

「16 世紀のポルトガルのインド交易とその船隊
— 奇書：“船隊備忘録”」

山田義裕

海事史学会 平成 14 年 4 月例会

資料

1. ヴィトリーノ・マガリャンイス・ゴードイーニョ「発見と世界経済」
2. 諸田 實 「フッガー家の時代」
3. 「船隊備忘録」（リスボン科学アカデミー所蔵 1566 年以降の手写本）
4. 「インド航路の船及び艦隊に関する報告書」（大英博物館所蔵の 1653 年以降の手写本）
5. ポルトガルの 16 世紀初頭の重量単位と貨幣単位
6. 香料・香辛料関係のポルトガル語の語彙集

ヴィトリノ・マガリャンイス・ゴードーニョ(Vitorino Magalhães Godinho)

「発見と世界経済」(Os Descobrimentos e a Economia Mundial)

第2版・改訂版(1982年)

Vol.III

9ページ

事実、16世紀の半ばまで、「王国の船(ナウ)」の積荷は主に銅(最初の10年間は4,000キントル、次ぎの10年間は6,000キントル)、珊瑚、辰砂、水銀(azougue)、水銀(mercúrio)、鉛、錫、そして布地であった。またソファアラでの金との交易のための商品も積んでいた。例をいくつか検証してみよう。

トリスタン・デ・クーニャの艦隊のナウのサンチアゴ号は1506年に抜錨したが、東アフリカに留まり、翌年の八月になってやっとカナノールに到着した。リスボンから次ぎの物を運んできていた。

貨幣で964,740レアル、すなわち2,473クルザード、

475マルコ、1オンサ、5½オイターバの黄金、(訳注:109.06kg)

1,206キントル、0アローバ、6アラッテルの銅、(訳注:70t858kg)

182キントル、2アローバ、27アラッテルの辰砂、(訳注:10t724kg)

307キントル、2アローバ、7アラッテルの水銀、(訳注:18t69kg)

256キントル、0アローバ、9アラッテルの鉛、(訳注:15t45kg)

1キントル、1アローバ、26アラッテル、7½オンサの紅瑪瑙(cornalina)(訳注:88.83kg)

黄銅の腕輪(マニラ)150個

これらには数知れないロザリオの数珠、布地、小間物雑貨は含めていない。ソコトラにおける略奪では、黍、米、バター、なつめ椰子の実が積みこまれたただけであった。ソファアラにおいて管理人は4,000ミチカル(mitical、訳注:古いアフリカでの貨幣単位)の黄金を受け取った。28,285ペッサ(peça:織物の切れ目の無いの1巻き)木綿の布地については、王国から来たものなのか、復路のためにインドで積まれたものか、わかっていない。(C.Q.no.518, 訳注:Cartas de Quitação 「受領証書」 B.Freire 出版) マラバールにおいて、銅はそれだけで14,472クルザード、銀は3,087クルザード、鉛は1,536クルザード、辰砂は3,640クルザード、水銀は15,350クルザードの価値があり、これらの品目と金庫の中の貨幣の総額は40,558クルザードに上った。したがって積荷の総価格は、インドで売られた時には容易に50,000クルザードに達した。(*9:我々が行ったかなり大雑把な計算値。1マルコ(訳注:229.5g)の銀は6½クルザード、銅は1キントル(訳注:58.75kg)当たり12クルザード、珊瑚は250クルザード、鉛は6クルザード、辰砂は20クルザード、水銀は50クルザード、明礬(pedra ume)は15クルザードとした。) 1507年に、インド商務館はナウのハイニャ・ベレン号に次ぎの物を積むように命じた。モザンビーク向けに、あらゆる種類の布地と織物を7,663コバド(côvado,訳注:古い長さの単位で66cmに当たる)

銅を 550 キンタル、この内の一部分（少ない方）がモザンビーク向け、大部分はカナノール向け。

水銀を 225 キンタルと 24 アラッテル、カナノール向け辰砂を 279 キンタルと 1 アローバと 25 アラッテル、同じ仕向け地

そして、金庫にはコーチンの商館に受け渡すための 3,000 クルザードがあった。

（C.Q.no.457）織物類は除けて（その価格はわかっていない）、総額で 26,430 クルザードであった。

1514 年に航海を行ったナザレ号の積荷は他に比較のないほど多いものである。

マラバルでの売却価格（クルザード）

銀	3,040 マルコ	19,760
銅	2,524 キンタル	30,168
鉛	602 キンタルと 1 アローバと 8 アラッテル	3,613
鋼	7 キンタルと 0 アローバと 4 アラッテル	?
珊瑚	112 キンタルと 0 アローバと 7 アラッテル	26,250 以上
水銀	2 キンタルと 3 アローバと 0 アラッテル	?
明礬	497 キンタルと 0 アローバと 20 アラッテル	7,455
ジェハの黒ビロード	1,439 $\frac{1}{2}$ コバド	
フレンツェの緋布	332 $\frac{1}{6}$ コバド	
紅色のロトソンの布地	604 $\frac{1}{12}$ コバド	
亜麻布(Holandas)	95 コバド	

金庫には 4,380 クルザードがあった。この積荷のなかにはナウのルス号から救出されたものの一部、その主なものは 4,200 クルザード、669 キンタルと 3 アローバの銅、42 キンタルと 1 アローバと 15 アラッテルの珊瑚が含まれているのは確かである。（C.Q.no.233）

それでも、ナザレ号の本来の積荷の総額は 60,951 クルザードを超える。なお、この数字は銀、銅、珊瑚、鉛、水銀、明礬と貨幣の総額を著しているにすぎない。（*10:我々が計算したもの。極めて大雑把だが、資料不足による。）

Vol.I

245 ページ

胡椒と香料を購入する目的で、コーチンの王室財務官が 6 年半の間（1510 年 10 月 22 日から 1516 年 2 月 22 までと 1517 年 1 月 1 日から 1518 年 2 月 28 日まで）に受け取ったリスト：

水銀	810 キンタルと 23 アラッテル（訳注:47,640kg）
鉛	3,883 キンタルと 25 アラッテル（訳注:228,333kg）
珊瑚	357 キンタルと 1 アローバと 16 アラッテル（訳注:21,017kg）
銅	26,798 キンタルと 1 アローバと 16 アラッテル（訳注:1,574,404kg）

錫 391 キンタルと 3 アローバと 8 アラッテル (訳注:23,019kg)
 金 33 マルコと 1 オンサと 2 オイターバと 3 クアルト (訳注:6,8kg)
 銀の延棒 16,109 マルコと 7 オンサと 2½ オイターバ (訳注:3,708kg)
 ビロード 1,354 コバド (訳注:893.6m)
 その他 (*155:トドン・マヌエル「受領証書」no.657)

すなわち、7.612kg の金(訳注:山田の計算値である上記訳注とは若干異なる)と 3,697.255kg
 の銀 (訳注:同前) で、金の重量は銀の重量の 0.2%しかない。

Vol.III

10 ページ

コーチンの商務館における輸出入の推移 (1 年間当たりの平均)

	1502-1506 年	1506-1507 年	1510-1518 年
貨幣(クルザード) ポ王国からの入金 合計	28,491 クルザード	46,507 クルザード	14,167½ クルザード 61,576 クルザード
貨幣用金属 金 銀 銅	745 マルコ 1½ オンサ (訳注:171.0kg)	60 マルコ 2 オンサ ½ オイターバ (訳注:13.9kg) 405 マルコ 7 オンサ 2 オイターバ (訳注:93.2kg) 1,167 マルコ 26½ オイターバ (訳注:268.0kg)	5 マルコ 6 オイターバ (訳注:1.2kg) 2,478 マルコ (訳注:568.7kg) 4,122 マルコ 3 オンサ (訳注:946.0kg)
ポ王国からの商品 珊瑚 辰砂 鉛 明礬 水銀 錫	(*) 2-0-29-9 (=3,999 オンサ :訳注 153.0kg) 42-3 (訳注:2,511.6kg) 360 (訳注:21,150.7kg) 195 (訳注:11,456.6kg)	(*) 5-3-6 (=10,308 オンサ :訳注 262.9kg) 54-1-6 (訳注:3,175.4kg) 598-1-13½ (訳注:35,154.6kg) 37-2-5-2 (訳注:2,205.6kg) 7 (訳注:411.3kg)	(*) 55 (訳注:3,231.4kg) 597-1 (訳注:35,089.6kg) 124-2 (訳注:7,314.6kg) 60 (訳注:3,525.1kg)
香辛料 胡椒 肉桂 生姜 ナツメグ	(*) 7,997 (訳注:469t840kg) 184-2½ (訳注:10,832.4kg) 84-1¾ (訳注:4,960.9kg) 12 (訳注:705.0kg)	(*) 13,214-2 (訳注:776t378kg) 267 (訳注:15,686.8kg) 85-2 (訳注:5,023.3kg) 15-2(訳注:910.7kg)	(*) 13,293-2 (訳注:781t20kg) 336-1 (訳注:19,755.4kg) 330-2 (訳注:19,417.5kg)

	1502-1506 年	1506-1507 年	1510-1518 年
丁子	14 (訳注:822.5kg)	65 (訳注:3,818.9kg)	243-2 (訳注:14,306.1kg)
メース(ナツメグ ⁶ の仮種子)		16 (訳注:940.0kg)	187 (訳注:10,986.6kg)
漆(Lacre)			406 (訳注:23,853.3kg)

(*)訳注：キンタルーアローハ⁶ーアラッテルーオンサ

(訳注：コーチンはポルトガル人のインドにおける母国への輸出の最大基地であったが、1511 年以降、ゴアが政治と軍事の首都の役割を果たすようになり、1530 年には総督のヌーノ・ダ・クーニャがそれまでコーチンにあった中央行政機構、特に財政機構をゴアに移した。ポルトガル本国からの艦隊はインド水域に入ると、2 隊に分かれ、1 隊は依然とコーチンに向ったが、次第にその船の数を減じて行き、1550 年代には直接にゴアへ向う船の数の方が多くなった。1584 年からは全ての船がまずはゴアに向い、コーチンへ荷を求める船はゴアに 1-2 ヶ月滞在した後にコーチンへ移動した。)

コーチンの商務館における 1510 年から 1518 年の間に王国から流入した財と発送された香辛料の 1 年間あたりの金額換算（通貨単位：クルザード）

王国からの流入		香辛料の発送	
貨幣	14,167	胡椒	42,880
銀	16,107	肉桂	1,176
銅	49,464	ナツメグ ⁶	1,322
珊瑚	13,750	丁子	1,846
水銀	6,225	メース	1,402
鉛	3,582	漆	2,030
合計	103,295	合計	50,656

王国からの流入はコーチンにおける香辛料の買い付けに充当されただけではなく、カナノール、コウロン、カルカッタの商館での買い付けにも当てられた。

Vol.III

43 ページ⁶

1 船の出入り

1500 年の初頭にはレステーロ(Restelo)の礼拝堂で、その後はベレン(Belém)の教会で、祈祷を捧げ、祝福を受けると、艦隊は 3 月か 4 月にインド洋に向けてテージョ河の河口を出帆した。

1500 年から 1635 年の間の 918 回の出港の 87%はこの 2 ヶ月間に行われている。

月毎の回数は次ぎのごとし。

1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月
3	30	381	416	19	8	1	3	2	16	31	7

特にモンスーンの季節では次ぎの通り

	1500-1579 年		1580-1635 年	
3 月の最初の 15 日間	102	17.8%	18	8.7%
3 月の後半の 15 日間	159	27.8%	75	36.5%
4 月 1-9 日	193	33.8%	52	25.4%
4 月 10-19 日	57	9.9%	35	17%
4 月 20-30 日	50	8.7%	25	12.1%

極めて優秀な船長やピートによっては、季節外れであっても、それほど航海の期間を長引かせることなく、航海が行われることもあった。たとえば、トルコの艦隊がインド洋に入ったという報に接して、政府は11月にD.ペドロ・デ・カステロ・ブランコの指揮下でカラベラ船9隻、ガレオン船2隻、ナウ船1隻の艦隊を11月に出港させた。モザンビークに2月と3月の最初の15日間の寄港後、1534年5月には7ヶ月の航海で1隻も失うことなく、ゴアに到着した。

44ページ

航海の期間は長短様々であった。4ヶ月より短いことはほとんどなかった。それでも4ヶ月よりわずかに短い期間のものが17ケースわかっている。船が寄港地で越冬する場合にはほとんど1年半に達することもあった。1500年から1635年までの間で最低で103回起こっており、航海は1年から1年半に渡った。これらの9回に1回起こったケースを除き、また越冬の遅れによる例外も除くと、航海の期間は4ヶ月半から7ヶ月で、全ケースのほぼ88%となる。期間がわかっている302の航海についての期間のばらつきは下記の通り。

4 ヶ月未満	4-4.5 ヶ月	4.5-5 ヶ月	5-5.5 ヶ月	5.5-6 ヶ月	6-6.5 ヶ月	6.5-7 ヶ月	7-7.5 ヶ月	7.5-8 ヶ月	8 ヶ月以上
17	13	28	70	91	53	23	6	0	1

この136年間での最速記録はディオゴ・デ・ウーニョス(Diogo de Unhos)が1516年に打ち立てている。エジプトの脅威がインド洋に迫っているというヴェネチアからのニュースを確認するために王国で最良の帆船1隻を選び、1月に出港してコーチンに向い、テージョ河に6月には戻って来た。往復で6ヶ月未満であった。(*3:ガスパール・コレイ「インドの伝説」)

45ページ

王国からの船は、インドの海岸には状況によって、アンジェディーバ、コーチン、カナノール、あるいはゴアへ8月の後半、または最も多くが、9月の前半に到着した。アフリカの東岸で越冬する以外は8月半ば以前に着くことはできなかった。しかし、あらゆる種類の遅れ（すなわち、寄港が長引いたか、航路と違った風または潮流のために、ペグーやスマトラまで行ってしまはしないまでも、アラビアやセイロンの海岸に着いてしまったため）によって、商館のベランダや港の塔から監視していても、9月の後半、あるいは10月まで、水平線に帆が現れるのを遠望できないことがしばしばであった。インドへの到着の日付の分布は次ぎの通り。(12月を除いて、半月毎)

合計で508隻が到着（この合計は上記の表とは一致しないが、それは月の内の前半か後半

かがわかっていないものがあるからである) した内で 9 月に到着した船は 327 隻であり、64%にあたる。(*4:この 508 隻のほかに 8 月末か 9 月の始めかわからないものが 3 隻、10 月末か 11 月の始めかわからないものが 6 隻ある) この月の前の 15 日だけで 41%である。10 月は 101 隻の到着で、わずかに 5 分の 1 を数えるだけである。8 月の前半はほぼ 0 に等しく、後半は 11%をわずかに超えるにすぎない。リスボンの出発について起こったことと同じように、1580 年以降のインドへの到着の日付は遅れこむようになっていた。

香料を積んだ船はコーチンの湾口を 12 月または 1 月(後者の方が多かった)に出港した。16 世紀の中頃には 1 月が規則とされたが、出帆が 20 日を過ぎてしまうと航海には不適切であった。このことは「胡椒情報」(Enformação da pimenta)が指摘している。(トレ・デ・トボ、王室内務のアルマ 25, 単一紙束 No.95) 胡椒の商売は「コーチンを出発する船が安全な時を過ぎ、越冬をせず、多くの航海よりも長い時間を費やして、無理な長旅をしないように行わなければならない。なぜならば、12 月の 15 日から 20 日までにコーチンを出発すれば、モザンビークに寄り、ここで水を詰めて、喉の渇きの危険冒すことなく、セントヘレナを探したりせずに、通りすぎるができるからである。1 月 20 日以降に出発するならば、これはできず、サン・ロレンソの島(訳注:マダガスカル島)を遠くから見るのみで、水を積むことはできず、セント・ヘレナ島でできるだけである。ここには海中に浮標が一つあるだけで、多くの者達がこれを見落とすが、その場合はインドで積んだ水だけでポルトガルに着くまで、喉の渇きの危険があることは明白である。」12 月の 15 日と 20 日の間に出港すれば 1 ヶ月後にはモザンビークにおり、2 月の中旬までには喜望峰を回っていた。12 月の出港が 1 月末まで遅れる理由は、すでに述べたとおり(第 2 部第 4 章 §3)、「胡椒情報」が指摘しているように、必要な期間を取って、前もって買い付けを行うための事前の資金を準備することが財政的に困難であったことである。しかしオランダ人やイギリス人を恐れて、モンスーンが逆転する直前あるいは逆モンスーンが始まった時に航海しようとするようになったのはやっと 17 世紀になってからである。ナウヤパタッショは 2 月または 3 月に出帆した。簡単に想像できることだが、結果は芳しいものではなかった。1590 年までは寄港地で越冬しなければならない船の数は 5 %を越して、じきにほぼ 10%になった。この年を過ぎると 24%の船が失われるようになったが、それ以前の 90 年間では 10%に過ぎなかったのである。復路の航海の期間についてはわずか 100 近い例しかわかっておらず、十分にわかっているわけではない。

4.5-5 ヶ月	5-5.5 ヶ月	5.5-6 ヶ月	6-6.5 ヶ月	6.5-7 ヶ月	7-7.5 ヶ月	7.5-8 ヶ月	8-8.5 ヶ月	8.5-9 ヶ月
7	6	27	5	18	14	8	4	10

香辛料を積んだ船は大部分(ほぼ 80%)が 6 月中旬から 9 月中旬の間にテージョ河の河口湾に入ってきた。9 月の後半はかなり少なく、10 月になると若干動きがもどった。とりわけ 6 月半ばから 7 月半ばまでと 8 月半ばから 9 月半ばまでの間にインドからの船がリスボンに停泊した。(全体の 56%にあたる)

5月	6月		7月		8月		9月		10月	
	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半	前半	後半
10	7	32	28	14	29	41	38	7	14	9

その年の船の数と積荷がどうであるかをインド商務館に知らせるために、俊足の船が 1 隻一足先に送られて 5 月か 6 月に到着することがしばしばあった。

1586 年までは喜望峰まわりルートは安全は、なんと言っても、保証されており、極めて満足できるものであった。略奪された貨物はわずかに 3 隻分だけであった。その第 3 番目のケースは大きくもないカラベラ船であった。第 1 番のケースについてはドゥアルテ・パチェコはフランスの海賊が奪ったとしているが、後に奪回された。インドを 1525 年に出た D.ルイス・デ・メネーゼスの 1 隻のナウが海賊によって襲われて焼き討ちされたのみである。その後 1586 年に航海を続けられなくなった他のナウの積荷も搭載してモザンビークから戻って来るナウのサン・フェリッペ号をアソーレス諸島で停泊しているところを捕獲したのがドレークであった。60 年前のサンタ・カタリーナ号のケースがすでに忘れられていたので、これは大変な衝撃であった。というのは、インド航路の船で最初に敵の手に落ちたケースと考えられたからである。また、この船は国王の守護聖人の名前を有しており、(訳注：スペインに併合されていたのでスペイン国王フェリペ 2 世がポルトガルのフェリッペ 1 世であった)暗い予兆と思われた。この年から 1635 年まで、敵方によって捕獲、破壊、あるいはポルトガル人が焼くことを強いられた船は 15 隻にのぼった。これはこの期間に蒙った全損失の 5 分の 1 にあたるが、実際に航海したものの 3% をわずかに超えるにすぎない。(途中省略)

1631 年にインドに向った船は連絡用の 2 隻のパタショ船だけであった。オランダとイギリスの連合した艦隊勢力が 1623 年の間、ゴアの港を閉鎖した。香辛料を積載した船は 1 隻たりとも出港することができなかった。わずかに 2 隻のパタショ船がポルトガル領インドの苦難を知らせるためにリスボンまで脱出できたにすぎなかった。

インド洋への船 期間	リスボン出港船の数		出港した港へ 戻った船の数	越冬した 船の数	喪失した 船の数	東洋到着船の数	
	合計	年間平均				合計	年間平均
1500-1509	138	13-14	1	24	9	128	12-13
1510-1519	96	9-10	2	15	4	90	9
1520-1529	76	7-8	1	14	14	61	6
1530-1539	80	8	5	2	6	69	7
1540-1549	61	6	2	11	4	55	5-6
1550-1559	51	5	7	10	4	40	4
1560-1569	49	5	4	0	3	42	4
1570-1579	54	5	0	7	3	51	5
1580-1589	56	5-6	6	1	3	47	4-5
1590-1599	44	4	6	5	3	37	3-4
1600-1609	68	6-7	6	6	13	49	5
1610-1619	56	5-6	7	3	5	44	4
1620-1629	67	6-7	13	4	13	43	4
1630-1635	16	2-3	0	1	0	16	2-3
合計	912		60	20	84	772	

インドとマラッカからリスボンへ向かった船

期間	出港船の数		出港した港へ 戻った船の数	越冬した 船の数	喪失した 船の数	リスボン到着船の数	
	合計	年間平均				合計	年間平均
1501-1510 (1507 年欠)	>64	7			7-8	>56	6
1511-1520 (1516 と 1520 年欠)	>56	6			1	>55	6
1521-1530 (1521 年欠)	37	4			1	>36	4
1531-1540	?				2		
1541-1550 (1546 年欠)	>46	5			5	41	4
1551-1560	45	4-5	1	4-5	12-14	30-32	3
1561-1570	>37	4	1	8	3-4	>32	3
1571-1580	44	4		3	1	43	4
1581-1590	47	4-5	1	1(?)	5	41	4
1591-1600	39	4		3-5	16	23	2
1601-1610	31	3	2	2	4	25	2-3
1611-1620	30	3	2	1	4	24	2
1621-1630	22	2		3	6	16	1-2
1631-1635	12	2		2	3	9	2
合計	510		7	11-13	70-75	>438	

50 ページ

90 年の間、4 隻の香辛料のナウがテージョ河へ投錨しにやって来て、王国からは 5 隻のナウがコーチンかゴアへ入港しに来た。しかし「貨物のナウ」(naus de carga) のトン数はこの間に増加しなかったのであろうか。コスタ・キンテーラ (Costa Quintela) はセヴェリン・デ・ファリア (Severim de Faria) と意見(「ポルトガルの情報」[Notícia de Portugal], Discurso 7)を同じくして、D.マヌエル王の統治下においては、すなわち 1521 年までは 400 トンを超えることはなく、D.ジョアン 3 世の統治の終わり、すなわちこの世紀の中頃に 800 から 900 トンに達するようになったと結論づけている。(*21:「ポルトガル海軍年報」,I,366-7 頁,373 頁) このような報告がなされたが、研究の進展は異論を許すようになるもので、ロペス・デ・メンドンサが異論を提起しないではおかなかった。1511-1531 年には既に、コーチンの造船所で 800 トンのナウ「サンタ・マリア・デ・モンテ・シナイ号」が建造されたというのである。この船は他の船とともに、サボイ公爵の許婚の王女 D.ベアトリスを乗せて 1521 年にニースに航海した。技術者のフェルナンド・オリヴェイラのよれば、理想的なトン数は D.マヌエル王の時代にすでに 500 トンと定められていたようである。(*22: ロペス・デ・メンドンサ,「船についての研究」(Estudos sobre navios)9-10 頁) この点をもう少し詳細に検討してみよう。

カブラルの 1500 年の艦隊は 3 隻の船の他に 10 隻の 200 から 300 トンの「大きな」

(grossas)なナウ船から成り立っていた。(*23:カスパー・コレイ「インドの伝説」,第1冊,146-9頁) 1503年の航海のためにリスボンの造船所では2隻のナウが建造され、1隻は700トン、他は500トン、またポルトでは450トンの第3隻目が建造された。一方マデイラ島の造船所は各350トンの2隻を、セツバルの造船所は160から170トンほどの1隻を供給した。また直前にキオス島から到着した300トンのナウも同様にこの航海の一員であったにちがいない。(デ・フランシスコ・アファイトチ [De Francisco Affaitatti] リスボン、1502年9月16日 [M.サウトの日記] [Diarii M.Sanuto] 第IV冊,663-6頁) 同年にアフォンソ・デ・アルブケルケの指揮下で出港した船は、350トン(エスピリト・サント号)、300トン(サンチアゴ号)、150トン(サン・クリストヴァン号)、100トン(カリーナ・デ・イス号)(*25:ジョヴァンニ・ダ・エンポリオ [Giovanni da Empolio] (1503年)第1章,アルブケルケに同行したこのイタリア人が挙げている最後の船は他のいくつかの出典にはない。多分、糧食の運搬のために港を出た後、数週間だけ艦隊に同行しただけであろう。) 1512年にジョルジュ・ペレイラ・デ・メーロ(Jorge Pereira de Melo)の指揮下に置かれた艦隊と航海をした「貨物運搬ナウ」サント・アントニオ号は600トンであった。(*26:カステル・ダ・第3冊,第88章) 1506年2月にコーチンからリスボンに向けて出港した、そのキャプタンがジョアン・ダ・ノーヴァ(João da Nova)とヴァスコ・ゴメス・デ・アブレウ(Vasco Gomes de Abreu)であった2隻のナウはそれぞれが400トンの大きさがあった。(*27:前掲書,第2冊,第23章) 1518年にインドからポルトガルへ香辛料を輸送した艦隊の中で、2隻のナウはそれぞれが2,000ボッテ(botte),他の3隻はそれぞれ1,000ボッテ,900ボッテ,800ボッテであった。(*28:ラムーシオ(Ramúcio)の中のアントニア・コサルリ(Andrea Corsali) ということは、最初の2隻は1,000トン,その他は500,450,400トンであった可能性が強い。したがって、冒険王(訳注:マヌエル1世の渾名)の時代には巨大なカラック船がインド航路で使われていたのである。最も多かったのが400トンと考えてもそれほど事実からかけ離れてはいないだろう。しかし忘れてならないのは600トンあるいはこれを超えるナウも珍しくはなかったが、一方では300トンから350トンの船も、あるいはそれより小さなものも使われなくなることはなかったことである。

1537年に、インドから航海をしてきたと思われるテージョ河に投錨したか、あるいはするだろうと見込まれた船の名簿が作られた。(T.T.,Gavetas,XV-18-13) この名簿には16隻のナウが含まれているが、2隻は600トンから650トンの間、3隻は520から530トンの間、他の3隻は400から450の間、3隻は300と400の間、2隻が200、3隻が150トン以上であった。7隻のガレオンは2隻が220から280の間、5隻が100と150トンの間であった。120トンのカラベラ、そして同じ積載量の船(navio)が1隻がいた。 どうなったかは要確認。

51ページ

最も望ましいトン数の決定についての論争は16世紀の中頃に盛んになった。(途中省略) 1570年の胡椒の商売についてのレジメントはインド航路のナウのトン数を減じることが望ましいと判断した。 そうした制限を行ったほうが艀装をするのも、荷を積むのもより容

易にでき、また乗組員が少なくても足り、越冬する場合に費用がかからない。トン数を減じれば、船の隻数を増やすことができ、ひいては造船所の活動が強化され、船主達にとって可能性を広めることができる、等などである。定められた制限は最大が 450 トン、最小が 300 トンであったようだ。ポルトガルで建造される場合もインドで建造される場合も、1570 年の命令は守られなかった。

52 ページ

それでは、インド航路のナウ一隻の積荷の重量はどれほどであったであろうか。1512 年にアルブケルケは新造のナウは一隻あたり 7,500 から 8,000 キンタル（メトリック・トンで 385-410 トン）を積み、古くなったナウはこれよりも 1,500 キンタル少なくしか積めない、すなわち 6,000 から 6,500 キンタル（メトリック・トンで 308-333 トン）を積むと見積もっている。1 トン（メートル法以前の）は新重量では 13.5 キンタル（*37:ラメゴ・コレクション [Colecção Lamago] Ms.No.21,f.3. 1506 年に V.フェルナンデス [f.206v] は 400 キンタルを運ぶことができる 30 トン近くの船のことを述べているが、これによれば、1 トンはほぼ $13\frac{1}{3}$ キンタルと推察できる）旧重量では $15\frac{1}{3}$ キンタルなので、新造のナウのトン数は 486 から 518 トンであり、古くなったナウは 389 から 421 トンである。重量としてのトン数は容量の単位であるトネルに対応している。こうして計算すると、当時の一般的であると先に述べた 400 または 500 トネルという数値となる。

1517 年 6 月にテージョ河に入港した 5 隻のナウは 40,585 キンタルの香辛料と薬物を荷揚げしたので、1 隻当たりの平均は 8,117 キンタルとなる。（*38:「M.サヌートの日記」,t.XXV,594-5 頁） 1526 年に到着したナウの内に 1 隻は 6,924 キンタルを積載していた。（*39:前掲書:t.XLII,453-4 頁） 1530 年 8 月 5 日にリスボンに投錨に来た 3 隻のナウの積荷は 18,164 キンタルの重さがったので、（*40: 前掲書:t.LIV,131 頁）1 隻が平均 6,054 キンタルを積んでいたことになる。1547 年の年末に、コーチンでナウのブルガレッサ号（Burgalesa）は 7,392 キンタル以上を、サン・フェリッペ号は 8,910 キンタル以上を積んだ。（デ・ルイ・G.カミーニャ [De Rui G. Caminha] ,コーチン,14-XII [サン・ロウレンソ (São Lourenço),II,ff.415-8] これらの 2 隻が所属した艦隊の 6 隻のナウ全体では 40,657 キンタルを積んでいた、（*42:「D.ジョアン・デ・カストロの功績の書」(Livro das mercês de D. João de Castro)ff.59-60v)ので、各ナウの平均は 6,776 となる）翌年に 4 隻の船の積荷は 26,286 キンタルであったので、（*43: 前掲書:f.62)平均は 6,066 である。これらの現実の数字はアルブケルケの推定が正確であることを示している。しかし、1551 年にナウのサン・ベント号が運んだ胡椒は 12,000 キンタルであった。（D.マヌエル・デ・リマ,テルセイラ,17-VII=1551 [C.C.,I-86-94]）積載は 617 メトリック・トン、すなわち 77 旧トンで、ナウは 800 トネルほどの排水量となる。1519 年にガスパール・ニコラスは「算術の実践」(Practica darismetyca)の著書の中の例として、インドで 4,000、10,000、3,000 キンタルの胡椒を積んだナウを挙げている。（f.46v）これに他の香辛料を加えてトータルすれば、上で得た数字となる。

2 航海の統制制度

インドに向う艦隊はリスボンで「ギネー税務庁」(Armazém de Guiné)によって艤装されたが、すぐにギネー税務庁に加えて「インド税務庁」(Armazem da Índia)にまで広げられた。ただし、航海を組織する権限は最初の数年は「ミーナ総務庁」(Casa da Mina)にあったが、1506 年以降は「インド総務庁」(Casa da Índia)の権限下に置かれたが、特に海外領土の商売に影響を及ぼした「財務監督庁」(Vêdoria da Fazenda)から受けた命令に基づくものであった。しかし、船のあるものは王室に所属したが、個人に所属するものもあった。同総務庁の管理人(feitor)は 1501 年の航海について、次のように説明している。「国王は、当王国の商売を生業とする者で契約行為を行える者達に対し、同当事者達が船を艤装する許可を与え、それらがいくつかに分割され、もしくは賃貸し(frete)されるよう命じた。香辛料を持ち込むこのやり方は、今日でも使われている。」(途中省略)

1501 年に重要な商人達が一つの組合(sociedade)をつくり、リスボンに永年居住するフィレンツェ人で、ギネーの商売を手中に収めていた商人の一人である強力な資本家のバルトロメウ・マルチオーネ(Bartolomeu Marchione)を首席艤装家(armador-mór)に選出した。王室は 2 隻のナウを艤装することと、全艦隊に火砲、武器、弾薬、それに食料品を供給することを委任した。同組合はさらに 2 隻のナウも艤装したようである。乗組員はポルトガル人で、士官は王室の高官によって指名されるか、あるいは確認されたかしたようである。備船料(frete)は 1 トネラーダあたり 22 クルザード (すなわち 1 キンタルあたり $1\frac{2}{3}$ クルザード) と決められていて、商品の香辛料がインド総務庁で記帳が終わるとすぐに香料でもって支払われたにちがいない。会社(companhia)はナウ 1 隻あたり 8,000 クルザードの前払いをした。(*50:G.コレイア、「伝説」第 I 冊、232-5 ページ。R.ダ・シルヴァが「ポルトガル史」Vol.IV、557 ページで指摘)実際の例として、ジョアン・ダ・ノーヴァの艦隊は王室に所属する 2 隻の船とマルチオーネ (あるいは彼がその長たる組合) が提した 1 隻から成り立っていたが、その 4 分の 1 の所有者(senhorio)と艤装者(armador)はブラガンサ公爵の兄弟であったドン・アルヴァロで、この 3 隻目のナウの船長はドン・アルヴァロの家来であったディオゴ・バルボーザであった。フィレンツェ人のメッセル・フェルナン・ヴィネ(Messer Fernam Vinet)が会社のナウの船長であった。(バッロスの述べるところ) ドン・アルヴァロも翌年のエステヴァーン・ダ・ガマの艦隊中の 1 隻に乗りこんだが、その船長は彼の家来であるローポ・ディアスに任された。1503 年の艦隊においては商人たちの船は 4 隻が数えられた。(全部で 9 隻) この商人たちの中にはフィレンツェ人のジローラモ・セルニーギとブルージュのグアルテロッチとフレスコバルディの組合がおり、同組合の管理を受け持ってジョヴァンニ・ダ・エンポーリが乗船した。1505 年、初代副王の艦隊に統合された商船隊のなかで 2 隻のナウが国に所属し、第 3 番目のナウはポルトガル人の資本家フェルナンド・ノローニャに属し、他の 3 隻はヴェルザー、フォエーリン、フッガー、ヘーヒシュテッター、ゴッセンブロート、イムホーフ (ポルトガルでの民事裁判所における名前) そしてヒルシュフ

オーゲル等からなるコンソーシアムによって艀装された。これらのドイツ人全部の割り当ては 36,000 クルザードにものぼった。(訳注：諸田實著「フッガー家の時代」,71 頁) 同様に、マルチオーネと他のイタリア人たちも 29,400 クルザードを持って参加した。(途中省略)

1512 年にジローラモ・セルギーニが再登場し、マラッカへ直行の航海のための艀装を行い、そこから 1 隻が翌年に彼のもとに帰ってくる。次には、ジョヴァンニ・ダ・エンポーリが管理人(feitor) から艀装者になり、今や、1515 年に新たな執政官のローポ・ソアーレスが指揮する 12 隻の艦隊の自ら保有する船の船長となっているのを見る。7 隻の船は国王に所属し、5 隻は商人たちによって艀装された。翌年は 5 隻の船のうち 2 隻は女王の経費で艀装され、航海した。1517 年に首席船長が大蔵省の檢察官(vêdor da Fazenda)であるフェルナン・ダルカソーヴァ(Fernão d'Alcáçova)であった艦隊の構成は極めて特徴的である。すなわち、1 隻は王室に、第 2 の船はドン・ヌーノ・マヌエルに、そして最後の船は商人のドゥアルテ・トリスタンに所属した。これが喜望峰経由の航路を理解するうえにおいて、必須の構成員である、王室、貴族、商人階級なのである。

57 ページ

3 通商の統制制度

喜望峰の航路はこうして、個人による船舶の建造と艀装に広大な地平線を開いた。しかしインド航路は、商業に対しても同様に新たなチャンスを意味した。

1499 年に王室は商業会社を一つ作るイニシアチブをとった。5 年続いたようで、王は 20,000 クルザードを投資した。資本金のこの部分からの利益はサンタ・マリア・デ・ベレンの修道院へ布施として渡されたようだ。この会社については、他の組合員についてもわかっていないし、会社がどうなったも、全くわかっていない。あらゆる可能性を前提とすれば、次ぎ続く航海にも参加しているところから、マルチオーネが彼等の中に数えられたことであろう。多分この会社は予定の 5 年間続き、改定が導入された 1504 年まで航海を組織したであろう。(途中省略)

インド航路の通商統制は、最初からほぼ完全に自由なものであった。資力がある者は誰でも、異なった船を艀装したり、あるいは傭船したりする権利を有していたばかりでなく、あらゆる種類の商品を東洋に送り、帰りにはすきなだけ輸入する権利を有していた。唯一の条件は 1 キンタル当たり 5 クルザード、場合によっては 5 パーセント、あるいはその他の関税を払うことであった。ミーナ総務庁は当時、税関の役割を持っていただけでなく、一時的な倉庫の役もしていた。商人、あるいはその代理の管理人は航海を行うための認可を受けた。リスボンで降ろされた商品は、売却に当たっていかなる制限も受けなかったし、いかなる価格表に従うこともなかった。(*81:ヴィンツェンツォ・キリーニ [Vincenzo Quirino] の報告書 [Alberi, *Relazioni degli Ambasciatori*, t.XV, 13 ページ]、) (途中省略)

しかし、その頃になると価格は下落し、需要は減退してしまった。そして、破産が起こ

り、リスボンの商業資産に損害をもたらした。(V.キリーノ上掲書) 狙った目標が得られないことに苛立ち、ねらいを定めた方向になんらかの方法で圧力をかける強力なドイツの資本主義の陰謀(その出所は移り変わっているが)のせいにするのはあまりに行き過ぎではなかろうか。それはどうであろうと、価格の不安定さを正す目的と、需要を制限する目的で、1504年になると通商統制制度の改変が行われた。自由が供給を粉砕してしまい、卸売りを許さなかったのであった。これから先、リスボンで荷降ろしされる全ての香辛料はミーナ総務庁に入らなければならなくなった。王室の役人のサインがある受け取りが発行され、それぞれの持ち主に渡されたのである。強制的な預託の倉庫と変化したミーナ総務庁だけが売却の権利を有し、統一価格でもって売ることしかせず、売却後に各商人に対して、支払うべき金額を渡した。(*85: Cà Masser 82 頁) このようにして、この庁は単独かつ強制的な一種の仲買人へと変わった。香辛料および他の商品に対する関税は4分の1と20分の1に固定された。 $(25\% + 5\% = 28.75\% : \text{訳注 } 25\% + 75\% \times 5\% = 28.75\%)$ これらの租税は最初は分離分(quebra)を差引かずに徴収されたが、個人達は当然のことながら、不満を訴えたのであった。(ガスパール・ニコラスの「算数実践」[Pratica darismetica] f.17 で述べられているところによる) マラバールにおいては、先に述べたごとく、すでに原住民の王や権力者との協定にもとづいて香辛料を購入することが定常化していた。

185 ページ

概して言えば、毎年リスボンからアントワープを結んだのは二つの船隊であった。一つはフランダースの港に5月ー7月の間に入港した。もう一つは10月ー12月の間であった。フローレンス E. デ・ルーヴァー(Florence E. de Roover)は、各船隊が約2万キンタルの香辛料を輸送したので、年間では合計4万キンタル(訳注: 約2.3 トン)になった、と計算している。1538年6月に130隻の船が胡椒を22,913 キンタル、生姜を723 キンタル、ナツメグを211、メースを105、肉桂を434、丁子を709、合計で25,095 キンタルの荷を降ろした。同年の10月には約20,000であったようだ。1539年の12月にも20,000で、そのうち胡椒が14,000であった。

187 ページ

1504年1月にポルトガルから5隻のバルカが「カルカッタから持って来た380樽(ボート:bote)」を積んで到着した。(*38: De sier Silvan Capello, ロンドン、1504年1月30日) しかし、英国はほぼ60から70年間にわたって喜望峯経由の香辛料をアントワープ経由で、主として間接的に供給を受けていたのである。1507年7月15日の英国の関税帳はこれらの物品を挙げているが、どこから来たかについては述べていない。(ポルトガルを扱う場合、穀物だけは名前が挙げられだけで、それはセビリアからのものがあるからである)(*39: グラス(Gras)「英国の税関」(English Customs)695-706 頁) 低地諸国の妨害がによってこの状況は変わった。これを、下記で見よう。(金額はポント・シリング・ペニー)

ロンドンのポルトガルからの輸入 (*40:大英博物館、Nero B XI,ff298v-9)

	1574-1575 年		1575-1576 年	
	数量	金額	数量	金額
胡椒	1,006 キントル	8,383-06-8	4,500 キントル	4,500-00-0
丁子	2,400 アローハ	600-00-0	5,200 アローハ	1,300-00-0
メース	500 アローハ	166-13-4	400 アローハ	133-06-8
生姜	1,800 アローハ	135-00-0	6,600 アローハ	495-00-0
肉桂	1,500 アローハ	300-00-0	4,500 アローハ	900-00-0
ナツメグ	1,000 アローハ	166-13-4	1,100 アローハ	183-06-9
石鹼	186 キントル	139-10-0	44 キントル	33-00-0
砂糖	712 キントル	1,185-00-0	456 キントル	608-00-0
糖蜜			6 樽	60-00-0
マルメロ羊羹	1,400 アローハ	46-13-4		
シッケテ(Siquette?)	1,750 アローハ	80-05-0		
キヤロ布(カルカッタ綿製)	360 反	120-00-0	240 反	80-00-0
スーマック(*)	40 キントル	26-13-4		
穀物			400	70-16-8
ブラジル木	5 アローハ	8-06-8		
オレンジ	25 アルケル	8-00-0		
塩	195	260-00-0	296	394-00-0
合計		11,626-15-0		8,758-03-4
税合計		581-06-9		437-18-2

(*)Sumagre:英名 sumac(h) はぜ・ぬるでの樹木、アラビア語源、南欧種の乾燥した葉またはその粉末は製革や染色に用いる。japanese sumach:漆、

諸田 實

「フッガー家の時代」

1998 年、有斐閣

72 ページ

翌 1504 年 8 月 1 日には、ルーカス・レム（ヴェルザー会社の代理人）が、ヴェルザー、フッガー、ヘーヒシュテッター、イムホフ、ゴッセンブロート、ヒルシュフォーゲル、そのほかフィレンツェ人とジェノヴァ人も加わった商人団（コンソルティウム）を代表して、国王と契約を結んだ。それによると、国王は 1505 年の東インド商船隊(第 7 商船隊)に、これらの商人が自分の船で参加することを認め、自分の計算で代理人と商品を送ることを許可した。こうして、はじめて南ドイツ人商人の東インド貿易が実現した。

さて、ポルトガル国王は 1505 年 3 月、19 隻の商船隊をインドへ派遣したが、この商船

隊には、右の契約にもとづいて、南ドイツ人とイタリア人の商人が 3 隻の船を同行させた。インド洋の季節風を利用するために、ポルトガル商船隊は毎年 3 月にリスボンを出港していたのである。この航海は成功して、商船隊は翌年三月に、1 万 3800 ｷｬﾙの香辛料を満載して無事に帰港した。その利益は 15 割とも 17 割 5 分ともいわれている。この航海への出資額は表 2-1 のとおりである。ただし、出資額の 4 分の 1 は金属で、4 分の 3 が現金で支払われ、また、持ち帰った香辛料の 3 割を国王に献上した。なお、この表で、たとえばフッガーその他、4000 ドゥカード、とあるように、フッガーの出資額のなかには、何人かの匿名の出資者の小口の出資金が含まれていたと思われる。

ところが、この商船隊が出港する前の 1505 年 1 月 1 日、国王は、以後すべての香辛料は一国国王の取り分民間人の取り分にかかわりなくーリスボンのインド庁の倉庫に入れられ、インド庁の役人によって 1 ツェントナー当たり 22 ドゥカードで売却される、という決定を下した。この決定にもとづく措置であろう、第 7 商船隊が 1506 年に帰港したときには、出港前の契約に反して、国王は積荷を差し押さえていったんインド庁に買い上げさせ、商人は改めてインド庁から、各人の取り分の香辛料を少し高い値段で購入したということである。

その後まもなく、外国人の東インド貿易への参加が禁止され、ポルトガルの香辛料貿易は完全に王室の独占になった。そういうわけで、フッガーがポルトガルの東インド貿易にかかわったのは、ー16 世紀末の「アジア契約」を除けばー1505 年の第 7 商船隊への出資が一回だけであった。

表 2-1 1505 年の東インド貿易への南ドイツ商人の出資額 (単位：ﾄﾞｳｶｰﾄﾞ)

ヴェルザー・フォェーリンその他	20,000
フッガーその他	4,000
ヘーヒシュテッターその他	4,000
ゴッセンブロートその他	3,000
イムホフその他	3,000
ヒルシュフォーゲルその他	2,000
合計	36,000

上の 4 人はアウクスブルク (ただしフォェーリンはメミンゲン)、
下の 2 人はニュルンベルクの商人。

Memória das Armadas (Livro das Armadas)

船隊備忘録

リスボン科学アカデミー(Academia das Ciências de Lisboa)所蔵の1566年以降に制作された手写本。1497年から1566年までを扱う。

ファクシミリ版：1995年に、ポルトガルの発見事業記念行事の一環としてマカオで3,500冊が発刊された。発行所：マカオ文化庁、マカオ海事博物館、ポルトガル発見事業記念マカオ地区委員会 解説はポルトガル語、中国語、英語の3カ国語。ルイス・デ・アルブケルケが序を書いている。

類書：リズアルテ・デ・アブレウによる手写本、「艦隊の書」(Livro das Armadas).現在、ニューヨークのピアーポント・モーガン図書館(Pierpont Morgan Library)の所蔵。1563年以降の制作(ルイス・デ・アルブケルケ)。

Relação das Nãos e Armadas da India

インド航路の船および艦隊に関する報告書

大英図書館(British Library)所蔵の手写本 Códice Add. 290902。

オリジナルの手写本の余白に「他の報告書によれば…」という形でオリジナルとは別の報告が書き込まれており、実質的に2書分の記述となっている。1497年から1653年までを扱う。

活字版：マリア・エルミニア・マルドナード(Maria Hermínia Maldonado)による活字化版。1985年、コインブラ大学総合図書館発刊。ルイス・デ・アルブケルケが序を書いている。

1497年の艦隊

「備忘録」

ヴァスコ・ダ・ガマは7月8日にインドに向け総司令官(カピタン・モール)として4隻の帆船(velas)で出立した。3隻はインドの発見の道を進むため、一隻は食料を搭載していた。これらとそこから構成されていた。それらの船長達は：

サン・ガブリエル号：ヴァスコ・ダ・ガマ

サン・ラファエル号：パウロ・ダ・ガマ ポルトガルへの帰途、キロアとモンバサ間の浅瀬で座礁した。船の名前にちなんで、この浅瀬をサン・ラファエルと称した。この船の

人々は同伴していた 2 隻に分乗した。

ベリオ号：ニコラウ・コエリョ

（訳注：船名なし）ゴサーロ・ヌーニェス、ヴァスコ・ダ・ガマの従者で、喜望峰を過ぎた後、サン・ブラス海域の少し先、この船の食料と人々は同伴の他の船（複数）に分乗し、空船にした後に火を放った。

「報告書」

《本文》

ヴァスコ・ダ・ガマ 総司令官

1497 年

1497 年 6 月 2 日、東インドを発見するために、国王ドン・アフォンソ 5 世とその妻ドナ・イザベル・ソドレの家の毒見役エステヴァン・ダ・ガマの長子ヴァスコ・ダ・ガマが 4 隻のナウの総司令官としてリスボンを出立した。彼はサン・ラファエル号に、その弟のパウロ・ダ・ガマがサン・ガブリエル号に、ニコラウ・コエリョがサン・ミゲル号に。

（余白注：6 月 2 日に 4 隻の帆船 [vellas]、他 [複数] は 7 月 8 日と言う）

1 隻の食料のナオの船長ゴンサーロ・ヌーニェスは喜望峰の前で船（複数 navios）に収容され、このナオは本王国へ戻った。パウロ・ダ・ガマの乗船する船サン・ガブリエル号はひどく損傷し、航海できなくなったので、他の船(複数)にあわせるために、喜望峰のカフラリア(Cafraria)の中のほうにある川の中で解体した。この川をミセリコルディア川（訳注：慈悲の川）と名づけた。そしてパウロ・ダ・ガマは彼の兄の船に移り、皆は両方に分かれて航海を続けた。

（余白注：他の報告書は次ぎのように述べている。 7 月 8 日にヴァスコ・ダ・ガマはナオのサン・ガブリエル号に、その兄弟のパウロ・ダ・ガマはサン・ラファエル号に、ニコラウ・コエリョはナウのベリオ号に、ゴンサーロ・ヌーニェスは食料と共に一隻のナオで出立した。ゴンサーロ・ヌーニェスのこのナオの人々と積んでいた食料は喜望峰を過ぎた後、サン・ブラスの給水地(Agoada)（訳注：現在のモスル湾とされる）の先で一緒にいた他の船（訳注：複数）に分乗し、空船となったこの船に火を放った。パウロ・ダ・ガマの船はポルトガルへ戻る途中、キロアとモンバサの間の浅瀬で座礁した。ナオがサン・ラファエル号と呼ばれたので、それにちなんで、この浅瀬はサン・ラファエルと呼ばれた。人々は一緒にいた 2 隻に分乗した。）

モザンビークで停泊したが、ここでシェイク（訳注：ベドウィンの族長を指す言葉）が裏切りによって船を捕らえようとした。サン・ジョルジェ島で下船したが、この島は喜望峰から奥地にかけて、初めてのミサが行われた所と言う。

ここからキロアとモンバサへ向ったが、これらの全ての島の王達は彼らを裏切ろうとした

が、神はそれが成功することをお許しにならなかった。しかし、メリンデの王は彼等を誠実にもてなし、信頼できるピロート達を彼等に与えた。ピロート達は彼等をアンジェディーヴァに連れていった。ここでゴアの領主であるサバイオのフスタ船(訳注：複数)と争ったが、勝利を手中にした。ここからカリクー(Calicut)に行ったが、ここではサモリンが彼等をいろいろ欺こうとしたが、成功しなかった。ここからコーチンに行き、その王に歓迎された。またカナノールでも同様に迎えられ、やっと 2 隻に荷を乗せることができ、本国に戻った。1499 年 9 月 18 日に無事リスボンへ到着した。

パウロ・ダ・ガマはテルセイラ島のアングラの市で病没し、同市のサン・フランシスコ修道院に葬られた。

1505 年の艦隊

「備忘録」

ドン・フランシスコ・デ・アルメイダは総司令官として 3 月 25 日に 22 隻の艦隊を率いてインドへ出立した。そのうちの 12 隻が香辛料を積載して戻り、他はインドに残り、彼もまた、その副王の肩書きで残った。国王が持参させた指示書(レジメント)に従って、行きがけにキローアに砦を一つ築き、もう一つをアンジェディーヴァに築いた。インドにおける統治の期間を終え、ポルトガルへ戻る際にサルダーニャの水域においてカフレ達に殺された。この争いにおいて 12 人のカピタンを含む 50 人の身分の高い乗船者が死んだ。

艦隊の船は次のごとし：(訳注：○内の番号は訳者が付したもの)

- ① ベーラ号(Bela)：ペロ・フェレイラ・フォガッサ、赤道から 40 レグア手前のところで、浸水してナオは沈没したが、乗船していた人々と甲板上にあった商品のあるものは救出された。
- ② サン・ジェロニモ号(S.Jerónimo)：D.フランシスコ・デ・アルメイダ
- ③ ルイ・フレイレ
- ④ ヴァスコ・ゴンサルヴェス・デ・アブレウ 往路、暴風でマストが折れた
- ⑤ コンセイソン号 (Conceição)：バスティアン・デ・ソウザ
- ⑥ ロドリゴ・ラベロ
- ⑦ アントン・ゴンサルベス、セシンブラ(Sesimbra)の大法官(alcaide-mor)
- ⑧ フェルナン・ソアーレス、帰路、向い風に会い、その当時までなされたことのなかった S.ロレンソ島(訳注：マダガスカル島のこと)の外側への航海を新たに行った。
- ⑨ ローポ・デ・デウス、船長兼ピロート
- ⑩ レオナルダ号(Leonarda)：ディオゴ・コレイア
- ⑪ ジョアン・セラーノ

(訳注：右ページ)

インドに残留したのは下記に挙げたもので、これらの船長達と共にである、

- ⑫サン・ジョルジェ号(S.jorge)：ジョアン・オーメン
⑬ドン・フランシスコ・デ・エッサ
⑭ゴンサーロ・デ・パイヴァ
⑮アントン・ヴァス
⑯ローポ・チャノーカ
⑰ゴンサーロ・ヴァス・デ・ゴイス
⑱フィリップ・ロイス
⑲タフォレイア号(Taforeia)（訳注：意味不明の命名）ベルムーデス・ディアス、カステ
ィーリアの郷土
⑳ルーカス・デ・フォンセッカ、モザンビークで越冬した。
(21)小カラヴェラ船(caravelão)：。
(22)ローポ・サンチェス（訳注：1995 年版の注釈では挙げ忘れている。上記(21)で座
礁させたと述べられたナオであろう。）

「報告書」

《本文》

ドン・フランシスコ・デ・アルメイダ 副王

1505 年

初代総督にして 14 隻のナオと 6 隻のカラヴェラ船の総司令官であるドン・フランシスコ・デ・アルメイダは 3 月 25 日に出立した。

船長達：ドン・フェルナンド・デ・エッサ、ロウレンソ・デ・ブリート、ドン・アルヴァ
ロ・デ・ノローニャ、ペロ・フェレイラ、マノエル・ペッサニーヤ、フェルナン・ソアー
レス、アントン・ゴンサルヴェス、ディオゴ・コレイア、ルイ・フレイレ、ヴァスコ・ゴ
メス・デ・アブレウ、ジョアン・ダ・ノーヴァ、ローポ・デ・ゴエス・エンリーケス、バ
スティアン・デ・ソウザ、ディオゴ・セラーン、ペロ・フェレイレとロポ・サンチェス
は亡くなった。海上での総司令官は息子のドン・ロウレンソ・デ・アルメイダ。

カラヴェーラには、ジョアン・セラーン、カスティーリャの郷土のアロンソ・ベルムン
デス、ロポ・チャノーカ、ゴンサーロ・デ・パイヴァ、アントン・ヴァス、ルーカス・
ダフォンセッカ、ジョアン・オーメン・カヴァレイロ。この年にはキローアの要塞を作り、
サンチアゴと名づけられた。最初のカピタンはペロ・フェレイラであった。またアンジ
ェディーヴァに第二の要塞を作り、サンクタ・クリスチニャと名づけられた。最初のカ
ピタンはマノエル・ペッサニーヤであった。同年にカノネール（原注：カナノールのこと）
の要塞を石で作った。最初のカピタンはロウレンソ・デ・ブリートで、サン・アンジェロ
と名づけられた。これらの要塞が完成すると、総督は副王を名乗った。

（余白注：3 月 25 日に 20 隻。他の報告書は 22 隻と言う。）

(余白注：他の報告書：ドン・フランシスコ・デ・アルメイダはナオのジェスース号(*Jesus*)
ヴァスコ・ゴメス・デ・アブレウは *S.ガウブリエル*号(*S.Gabriel*)

ペロ・フェレイラ・フォガーサはベアラ号(*Bella*) ジョアン・ダ・ノーヴァはフロール・
デ・マル号(*Flor de Mar*) ルイ・フレイレ、フェルナン・ソアーレス、セバスティアン・
デ・ソウザ、アントン・ゴンサルベス、セジimbra(*Sezimbra*)の大法官(*alcaide-mor*)、デ
ィオゴ・コレイア、ローボ・デ・デウス、船長兼ピロート、ジョアン・セラーン、カン
ボ・マイオールの *D.フェルナンド・デ・サー*、カステイーリャの郷士のアロンソ・ベルム
ンデス、ローボ・サンチェス、ゴンサーロ・デ・パイヴァ、ルーカス・ダ・フォンセッカ、
ローボ・チャノーカ、ゴンサーロ・ヴァス・デ・ゴエス、アントン・ヴァス

この艦隊の最初の 12 隻は香辛料を積載して戻り、他は艦隊としてインドに残った。

出来事

赤道の手前 40 レグアでペロ・フェレイラ船長のナオのベアラ号が浸水が激しくて手に負え
なくなり、沈没した。人々と甲板にあったかなりの商品は助け出され、全て他のナオ（訳
注：複数）に分散された。

ローボ・サンチェスは暴風に会い浸水をきたし、持ちこたえられなかったので、コレン
テス岬(*cabo das Correntes*)の 40 レグア手前で岸に乗り上げさせて、人と材木を助け、こ
れで小カラヴェラ船を作ったが、後に失われた。

香料・香辛料関係のポルトガル語の語彙集

02/03/16

ポルトガル語	読み方	日本語	備考
Especiaria	エスペシアリア	香料, 香辛料	
Droga	ドロガ	薬種	
Ungüento	ウングェント	香油	
Botica	ボチカ	薬店	
Agua de rosas	アグア・デ・ホーサス	薔薇水(ローズ水)	アレクサンドリア、ダマスカスのものがある
Aloés	アロエ	アロエ、蘆薈(ロカイ)	
Algália	アルガリア	霊猫香	麝香猫から得た香料
Almíscar	アミスカル	麝香(ジヤコウ)	麝香鹿から得た香料
Âmbar cinzento (Âmbar gris)	アンバル・シンゼント	龍涎香	Âmbar(琥珀)と区別するために cinzento または gris を付す
Anil	アニル	き藍	藍色の染料, Indigofer Tinctoria 日本のアズノ藍とは異なる
Assa fétida	アサ・フェチダ	阿魏	イラン原産、セリ科の多年草、根から得た樹脂を薬用
Benjoim	ベンジヨイン	安息香	落葉高木の樹脂
Bétele	ベテレ	キンマ	檳榔の実と石灰を包んで噛む
Cálamo aromático	カラム・アロマチコ	菖蒲根、スイートフラッグ(英名)	学名: Acorus calamus、菖蒲の根、根茎を乾燥
Canela	カネーラ	肉桂、シナモン	スリランカ・南インド原産
Cânfora	カンフォラ	龍脳	常緑高木の樹脂
Cardamomo (em grão)	カルタモモ (エン・グラニョ)	カードモン	中国人は白ズクまたは小ズクと称す
Cássia	カッシア	カッシア、桂枝	シモンをインド肉桂と称すのに対しシ肉桂と言う
Cravo	クラヴォ	丁子(丁字) クローブ(英名)	原産地モルッカ、高10mに達する常緑樹の蕾を乾燥
Cubebas	クベーバス	ヒツシヨウカ、クベバ	ジャワとスマタラに産する。胡椒に似ているが長い小花梗がついており、「尻尾の長い胡椒」と言われる
Curcuma	クルクマ	鬱黄(ウコン)	Açafrão da india(インド・サフラン)とも称す
Galanga	ガランガ	ガランガル、英名 南キョウ	生姜科の熱帯植物の根茎 中国名: 大高良姜(リョウキョウ)
Genjibre	ジェンジブレ	生姜(ショウガ)	熱帯アジア原産
Incenso	インセンソ	乳香	芳香ゴム樹脂の焚香料

Linaloés águila	リナロエス・アギラ	沈香(伽羅)	リンスホーテンはカランバックに対して香りの薄いものと言う
Linaloés calambac	リナロエス・カランバック	沈香(伽羅)	リンスホーテンはアギラに対して香りの濃い高級品と言う
Maças	マサス	メース	ナツメグの種子を包む仮種子
Maragueta	マラゲッタ	(マラゲッタ)	リソネ :Afromomum Mele-gueta 西アフリカ産生姜科 grãos do Paraíso「天国の種子」の名で13世紀には知られていた
Mirabolanos	ミラボラーノス	カリロク	シソ科の高木
Mirra	ミーラ	没薬	芳香ゴム樹脂の焚香料
Noz muscada	ノス・ムスカター	ナツメグ ニクス	原産地:東インド諸島、モルッカ島、メースは種子の仮種皮
Ópio (anfião)	オピオ(アンフィアーン)	阿片	
Pau da China	パウ・ダ・チーナ	サルトリアハラ 別名:マンジユウシハ	リネ:Smilax China,ユリ科シオテ属,日本では葉を食す。根茎は漢方:ハッカツ
Pimenta	ピメント	胡椒	胡椒科の一般呼称
Pimenta do reino	ピメント・ド・レイノ	胡椒	リネ:Piper nigrum
Pimentão	ピメントン	唐辛子	リネ:Capsicum annum, スペイン語は Pimiento
Ruibarbo	ルイバルボ	大黃	タデ科の多年草、根茎の外皮を除去し乾燥する
Sândalo	サンタロ	白檀	インドネシア産常緑高木
Espiquenardo	エスピケナルト	甘松香 スパイクナルト	インド産の多年草、根を香料とする
Sumagre	スマグレ	スーマック	はぜ・ぬるで類の樹、乾燥葉を製革や染料に使用
Tamarindos	タマリントス	タマリント	アフリカ産豆科の高木
Tincal(Borax, Crisocora)	チンカル (ボラーシュ、クリソコーラ)	硼砂	マレイ産が有名 金属の蝋付や酸化防止剤
Turbite	トゥルビテー	ヤラッパ (ヤラビ根)	メキシコ原産のヒルガオ科、塊根を用いる
Tutia	トゥチア	不純亜鉛酸塩	
Zeduar (Zedoária)	ゼドゥアル (ゼドアリア)	莪じゅつ(カシユツ)	ヒマラヤ原産の生姜科多年草、鬱黄(ウコン)と同属
Zerumba	ゼルンバ	不明	生姜の一種と思われる (LELLO)

出典

1. 「香料の道」(鼻と舌 西東) 山田憲太郎 中公新書
2. 「ハーブ スパイス館」 小学館
3. 「スパイス&ハーブ辞典」 武政三男 文園社
4. 「香辛料の世界史」 リュシアン・ギユイヨ クセジュ文庫

詳細：

- (1) リナレス・アギラ、リナレス・カランバック：1.「香料の道」203ページ
- (2) カシア：「香料の道」58ページ
- (3) スパイクナルト：「香料の道」73、102、177ページ
- (4) ローズ水：「香料の道」102—104ページ
- (5) カダモン：「香料の道」153ページ、「香辛料の世界史」110ページ
- (6) インセソ：「香料の道」159ページ
- (7) 生姜：「香辛料の世界史」102ページ

“船隊備忘録” (Memória das Armadas または Livro das Armadas)

1497 年の第 1 回艦隊

e não foi con-
la missão que
ça que tinha,
capitão-mor,
e cargo a um
ma...».

o. Uma coisa,
o capitão-mor
ou por mar à
agem na His-
: agora.

primeira via-
da edição cri-
propriamente
sco da Gama,
s tripulantes
?, «impropria-
na verdade,
dia a dia des-
actos que os
que um escri-
técnico, para
inda que para
erto acompa-
o historiador
por Luís de
strar num es-
s: anos. Além
ntal, torna-se
la viagem fez
citada; tam-
asas à viagem
mente, além
os e Damião
eremos aqui,
rio de Álvaro
emunha pre-

de Fontoura
ca da viagem
plicou na *Re-*
1913 e 1920,
os estudos de
iscutida rota
dos esses ár-

1, D. Manuel
omo diz Cas-
», uma cara-
estão dividi-
«Bérrio», por
mprada a um
1 de navio de
por qualquer

z, que Vasco da
io para a Índia,
te da História.

No Anno de 1497 -

No Anno de 1497 -
Partio Vasco da gama para a India a bordo de 3 navios por capitão mór 10 quatro dellas 3. para a
descobrimto da India e 2 para a guarda de mantimentos para se co elles e co agente
transformar das quaes 2 des era o capitão / -

ハ°ウロ・タ°カ°マの船「サン・ラファエル」

ヴァスコ・ダ・ガマの旗艦「サン・カブリエル」

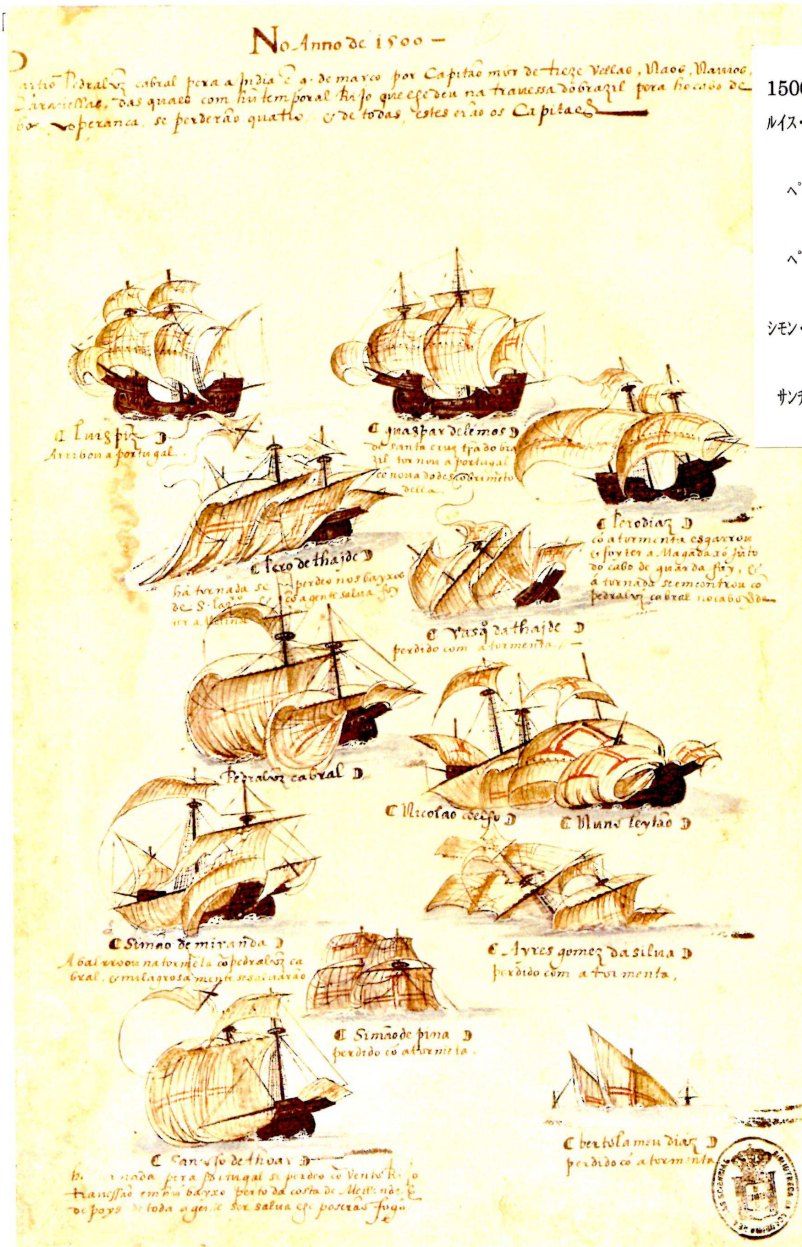
Tavella da gama
 Jimão de Vento da gama á furenda, ferra por
 fugal, Veron e os bayxos Antre quiba, mo
 bato, doc quares Jimão de S. Da fual por fual
 da Vira ar an se Yamana, e gente d'ella
 se tiepartio pella duas da compa fira, —

ニコラス・コエリョの船「ベリオ」

Egoncallo nuñe 7. D

criado de Vazq da gama depois da Máo ter passado
ho cabo deboa Esperança e der pouca a vista da aguada
de mórtaes se he partirão os mantimentos e a gente
nella piraas outlas da companhia, e de pors de dez pe
jada qe posará fupo /—

コンサーロ・ヌニェスの船 (船名は不明)



1500 年の第 2 回艦隊

ルイス・ペーレス カスパー・デ・レモス

ペドロ・デ・アルメイダ

ペドロ・デ・アルメイダ

ハスコ・デ・アルメイダ

ペドロ・アルメイダ・カブラル

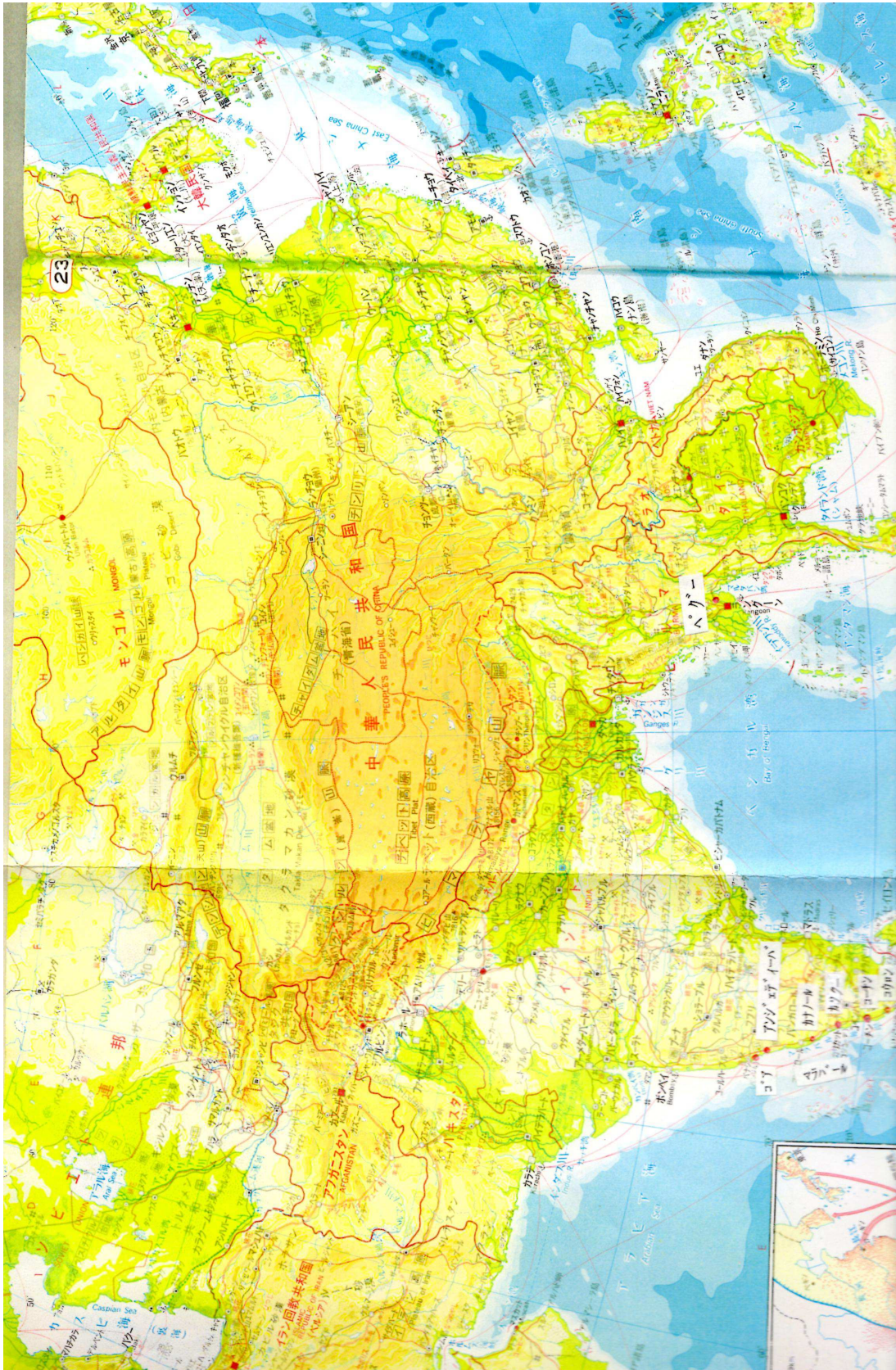
ニコラウ・コエリョ ヌーノ・レイトン

シモン・デ・ミランダ アイレス・ゴメス・ダ・シルバ

シモン・デ・ピナ

サンチョ・デ・トリアルバル パルトメウ・デ・アルメイダ

Vasco de Gama ayant ouve la route des Indes Orientale par le cap de Bonne-Espérance une flotte de douze nefes, sous commandement de Cabral, parti pour exploiter ce succès, 9 mars 1500. Touchant Brésil le 22 avril 1500, el expédia une estafette annonc. au roi de Portugal la nouvell puis continua. Cet admirab document est en somme i compte rendu imagé destiné immortaliser cet exploit. On voit les six navires qui pa. vinrent aux Indes, et, à der. immergés, toutes voiles desou les cinq qui firent naufrag Certains des vainqueurs so visiblement en difficulté : faci de raconter leur aventure. Cet illustration est tirée du famei manuscrit « Livro das Armadas », qui est conservé par l'Académie des Sciences de Lisbonn



ピメント (Pimenta) 胡椒

[分類] コショウ科コショウ属
[英名] pepper [仏名] poivre [伊名] pepe [中国名] 胡椒
[学名] *Piper nigrum* [和名] コショウ

ペッパー pepper

利用部位：果実、種子
原産地：インド南西部

古くから世界中の食生活に浸透し、「スパイスの王様」と呼ばれる。すでに古代ギリシア時代にはヨーロッパに伝わり、中世には同重量の銀と交換されるほどの価値があった。貨幣の代わりとして税金や地代、役人の給料などに用いられていたなど、いかに高価であったかを物語るエピソードは数多い。

原産はインドの南西海岸のマラバル地方。紀元前500年代には栽培されていた事実がインドの文献に記されている。ちなみにペッパーの語源はサンスクリット語のピッパリーに由来するが、これはロングペッパー (*P. retrofractum*) を意味する言葉である。

高さ10mに達する常緑のつる性の植物で、ブドウの房状の実をつける。ペッパーにはいくつかのタイプがあるが、実を天日乾燥したものがブラックペッパー、果皮をはいだあとに乾燥したものがホワイトペッパー、

利用法

ブラックペッパーは肉料理をはじめ野菜炒め、スープ、サラダ、ラーメン、スパゲッティなどに。ホワイトペッパーは魚料理やグラタン、ホワイトシチューといった色の白い料理など、さまざまな料理によく合う。カレー粉やソース、ケチャップなどの調味料の主原料ともなっている。

効能

防癌や臭み消しのほか、主成分のピペリンに唾液と胃液の分泌を促す作用があるため、消化促進および殺菌効果をもつ。また、かつては健胃や腹痛などの薬としても利用されていた。

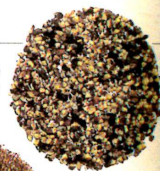
香り

辛み成分となっているのはピペリンなど。香り成分は主に果皮に含まれているために、ホワイトペッパーよりブラックペッパーのほうが芳香が強い。グリーンペッパーはさわやかな風味が特徴。

実を熟処理して機械乾燥させたものがグリーンペッパーであり、いずれも同種の実である。ただし、ロングペッパーは同じコショウ科のよく似た仲間だが、違う種類。ペッパーのもつさわやかな香りと、キレの鋭い辛みには、スパイスの王様にふさわしい品格がある。



ブラックペッパーの粗びき



ブラックペッパーの粉末



ブラックペッパーのホール。果皮にしわがあり風味は強い。



ホワイトペッパーの粗びき

ホワイトペッパーの粉末



ホワイトペッパーのホール。なめらかな風味はマイルド。



グリーンペッパーの粗びき



グリーンペッパーの粉末

グリーンペッパーのホール。風味はさわやか。



南インドのコショウ農園。



ペッパーの苗。ほかの木にからませる。

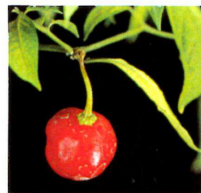
ピメントーン (Pimentão) 唐辛子

[分類]ナス科トウガラシ属
[英名]red pepper, chilli pepper [和名]トウガラシ
[学名]*Capsicum annuum* cv.

トウガラシ red pepper

原産地：中米、南米
利用部分・収穫時期：果実、葉を食用、香辛料、薬用、観賞用
性質：非耐寒性多年草、熱帯では低木状になる。
日本をはじめとする温帯では1年草として栽培される

原産地では紀元前から栽培され、コロンブスの新大陸到達以降にヨーロッパへ伝えられた。日本には豊臣秀吉の朝鮮出兵を機に渡来したなどといわれる。江戸時代には品種改良が進み、多数の品種が生まれた。明治初期に刊行された『蕃椒図説』には52品種が図示されている。刺激性的な辛みの成分はカプサイシンなどの化合物である。P418ページ



ロコット (*C. pubescens*) の実。
中・南米原産。中央アンデスでは石臼でひいて使う。



すりつぶした実



●高さ70～80cm。茎はよく枝分かれする。葉は細く、先がとがる。花は直径約2.5cm、普通白色で、横向きに咲き、蜜腺がある。果実は中が空洞で熟すと赤く色づく。

トウガラシ属は約20種あり、ホットな辛さのものから甘みのあるものまで、その香味はさまざま。観賞用のものを含め、多岐にわたる品種が存在する。



利用法

生で利用するほか、丸ごと乾燥、粉状、ペースト状、酢漬け、オイル漬けなどさまざまな保存形態があり、料理上の用途によって選ぶ。辛み成分のカプサイシンには殺菌力があり、消化、血行を促進し、強壮作用もあるという。ただし、辛みの強いものを多量に食べると、胃腸に炎症を起こすことがあるので注意する。



果実は直立または下向きにつき、熟すと赤色になる。クラフトにもよく使われる。

育て方のPOINT

開花には発芽してから70～80日かかるので、3月中旬に室内でポットに種子まきして育てるか、市販の苗を5月上旬に植えつける。

栽培場所 ●日当たりと水はけのよい、肥沃な土壌を好む。

増やし方 ●種子（早春～春）。

特記事項 ●植える場所にはあらかじめ、苦土石灰、燐成リン肥、完熟堆肥、緩効性化成肥料で土作りをしておく。生育適温が高く、15℃以下では生長が止まる。生長したら支柱を立て、液肥を数回与える。チッ素分の多い施肥は実つきが悪くなるので、控えめに。6月から10月下旬まで収穫できる。本葉が4～5枚になったら、株間を20～30cmあけて定植する。

栽培カレンダー	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12月
種子まき												
苗の植えつけ												
開花												
収穫												

カルダモーモ (Cardamomo) ガランガ (Galanga)

[分類] ショウガ科エlettaria属
[英名] cardamon [仏名] cardamome [伊名] cardamomo [中国名] 小豆蔻
[学名] *Elettaria cardamomum* [和名] ショウズク

カルダモン cardamon

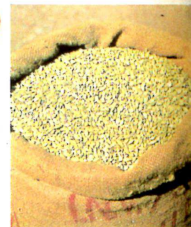
利用部位：果実（使用時は種子）
原産地：インド南部

その歴史は古く、紀元前8世紀、バビロニア王国のバ
ラダン二世の庭園には、いくつかのスパイスとともに
カルダモンが植えられていたと伝えられる。「香りの
王様」ともいわれ、サフラン、バニラに次ぎ高価にも
かわらず人気が高い。特にアラブ諸国ではコーヒー
に入れて香りを楽しむ習慣がある。北欧でも多く消費
されているが、これはバイキングの時代に東方から持
ち帰ったのがきっかけとなり広まった。

カルダモン
のシード。
さやは無味
無臭で、中の
茶色い種子が
スパイス部分。

カルダモンコーヒー。さやこ
と煮出した湯で芳香を移した
コーヒーは、中近東では歓迎
の意といわれる。紅茶も同様
に。ワインなどに香り
を加えてもおいしい。

カルダモンの粉末



市場で売られるシード。カルダモン
は、もっとも古い歴史をもつなじみ
の深いスパイスのひとつである。



カルダモン。
完熟直前の果実を収穫して乾燥させる。
緑色の濃いグリーンカルダモンが
もっとも良質とされる。

利用法

カレーの主原料となるほか、
ソース、ドレッシング、ピク
ル、肉・魚料理の臭み消し、
あるいは菓子などの香りづけ
として粉末状で広く利用され
ている。また、コーヒーや紅
茶にもよく使われる。

効能

唾液や胃液の分泌を促し、口
臭消しや消化促進の作用があ
る。アラブ諸国では、消化を
助け、身体を冷やし、また婦
薬としての効果があるといわ
れている。

香り

清涼感にあふれる甘美な香り
と、舌を刺すような軽やかな
苦みが特徴。香りの成分はリ
モネン、シネオール、ボルネ
オールなど。

[分類] ショウガ科Alpinia属
[英名] galangal [タイ名] kha, ka [中国名] 大高良姜
[学名] *Alpinia galanga* [別名] カー

ガランガル galangal

利用部位：根茎
原産地：熱帯アジア

ショウガ科の熱帯植物であり、強い香りをもつ大き
めのショウガのような白っぽい根茎を利用する。東南
アジアでは一般的なスパイスであり、高さ1mほどのシ
ョウガランガル (*A. officinarum*) と2mほどのダイガラ
ンガルの2種がある。わが国ではこれまで主に漢方生
薬として取引されており、エスニック料理ブームとと
もにスパイスとしても知られるようになってきたが、
欧米では現在ほとんど使われていないようだ。

ガランガルの根茎。カーの
呼び名でタイ料理に用いら
れる。ショウガに似た色と
形で、芳香がある。

トムヤムクープ。
トムヤムクンのもと。

ガランガルの
ドライスライス。
スープなどに
そのまま用いる。

タイの市場で売られるガランガル。東南アジ
アではポピュラーなスパイス。



ショウガランガルの花。リョウキョウ（良姜
または高良姜）とも呼ばれ、漢方薬に用いら
れるのは本種が多い。

利用法

インドや東南アジアでは、肉
や魚介類の臭み消しやスープ
の香りづけ、煮込み料理に、
そのままドライスライスが
利用される。タイでは、ダイ
ガランガルをカレーペースト
の主原料に用いている。

効能

漢方生薬としては健胃、鎮痛、
鎮吐に。胃腸のはたらきをよ
くし、胃の粘膜の炎症を抑え
る。また、呼吸器系の疾患に
効果がある。

香り

ショウガランガルのほうが辛
みが強く、ユーカリのような
香りが特徴。カルダモンやジ
ンジャーによく似た香味をも
つ。ダイガランガルにはレモ
ンに似た酸味がある。



クラーボ (Cravo) 丁子

[分類]フトモモ科フトモモ属
[英名]clove [仏名]girofle [伊名]chiodo di garofano [中国名]丁香
[学名]Syzygium aromaticum [和名]チョウジ [別名]チョウコウ

クローブ clove

利用部位：蕾
原産地：モルッカ諸島（インドネシア）

時には10m以上に生長する常緑樹。数あるスパイスのなかでもっとも芳香が強いといわれる。開花する直前の蕾を摘み取り乾燥させたものを利用する。クローブの名はフランス語のclou（釘）、つまり形状が釘に似ていることに由来し、和名の丁字も同様の意味である。インドや中国では紀元前から利用されていた記録があり、漢時代の中国では、宮廷の廷臣たちが皇帝に会うときにクローブを口に含んで口臭を消したといわれる。ヨーロッパで広く利用されるようになったのは16世紀からであり、東方進出をめぐる争いの主役となったスパイスのひとつ。

わが国への渡来も古く、正倉院の御物として保蔵されており、また、『源氏物語』にもその名が見られる。クローブから作った油は江戸時代には万能薬として重宝され、刀剣の錆止めとしても使われた。

利用法

ハムや肉、玉ねぎなどにホールを刺して、スープや煮込み、またはオープン料理に利用する。粉末は菓子などの風味づけに。いずれも少量を用いること。ソース類やミックスバイスの主材料になり、工業的には固着や香料にも利用する。わが国古来のにおい袋にも使われる。

効能

刺激性の強い香味には、消化を促進し、身体を温める効果がある。また、殺菌作用と麻酔作用をもつため、歯科治療では鎮痛・殺菌薬として国内でも利用されている。

香り

強く甘い香りと、舌を刺すような刺激的な苦み、辛みが特徴。鮮烈な芳香の主成分はオイゲノール。また、少量のバニリンを含んでおり、かすかにバニラに似た香りがする。



クローブのホール。収穫した蕾を茶褐色になるまで乾燥させたもの。良質のものはつぶすと油がにじみ出る。



レンズ豆のスープ。ホールを加えてスープに深みを与える。食べる前に取り除くこと。



クローブの粉末



焼きりんご。クローブの甘い香りが果物の菓子によく合う。



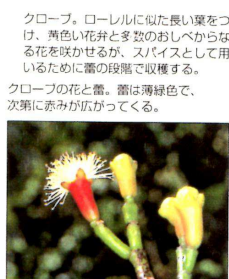
クローブを練り込んだチーズ。



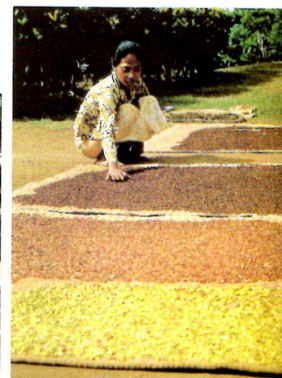
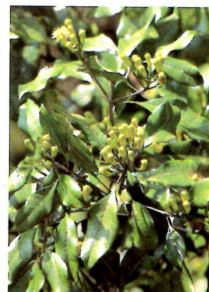
クローブの蕾。開花直前の蕾は乾燥させると3分の1ほどの重さになる。



クローブボマダー。オレンジやレモンなどの柑橘類にクローブを刺して作ったボマダー（におい玉）。数日間香りが持続する。



クローブ。ローレルに似た長い葉をつけ、黄色い花弁と多数のおしべからなる花を咲かせるが、スパイスとして用いるために蕾の段階で収穫する。クローブの花と蕾。蕾は薄緑色で、次第に赤みが広ってくる。



クローブの乾燥作業。数日間日光のもとに広げて乾燥させる。

パウ・ダ・チーナ (Pau da China)

ジェンジブレ(Genjibre) 生姜



茎には鋭いトゲがあるので、収穫するときは軍手などを着用するのがよい。

●茎は節ごと屈曲し、鋭いとげがある。長い巻きひげで樹木などに巻きつく。葉は互生し、円形から楕円形。葉の表面に光沢があり、左右に数本の平行脈が見られる。秋に果実が赤く熟す。

[分類]ユリ科シオデ属
[英名]greenbrier, catbrier [和名]サルトリイバラ
[別名]マンジュウシバ
[学名]Smilax china

greenbrier サルトリイバラ

原産地：日本各地、ユーラシア東部、台湾、フィリピン
利用部位・収穫時期：早春に若葉、晩秋に赤熟した実を収穫
性質：落葉する耐寒性つる性半低木、雌雄異株

関西以西では、大きく育った葉を用いて餅や団子を包む習慣があり、マンジュウシバとも呼ばれている。根茎にステロイド系サポニンが含まれ、漢方（生薬名：菝葜）に用いられ、解毒、利尿などの効能がある。また、同属のシオデ（*S. riparia*）は「山のアスパラガス」ともいわれ、若い茎を食用にする。



栽培場所●日当たりと水はけのよい場所。保水性の高い土壌。
発芽期の管理●土壌湿度を保つ。
萌芽期の管理●つるが支持できるような支柱または網が必要。
夏の対策●過度に乾燥させないこと。
増やし方●種子（取りまき、保湿貯蔵後に春まき）、株分け（晩秋～早春）。
特記事項●茎にとげがあるので、栽培場所には気をつける。



花は、熱帯・亜熱帯地域では開花するが、日本ではほとんど見られない。

●高さは60～90cm、短縮肥大した根茎から、直立した茎葉を繁らせる。根茎は黄褐色繊維質で、芳香と辛みがある。葉は2列に互生する。葉身の長さは15～30cm、幅は約3cmで細長く先がとがる。

[分類]ショウガ科ショウガ属
[英名]ginger [和名]ショウガ[別名]ジンジャー
[学名]Zingiber officinale

ginger ショウガ

原産地：熱帯アジア～インド、マレーシアと考えられている
利用部位・収穫時期：初冬に掘り出した根茎を薬用、香辛料に
性質：非耐寒性。高温多湿を好む

古くから薬用や香辛料として世界的に知られている。中国の『史記』にすでに栽培されていることが記載され、日本でも平安時代には栽培されていた記録が『延喜式』にある。ヨーロッパでも1世紀頃から薬用として知られている。415ページ

栽培場所●風の当たらない暖かい場所。適度な湿りけと肥沃な土壌が必要。
発芽期の管理●地表面を腐葉土やわらなどを敷いてマルチングし乾燥を防ぐ。晴天が続く場合は水を与える。
夏の対策●乾燥に弱いので、夏の水やりの効果は大きい。
増やし方●株分け（根茎）。
特記事項●連作すると根茎腐敗病やネコブセンチュウが出やすいので、植えつけ場所を毎年かえる。



夏から秋に出回る柔らかい新しいがは、甘酢漬けなどにする。

利用法

根茎に発汗・去痰・制吐作用などがあり、風邪、咳止めに用いるほか、乗り物酔いの吐き気を抑える。民間療法にもしょうが湯として用いられる。漢方の葛根湯にも根茎が配合されている。食用としては東洋料理に

栽培カレンダー	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12月
苗の植えつけ												
開花												
収穫												

ノス・ムスカダ (Noz muscada) 肉豆蔻

マサス(Maças) メース

[分類]ニクズ科ニクズ属
[英名]nutmeg/mace [仏名]noix muscade/macis [中国名]肉豆蔻/肉豆蔻花
[学名]Myristica fragrans [和名]ニクズ/ニクズカ

nutmeg / mace ナツメグ/メース

利用部位：ナツメグ=種子の仁/メース=仮種皮
原産地：モルッカ諸島 (インドネシア)

高さ20mにも達する熱帯性の常緑樹、ニクズ。その熟した果実を割るとレース状の仮種皮に包まれた種子が現れる。この種子がナツメグであり、仮種皮がメース。つまり、二つのスパイスは、同一の果実から採れる双子のような関係なのである。

大航海時代とともにヨーロッパに広まったスパイスのひとつであり、ペッパー、シナモン、クローブとともに世界四大スパイスに数えられている。もっとも当時は、生産方法についてほとんど知られておらず、オランダの商社が「ナツメグの木を伐採して、もっとメースの木を植えよ」という指令を現地へ送ったというエピソードも伝えられている。

特有の甘くエキゾチックな芳香をもつ。英名ナツメグ(nutmeg)の語源は「meg (ムスク=麝香)の香りがするnut (豆)」という意味である。

利用法

ハンバーグ、ミートローフといったひき肉料理に粉末をまぜ込む。ポテト、キャベツなどの野菜料理、クッキー、ドーナツなどの菓子の生地にも同様に用いられる。メースはにじまないで、薄い色の料理に使ってもよい。使う直前にオールをひいて用いると香りが引き立つ。

効能

ナツメグは、漢方では消化不良、嘔吐、下痢の薬として処方されている。市販の胃腸薬には、芳香健胃剤、腹風薬として配合されている。

香り

甘く刺激的な香りと、まろやかなほろ苦さが特徴。香味はナツメグのほうが強く、メースのほうが繊細。香りの主成分はピネンおよびカンフェン。



ナツメグおろし



ドーナツ。ナツメグは焼き菓子の甘みをうまく引き立てる。



ナツメグライナー



ナツメグのホール。茶褐色で堅い。



ナツメグの種子と仮種皮。両者をはがしてそれぞれ乾燥させる。

ナツメグの果実の構造。果実はアンスと似ている。



ナツメグの粉末



ミートローフ。ナツメグはひき肉料理と非常に相性がよい。



メースの粉末。ナツメグと同様の使い方をする。比べると、メースのほうがやや上品な風味だが、苦みもある。

ナツメグとメース。ひとつの果実から二つのスパイスを収穫できるユニークな植物といえる。



ナツメグの枝。熟した果実を収穫して、それぞれ乾燥させた種子と仮種皮が、ナツメグとメースである。



ナツメグの木。

カネーラ (Canela) 肉桂 カッシア (Cássia) 桂枝

[分類]クスノキ科クスノキ属
[英名]cinnamon [仏名]cannelle [伊名]cannella [中国名]錫蘭肉桂
[学名]Cinnamomum zeylanicum [和名]セイロンニッケイ [別名]ニッキ

cinnamon シナモン

利用部位：樹皮
原産地：インド、マレーシア、スリランカ

シナモンスティックと粉末。



アップルパイ。
シナモンは果物とも相性がよい。

シナモンティー。
紅茶にスティックを
そのまま入れてかきまぜれば、
シナモンの香ばしい風味が
楽しめる。



シナモンシュガー。
グラニュー糖に粉末を
まぜたもの。

日本の駄菓子屋などで
売られていたニッキ。



ハツ橋。京都の代表的な菓子の
風味もシナモンによるもの。



シナモンをインド・肉桂と称すの
に対し、肉桂と言う

カッシア、桂枝

カッシア

Cássia

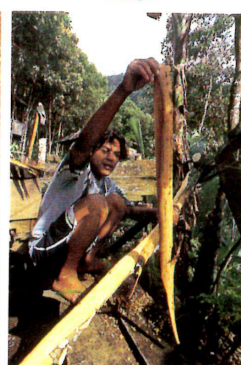


シナモンの木。新芽は鮮紅色を帯びる。

収穫したシナモン。陰干しして乾燥させ
ながら巻きくせをつけるようにする。



シナモンの収穫。やや若い幹を収穫する。



シナモンの樹皮をはく作業。

利用法

パイやドーナツなどの菓子に
粉末をまぜるか、まぶす。紅
茶などの飲料にスティックで
風味をつける。カッシアは、カ
レーやピラフ、炒めものとい
った塩味系の料理に。ともに
中国の五香粉の要素のひとつ
でもある。

効能

消化促進のほか、本種に含ま
れる精油には抗菌性があるた
めに防腐作用をもつ。また、
健胃、整腸、解熱、鎮痛など
漢方の処方に用いられる。ち
なみに、正月のお屠蘇にはカ
ッシアが含まれている。

香り

清涼感をともなうキリリとし
た芳香と、甘みにわずかに辛
みがからみ合った独特の風味
をもつ。主成分は桂皮アルデ
ヒド。風味はカッシアのほうが
強いが、繊細さの点ではシナ
モンのほうが上という評価が
多い。

カラモ・アロマチコ (Cálamo aromático) 菖蒲根

[分類] サトイモ科ショウブ属
[英名] sweet flag [和名] ショウブ
[学名] *Acorus calamus*

sweet flag スイートフラッグ

原産地：アジア東部、マレーシア～ヨーロッパ、北米、シベリア
利用部位・収穫時期：秋に収穫する根茎を薬用
性質：水深の浅い沼地に自生する耐寒性多年草

多年草

古い時代から清めの儀式に用いられ、『旧約聖書』にも登場し、日本では端午の節句にヨモギとともに厄よけの飾りに使われる。菖蒲湯の風習はヨーロッパにもある。根茎と根にアサロン、カラメオンなどの成分を含み、鎮痛・鎮静・健胃・駆虫剤として利用される。アジア東部、ヨーロッパ、北米など系統が異なり、系統によって薬効に差がある。

2年以上の古い根茎を刻んで乾燥させたものは、苦みがありココアのような香りがする。



スイートフラッグ。日本のショウブと同じ種だが、薬効成分は異なる。

育て方のPOINT

水鉢や小池などの屋外栽培に適するが、室内でも水槽で育てることができる。ともに水を張った状態での栽培が適当である。

栽培場所 ● 日当たりのよい、有機質を含んだ水辺ややや湿地が適する。

発芽期の管理 ● 新芽が乾燥しないように湿気を保つ。

萌芽期の管理 ● 強い雨に当てない。

冬の対策 ● 冷涼地では霜よけが必要。

増やし方 ● 種子の場合は、採ってすぐまく。株分けは、春の新しい生長が始まる直前がよい。

栽培カレンダー	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12月
種子まき												
苗の植えつけ												
開花												
収穫												
株分け												



● 高さ40～150cm、根茎の太さは1～1.5cm。葉は扁平で長剣形、中肋が浮き出る。5月上旬頃に葉から円筒形で長さ4～7cmの肉穂花序を伸ばし、花序には多数の小花を密につける。



スイートフラッグの花



セキショウ (*A. gramineus*) は小型で、常緑のスイートフラッグに似ている。観賞用に栽培され、ショウブと同様に薬用にされる。



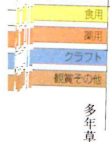
ボブリの保蔵材として効果的な乾燥した根茎。精油やボブリー用オイルをしみ込ませて用いる。

利用法

強い香気をもつ葉を、お風呂に入れて菖蒲湯にする風習が広く伝えられている。根茎は薬用に。また精油も香料に利用されるが、発ガン性が疑われ、国によって内服や食用が規制されている。

217

[分類] ショウガ科ウコン属
[英名] turmeric [和名] ウコン [別名] クルクマ、アキウコン
[学名] *Curcuma longa*



ターメリック turmeric

原産地：熱帯アジア（インド、東南アジア付近）
利用部位・収穫時期：根茎を秋～冬に掘り上げ食用。観賞用
性質：非耐寒性

カレー粉の主原料として有名で、古代ローマ時代の薬学者
ディオスコリデスは「ショウガに似たもの」と記述している。
13世紀以降の古文書には薬用のほか着色、染色の目的でサフ
ランの代用品とされたことが随所に記されている。夏から秋
に花が咲くため、アキウコンとも呼ばれる。近縁種
のキョウオウ (*C. aromatica*) は、春に花を咲
かせるのでハルウ
コンと呼ばれる。

414ページ



根を除去して根茎のみと
したもの。肥厚した主根
茎、側根茎からなり、芳
香がある。内部は橙黄色
で、カレーなどの料理や
染料に用いられる。

STYLE

●草姿がカンナに似た、高さ
50～170cmになる大型多年
草。楕円形の葉の上面は鮮
緑色で、下面は帯白緑色。花
序の頂部の苞は白色で先端
は淡紫紅色、下部は鮮緑色。
苞葉の腋に淡黄色の花を数
個生じる。



夏から秋にかけて、約20cmの穂状花序を葉鞘の間から直立させる。

利用法

根茎に消化器系、循環器系などの刺
激作用がある。胃、肝臓、胆嚢によ
いといわれ、生または乾燥根茎を煎
じて飲む。乾燥根茎は料理用スパイ
スや、たくあん漬の色づけに利用。
ハルウコンも同様に薬用にされる。

ターメリック染め（絹布）

葉が黄ばんだ11月掘り上げ
た根茎を刻み、乾燥させ粉状
にしたものを染料に用いる。
堅牢度はやや弱い。鮮明な
黄色に染まる。木綿に染めた
ものを鬱金(うこん)木綿と呼ぶ。



同属のガジュツ (*C. zedoaria*)。草姿
はターメリックに似ているが、葉の上
面には中肋をはさみ1対の帯紫色の筋が
ある。花は春、葉が伸長、展開する頃
高さ20cmほどの花序が単独に出、根茎
内部は青藍色を呈している。

育て方のPOINT

初期生育が緩慢で、生育期間が長い。緩
効性肥料が好ましい。また、大型なのでコン
テナ栽培では大型の鉢が必要。

栽培場所 ●高温多湿地域で、水はけのよい、腐植質に富む肥沃地。

萌芽期の管理 ●初期生育が鈍いため除草に努める。

夏の対策 ●過度の乾燥は根茎の肥大に影響するので、マルチングは
効果的である。

増やし方 ●株分け。

特記事項 ●種いもとして貯蔵する場合、株は分割せずショウガやサ
ツマイモなどの貯蔵法に準じて行う。無霜地帯では地上部の枯死期
間中に収穫する。

栽培カレンダー	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
苗の植えつけ												
開花												
収穫												
株分け												

クルクマ (Curcuma) 鬱黄(うこん)

[分類]ショウガ科ウコン属
[英名]turmeric [仏名]curcuma [伊名]tamerice [中国名]姜黄
[学名]Curcuma longa [和名]ウコン [別名]クルクマ、アキウコン

ターメリック turmeric

利用部位：根茎
原産地：熱帯アジア（インド、東南アジア付近）

ショウガ科の熱帯植物で、根茎を利用する。インドでは、紀元前900年代頃には栽培されていたといわれる。そのインドや東南アジアでは極めてポピュラーなスパイスであり、黄色素の着色に多く用いられている。カレーの黄色はターメリックによるものであるし、インドネシアなどでは、ターメリックで黄色く炊きあげたライスが祝い事に用いられる。

中国でこのターメリックに出会ったマルコ・ポーロは「香りも色もサフランによく似ている」と紹介しており、現在でもヨーロッパでは「インドのサフラン」、あるいはサフランを意味するサンスクリット語に由来したクルクマなどとも呼んでいる。日本ではウコン（鬱金、宇金）の和名でも知られる。渡来時期は定かではないが、江戸時代中期、貝原益軒が記した『大和本草』にすでにその名が見られる。p.240ページ

利用法

カレー粉の主原料。油によく溶け、カレーをはじめインド料理などの着色には欠かせない。高価なサフランの代用品としてフィヤベースやバエリア、ピラフなどにも使える。また、たくあん漬の着色にも利用されている。下ごしらえか調理の途中に加え、よく加熱すると土臭さが消え、色も出やすい。

効能

漢方では駆風や健胃、肝臓障害などの内服薬、国外では腫れもの、打撲傷、切り傷などの外用薬。また、東南アジアでは染料のほか、昔から粉末が化粧品としても利用されている。

香り

やや土臭いジンジャーにも似た香りの主成分はターメロン。黄色素の主成分はクルクミン。このクルクミンは、アルカリ性ではピンク色に変わる性質があるため、化学実験のpH試験などにも利用されている。



たくあん漬け。着色に使用されている。



ターメリックの根茎。輪節があり、堅い。掘り出した根茎をゆでたあと乾燥させて用いる。



ビーフカレー。日本人がカレーといえはまず思い浮かべる独特の色はターメリックによるもの。



近縁種のハルウコン（*C.aromatica*）の根茎。



乾燥させた根茎と粉末。この鮮やかな黄色素が主に着色の目的で古くから利用されてきた。



ターメリックで染色した布。古くから染料としても用いられてきたが、色素成分のクルクミンは紫外線で分解、消失する性質がある。



うこん茶。沖縄などで栽培されるハルウコンは、肝臓機能改善の漢方薬として飲用されている。



収穫されたターメリック。

ターメリック。先のとがった大きな葉をつけ、夏から秋に開花する。



タイの市場で山積みされた根茎。



[分類]タデ科カラダイオウ属
[英名]rhubarb [和名]ショクヨウダイオウ [別名]マルバダイオウ
[学名]*Rheum rhabarbarum*

rhubarb ルバーブ

原産地：シベリア南部
利用部位・収穫時期：生長した葉の葉柄部を食用
性質：耐寒性

食用
薬用
観賞その他
多年草



収穫適期の葉柄。葉はシュウ酸が多く食用にはしないが、銅器磨きなどに使われてきた。

育て方のPOINT

株はかなり大きくなるので、広い場所が必要。
種子は大きく発芽力が強いので、約1週間で
双葉が出る。1年目は花茎を早めに切り取る。

栽培場所 ●半日陰で適度に湿りけのある場所。表土の深い弱アルカリ性の土壌を好む。

発芽期の管理 ●種子まきの前に石灰を施す。

夏の対策 ●腐葉土などで株元をマルチングして乾燥を防ぎ、初夏からは日よけをして強い日差しに当てないようにする。

増やし方 ●種子、株分け（ともに春）。

特記事項 ●光をさえることで葉柄の赤みが増す。病虫害の心配がほとんどないので栽培は容易だが、多湿すぎると腐ってしまうので注意。

栽培カレンダー	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
種子まき												
苗の植えつけ												
開花												
収穫												
株分け												

古くからギリシア、ローマで栽培されていた。イギリスには16世紀に伝わり、19世紀に普及。日本には明治初期に導入されたがほとんど普及せず、近年ようやく注目されるようになった。葉柄は独特の香りと酸味があり、ジャムや煮ものにする。葉柄の赤みの具合は品種によって異なる。

欧米では軟化栽培により、シュウ酸を少なくして食べている。

※176、479ページ



収穫した葉柄（右）と開花した状態（左）。花は典型的なタデ科のもの。



●高さ80～200cm。根生する葉は心臓形で大きく、毛がない。食用にする葉柄は多肉質で長さ50～60cmになる。春に花茎を1～2m伸ばし、白色の花を多数つける。葉柄の赤くない品種もある。根は深く伸びる。

利用法

ジャム（下）は、葉柄を刻み、同量程度の砂糖をまぶし弱火で煮て、レモン汁を加えて作る。パイやタルトの中身にも合う。整腸・利尿作用があるとされる。葉身はシュウ酸を多く含むので、食用にはならない。



中国西部、チベット原産のダイオウ（*R. palmatum*）。根茎が薬用にされる。





タマリンドの葉

インドのさや。
熟した状態のさやに、
酸味を備えた
味。



市場で売られるタマリンドペー
ブロックかペーストで出回り、
酸味のある液を抽出して



タマリンド。卵形の小さな葉をつ
け、赤っぽい筋の入った黄色い花
が咲く。その後下垂して熟した果
実がスパイスとして用いられる。



タマリンドキューブ。
スープなどにタマリ
ンドの酸味を加える。



[分類]マメ科チョウセンモダマ属
[英名]tamarind [仏名]tamarin, tamarinier [中国名]酸豆
[学名]Tamarindus indica [和名]チョウセンモダマ

tamarind タマリンド

利用部位：果実
原産地：熱帯アフリカ

高さ数十mにも生長する常緑樹で、佇まいが優美な
ために、熱帯では街路樹や庭木として植えられること
も多い。スパイスに利用されるのは、その果実。長さ
6～20cmで、ソラマメのさやに似た形状をしている。
一般には粘りのあるブロック状で販売されており、こ
れは熟して半ペースト状となった果実をまとめて固め
たもの。特にインド、東南アジアで利用され、インデ
イアンデートとも呼ばれている。

利用法

カレーやチャツネ、スープ、
ジャム、菓子類、酒類の酸味
とろみづけに利用。また、
砂糖水にそのまま溶いて清涼
飲料水として飲まれるほか、
生産地などでは子供のおやつ
として食用にもされている。

効能

大量にとると下剤の効果が表
れるので注意する。ビタミン
が豊富で、インドでは肝臓や
腎臓にもよいといわれている。

香り

エキゾチックな甘い香りと、
フルーティな強い酸味がある。
酒石酸、クエン酸、果糖など
のほか、ビタミンB類も多く
含んでいる。