

植物の東西交流

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 京都市立芸術大学音楽学部 公開日: 2019-03-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: Capasso, Carolina メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15014/0000000274

This work is licensed under a Creative Commons
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0
International License.



論文

植物の東西交流

CAPASSO, Carolina

The exchange of plants between Japan and the West

CAPASSO, Carolina

Japan was mostly unknown to Western countries until the first Portuguese merchants landed on the island of Tanegashima in 1543 and their initial first-hand reports, letters and travel records of the land and the people began to reach Europe providing Europeans with a real image of Japan.

Since then, there have been observations on its location, climate, political organization, religion and society. At the same time, reports on the archipelago's flora were quickly incorporated into the European efforts during the Renaissance to map out varied regions of nature, according to an intellectual and a commercial trend.

The purpose of this article is to examine Japanese plants, especially fruits plants and trees, from the reports of the first Europeans. In the first chapter, after a brief presentation of the growing European interest towards botany, and the later interest in Japanese botany, I will show which plants in particular were the most attractive to Europeans and why. In the second chapter I will discuss the first attempts to import plants from overseas to Japan and, vice versa, the export of plants from Japan. Finally, in the third chapter I will analyze products, especially grapes and wine, which were essential to the missionaries in order to more easily spread Christian faith.

はじめに

大航海時代以前のヨーロッパでは、日本についての情報は、マルコ・ポーロの「黄金の島、ジパング」という、幻のようなイメージでしかなかった¹⁾が、一五四三年に種子島に最初のポルトガル人商人たちが上陸して以降、報告書・書簡・旅行記などを通じて、具体的な情報がヨーロッパに渡るようになる。それらは、宣教師・商人・冒険家などによって書かれた記録であったが、日本の実像が初めて世界にその姿を現したのだ²⁾。

彼らの報告を見てみると、日本の位置、気候風土といった地理的条件から始まって、政治機構、生活習慣、貿易、宗教等多彩な情報が記載されているが、どれを見ても必ずと言っていい

ほど、日本の植物（木・花・果樹）に関する言及が見受けられる。こうした植物に対する関心は、ルネサンスという時代の知的および商業的な流行の一つでもあった。

彼らは、ヨーロッパには存在していない植物や、似ているが異なる品種などにも目を配り、生活に必要な植物が見当たらない場合には、日本に持ち込んで植樹し栽培するにまで及んでいる。それは、知的及び商業的な関心の範疇を越えて、生活のための必需品を賄うという、きわめて日常的な文化の領域において生じていた異文化の交流の好例と言える。

本論文では、日本の植物について、十六世紀の西洋人が興味を示したのは、こういった植物のこういった点であったのかを考察したい。第一章ではまず、十六世紀のヨーロッパにおける植物学への関心を概観した後で、その中で、日本の植物への関心がどれほど重要な位置を占めていたかを見ていきたい。第二章では、植物の交易について考察してみたい。十九世紀にシーボルトが多くの弟子たちの協力のもと、日本の植物の研究をし、その種をヨーロッパに持ち帰ったことは周知の通りであるが、それ以前の収集活動や交易についてはあまり知られていない。シーボルトを遡ること三世紀前に、既にその実例が見られたことは重要であり、紹介および考察の対象に値すると思われる。そして最後に第三章では、食用としてだけでなく、ミサにおいても不可欠な葡萄（葡萄酒）を中心にみていきたい。日本において、一般的には葡萄を食べる習慣も又葡萄酒も知られていなかった十六世紀後半に、葡萄酒を持ち込むだけでなく、現地において葡萄を栽培しようと、様々な試みが行われた。南蛮貿易時代を、輸出入という狭義の交易だけでなく、人間や物品が交差する広い意味での交易の時代として捕えなおし、葡萄をめぐるその在り方を考察したい。

第1章 ヨーロッパ人の植物観と日本の植物

1-1. 大航海時代のヨーロッパにおける植物学への関心

大航海時代には、人間と物の移動が世界規模に発展した。アジアの香辛料がヨーロッパに容易にもたらされるようになっただけでなく³⁾、アメリカの金が流入し、そして奴隷貿易が拡大した時代でもあった。そしてその中には、それまでヨーロッパ人にとって未知のものであった植物も多く含まれていた。その後のヨーロッパの食文化にとって不可欠のものとなった芋やトマトが、この時期にアメリカからヨーロッパにもたらされたことはよく知られている。

未知の植物に対する関心が、とりわけ王侯貴族をはじめとする上流階級の間に広まったのは想像に難くない。当然ながら交易とも結びついて、大きな商業的契機となった。だが、植物への関心は、少なくとも学問的な領域においては、それ自体としてこの時期のヨーロッパに既に広く見られた。いわゆる近代自然科学の誕生もこの時期の現象である。学問としての自然科学の発展に、外来の未知の植物が決定的な影響源であったとまでは言わないが、重要な刺激であったことは論を待たない。

自然科学の始まりはギリシア⁴⁾・ローマ⁵⁾時代に遡るが、ルネサンス時代を迎えた十六世

紀のヨーロッパにおいて、それは現代的な姿に変わりつつあった。イタリアの建築家アルベルティが説いた「人間はあらゆるものになる可能性を持っている」⁶⁾という人間中心主義的なコスモロジーは、ダ・ヴィンチの「ウイトルウィウス人体図」において完成を迎えた。それは、人間が、自らが存在している世界や宇宙の中心となり、それらを熟知することで調和的に共存できるという思想を体現していた。こうした考えの下、様々な分野において研究が進められ、より快適で健康的にこの世に暮らせるようにという目的が優先的に考えられるようになる。

この時代、イタリア北部のフェラーラ大学は、最先端の自然科学の研究と教育の中心地の一つであった。自然科学の著名な教授ジュセッペ・ガブリエーリ（1494-1553）は、ポルトガル人たちが日本に上陸したのと同じ一五四三年に着任している。地元の君主の庇護を受けたガブリエーリの活動によって、自然科学への関心と研究は、次第にイタリアの他の宮廷ばかりか、ヨーロッパの他の国々や、植民地にあるそれぞれの国の宮廷にも広がっていった⁷⁾。

植物学と緊密な関係にあったのは医学であった。一五三三年、パドヴァ大学医学部に最初の植物学の講座が開設された。こうしてイタリア、そして後にヨーロッパの各国において、植物学は医学の一部門となっていった。宮廷の医師は同時に薬草採集者であり、植物園の管理人でもあった。また、「未開の地」の発見と、そこからもたらされる、未知の植物との遭遇も、植物学の誕生と発展と深い関係にあった。植民地からもたらされた様々な植物を見て、触って、研究ができるようになったのだ。十六世紀以降、医師たちはしばしば植物学者として雇用され、そして、当然ながら彼らの第一の関心は薬用植物に注がれた。こうした研究の結果が経済的な利益に還元され、貿易会社の富になっていたことは言うまでもない。

十六世紀、植物学の研究に励んだ科学者の中に、イタリア人のアンドレア・チェザルピーノ（1519-1603）がいる。彼は世界中の植物を分類し、組織的なリストの作成を試みた。チェザルピーノは植物（特に花と果実）を、その丈の高さによって分類した分類学の先駆者でもあった。その後、スイスのギヤスパール・ボアン（1560-1624）は、何千もの植物を記述し、古今の名称を対照した、全十二巻の『植物対照図表』を刊行し、十七世紀の植物学の出発点となった。植物学は分類学の革命を支えたのである。

1-2. 植物の日欧比較

こうした植物学の興隆は、ひとり学者だけのものではなかった。それまでヨーロッパ人が足を踏み入れたことがなかった（皆無とは言わないまでも）土地に赴き、その目で見て、その手で触れて、場合によると食してみた経験を持つことになる、宣教師や商人たちの好奇心もまた、抗いがたいほどに刺激された。そして彼らの多くが、日本の植物について、言葉を残している⁸⁾。

日本の自然界の実情を初めてヨーロッパに開示した最初期のテキストに、アンジロウの逃亡を助けたジョルジュ・アルヴァレス⁹⁾ 船長の『日本報告』（1547年）と、聖パウロ学院長ランチロット¹⁰⁾ の『日本情報』（1548年）がある。後者が、アンジロウから聞いた話を元に、ザ

ビエルの要請でまとめた、あくまで間接的な情報であったのに対して、アルヴァレスの『日本報告』は、直接日本に滞在¹¹⁾し、実際に日本と日本人の生活を身近に見た経験に基づいて書かれている。いずれにせよ両書は、それまでよりもはるかに具体的に、日本の実像を西洋社会に伝えた。彼らの記録や書物などを読み解くことで、日本との初期の接触において、ヨーロッパ人が日本で何を見て、何に関心を持っていたのかを知ることができる。

アルヴァレスの『日本報告』はポルトガル語で執筆され、ヨーロッパ各国語に訳されて広く読まれた最初の一冊であり、彼の知人であったザビエルも、来日以前に既に知っていた。その中から、日本の自然界について言及した箇所をみてみよう。

土地は非常に恵まれて、美しく、たくさんの松 pinhaes、杉 çedros、梅 ameyxyeyras、桜 çereyeyras、桃 pesygueyros、月桂樹 loureyros、栗 castanheyros、胡桃 nogueyras、たくさんの実をつける榎 azinheyras、かしわ carvalhos、にわとこ sabugeyros、コルク榎 sovereyros、非常においしい味の野生のぶどうの木 parreyras d'ucas がある。もともと彼らはぶどうを食べなかったが、私たちが食べるのを見て食べるようになった。私たちの国にないようなくだものがたくさんある。ポルトガルにあるような野菜はあるが、ただサラダ菜 allfaças、キャベツ couves、イノンド emdros、コエンドロ coemtros、はっか ortelam などは見なかった。その他なんでもある。バラ roseyras、石竹 craveyros 非常に珍しい香のするいろいろな花、甘いやすっぱいみかん laramgeyras ーただ私はレモン lymões を見なかったー、いろいろな柑橘類 cydrões、多くのざくろ romeyras やなし pereyras がある。日本の土地はことごとく利用されている。毎年次のような三回の収穫がある。即ち、一一月にまく小麦 tryguo、大麦 çevada、大根 nabos、かぶ rabãos、とうじさ acellquas などのような食用野菜、三月にまくひえ paymço、きび mylho、さやえんどう mumgo、そら豆 grãos、いんげん豆 feyjões、きくいも patequas、きゅうり pepinos、瓜 melões、七月にまく米 arroz、山いも inhames、にんにく alhos、玉ねぎ çebolas などである。¹²⁾

果物および野菜を詳細に描写していて、実際の経験から得られた記録ならではの豊かさが垣間見られる。特に、「私たちの国にないようなくだもの」や、その逆に、サラダ菜、キャベツ、イノンド、コエンドロ、はっかといった、ポルトガルでは一般的に目にしながらも日本にはない野菜を区別しながら記述している点は興味深く、ヨーロッパ人が初期の段階から、「異国」の植物を自国のそれとは異なるものとして注目していたことが分かる。

その他にも、多くの植物の名が列挙してあって、当時の日本の国土の豊かさと植物の多様性が見て取れる。当然ながら、地域性¹³⁾や人間性¹⁴⁾の面を考慮に入れば、限定的なものであったため、客観的で総合的な日本の植物事情を引き出し得ているわけではないが、日本を訪れた

ことのないヨーロッパ人にとって、伝説の国から現実の国へと変える、貴重な情報源であったことは異論を待たない。そして、情報は、情報としてそれ自体で重要であっただけではなく、日本という国の特徴やアイデンティティを導き出すためにも有益であり、後にそこから様々な交渉が可能となった。

事実、ザビエルが少なくともそうであったように、初期の渡日商人や宣教師たちは、アルヴァレスの『日本報告』に書き込まれた情報を読んで、日本に渡るという決意をしている。そのせいであろうか、彼の情報には、不安を与えるような記述があまり見られず、ヨーロッパ人に親しみやすい野菜や果物を列挙して、むしろそれ以上に種類が豊富であることを強調している。あるいは、こうした情報の選択は、ヨーロッパ諸国で見慣れた生活を日本でもそのまま続けられるという安心感を与えて、航海への投資と商売の拡大を促進する狙いもあったのではないだろうか。いずれにせよ、植物が高い評価を受けて、豊かさを象徴していたことは間違いない。

アルヴァレス以降に日本を訪れた商人の中に、多くの記録を残しているフランチェスコ・カルレッティ¹⁵⁾がいる。カルレッティはイタリア・フィレンツェの出身で、植民地主義的な意図や布教活動の目的ではなく、あくまでも個人的な利益のために世界を旅した。したがって、彼の記述には、客観的で、自由で、信頼性のある情報（地理・政治・社会・習慣など）が豊富であり、史料価値が高い。商人カルレッティは、日本を含む世界一周を果たし、その経験を『世界周遊談』¹⁶⁾としてまとめているが、同書の中で、日本の果物についても次のように言及している。

この島の景色は非常に魅力的である。そしてこの国土は多量の米を産出するし、あらゆる穀物も野菜も果物もよくできる。しかも土着のものも、私たちヨーロッパ人に周知されているものも共によく作られる。オレンジのような皮ごと食べられるものを含めて、柑橘類のことを私は力説したい。皮ごと食べられる種の蜜柑は私たちのレモンに似ていて現地ではクネベスと呼ばれている。他に桜桃のように一口で食べられる種のものもある。それは小さなレモンに似ており、これも皮ごとと食べられ、ジャムにすると非常に美味である（中略）。また梨もあり、ほとんどすべてのものが美味で大きく、そして水分が多いという特徴がある。その皮は薄いので剥くことはかなり難しい。砂糖漬けにして保存され、非常に美味しい。同様のことが桃や杏についても言うことが出来る¹⁷⁾。

カルレッティは、当時の日本人が食べていた食材についての記述に満足することなく、実際にそれらの果物を食べてみた感想までも記している。そして他の著作の作者たちと異なる点は、生活必需品には、栄養という機能の他に、趣味や嗜好性があることを理解し記していることにある。

また、それまでに語られたことのない事柄や新奇のものを伝えることが、彼の著書の特徴で

もあったこともあり、カルレッティはここでも果物について自らの感覚的な体験を強調しているのだ。そして、後述するように、彼の集めた情報が、ヨーロッパの果樹の輸出に大きな影響を与えることになる。

第2章 植物の交易

以上見たように、日本をはじめとする異国の土地で目にした珍しい植物は、ヨーロッパ人の好奇心を大きく刺激した。その結果として、当然のことながら、そうした植物を自国に持ち帰ろうとする者たちも出てくる。その動機としては、商業的な関心ばかりか、既にみたように学術的な関心が考えられるが、トウモロコシやジャガイモにみるように、この時期にもたらされた野菜の中には、後に飢饉からヨーロッパの下層階級の命を救う重要な働きを担うものも出てくる。そして、王侯貴族や富裕階級の間では、珍しい異国の文物を収集することも流行した。珍しい植物もその対象とされた。例えば、天正遣欧使節の四人の日本人がポルトガルのリスポンで、一つの果樹園に七七種類の梨が存在していたのを見て¹⁸⁾、驚いている。

だが、彼らに関わったのは、異国の植物だけではなかった。本国では当たり前のように生息し、ヨーロッパ人の生活にとって不可欠な植物が、異国には存在していないこともあった。その場合に彼らがとった手段の一つに、そうした植物を日本に輸入するというものがあった。

2-1. 日本から欧米へ

既にみたように、十六世紀のヨーロッパ人たちは、日本で目にする珍しい植物に好奇心を刺激されていた。その中には、葡萄や瓜のように、ヨーロッパにも存在しているが、その内実は異なる果物もあれば、柿のように、全く存在しないものもあった。現在でも、日本の柑橘類はきわめて種類に富んでいるが、カルレッティはその点にも着目して、記述を残している。

オレンジのような皮ごとと食べられるものを含めて、柑橘類のことを私は力説したい。皮ごと食べられる種の蜜柑は私たちのレモンに似ていて現地ではクネベス¹⁹⁾と呼ばれている。他に桜桃のように一口で食べられる種のものもある。それは小さなレモンに似ており、これも皮ごと食べられ、ジャムにすると非常に美味である。

一口で食べられる小さな柑橘類と言え、『日葡辞書』にも記載のある金柑のことを示していると思われる²⁰⁾。だがカルレッティはその後、さらに興味深い指摘を書き加えている。

それやその他の果実の種を、我々はかの国にいる時にその件について文にしたため、閣下²¹⁾に渡していただけるよう送り、その通りとなった。けれどもその後、それらのたくさん種のうち、フランチェスコ・カッポーニが植えたものだけが芽を出し、多くの枝葉

をつけたと伝え聞いた。だが今にいたるまで、その木から果実が成ったのを見た者はいない。柑橘類の種は野生の品種であるため、実りの多い木々と接ぎ木するの でなければ、果実をもたらすことはないのだ。

つまりカルレッティの伝えるところによれば、彼が日本滞在中に多くの果実の種を、フィレンツェに送り、その中に、おそらくは金柑があったことになる。そして、果実を生むにはいたらなかったものの、そのうち一本は、枯れることなく生長したというのだ。彼がどれほどの規模と頻度で、こうした植物の交易を行っていたのかは不明だが、十八世紀、十九世紀のドイツ人やオランダ人の先駆的な業績として評価に値するのではないだろうか。

カルレッティの報告の多くは、当時のフィレンツェの為政者であったメディチ家のトスカーナ大公に宛てて送られていて、彼の在日時の大公と言えば、初代大公コジモ一世の子フェルディナンド一世（治世 1549–1609）²²⁾ になる。カルレッティが種を送った「閣下」は、ほぼ間違いなく、フェルディナンド一世であろう。

メディチ家がトスカーナ大公として世襲の君主になった十六世紀半ばごろから、コジモ一世は、フィレンツェ近郊のカステッロ宮殿で、果実の木（特に柑橘類の木）のコレクション²³⁾ に着手し、後にヨーロッパ中の話題を呼んだ。その子、フェルディナンド一世が受け取って、フランチェスコ・カッポーニに託した金柑の木が植えられたのは、おそらくこのカステッロ宮殿の果樹園であつたろう。

その推測を証言するような図像が残されている。フェルディナンド一世の曾孫にあたるトスカーナ大公コジモ三世（治世 1670–1723）は、十七世紀末ごろ、この庭園の果実の木を絵にするように画家バルトロメオ・ビンビに委任した。ビンビは画家でありながら果実栽培の研究もしていた。そして庭園の樹木を系統的に分類して、絵とともに残した。

2-2. 欧米から日本へ

日本の珍しい植物をヨーロッパに持ち帰ろうとする行為は、大航海時代以降のヨーロッパにおいて特徴的な現象である。だが、「輸出」があれば「輸入」も存在する。十六世紀末にヨーロッパ人たちは、様々な植物を日本に持ち込もうとしている。スペイン人の旅行家アビラ・ヒロンは、『日本王国記』²⁴⁾ の中で、その様子を具体的に伝えている。

かなり立派な榛、極めて甘いどんぐりや、外国から来たものではあるがまことに貧弱な柘榴、九五〔一五九五〕年にメヒコ〔メキシコ〕内地からオリーブの若樹がもって来られて、その何本かが今日この都市〔長崎〕にあるが、まだそれらはこの地の気温に順応するにはいたっていない。つまりそれらは畑に植えられているが、順応しないことは土地の性質が負うべきものではない。私はまだ一本の樹に二十個とまとまってなっているのを見たこと

がない。マルメロは現在たくさんにあり、豊富に収穫をあげている。これもまたさきに挙げた九五年にメヒコから渡来したものである。この土地固有の薔薇は香りがいい。香りのあるのはみなヨーロッパあるいはチナから来た外国のものである。

写本の形で伝わった同書の正確な成立年代は特定されていないが、おそらくは一六〇七年、インドやマカオに滞在した後に、九年ぶりに日本を訪れて以降のことであると思われる。注目に値するのは、オリーブとマルメロの「移植」についてである。一五九五年にメキシコからもたらされたオリーブの木が、十年以上経った後でも枝をつけていた。つまり、「移植」は成功したのだが、それは完全なものではない。重要な実の方は、あまり芳しくなく、土が合わないのではないかと、ヒロンは推測している。一方、マルメロの方は「豊富な収穫」をあげている。おそらくは、他にも様々な樹木が試みられたと推測するのも難しくはない。そして、輸入の場合、その目的は、多くの場合輸出のそれとは異なるものであったろう。ヒロンは、フィリピンと日本の間の貿易を模索していたとされているのだから、あるいは経済的な効果を考慮に入れて、植物の移植に注目していたのかもしれない。こうした植物の輸入の試みは、商人だけではなく宣教師も行っていた。イエズス会のマニラのコレジョの学長をしていたリベラ神父宛の、一五九九年十月二八日付けの書簡の中で、ディエゴ・デ・メスキータ神父²⁵⁾は、マルメロ、梨、オリーブ、桜桃等の果実の木を送ってもらったことについて感謝の言葉を述べている。そこには、ヒロンの場合と一致する点がいくつもあり、きわめて興味深い。デ・メスキータが送らせた果実の木のうち、マルメロとオリーブが、既にその四年前に、日本に送られて栽培されていることを、ヒロンは記しているのだ。そしてデ・メスキータとヒロンの所在地は、ともに長崎である。

以上から推測するに、一五九五年から一五九九年まで、少なくともマルメロとオリーブの木が、メキシコ等の国から、マニラを経由して長崎にもたらされ、そして栽培されるという状況が、反復的に行われていた可能性が高い。そして、少なくともマルメロの木が多くの実を实らせたことを、ヒロンの記述から知ることができる。

こうして輸入され、植樹されたマルメロであるが、その後も栽培が続けられたことを思わせる文献には事欠かない。一六九七年に初版が刊行された『本朝食鑑』穀部之二菓部山菓類三十二種の「麻留免羅」の項に次の記述がある。「もともとこれは南国の種であって、長崎に渡ったものが各処に移植され、希（まれ）にある。（中略）南蛮人は砂糖密で煮て餅に作り、これを加世伊太と呼ぶ。久嗽（ながいせき）・酒喝を能く治すといわれるが、詳にしない」²⁶⁾。

更に、『和漢三才図絵』卷第八十七山果類には、「加世伊太」に関する記述があり、「榲梨（マルメロ）」の項に次のように書かれている。「俗に未留女呂（マルメロ）という。南蛮であろうか。（中略）榲梨（マルメロ）は近頃、南蛮人が長崎に持ってきたもので、いま畿内の処々（ほうほう）にある。（中略）南蛮人は砂糖密でこれを煮て食べ、加世伊太と称している。よく淡・

嗽（たん・せき）を治すという」²⁷⁾。「移植」された植物の一つとしてマルメロは栽培されるようになり、しかもその実は「薬」として用いられるようになっていたという事実が今回明らかになったのではないだろうか。

第3章 葡萄をめぐる文化的な相違

それでは次に、ヨーロッパ人たちが日本で注目した植物の中から、葡萄を挙げながら、ヨーロッパ人たちがそれをどのように見たかについて、彼らの記述を元に具体的に考察していきたい。

3-1. 西洋人のみた日本人の葡萄食

十六世紀のヨーロッパ人にとって最も重要な食用植物の一つに、葡萄がある。葡萄はそれ自体で食されることも勿論だが、何よりも葡萄酒の製造に欠かせないことから重要である。そして葡萄酒は、キリスト教の最大の儀式であるミサに不可欠であるため、重大な関心事²⁸⁾であった。宣教師にとって重要な商売道具であるのは言うまでもないが、贈答品や饗応にもしばしば使用された²⁹⁾。小瀬甫庵の『太閤記』二二巻の冒頭部分には、「上戸には珍馐（ちんだ）、葡萄酒」などを、「下戸にはカステイラ」のような菓子を振る舞って布教活動をしていたことが書かれている³⁰⁾。

宣教師だけでなく、貿易商人たちも大名たちの貿易への有利な条件を得るために、更に葡萄酒を振舞った。以降、ワインは貴重な嗜好品や贈答品として日本に輸入され続けた。

葡萄酒については医学的な効果も広く知られ、古くから³¹⁾ ニガヨモギと一緒に煮ると胃の治療や発熱に利くと考えられていた。その為、豊後府内の病院の開設当初からアルメイダ氏が置くように要求していた。「葡萄酒は欧州より来り、日本ではミサ及び病人の薬としてのみ用ふ」³²⁾ という記述も見られる。例えば、一五八一年の年報には、怪我をした日本人に「パードレはミサの葡萄酒一杯を飲ませた」³³⁾ とあるほか、一五八五年にも同じく怪我人に「ミサに用ふる葡萄酒を少し飲ませた」など見え、薬として用いられているが、かなり貴重なものであったことがうかがわれる。

初期の渡日ヨーロッパ人たちが一様に述べているのは、その当時、日本では葡萄を食するのが一般的ではなかったという点である。商人アルバレスも、葡萄に関して「もともと彼らはぶどうを食べなかったが、私たちが食べるのを見て食べるようになった」と記している。彼の記述に従えば、中世の日本人には葡萄を食べる習慣はなかったということになる。

また、カルレッティはさらに詳しく次のように書いている。

葡萄は、幾人かの人たちが、贈り物用に蔓棚にしまってあるものか、あるいは神父たちがミサで使用するためのわずかの葡萄酒を作るために保存してあるものを別にすれば、ほと

んどお目にかかれなない。

つまり、葡萄は日本にはほとんど存在していないか、あったとしてもきわめて貴重な高級品の扱いであった³⁴⁾。あるいは、おそらく宣教師達が居住している邸宅の庭に、外国から持ち込んだ³⁵⁾ 木を植えて、ミサ用のワインを作るためにのみ使用していたということになる。

だがその一方で、日本人の葡萄食の習慣について言及しているヨーロッパ人たちもいる。イエズス会師ルイス・フロイス（1532-1597）の『日欧文化比較』³⁶⁾ 第六章は、「日本人の食事と飲酒の仕方」にあてられているが、葡萄と食について、決して豊富な記述ではないものの、若干の手がかりを残している。フロイスは、日本人が、葡萄を「塩漬け」にしていたとしている。

われわれは食事を調味するために未熟の葡萄を採る。彼らは塩漬にするために採る。（十七箇条）³⁷⁾

ヨーロッパでは未熟の葡萄から作った酸味果汁を料理に用いた。つまりは酢のことで、今でも幅広く使われていて、中でもバルサミコ酢は有名であろう。一方、日本の「塩漬け」というのは、葡萄が、現在のように「果物」ではなく、「野菜」の一種として考えられていて、おそらくは漬物として食されていた可能性を示唆している。そして当然ながらそれは、宣教師たちがもたらした食べ方ではなかった。

フロイスは、同書の第十四章において、今一度、葡萄について触れている。

ポルトガルの葡萄と無花果はわれらにとって快く、きわめて美味しいものである。日本人は無花果を嫌い、また葡萄をあまり美味と思わない。（六三箇条）

日本人が葡萄を「美味と思わない」という点はきわめて重要であるが、この件の理解には、二つの可能性が残される。一つは、日本人の味覚が変化し、当初は葡萄嫌いであったものが葡萄好きになったということ。そしてもう一つは、フロイスの言う「葡萄」が、西洋で食されて、現在は日本人にとっても馴染みの深い葡萄とは異なる品種だった可能性である。後者の立場を取るならば、塩漬けにして食されていたという証言にも正当性が与えられる。異なる「葡萄」であれば、異なる調理の仕方があっても不思議ではないからだ。

3-2. エビカズラと葡萄

実は、日本には古くから「エビカズラ」と呼ばれた³⁸⁾、果物の葡萄とは異なる野生の山葡萄があり、薬として（葡萄膏）利用されてきた³⁹⁾。エビカズラには苦みがあり、生食用に向

かず、塩漬けにして保存食として食されていた。

『日葡辞書』には「葡萄 (Budo)」の項目もある (ガラ、ガレンブ山葡萄・ヤブブダウ藪葡萄) が、「えびかずら Yebi cazzura」と混同されている。日本に存在していたとされる葡萄は、おそらくエビカズラと呼ばれていたこの山葡萄であった可能性が高い⁴⁰⁾。つまり厳密な意味では、日本人は葡萄を食してはいなかったことになる。

一五六五年のガスパル・ヴィレラの堺よりの通信は、「葡萄」の種類について触れている。

野生の葡萄は沢山ありて甚佳し、蔦の葡萄は少なく、之の食することなかりしが、今之を有するものは、食用に供ることを始めたり。追々、葡萄園及び葡萄酒を作るに至るべきか、未だこれを為さず。⁴¹⁾

「蔦の葡萄」が西洋の葡萄であるとするならば、それは「少」ないが、その一方で「野生の葡萄」が「沢山」あるとしている。これを、上述のアルバレスやカルレッティの記述と重ねてみれば、生食や葡萄酒に使う葡萄はほとんど見られないが、葡萄とは似て非なるエビカズラならば、豊富にあるという、十六世紀のヨーロッパ人が目にした、葡萄をめぐる日本の風景が浮かび上がってくる。

3-3. 葡萄栽培と葡萄酒製造の可能性

このヴィレラの通信は、もう一つの問題にも触れている。宣教師たちは、葡萄と似ているエビカズラを食べたことはなかったが、ようやくそれを「始めたり」とあり、葡萄の栽培が難しい中、代用品としてエビカズラを使用し始めている状況が伝わってくる。そして、「葡萄園及び葡萄酒」の製造を将来的には手掛けなければならないだろうという見込みまで書き加えている⁴²⁾。残念ながら、宣教師たちがエビカズラをどのようにして食べていたのか、そして、「葡萄酒」の製造が、どのように進捗し、ミサに取り入れられていったのかについては、伝えてくれない。

だが、こうした疑問について、若干ではあるが解答を推測させてくれる証言もある。ロドリゲスの『日本教会史』*Historia da Igreja do Japão* である。同書は17世紀前半の成立であるから、前述したヴィレラの通信の後の状況が述べられていると考えていいだろう。ロドリゲスは、おそらくエビカズラと思しき「野生の黒い葡萄」について、「李と葡萄は少ない。それは葡萄の栽培に力を注がないからであって、あるのは葡萄酒に向かないものである。叢林には野生の黒い葡萄の一種があるが、日本人はそれを食べていなかった」⁴³⁾と述べている。アルバレスからヴィレラまでの記録を裏づけるような内容だが、「あるのは葡萄酒に向かないものである」とあり、ヴィレラ以降、エビカズラによる葡萄酒の製造が試みられた可能性が浮かび上がってくる。ロドリゲスはこの個所に続けて、「ローマにおいてこの地に関してみとめられ

た情報によれば、野生のものから造った葡萄酒で弥撒をあげてよいとの判断が下されたのである」と記している⁴⁴⁾。つまり、エビカズラによる葡萄酒を使ってミサを行うことを、教皇庁が認めたことが記されているのだ。教皇庁が認めたということは、当然ながらそれ以前に、エビカズラ酒のミサ使用の認可を願い出たということである。

これらの記述を、ヴィレラの通信から整理して考えれば、およそ次のようになる。一五六五年には、宣教師たちは葡萄を半ば諦め、エビカズラをその代用品として食し始めていた。また、エビカズラを使った「葡萄園及び葡萄酒」を今後の課題として提起している。ところが十七世紀初頭になると、おそらくは様々な形で「エビカズラ酒」が試みられたものの、それが「葡萄酒には向かない」ことが判明した。その一方で、教皇庁が認可していることから分かるように、葡萄酒が手に入らない中でミサを挙行しようとすれば、代用品の「エビカズラ酒」が必要とされ、おそらくは使用されていた可能性が高い。

しかし日本に、栽培種の葡萄もあったとみなしうる史料も存在する。一五九四年に来日したアビラ・ヒロンは、『日本王国記』のなかで、「この土地特有のたくさんの果実があるが、(中略)われらのエスパニャにあるものでは(中略)白無花果と牛糞無花果、それに白と黒の二種類の葡萄がある」と記している⁴⁵⁾。「黒」はエビカズラであった可能性が高いが、「白」の葡萄というのは、栽培種であろう。ヒロンは、宣教師ではなく、貿易商人であったと考えられているが、その活動の主な舞台は九州であった。九州の一部の地域では、あるいは葡萄が栽培されていたのだろうか。それは在来種であったのか、あるいは、宣教師が移植しようとした試みであったのか、残念ながらヒロンはそこまでは伝えていない。ところが、平成二八年に熊本大学永青文庫研究センターの後藤典子特別研究員により、江戸時代初期の鎖国直前、小川磐藩細川家の当主細川忠利が葡萄酒を製造させていたことが明らかにされた。後藤氏によれば、細川忠利は家臣の上田太郎衛門に命じて、原料となる「がらみ」⁴⁶⁾(山ぶどうの一種)から葡萄酒を製造させ、江戸へ送らせていたという。平成三十年三月には更に、葡萄酒が確実に作られていたのは1627年から1630年の間で、材料として「がらみ」の他に、黒大豆が使われていたことも明らかとなった⁴⁷⁾。

3-4. 葡萄の木の輸入の可能性

以上見てきたように、宣教師をはじめとするヨーロッパ人たちが、葡萄や葡萄酒を手に入れるべく取り組んできた試みには目を見張るものがある。だが、前章で見たように、果実の木の輸出入は同時期に行われていたのであるから、それほど必要とされていた葡萄に関しても、輸入の試みがなかったはずがない。

上述のように、デ・メスキータ神父は、「マルメロ、梨、オリーブ、桜桃等の果実の木」を送ってもらったことについて、一五九九年にお礼状を書き送っているが、同じ書簡の中で、日本に「良質の葡萄」を送るよう依頼している。興味深いことに、デ・メスキータ神父はその理由も

書き記して、「ここ日本にある葡萄は良くなく、この葡萄で葡萄酒を作るのは不可能」とある。

「ここ日本にある葡萄」とは、前述の経緯を踏まえてみれば、おそらくエビカズラのことであり、試行錯誤の結果、「この葡萄で葡萄酒を作るのを不可能」としている。結果的に、飲用に適した葡萄酒を作るのであれば、マニラ経由で「良質の葡萄」を日本に持ち込むほかなくなるというわけだ。

デ・メスキータ神父の書簡からは、その「良質の葡萄」の必要性が、相当に高かったことが伝わってくる。彼は、もしもマニラにないようであれば、「ニュースペインで売った本お金を使っただいて、高くても注文をしていただけます様にお願い申し上げます」とまで言っているのだ。つまり、たとえ高価であろうとも、「良質の葡萄」の木を手に入れないといけないということであり、上長にそれだけの要求をするのであるから、よほどの必要性があったであろうことが推測される。果たして、一五九九年のデ・メスキータの試みが、最初のものであったのか、それとも、何度も試みながら、西洋葡萄の木が日本では実をつけることがなかったのか、その実情を伝える文献は、現在のところ見当たらない。

結び

カルレッティのように、日本の植物を西洋にもたらそうとする試みは、日本と西洋という関係だけで考えればきわめて先進的なものであったが、物品の交流を世界規模に広げてみれば、十六世紀後半当時、積極的かつ頻繁に行われていた現象の、極東における一つの事例として考えることもできる。流通の経路を日本からヨーロッパという一方向だけでなく、ヨーロッパから日本へという双方向に捕えなおすことで、それはより明確になったように思われる。ヒロンが伝えているマルメロやオリーブの木は、メキシコから東南アジア諸国を経由して、日本にもたらされ、そして日本で栽培されて、少なくともマルメロに関しては実を結んで、江戸時代になってからも菓子が作られていたのだ。

同じような、決して一方向ではなく、あるいは双方向以上に複雑なネットワークの上に、ローカルな地域での栽培や製品作りが関わっている状況を、葡萄及びワインを例に見てきた。葡萄及びそれを原料とするワインは、食用としてだけでなく、渡日外国人のほぼ全員が帰依していたキリスト教にとって重要なミサに欠かせないことから、文化的にもきわめて重要である。渡日外国人の多くが宣教活動を目的としていたことを考え合わせれば、ワインの重要性は更に高まる。宣教師たちが必要としていた葡萄とワインの移動は、そうした文化的、職業的重要性を中心としながらも、複雑な交易ネットワークを利用して行われ、さらには輸入された苗木の植樹と現地での栽培、つまりは外来の木と日本の土の交わりという、東西交流の象徴とも言える作業が試みられたのだ。残念ながら、葡萄の場合はマルメロのような成果を生むには至らなかったが、そうした試みが、細川家のワイン製造の先駆けとなったであろうことは想像に難くない。

注

- 1) Massarella, Derek. 1990. *A World elsewhere: Europe's Encounter with Japan in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*. New Haven and London: Yale University Press.
- 2) Lach, Donald F. 1968. *Japan in the Eyes of Europe*, Chicago and London: The University of Chicago Press.
Dahlgren, Erik W. 1912-13. "A contribution to the History of the Discovery of Japan", *Transactions and Proceedings of the Japan Society of London* (1912-13): 239-60.
- 3) Turner, Jack. 2007. "Spices and Christians," *Encompassing the Globe, Portugal and the world in the 16th and 17th centuries*, Washington: Jay A. Levenson.
- 4) テオプラスト (紀元前 371-287) は古代ギリシャのレスボス島生まれの哲学者、植物学で「植物誌」の著作。ペダニウス・ディオスコリデス (40-90 年) は古代ギリシャの医者、薬理学者、植物学者で、薬理学と薬草学の父と言われる。小アジアのキリキアのアナザルプスの出身で、ローマ皇帝ネロの治世下で活動。
- 5) ガイウス・プリニウス・セクンドゥス (23-79 年) は、古代ローマの博物学者、政治家。ローマ帝国の属州総督を歴任する傍ら、自然界を網羅する百科全書「博物誌」の著作。
- 6) Burckhardt, Jacob. 1996. *La civiltà del Rinascimento in Italia*. Firenze: Sansoni.
- 7) Kowner, Rote. 2014. *From White to Yellow: the Japanese in European Racial Thought, 1300-1735*. Montreal: McGill-Queen's University Press.
- 8) 植物の中で最も言及が多いのは、茶とその葉だが、よく知られているように、茶道への評価も高い。巡察使ヴァリニャーノは第一回の日本巡察に基づき、日本の現実に対応した布教政策を勧めた「日本の習慣と気質に関する注意と警告」(Advertimentos e Avisos acerca dos Costumes e Catangues de Japão, 1581) を作製しているが、その中で、すべての修道院に茶室を作らせるよう忠言している。また、ロドリゲスも「日本教会史」の中で、茶の湯について詳細な報告をしている。
- 9) 貿易商人兼船長で日本人アンジロウをザビエルに紹介し、日本の事情を語ってザビエルの来日をさせ、さらにザビエルの依頼を受けて「日本事情」/「日本報告」を執筆して日本を紹介した。一五四八年一月二〇日付の書翰の中でアルヴァレスについて「非常に信用に値する人物」としており、ザビエルの同伴者であったアンジローも「(フランシスコ師の) 大の友人」と記している。ザビエルと深い信頼関係にあった人物であり、ザビエルの日本や中国での布教を援助した。岸野久著 1989「西欧人の日本発見」吉川弘文館：47。
河野純徳役 1994『聖フランシスコ・ザビエルの全書簡』東京：平凡。
- 10) ニコラオ・ランチロット (1515-1558) は一五四一年にイエズス会に入会した。一五四二～四四年ポルトガルのコインブラ大学に学び、一五四五年インドへ派遣され、ゴアの聖パウロ学院の院長となり、ラテン語を教えた。一五四八年聖パウロ学院に入ってきたアンジ

ロウらの指導にあたった。一五四八年末、院長の職を辞し、キーロンへ派遣され、インド半島南部の布教責任者となり、一五五八年同地で死去した。岸野久著 1989『西欧人の日本発見』吉川弘文館：95。

- 11) Boxer, C. R. 1986. *Portuguese Merchants and Missionaries in Feudal Japan, 1543-1640*, London.

岡美穂子 2010『商人と宣教師：南蛮貿易の世界』東京：大学出版社。

商人らはの出港のスケジュールに従って日本にしばらく滞在せざるおえなかった。短いときは三か月ほどだった。

- 12) 岸野久著 1989『西欧人の日本発見』吉川弘文館：62。
- 13) 事実アルヴァレスは滞在した港は北緯三二度四分の三に位置していて、一つの島の一端に当たる。
- 14) ポルトガルの保護貿易政策の恩恵をうけていたため、彼の書物は検閲を受けていた可能性もある。農作物のうち、キクイモとタマネギの名前が挙げられているが、これはアルバレスの間違いで、北アメリカ原産の前者は文久年間（1861～64年）の到来、後者はずっと遅く明治になってから、月桂樹も同じく明治三八年に輸入された。したがって、アルバレスは、他の日本にはない食品とともども何かと見誤ったか、命名しようがないので、自国語を用いた可能性がある。山内昶 1994『食の歴史人類学』東京：人文書院：87。
- 15) イタリア・フィレンツェに一五七三年に何代も続いた商家の嫡子として生まれ、黒人奴隷売買の目的で父アントニオと一緒に航海を実現して、イタリア・ヴェネツィアに一六三六年に死去。
- 16) 『世界周遊談』は第一部「西インド」、第二部『東インド』の二部から成り、各部とも六章に分けられている。日本のことは第二部の第一章にあたる。
- 17) エンゲルベルト・ヨリッセン 1987『カルレッティ氏の東洋見聞録』谷進・志田裕郎訳、PHP 研究所：83。
- Carletti, Francesco 1987. *Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*, a cura di Adele Dei. Milano: Mursia: 107.
- 18) Valignano, Alessandro. 2016. *Dialogo sulla Missione degli Ambasciatori Giapponesi alla Curia Romana e sulle cose osservate in Europa e durante tutto il viaggio*, basato sul diario degli ambasciatori e tradotto in latino da Duarte de Sande, sacerdote della Compagnia di Gesù, a cura di Marisa di Russo, traduzione di Pia Assunta Airoidi, presentazione di Dacia Maraini, Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Roma: Leo S. Olschki Editore. Dialogo 17: 243.
- 19) 井上忠生・森田武・長南実編訳 1980『日葡辞書』東京：岩波書店：167によると、クネブ（久年父）甘い蜜柑の一種

- 20) 今でもヨーロッパ人にこの果物は「日本の蜜柑」の名前で知られているが、ヨーロッパにおそらく中国から十九世紀ごろに入ったと思われる。
- 21) カルレッティの『世界周遊談』は、トスカーナ大公フェルディナンド一世に献呈されている。
- 22) フェルディナンド一世は、港町リヴォルノを自由貿易港として関税を免除し、貿易を活性化させるなど、海外との交易に関心が深かった。また、ボローニャの植物園の園長であった著名な植物学者ウリッセ・アンドロヴァンティと親しく交流している。
- 23) トスカーナ大公の豊富な「コレクション」には、十種類の杏、二六種類の桃、六六種類の桜桃、三十種類の無花果、五三種類の林檎、百九種類の梨、七五種類のプラム、七五種類の葡萄があった。中でも最も貴重であったのは十一種類の異なる品種をそろえた柑橘類であった。十六世紀から十七世紀にかけて、こうした珍しい果実が、メディチ家の食卓を飾っていた。
- 24) ヒロン・ベルナルディーノ・デ・アビラ 1965, 大航海時代叢書 XI 第一章: 53。
- 25) Correira, Pedro Lage Reis. 2003. "Father Diogo de Mesquita (1551-1614) and the cultivation of western plants in Japan", *Bullettin of Portuguese-Japanese Studies* .no. 7:73-91.
- 26) 中川清 2003 「南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜」『駒澤大学外国語部論集』 58:99-100。
- 27) 同上: 100。また、中山圭子 2001 『おもしろ百珍』 東京: 淡交社 年には、肥後藩主細川三斎がマルメロの木を栽培し、カセイタを作らせて将軍に献上したエピソードが紹介されている。
- 28) 一五五九年のダルメイダの通信には、ミサ用の葡萄酒と病人用のオリーブ油の送達を要請したくだりがある。ともに日本では入手不能であったことはいまでもないが、この葡萄酒はミサ用にのみ充当されたのではない。『イエズス会日本通信』 上。
- 29) 『岡田章雄著作集 VI 南蛮随想』 96-97. 既にザビエルは、大名を訪問する時は（もちろん目的は布教の許可を得るためである）日本では贈り物を持参することの必要を教えられたと述べ、ルイス・フロイスはその喜ばれる品物を列挙している。それは一五七七年の記述であり、当時の大名らが珍重した舶来品の一覧表である。残念ながら葡萄酒はその中に入っていないが、葡萄酒が愛好された記録は事欠かない。いずれにせよ、ポルトガル人が長崎に入港した際にワインが持ち込まれ、それ以降大名たちを始めに日本人が赤ワインを飲んだというのは事実である。その時まで葡萄酒の生産は行われておらず、葡萄には別の使い道があった。
- 30) 中川清 2003 「南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜」『駒澤大学外国語部論集』 58: 73。
- 31) ペダニウス・ディオスコリデス (40-90 年); ガイウス・プリニウス・セクンドゥス (23-79 年)。彼らはともにその作り方に注目している。 Platina, Bartolomeo. 2015. *De honesta*

voluptate et valitudine un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute, a cura di Emrico Carnevale Schianca, Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Roma: Leo S. Olschki Editore: 435.

- 32) 海老澤有道 1944『切支丹の社会活動及南蛮医学』東京：富山房。
- 33) 村上直次郎訳・柳谷武夫編輯 1969『イエズス会日本年報上』東京：雄松堂書店：80。
- 34) 一五四九年（天文 18）雨宮織部正は武田信玄に葡萄を献上し太刀を賞賜される記録もある。
- 35) 日本での植物の存在を可能にしたのはポルトガル布教保護権とスペイン布教保護権のイエズス会士との間の情報ネットワークとイエズス会士とマカオ商人社会との付き合いであった。
外山卯三郎 1997『南蛮船貿易史』東京：大空社；岡田章雄 1983『日欧交渉と南蛮貿易』京都：思文閣出版；Boxer, C.R. 1959. *The great ship from Amacon: Annals of Macao and the old Japan trade, 1555-1640*. Centro de Estudos Históricos Ultramarinos.
- 36) 天正十三（一五八五）年に加津佐でまとめられて、全十四章、六一一箇条にわたって、ヨーロッパと日本の風習の違いを列挙したフロイスの覚書。
- 37) Schütte, Josef Franz, S. J. 1955. *Kulturgegensätze Europa-Japan* (1585), Tokyo: Sophia University.
松田毅一・E. ヨリッセン 1983『フロイスの日本覚書』東京：中公新書。ルイス・フロイス 1991『日欧文化比較』岡田章雄訳。東京：岩波書店。
- 38) 『古事記』や『日本書紀』に伊弉諾が黄泉国から逃げ帰られたとき、追いかけて来た鬼に髪飾りを投げつけられるとエビカズラの実に変わったとの神話がある。
- 39) 七一八年（養老 2）に、行基（668-749）が、中国伝来のぶどうの種子を携えて東下し、現山科県勝沼に播種したといわれる。この頃、藤原京から現在の地（奈良市西ノ京）に移された薬師寺の金堂に祀られる薬師如来の台座の上縁に、ブドウ唐草の文様がみられる。（京都府立大学地域貢献型特別研究「『京料理』形成過程に関する歴史的考察」の研究成果の一部である）。
- 40) 牧野富太郎 1969『牧野新日本植物図鑑』東京：北隆館：379-382 には、「エビカズラは本種の古い名前で、後にブドウの名となった。色でえび色というのはこの植物の果物の汁の色でうすい紫をさす」という説明がある。
- 41) 『イエズス会日本通信 / イエズス会 [編]』村上直次郎訳。柳谷武夫編輯。
- 42) 1984『岡田章雄著作集 VI 南蛮随想』京都：思文閣出版：96。
- 43) ジョアン・ロドリゲス 1967『日本教会史』上、東京：大航海時代叢書 IX：270。
- 44) ジョアン・ロドリゲス、同上。
- 45) ヒロン・ベルナルディーノ・デ・アビラ 1965,『日本王国記』大航海時代叢書 XI：52「この土地」とあるのは、彼が滞在した長崎のことと思われる。

- 46) 日本国語大辞典によれば「がらみ」は、えびづるの古名でやまぶどうのことである。実は食用のほか、酒、染料の原料になる。
- 47) 後藤典子 2018「小倉藩細川家の葡萄酒造りとその背景」『永青文庫研究創刊号熊本大学永青分文庫研究センター』：35-54。

参考文献

- Boxer,C. R.1986. *Portuguese Merchants and Missionaries in Feudal Japan, 1543-1640*. London.
- Boxer,C. R.1959. *The great ship from Amacon: Annals of Macao and the old Japan trade, 1555-1640*.Centro de Estudos Históricos Ultramarinos.
- Burckhardt,Jacob.1996. *La civiltà del Rinascimento in Italia*, Firenze:Sansoni.
- Carletti,Francesco.1987. *Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*, a cura di Adele Dei. Milano:Mursia.
- Correira,Pedro Lage Reis.2003. Father Diogo de Mesquita (1551-1614) and the cultivation of western plants in Japan. *Bullettin of Portuguese-Japanese Studies*.7:73-91.
- Dahlgren,Erik W.1912-13. A contribution to the History of the Discovery of Japan. London:*Transactions and Proceedings of the Japan Society of London* .
- Kowner,Rotem.2014. *From White to Yellow: the Japanese in European Racial Thought, 1300-1735*. Montreal:McGill-Queen's University Press.
- Lach,Donald F.1968. *Japan in the Eyes of Europe*. Chicago and London:The University of Chicago Press.
- Massarella,Derek.1990. *A World elsewhere: Europe's Encounter with Japan in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*. New Haven and London:Yale University Press.
- Platina,Bartolomeo. 2015. *De honesta voluptate et valitudine un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*. a cura di Emrico Carnevale Schianca, Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Roma: Leo S. Olschki Editore.
- Turner,Jack.2007.Spices and Christians. *Encompassing the Globe, Portugal and the world in the 16th and 17th centuries*.Washington:Jay A. Levenson.
- Valignano,Alessandro.2016. *Dialogo sulla Missione degli Ambasciatori Giapponesi alla Curia Romana e sulle cose osservate in Europa e durante tutto il viaggio*, basato sul diario degli ambasciatori e tradotto in latino da Duarte de Sande, sacerdote della Compagnia di Gesù, a cura di Marisa di Russo, traduzione di Pia Assunta Airoidi, presentazione di Dacia Maraini, Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Roma: Leo S. Olschki.

- 麻井宇介 1992 『日本のワイン・誕生と揺籃時代』 東京：日本経済評論社。
- ヒロン・ベルナルディーノ・デ・アビラ 1967 「日本王国記」『大航海時代叢書』XI 東京：岩波書店。
- 『イエズス会日本通信 上』、雄松堂出版、1968 年。
- 『イエズス会日本通信 下』、雄松堂出版、1968 年。
- 江後迪子 2011 『長崎奉行のお献立』 東京：吉川弘文館。
- エンゲルベルト・ヨリッセン 1987 『カルレッティ氏の東洋見聞録』 谷進、志田裕郎訳、PHP 研究所。
- 海老澤有道 1944 『切支丹の社会活動及南蛮医学』 東京：富山房。
- 岡美穂子 2010 『商人と宣教師：南蛮貿易の世界』 東京：東京大学出版社。
- 岡田章雄 1983 『日欧交渉と南蛮貿易』 京都：思文閣出版。
- 1984 『岡田章雄著作集 VI 南蛮随想』 京都：思文閣出版。
- 川崎桃太 2006 『フロイスの見た戦国日本』 東京：中公文庫。
- 川崎桃太 2012 『続・フロイスの見た戦国日本』 東京：中公文庫。
- 外山卯三郎 1997 『南蛮船貿易史』 東京：大空社。
- 岸野久著 1989 『西欧人の日本発見』 東京：吉川弘文館。
- 河野純徳役 1994 『聖フランシスコ・ザビエルの全書簡』 東京：平凡社。
- デ・サンデ 1969 『天正遣欧使節記』 泉井他訳東京：雄松堂出版。
- 橋爪伸子 2017 『地域名菓の誕生』 京都：思文閣出版。
- 中川清 2003 「南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜」『駒澤大学外国語部論集』 58：69-125。
- 中山圭子 2001 『おもしろ百珍』 東京：淡交社
- 『本朝食鑑』 全 12 巻、東洋文庫・平凡社、昭和 52 年
- 牧野富太郎 1969 『牧野新日本植物図鑑』 東京：北隆館。
- 松田毅一・E. ヨリッセン 1983 『フロイスの日本覚書』 東京：中公新書。
- 松田毅一 1999 『天正遣欧使節』 東京：講談社学術文庫。
- 松田毅一 1967 『南蛮史料の研究』 東京：風間書房。
- 松田毅一 1964 『南蛮史料の発見』 東京：中央公論社。
- 村上直次郎訳・柳谷武夫編輯 1969 『イエズス会日本年報上』 東京：雄松堂書店。
- 村上直次郎訳・柳谷武夫編輯 1969 『イエズス会日本年報下』 東京：雄松堂書店。
- 松田毅一・川崎桃太訳 2000 ルイス・フロイス『日本史』 東京：中公文庫。
- 岡田章雄訳 1991 ルイス・フロイス『日欧文化比較』 東京：岩波書店。
- ジョアン・ロドリゲス 1967 『日本教会史』 上、大航海時代叢書 IX 東京：岩波書店。
- 邦訳 1980 『日葡辞書』 土井忠生・森田武・長南実編訳東京：岩波書店。
- 山内昶 1994 『食の歴史人類学』 香港：人文書院。

— 李時珍 1930『本草綱目』東京：商務印書館。

(本学非常勤講師 [イタリア語・原典研究])