからだと述べておられますね。あなたは浙江省温州に知事として着任され、馥郁^{ふいく}とした香りを漂わせる柑橘類の樹木に精通する機会を得られました。あなたは熱心で傑出した行政官だったばかりか、政治上の誘惑を断ち切り、研究者と肩を並べよう、さらには彼らを凌駕しようとまで決意されました。そして、ご自分の正しい知識に裏打ちされた監督のもとで住民の農業・園芸・柑橘栽培に対する理解を深めるため、それらに関する書物を読むことから始めようと心を決められました。ところが、ボタンやライチなどの植物を解説した書物は集められるのに、柑橘類の専門書は一冊もありませんでした。そのため、ご自身で筆を執ることを決意されたのですね。そして『橘録』は、理論と実用の両面において最高の知識を伝える金字塔になりました。

私の経験は、あなたのご経験とはほぼ正反対です。『橘録』が世に出てから、柑橘類の書籍は数えきれないほど出版されました。では、なぜ今さらまた一冊加えようというのでしょうか？

数年前、私は塩を取り上げた書籍を出版しました。何百年にもわたり、支配者たちは塩の生産と分配を取り仕切ってきました。生命の維持に欠かせないものにうまく課税するためです。彼らはこの必

需品を、自分の権力と富を支える道具にしました。オレンジ類もやはり、泥山のような恵まれた肥沃地を除き、ごく最近まで裕福な有力者だけが手に入れられる恵みでした。私はその類似性に強い印象を受けたのです。

あなたが素晴らしい書物を執筆された時代、柑橘類はすでに中国人だけのものではありませんでした。柑橘類の苗木が旅人の荷物に詰められたのは、『橘録』の影響でしょうか？ いずれにせよ、柑橘類の種子や苗木は中国の地から輸出されるようになり、現在では世界じゅうで、いや少なくとも、あなたが熟知されている、気候の適した地域、すなわち赤道をめぐる帯状の地域で栽培されています。

まず、柑橘類の樹木とその栽培はヨーロッパ全体に広がりました。しかし、柑橘類はヨーロッパ内にとどまらず、さらに西へと広がったのです。自分の行為を記録に残した一部の人が、次に、あなたがたから見て西にある大海原を渡り、中国つまり中華帝国より広い領土に入植しました。ヨーロッパ人は遠い大陸にも帝国があることを発見し、西に向かうときに柑橘類の苗木を運んでいました。柑橘類は彼らの生計手段になったのです。私はこうした柑橘類の西方進出について、時代を追って綴りたいと思いました。それは世界の経済のみならず、文化にも影響を与えたからです。

原稿の進み具合も、あなたの場合とは違いました。あなたは『橘録』を現役時代に書かれましたが、私は先ごろ始めた引退生活のなかで本書を執筆していますので、必要な資料を集めるのに十分な時間をかけることができました。その作業も物書き生活の一部で、大いに楽しんでいます。それに、

私は自分の本を自由な空氣に満ちたものにしたかったので、原稿を書いているあいだ、思考を自由にめぐらせ、気まぐれな発想にも耳を傾けました。もともと、あなたが休暇として温州市や役所を離れることができないのを残念に思っておられたように、私も現役のころは科学者として、自分や共同研究者たちの科学的成果を発表すること以外の文筆活動は控えていました。

ここで私の学問に対する思いをお伝えするため、中国の儒学者、孟子^(注2)の言葉を引用いたします。孟子の書物は、西洋でも今も尊ばれています

わたしもまた、人心を正し、邪説を根絶し、でたらめな言説を追い払って、三聖人——禹、周公、孔子の事業を承^うけ継ぎたいと思っている。

けっして好きこのんで議論しているのではない。やむを得ないからなのだ。楊朱・墨翟の邪説を徹底的に論破できてこそ、聖人の継承者といえるのだ。^{訳注3}

それにしても、韓様、大変貴重な調査報告を書くための情報をどのようにして入手されたのか、教えていただけないでしょうか。視察旅行中にメモを書き留められたのですか？ 柑橘類の特徴や成長パターンをよく観察できるように、ご自宅の敷地で柑橘類を育てられたのですか？ もしかすると、

ご趣味で盆栽(注3)もされていたのでしょうか？ それから、柑橘類で一番気に入っておられたのはどれでしたか？ オレンジの花と果実に心を奪われるきっかけとなった、泥山産の乳柑(くねんは訳注4)をずっと愛でておられたと思うてよろしいでしょうか？

知事としてご多忙なところを恐縮ですが、もしお時間を見つけてお返事をくださるのでしたら、非常に光栄に、そして誠にありがたく存じます。

ピエール・ラスロー

第 I 部

外来種の栽培

第1章 はじめに——柑橘類の定義を含めて——

オレンジのように酸っぱくも甘くもあるのが人生の味わい

スペインの諺



本書は果物をテーマに掲げているが、自伝的な色彩も確かに持ち合わせている。はからずも自身身の人生における旅が、柑橘類の西への旅路をたどってきた。私はヨーロッパからブラジルへ、そしてアメリカへと移り住んだのだ。

私の旅はたまたまそうだったのであり、父が自分の技術を活かせる職場を求めたことを含め、経済的、家庭的な事情によって左右されたが、いい勉強になった。私は若いころに種々の魅力的な文化に触れる機会に恵まれた。これらの経験は、生涯忘れられない教訓をいくつも残してくれた。

本書には私自身に触れている箇所がかなりひそんでいるが、自伝的な要素が色濃く出すぎないように心がけた。私は、第二次世界大戦が勃発する直前に生まれ、ドイツによる過酷な占領を体験し、その余波のなかで人生を歩み続けたヨーロッパの人びとと経験を分かち合った。

大戦中、私の家族が暮らしていたフランス南東部のグルノーブルでは、食料が乏しかった。だから、食べ物の問題が私たちの心の最前線にあった。両親と私はかろうじて生き延びた。スターリングラード攻防戦のころ、あるとき食料雑貨店では食べられるものがすっかり品切れになってしまった。父がわが家の裏手にある小さな土地にジャガイモを植え、緑の芽が出て花が咲いたのを見た私たちは喜んだ。ところが、それはぬか喜びに終わった。ジャガイモの大害虫（フランス語で「ドリフォル」というコロラドハムシ）が、私たちに先んじてジャガイモに食いついたのだ。この経験は、私たちの悲惨な状態をまとめて象徴していた。じつはドリフォルというのは、大挙して押し寄せてくる緑の軍服姿のドイツ兵（ドイツ野郎^{ボッシュ}）に対して私たちフランス人がつけた、嫌味なあだ名の一つだった。アメリカ軍によってグルノーブルが解放された一九四四年八月二〇日までの数カ月間は、食べ物がルタバカ^{訳注1}しかないというありさまだった。そのため、たとえどんな形だろうが、どんな料理に入っていようが、この野菜とその味に対する嫌悪感が体にずっと染みついている。

大戦後、私が過ごしたフランスとイギリスでは、食料事情が改善するのに相当の時間がかかった。ヨーロッパでは、非常に限られた種類の果物しか私は口にすることができなかった。それに、果物が出回る時期は季節としっかり結びついていた。五月から六月はサクランボ、つづいて夏にカンタロープ^{訳注2}とモモ、九月はプラムとブドウ、一〇月はクリとクルミ。そのほか、秋のあいだはリンゴと

1 訳注…カブの一種。スウェーデンカブともいう。

2 訳注…南欧に多い赤肉メロンの一種。

セイヨウナシを楽しめた。

何か柑橘類はというと？

一種類もなかった。当時の多くのヨーロッパ人と同じく、私はクリスマス

訳注3

スシーズン中に初めてオレンジやタンジェリン、クレメンタインに出会った。それらはクリスマスツリーにつり下げられた贈り物や贅沢品だったのだ。当時の伝統的なクリスマスのご馳走には、北アフリカ産の干しイチジクやデーツ（干しナツメヤシ）も入っていた。

手に入らない果物のリストは長かった。バナナ、パイナップル、スイカ、アボカド、イチジク、ザクロ、グアバ、マンゴー、パイヤ、ライチ。それに柑橘類。生まれて初めてグレープフルーツを食べたのは六歳のころだ。パリが解放されてからほどなくして、家族ぐるみの付き合いをしていたパリ在住の友人を訪ねたときだった。レアヌール通りにある友人の住宅で、テーブルに載せてある異国の食べ物を見て息を呑んだことが脳裏に浮かんてくる。

クリスマスシーズンならではのご馳走として柑橘類（レモンも含めて）を味わった経験が、ア・ボリカルチャー・カルチャー樹木栽培と文化を結びつけた。このことは私の心を、物質と精神、外面の豊かさと同面の豊かさ、そして食べるための果実と想像力の生み出す果実をつなぐ橋の向こう側へ、こちら側へと連れ去った。

一〇歳になるころには、食べ物のことがよくわかっていた。つまり食べ物は身体の糧であり、さら

3 訳注…第2章を参照。

に重要なことに、知の糧のみならず心の糧であることを察していた。ただし、ヨーロッパと新世界アメリカ、そしてアメリカの内部、つまりラテンアメリカと北アメリカにおける文化上の大きな違いが如実に示される食習慣についてはまだ知らなかったが。

一九五〇年七月、ブラジルに到着した私は、個人的な黄金郷^{エルドラド}に足を踏み入れていた。自分の置かれた状況から、征服者になったような気がした。戦時中にヨーロッパで食糧難を経験したのち、私は豊かな楽園にたどり着いたのだ。「新世界」とはすなわち潤沢であり、柑橘類はその自然の豊かさを象徴していた。リオデジャネイロのホテルの部屋で目覚めて早速味わった豊富な食べ物は、幻想ではなく夢の実現だった。私はそれを何度も心ゆくまで楽しみ、みずみずしく生い茂るすばらしい果樹——リオデジャネイロの立派な植物園で栽培植物化されたものであれ、オルガン山国立公園の原野に生えているものであれ——のもとを訪れた。そこでは、身をかがめさえすれば珠玉の果実を集めることができた。

だが、私のエルドラドはエデンの園ではなかった。踏みならされた小道に代わって無人の地が現れた。ヨーロッパでは、私は自然に親しんでいた。あちらでは、だれでもバックパックをかついで、アルプスの美しい山々のどれかに向けて登っていかばいい。しかしブラジルでは、気がつくとい私は人を寄せつけない大自然をなすすべなく見ていた。玄武岩はつるつる滑って登れない。草木はうっそうと茂り、のんびりした散歩などとてもできない。危険な動物がいるし、荒野ではいたるところに毒ヘビが隠れている。両方の危険に絶えずさらされるため、それ相応の装備がなくてはならないのだ。

のちに幸いにも、私は大学の履修科目で植物学を四年間学んだ。そして、レモンやオレンジがミカン科に属していることを知った。本書では、柑橘類^{シトラス}すなわち「ミカン属 (Citrus)」の特徴^(注1)をいくつかあげて満足することにして、「半倒生胚珠^{はいしゅ}」、「厚層珠心^{こうせんしゅしん}」、「多雄蕊性^{ゆうすいせい}」といった、種の特徴を表す植物学の専門用語は使わずにすませよう。「ミカン目」には一二の科が含まれ、「ミカン科」はその一つである。ミカン科の植物は熱帯全域にわたって見られる。ミカン科は約一五〇属、約一五〇〇種からなる。柑橘類はほとんどが低木か樹木で、成長すると約一〇メートルの高さになる。精油を多く含み、多年生で、切れこみのない葉にはたいい分泌腺^{分泌腺}が点在している。両性花^{両性花}はよく目立ち、大きく、色は純白か淡いピンクで、花蜜が豊富に含まれ、甘くかぐわしい香りがする。実際、ハエやハチなどの小さい昆虫が進んで受粉を手助けしてくれる。花の萼片^{がくへん}や花びら^{花びら}は、三回対称性^{対称性}または五回対称性を示す。雄しべは二重に並んでおり、外輪の雄しべは花びらと同じ位置にある。雌性生殖器官は、二つから五つ以上の心皮(花瓶型をした雌しべの構成単位で、底部に子房がある)が部分的あるいは全体的に合体した一個の雌しべからなる。雌しべの先端はねばねばした柱頭で、ここに花粉がつく。一本の木は最大で六万個もの花を咲かせるが、そのうち実を結ぶのはわずかパーセントし

4 訳注…一つの花に雄しべと雌しべがある花。

5 訳注…萼の個々の部分。

6 訳注…一二〇度回転(三分の一回転)させると元の形に重なること。

かない。果実は専門用語で「ミカン状果」といわれ、おおむね球形で黄色から赤橙色のことが多い。果実は三層からなる。果皮（外果皮とも呼ばれる）、その内側の柔組織（わた）、そして果肉だ。一般に、果皮をむいて内側の二つの層と分けることができる。果肉は果汁に満たされたつぶつぶ（「砂じょう」といい、子房内に生えている毛の性質が変わったもの）がぎっしり詰まった心皮（小房、あるいは袋）でできている。果肉には、甘い、または甘酸っぱい、あるいは酸っぱい果汁が含まれている。花が咲いたあと、結実して熟すまでに五カ月から一八カ月かかる。ほかの種類の果物とは違い、柑橘類の実は木になっているときに熟しすぎることはない。柑橘類の樹木は、おそらくオーストラリアの砂漠で育つデザートライム（*Citrus glaucus*）を除いて、日照りには耐えられない。

柑橘類の樹木や果実の多様性には圧倒される。だが今では、ゲノム配列の決定によって、柑橘類目録が分類、整理されていく見込みがある。DNA解析の結果は、少数の基本的な種が柑橘類のあらゆる種の起源であることを示している。もしかすると、真の種はシトロ^{訳注7}ンとザボン（ブンタン）とマン

ダリンの三つだけかもしれない。栽培品種のほとんどは雑種だ。たとえば、タンジェリンともいわれるマンダリンは、多くの種を生み出している。オレンジは中国で何千年も前から栽培されており、ほぼ間違いなくマンダリンとザボンの雑種である。そして一七世紀にカリブ海諸島で現れたグレープフルーツは、ザボンとオレンジから生まれた雑種だ。ともかく、新しい品種は自然に起こる突然変異

7 訳注…レモンと類縁の柑橘類。

8 訳注…日本のウンシュウミカンはマンダリンに近い種。英語では、ミカンのことをマンダリンということも多い。

（いわゆる「枝変わり」ができて、一本の木に本来の種と異なる種の枝が同時に存在することがある）と交配（既存の異種^{（注2）}どうしの掛け合わせ）の組み合わせによって誕生する。もともと、柑橘類のタイプや品種の相関性を正確に説明できるのは遺伝的証拠^{（注2）}だけだろう。

グローバル化は今に始まったことではない。一六世紀には、イエズス会の宣教師がすでに海を渡っていた。対抗宗教改革（反宗教改革^{（注9）}）が起こると、ほかの修道会の宣教師もイエズス会の先例に倣った。そして彼らも、各地域で先住民の文化や言語全般に弊害を及ぼしながら、一種のグローバル化を押しつけた。だが一方で、宣教師たちは逆向きの移動の担い手でもあった。ブラジルのバイオレンジを、ワシントンネーブルという新しい名でアメリカに伝えたのも宣教師たちだ。

昔は、イエズス会が主導するグローバル化によって、世界中に柑橘生産地帯^{（シトラスベルト）}が形成された。現在では、修道会に代わって多国籍企業がグローバル化を押し進める。ビジネススクールは神学校やイエズス会の教育機関の現代版だ。今日では、柑橘栽培はアメリカを拠点とする世界規模の産業になっている。アメリカの巨大で豊かな市場は、企業が参入し、発展する場所だ。そのようにして立ち上がった柑橘関連企業は、世界的な支配力を得ようとしのぎを削る。果実か果汁にかかわらず、柑橘類の生産では、コカ・コーラやマクドナルド、サンキスト、フロリダ・フルーツ・ジュース（Florida Fruit

9 訳注…一六、七世紀にかけて、宗教改革に対抗してカトリック教会内部で起こった改革運動。

Juices, Inc.)、チキータ(旧ユナイテッド・フルーツ)、スコシトリコ、ルイ・ドレイファスなどの企業が、無菌環境や試験結果の再現性において最高の基準を達成している。だがそうするなかで、多国籍企業は自然の持つ多様性を画一性に変えてしまった。南国果実の売り物である味と香りの魅力的なバラエティを著しく減らしてしまったのだ。

さて、これからの内容を少しばかり先取りして、データや数値をいくつかまとめてみた。

- ・現在、世界で栽培されている柑橘類の樹木は一〇億本。世界人口の六人に一本の割合である。
- ・二一世紀はじめの世界の柑橘生産量は、年間約一億トン。
- ・世界における柑橘類の生果の貿易量は、年間約一〇〇〇万トンにのぼる。
- ・柑橘類の樹木の寿命は約一〇〇年。
- ・一個(約一五〇グラム)のネーブルには、ビタミンCが約七五ミリグラム含まれている。
- ・フロリダの柑橘栽培は九億ドル産業である。
- ・フロリダとブラジルを合わせると、世界のオレンジジュース生産量の九割を占める。
- ・二〇世紀のはじめ、広告業界の大物アルバート・ラスカーがオレンジジュースを発明した(「オレンジを飲もう」はサンキストの宣伝文句)。
- ・一九九九年、アメリカ人は一人あたり平均で約二リットルのオレンジジュースを飲んだ。

・天然オレンジジュースの卸売り価格は、現在、一ガロン（三・七八リットル）あたり約五〜六ドル。つまり、アメリカのオレンジジュース市場は約九〇億ドル規模である。

・一八八〇年代に柑橘栽培ブームが起こり、カリフォルニアの人口は三四万五〇〇〇人増加した。

・一九三〇年の時点で、カリフォルニア産の柑橘類は、二〇〇〇のブランドが商品化されていた。

・一九九〇年、イギリスで二一銘柄のオレンジジュースが検査され、一六銘柄に混ぜ物がされていることが判明した。

・オレンジジュースの混ぜ物としておもに使われるのは、コーンシロップとテンサイ糖。

・「アグリ」（柑橘類の一種）は一九四二年、北アメリカ市場に初めて登場した。

・一八九五年二月八日に襲来した大寒波により、フロリダではオレンジの樹木が壊滅的な被害を受けた。オレンジの生産量は九七パーセント落ちこみ、以前のレベルに回復するまでに一六年かかった。

・グレープフルーツジュースはバイアグラ（勃起不全治療薬）の作用を増強する。

だが数値データはこれくらいにして、人間の移動とそれに伴う植物や食べ物の広がり話題を移そう。

