

ジャガイモの歴史とフランス人

武 末 祐 子

はじめに

ジャガイモといえば、特にジャガイモ嫌いを除いて一度も食べたことがないという人はいないだろう。ポテトサラダ、ポテトグラタン、フライド・ポテト、ポテトチップスなどあらゆる形態で人々の食生活に登場する。ムギ、コメ、トウモロコシと並んで、世界においてこれほど普及し安定的に供給されている食材は見当たらない。ヨーロッパはもちろん、アジア、オセアニア、南中北アメリカ、アフリカに至る国々において、食用、飼育用、種イモ、加工食品、輸出用などとして栽培されている。寒冷地を好むが、秋植えなど季節をずらせば暑い国でも栽培可能で、4か月くらいで収穫できるので育てやすく、季節を問わず食べられる。湿気の多いところを除けば、プランター、狭い庭、広い耕地、痩せた土地などどこでも植えることができる。しかし、疫病にかかりやすい。19世紀のアイルランドの飢饉はよく知られている。

ジャガイモはナス科の多年草で、南アメリカのアンデス山地が原産といわれている。16世紀にスペイン人がヨーロッパへ持ち帰って世界各地へ広まった。ジャガイモが大西洋を渡ってヨーロッパやアジアに伝わったという歴史を知らない人も今日では少ないだろう。ジャガイモの他にもトウモロコシ、トマト、カボチャ、サツマイモ、インゲンマメ、トウガラシなどがアメリカ大陸からヨーロッパへ伝わった。

ジャガイモの受容は、ヨーロッパ諸国によって差があるとフランスの歴史家ジャン＝ルイ・フランソワは述べる。

ジャガイモの栽培は地域によって非常に異なっている。1573年セヴィリア

のラ・サングル病院で使用、次はシャルル・ド・エクリューズが1580年オランダに導入、羊肉との煮込みはイタリア人に愛されていたと書いている。1600年オリビエ・ド・セールはアルプス地方のいくつかの場所で見たと書いている。しかしこれとはまったく異なった受容をしたのが17世紀アイルランドだ。アイルランドではジャガイモは栽培されやがて主食になる。イギリスのランカシャーや西ヨークシャーでも同様に栽培される。次はドイツと東フランスだ。そこではパルマンティエが18世紀に囚人であったときジャガイモを発見した。(Flandrin 1996 : 557)

ジャガイモがヨーロッパに入ってきたとき、葉と白い花がまず鑑賞用として用いられていた。塊茎の部分は主に家畜の飼料あるいは奴隷たちの食事であり、一般の人々の口には合わなかった。ジャガイモが他の野菜と同等に食材としてヨーロッパで認められるのは19世紀になってからであるが、それでもなお19世紀を通じて困難を極めた。現在では世界中で食され、愛されているジャガイモが、ヨーロッパにおいて特にフランスにおいて食材と認識されるのに、なぜこれほど長い年月がかかったのか。

本論では、まずジャガイモと飢饉の関係を紐解き、次に18世紀の百科全書を読み、続いてジャガイモをフランスに普及させることに貢献したアントワヌ＝オーギュスタン・パルマンティエ(1737-1813)の功績を見ていく。その後19世紀のフランス農民たちのジャガイモ受容を概観していきたいと思う。¹

1. ジャガイモと飢饉

フランスのブルボン王朝は、1589年アンリ4世によって創始されフランス革命まで約200年続く。その後1815年の復古王政により15年ほどフランスの君主制を維持するが、シャルル10世が最後の国王となる。17世紀、18世紀の絶対王政期には海外での領土拡大と華やかな宮廷文化の創出によってフランスはヨーロッパの中心となり、諸国の要人を受け入れ権力を象徴する文化・芸術が

¹ 基本的に、フランス語の引用文献は拙訳、日本語の文献は、日本語の引用とする。

誕生し、それらは各国宮廷の模範となった。

一方で、ヨーロッパの16、17、18世紀は、飢饉、疫病、戦争が多く発生した。1660～1662年は天候不順のため農作物の収穫が悪く、小麦の値段が高騰した。この飢饉は17世紀において最悪の飢饉となった。ちょうど宰相マザランが1661年に亡くなり、ルイ14世の親政が始まったときであった。1693～1694年の大飢饉のときも厳冬の中、収穫物がなく疫病チフスが流行って死者が出た。1709～1710年の大飢饉は、スペイン継承戦争の最中に発生した。ナポリでは1763年は「飢饉年」と呼ばれ、1764年は「悪性腸チフス年」と呼ばれた (Ibid.: 811)。フランスでは、1769～1770年も大飢饉の年であった。18世紀のフランスは、周期的に食糧不足や飢餓、農作物を襲う菌の発生やそれに伴う疫病が蔓延した。²

飢饉や疫病が発生する原因は、気候変動や食糧不足などによる自然災害だけでなく、たびたび起こる戦争にもある。1618～1648年に起こったドイツ三十年戦争は、スペイン、フランス、ローマ教皇、イギリス、ロシア、デンマーク、スウェーデンなどヨーロッパの国々を巻き込んだ宗教的・政治的戦争であった。そのとき飢饉が発生し人口は激減した。「17世紀は戦争に明け暮れた100年」であったし、18世紀もフランスは戦争を起こし、また他国に介入した。そしてフランス革命でも多くの人命が奪われた。

特に戦争は諸悪の根源であった。なぜなら、戦争はいわば不可避的に他の二つの悪を伴ったからである。すなわち、戦乱による破壊と荒廃はしばしば飢饉の元凶になったし、不衛生な軍隊は動きまわるとに疫病をまき散らしたからである。そして飢饉は、間接的に疫病の流行を助長することによって、死者の数をさらに増やした。というのは、飢饉のときには、貧し

² これまであまり取り上げられてこなかった民衆階級の食生活を研究している社会学者エリック・ビルルーエは、16～18世紀はそれほど頻繁に飢饉に見舞われたわけではないという。「長い間、歴史家たちは近代（16～18世紀）と呼ばれる時代の食生活を悲観的に見る傾向にあった。しかし最近の資料は当時の人々が常時飢饉に晒されていたわけではないことを示している。」(Birlouez 2019: 76)

い人々は、栄養失調のために病気に感染しやすいと同時に抵抗力も弱くなっており、しかもそのような折りに、飢餓と空腹に堪えかねて、普段は摂取したこともないようなものを食べたり飲んだりして病気になり、命を落とすことがよくあったからである。現実の死者の数という点からいえば、直接の戦闘による犠牲者よりも、戦争の間接的結果としての飢饉の発生と疫病の蔓延による犠牲者のほうが、一般的にはずっと多かった。(高木正道 1999 : 153)

このように、戦争と飢饉と疫病は相互に関連していた。それでも 17 世紀、18 世紀に横ばいであったヨーロッパの人口は、18 世紀後半から増加傾向を示す。そして 19 世紀には爆発的に増加するのである。その背景には様々な要因があったが、トゥートベール&フランドランは、以下のように農業革命と工業革命をあげている。

18 世紀における新しい食材は——特に地方によってはトウモロコシとジャガイモ——人口動態への根本的な要因の一つを提示した。他にも 2 つほど重要な要因がある。一つはヨーロッパ各地で多少の時期のずれがあるにせよ起こった農業革命である。もう一つは工業革命に直結する交通革命（鉄道、蒸気船など）が経済システムを転覆させ、農業依存型経済から市場型経済へと舵を切った。(op.cit. : 726)

高木正道は、その 2 世紀前と比較して 19 世紀におけるヨーロッパ諸国の戦争数の激減を指摘し、また 18 世紀の農村家内工業への農業形態のシフト（いわゆる農業革命）という社会背景に言及しながら、飢饉終息の要因の一つにジャガイモ栽培をあげている。「宗教改革からフランス革命の時代までに、幾度となく飢饉に襲われた時期があったけれども、最後の大きな飢饉による災害の 1 つは、1770 年から 72 年にかけてのことであった。(…) そしてこのときの飢饉をきっかけの一つとして、それ以後ヨーロッパにジャガイモの栽培が普及していったといわれている。」(高木前掲 : 157)

このように、戦争、飢饉、疫病、人口動態というキーワードにかかわってくるのが、ジャガイモである。ではこの大西洋を渡ってきた野菜がどのようにヨーロッパの食文化にかかわっていくのか見てみよう。

ジャガイモがアメリカ大陸からヨーロッパに入ってきたことは、すでに述べた。しかし、ジャガイモのヨーロッパへの移入ルートも様々な説がある。生涯学研究をしている前山和彰は、「ジャガイモは、1526年にスペイン人によって、初めてヨーロッパにもたらされた。ジャガイモのヨーロッパへの伝播については諸説あるが、一般には食用部分である塊茎がまずスペインに持ち込まれ、そこからフランス、イタリア、ドイツに伝えられたとされている」と述べる。さらに「当初は食用ではなく、一葉や花を観賞するするために植えられた。ジャガイモが、食用植物として本格的に栽培され始めるのは、17世紀ごろのアイランドにおいてであり、18世紀には寒冷地を中心に世界中に広く普及していった」(前山 2001: 110) という。また、イギリスに「ジャガイモが入ったのは1563年から1588年の間と考えられている」という。アイランド文学を研究している徳永哲は、「ジャガイモは、イギリスの貴族で、エリザベス一世から絶大の信頼を得ていたウォルター・ローリー卿がアメリカ大陸に渡ってイギリスの植民地を築き、1586年に、アイランドにジャガイモの茎をマンスターへ持ち帰って植えたことから始まったとされている。それ以後、マンスターのコークがアイランドでのジャガイモ発祥の地となって、そこからアイランド全体に広まって行った」(2005: 37) という。英米詩研究をしている小西康雄は「数千年前からアンデス高地で栽培されていたジャガイモは、16世紀、スペインの征服者によってヨーロッパにもたらされた。ヨーロッパの人たちに食されるようになったのは18世紀になってからと言われている。ジャガイモは、その後、ヨーロッパ本土、英国を経て、アイランドにも到来していた。」(2003: 44) という。さらに、フランスの政治家であり浩瀚な知識をもつジャック・アタリは「1570年ごろ、ペルーのジャガイモがヨーロッパに登場した。ジャガイモは、イギリスで家畜のえさとして使われた後、フランスに持ち込まれた。」(アタリ 2020: 114)

これを総合的に考えると、研究家の間で多少の意見の違いはあるが、16世紀

にヨーロッパに伝わったジャガイモは、大陸ではすぐには普及せず、家畜の餌あるいは鑑賞用に用いられる一方、アイルランドでは17世紀にはすでに農民の食糧として重要な食材となっており、18世紀には次第にヨーロッパの他の諸国でも食用になっていったと考えられよう。この概要は本論冒頭のフランドランの説明と一致するところである。

前山は「ドイツでのジャガイモは、初め貴族階級の間だけで珍重され、一般に栽培されるようになったのは17世紀の30年戦争以降であった」。戦争のため農地が荒廃し人々は飢えに苦しんだ。その後なおも「ジャガイモがドイツ全土に普及したわけではなく、東ドイツでは長いこと嫌われていた。聖書に記載されていなかったこともその一要因である。1744年、プロシア（ドイツ北東部）のフリードリッヒ大王は、ジャガイモをプロシア全土に広めようとしていた。その当時、ジャガイモはドイツの各地に栽培されていたが、主として家畜飼料としてのものであった。しかし、王はジャガイモが飢饉の解決に大いに役立つと考え、宮廷の庭園にジャガイモを植えさせ、コックにも新しい料理法を工夫するよう命じ、料理法の冊子とか栽培上の注意書きを人々に配布したのだが、それでもまだジャガイモが一般に普及するところまではいかなかった」(op.cit. 111)と書いている。ジャガイモは庶民の食卓に上らなかつたばかりでなく、家畜の飼料用であった。つまり動物と人間は食べるものが違う。こうしてアイルランドを除いては、18世紀後半にならないとジャガイモの食卓への登場は見られないのだ。

2. フランスのジャガイモ受容

フランスでのジャガイモの受容については、まず百科全書(1751～72)³を読んでみよう。ジャガイモ *pomme de terre* の項目を見ると、ジャガイモは根塊 *racine* であると書いてある。「球根状で細長く、不ぞろいで太いものもあればこぶし状のものもあり、褐色あるいは赤色あるいは黒色の皮で覆われた根であり、

³ 百科全書の共同デジタル改訂版(2017): enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/ フランス国立科学研究センター(CNRS)やピエール&マリー・キュリー大学などが共同で開発したオープンアクセスのサイトを使用する。(2021.1.3 アクセス)

中は白く食べられる。」そして「この茎が毎年朽ち果てる植物は、アメリカのヴァージニアからイギリスへ持ってこられ、そこからヨーロッパ全土に広がった。非常によく繁殖する。ナス科の植物の中で唯一食用が悪い効果を与えないものである。」それでは、ラテン語でナス科 *solanum*、フランス語で *morelle* と呼ばれるナス科の植物⁴とはどのようなものであろうか。

morelle の項目を見てみよう。*morelle* と呼ばれるナス科の植物は花が咲いて「花の後ろ側から釘状に雌しべが萼から聳え立つ。この雌しべは水分が多い、長細い、楕円状の実をなし、熟すると鮮やかな深紅になり、粘り気のある不快な風味と平たく白い小さな種子をたくさん持つ」、「トスカーナの婦人たちは、マッティオリ⁵の時代に果実の汁をポマードにし、口紅として使っていた」とある。

morelle ou douce-amère (ズルカマラ) は「単弁でバラの形状をした花でかなり深い裂け目のある葉をした植物」、「花は小さく不快な匂いがするが見ると美しい」とあり、「水あるいは白ワインのなかで茎を煎じて飲むと黄疸や慢性の肝臓疾患に大変よく効く」とある。また「浮腫性疾患の人から水を抜くときに用いる」とも書かれている。*morelle à fruit noir* (イヌホオズキ) は「胃炎、尿炎、赤痢などに効くという医者もいるが、毒性が強いのでお勧めできない」、また「その房の実を食べると激しい痙攣をおこす」とある。ジャガイモはこのナス科の植物に分類され、その中で唯一食べられるとみられた。

このように当時すでにフランスで知られていたナス科の植物は、食用ではなく主に薬用効果があるとみなされていたことがわかる。ジャガイモと同じ頃ヨーロッパに入ってきた同じナス科のトマトは、「果実」 *fruit* と書かれており、スペイン人は南アメリカのギニア沿岸で食べ方を習い自宅菜園で栽培したという。数年後には、フランスのラングドック地方やプロヴァンス地方で食されていた。ジャガイモに比べるとトマトはヨーロッパ人には早くから食用で美味しいものとして受け入れられたようである。

⁴ ナスはフランス語で *aubergine* 「オーベルジーン」という。この言葉の語源はアラビア語で、*morelle* と区別される。

⁵ ピエトロ＝アンドレア・マッティオリ (1501-1577) は、イタリアの植物学者。『ディオスコリデスの注釈書』(1554)にはヨーロッパ初のトマトの図版が掲載されている。

トマトとジャガイモの大きな違いは、「実」fruit をなす「植物」としてのトマトと植物の「根」としてのジャガイモである。「根」と呼ぶわけにはいかないので、リンゴ *pomme* のような「果実」の名前を借りて「土のリンゴ」*pomme de terre* と命名された。百科事典では同じ *solanum* 科だが、*morelle* という項目にトマトもジャガイモも載っていない。トマトは *tomate*、ジャガイモは *pomme* という項目に入っている。*morelle* は食べられないが、*pomme* は食べられる。この項目を書いたルイ・ド・ジョクールは、トマトはスペイン人がアメリカからヨーロッパに持ち込んだと書いているのに対し、ジャガイモはイギリスにアメリカから持ち込まれたと書いている。このような書き方の違いは、同じナス科でもナス科の植物のトマトとジャガイモを見る目がまったく異なるからに違いない。つまり外見の問題である。ジャガイモは根でグロテスクだ。トマトは果実で美しい。

食べられるがジャガイモの印象は悪い。フランスの上流階級は明らかにジャガイモを見放している。「菜園栽培にすぎなかった。穀物と並んでの畑の栽培など、まだ遠い夢、しかも栽培に手を染めたのは植物学者や研究家だけ。それも自前の菜園ではなく、貴族や裕福なパトロンの庭園を借りての細々とした栽培にすぎない。」(ザッカーマン 2003: 27) では庶民の間ではどうだったのか。

3. パンとジャガイモ

ジャガイモはフランスにはヨーロッパで最も遅く普及した。それは、フランスではパンがまず主食であり、食べ物として貴族の間にも庶民の間にも最高位に君臨していたからだ。パンには「生活の糧」という基本的な意味と穀物(種子)の粉を練って焼く食糧、いわゆるパンという意味がある。日本でもご飯という言葉が一般的に食事を指すときと、コメを炊いた白飯を指すときがあるのと同様である。

<みんなパンを食べる>という表現はひとつの言い回しである。実際、基本食をパンと呼ぶ習慣があったし、成功でも不成功でも、人々はあらゆる種類の穀物、雑穀類、野菜類、果物類をパンにしてみようとした。ブルター

ニュ地方はそば粉（これは穀物ではない）を田舎パンに入れていた。16世紀のガスコーニュ地方ではアワやパニックグラスの実（キビ）でパンを作ろうとした(...) アルザス地方では、1773年に代官であったヘルは次のように書いている：農業従事者はジャガイモと大麦をまぜていた。3分の1くらい小麦を混ぜるとよい香りがした。(Flandrin, op.cit. : 605)

こうしてフランスでは、小麦不足の食料危機になると、すべてのものをパンの代わりにしようとした。飢饉が多く発生した18世紀（ザッカーマンによると16回）ではあらゆる食材でパンを作ろうとした。パンの代わりに食べる代用品である。しかしフランス人はジャガイモでパンを作るのを嫌った。ジャガイモの芽や緑色の部分にはソラニンという有毒物質が入っていることも、また聖書には載っていない食材でもあったのがその主な理由だったが、それ以上に何よりも形が気に入らなかった。

「門外漢にとって (...) 見た目はすべてぞっとするほどの怖さだった。ほかの食用植物はすべて種により再生する。だから怖くない。それなのに、この塊茎は化け物か？ きっと悪魔がこの魔術を操っているに相違ない。次は茎だ。トマトのそれに似ている。花はナスの真似としか見えない。実はマンドレーク⁶（ナス科の有毒植物）やイヌホウズキにそっくり、この異形が積み重なると、ジャガイモはまさに悪魔の化身と見えた。」(ザッカーマン op.cit. : 28)

つまり、種・種子を撒いてそれを収穫して食べるものと球根を植えてそれを収穫して食べるものとは異なるというのである。小麦は特に貴族が、大麦、カラス麦、ライ麦などは農民たちが食べた。このような食事をしていたヨーロッパ人にとって確かにジャガイモの発芽・栽培は珍しかったに違いない。

「農夫たちは植えるだけ、あとは自然に任せほったらかす、それで十分な収穫が見込める、しかもなんと不愉快な作物、こんなもの絶対に我慢できない」と

⁶ マンドレークは、ヨーロッパ大陸に昔からあった植物でマンドラゴラともいう。茎がなく、葉と人体のような根が直結した特徴を持つナス科の植物であるが、この根の形が魔性、神秘性を帯び、錬金術的であるとして様々な伝説や逸話に彩られた植物である。イヌホウズキとともにナス科の毒性をもつ植物である。

いうわけだ。それに「ものぐさ苗床」という言葉にはヴィクトリア朝時代人よりもっとも憎んだ「怠惰」という感情への連想があった。」(ザッカーマン ibid. : 52)

フランスの料理研究家・歴史家・教授のバトリック・ランブールによると、18世紀は穀物危機の傾向が顕在化し、民衆階級はパン pain とブイイ bouillie (粥、ポリッジ) を主に食べていたという。田舎では肉はほとんど手に入らなかった。

すでに 1540 年代にはシルヴィウスと呼ばれるジャック・デュボワ医師が、貧民の食事について 4 つの論文を書いた。彼にとって「貧民は特別な食事をしている、おそらく重く不消化な、しかし彼らの体格には完璧に適應している。(…) 消化しにくいすべてのものは消化しやすいものより栄養豊かである。重く粗末な食べ物は粘液質の体液と濃い血液を作り、労働者にはより滋養があり、より豊かだと評判だった。(Rambourg, 2010 : 158)

この 16 世紀の著名な解剖学者についてのランブールの報告は興味深い。上流階級の者は軽い食事をしているのに対して、貧しい者は重い食事をしている。貧しいものとは労働をしている農民たちである。重い食事とは消化が悪く、胃腸など消化器官にもたれる食べ物である。しかも粘々した体液と濃い血液が労働者の滋養となるという考え方をしている。労働者・貧者の体格とエネルギーは重く消化に悪い食糧によって形成される。つまり彼らのがっしりした強い体格形成は、食糧によるのである。

一方、フランドランによれば、18 世紀の初め、モーグ博士はアルザス人が重い食べ物 *nourriture épaisse* を食べる習慣がある。博士は「蒸留酒 *l'eau-de-vie* に病気への抵抗力、傷をいやす力、消化を助ける力、寒さや疲れやきつい労働に抵抗する力、とくに朝しっかりと仕事に出るための力を認めていた」(Flandrin, op.cit. : 623)。アルザス地方で、1697 年以降、頻繁に穀物蒸留禁止法が発令されており、そのことは逆に言うとアルザス人がブドウの搾りかす、果実特にチェリー、そしてのちにはジャガイモの蒸留酒を作って飲んでいたこ

との説明にもなっているとフランドランは解説している。

トウモロコシなどモロコシ類、インゲン豆、ソラ豆、エンドウ豆やレンズ豆など豆類、雑穀類、クリなどがパンの代用品となった。しかし、歴史的食糧革命といわれるのは、ジャガイモである。フランスのルーアンでは、『ジャガイモと経済的なパン』という本が1767年に出版された。3年後に、『ジャガイモに関する同国人への手紙』という本が同じ都市で出版された。そこには、ジャガイモは小麦の欠乏を補い、「小麦で作られた日常のパンの代わりになる食糧」という提案がなされていた。」(Rambourg, op.cit. : 161)

ザッカーマンによると、17, 18世紀の農作物の生育環境状態では、地中で生育するジャガイモの方が、地上で生育する麦類などの穀物より優位であった。ジャガイモは雨を好む作物であった。ところが18世紀は天候不順のため長雨が続き、これが穀物飢饉を発生させる。「18世紀の飢饉の多くは長雨など水分過多の結果だった。その過剰な水分は地中の塊茎よりも地上の穀物の茎の部分に痛めつけた。17世紀の各地の暴動や侵略、あるいは18世紀の山賊行為に際しても、地中という形態ははなはだ有効だった。地上の穀物や家畜類は容易に略奪の対象となるが、地中のジャガイモは略奪にも破壊にも頑強に堪えた」という。(ザッカーマン op.cit. : 41) ジャガイモと穀物では、天候・土壌などの生育環境と収穫法が異なり、人々の生活に大きな影響を及ぼす。戦争の侵略者や山賊たちもわざわざ地中からジャガイモを掘り出して持っていかない。山賊からも無視されるジャガイモの食品価値は相当低いと言わざるをえない。

<経済的なパン>の味は当然ジャガイモの挿入量による。<食べられるパン>とは3分の1の小麦と3分の2のジャガイモであった。半々の分量だとパンはおいしい。3分の2の小麦と3分の1のジャガイモだと小麦だけでないといわれても、とてもそう思えない>パンであった。(Rambourg, op.cit. : 162)

ランブールは、フランスでは人々が望むのは特にパリではパンだ、とジャーナリストのカデ・ド・コー「人類の友 儉約の友人へ、様々なパン」(1816)の

記事を参照して述べている。アメリカ人歴史家スティーヴン・L・カプランは、パンは毎日の物質的・精神的組織の中心であるという。アンシャン・レジームのフランスは当時よく言われた表現を使うと「パン喰らい」どころではなく、パンに憑依されていた。フランス人にとって、この世でもあの世でも、パンが一番であり、パンを超える主食はなかった。ジャガイモをジャガイモとして食べることはありえなかった。だから人々はジャガイモを何とかパンにしてみようと試した。パンの代用品にしようとした。逆にいうと、ジャガイモは小麦の代用品としての価値しかなかったといえる。(Ibid.: 165)

4. パルマンティエとジャガイモ

ランブールガルーアンでの出版物の例を挙げているように、パルマンティエ以前にも、ジャガイモをパンの代用品として推奨する人々はいた。では、今日、アッシ・パルマンティエなどの料理名にも登場し、ジャガイモと切り離せない人物であるパルマンティエとはどういう人であったのか。アントワヌ＝オーギュスタン・パルマンティエ（1737-1813）とジャガイモの関係を紐解いていきたい。

国立フランス古文書館によると、パルマンティエは18世紀の百科全書派として活躍するには若すぎ、ナポレオン時代に前線で活躍するには高齢すぎ、ちょうど2つの時代の境界に生きた人物だったという⁷。確かに彼の生誕年を見ると、フランス革命時に52歳を迎えている。パルマンティエが革命をどのように生き抜いて「ジャガイモの発見者」という異名を得るようになったのか見てみよう。

まずフランス北部ピカルディー地方のモンディディエで生まれたパルマンティエは若いころから親戚の薬局で働き、薬剤師の道を選んだ。パリに出るとルイ15世の軍隊で7年戦争（1756-1763）に参加し衛生部隊の兵役に就く。そのときプロシア軍に捉えられ囚人となる。毎日ジャガイモを食べていた。戦後、

⁷ Muratori-Philip, Anne, *Antoine-Augustin Parmentier*, https://francearchives.fr/en/search?q=Antoine-Augustin+Parmentier&es_escategory=archives&es_escategory=siteres 2020.1.3 アクセス

フランスに帰国したパルマンティエはオテル・アンバリッド（旧廃兵院）の医務室配属となる。そこで彼はジャガイモの研究に没頭した。フランスでは1760年代に飢饉が発生しており、ブザンソンのアカデミーが出した「飢饉のときすべての人間の食糧として共通に使える野菜は何か、そしてその使い方はいかなるものか」というテーマに対してパルマンティエは1771年に論文を提出し、優勝する。1773年、『ジャガイモの成分分析による科学的試験』を出版する。その後彼は、軍隊では衛生部隊長を務め、平時にはフランス国民の健康と幸福のために人生を捧げた。

ここで注目したいのは、パルマンティエが書いた数多い著書の中でも1773年に出した著作である。古文書館の記事を書いたアンヌ・ムラトリ＝フィリップ⁸は、「フランスではジャガイモはいつも疫病神だ。マンドラゴラやベラドンナと同種とみられ、レプラを発症させると咎められた。ブザンソンの国会はその栽培を禁じ、ルイ13世は食べたが特に喜ばず、チュルゴはりムーザンの農民に食べさせようとしたが無駄だった」という。

そこでパルマンティエが書いた本を見てみよう。彼はまずジャガイモの成分分析を行うため、構成成分を抽出する。そのうえで、パンにできるかどうかを実験していく。ジャガイモをパンにするというアイデアは、パルマンティエより以前から知られており、また彼自身書いているようにドイツでも行われていた。彼がドイツの女性から教えてもらったのは、小麦3分の1・ジャガイモ3分の2の割合で酵母菌で発酵させるものであった。パルマンティエはジャガイモ100%、その次に小麦3分の2・ジャガイモ3分の1の比率でパンを作ってみた。その結果「3分の1だけジャガイモが入っているパンはとても美味しく、消化もよく、田舎の人々の食べ物にもふさわしい」(Parmentier, 1773: 48)と述べている。

しかしパルマンティエが最も強調しているのは、パンの代用品になるということではなく、石ころだらけの土地でも痩せた土地でも発芽し、小麦や他の穀

⁸ Muratori-Philip, Anne は、情報社会学者で『Parmentier』Plon, 2006、パルマンティエの伝記を書いている。

物が飢饉で全滅する土地でもジャガイモは生育する、しかもその利用法は千とあるという点である。なぜ人は何でもパンにしろというのかわからない。「なぜ最もよい穀物を、粉末にできない果実や茎や根と混ぜ合わせて変質させようとしているのか私にはよくわからない。」(Ibid.: 183) パルマンティエは、小麦と粉末ジャガイモを混ぜ合わせることに成功し、その比率も2:1がもっとも美味であると証明しているが、ジャガイモをそのように使用することが適切かどうか疑義を呈している。

「ジャガイモはいかなる混ぜ物もせずに、様々な食べ方ができる食材である。生産には天候も関係ない、なぜならジャガイモは空気にさらされていないし、大地の中で作られるからである。それが収穫時に起こるあらゆる事故から守られている。」(Ibid.: 190) パルマンティエは、当然、自分を含めた戦役中の兵士たちが毎日ジャガイモを食べてもまったく不都合はなかったことも報告する。そして、

ジャガイモは、料理として数多くの異なる方法で変装し、味付けによって人々が嫌がる野生の味をなくしてしまう。シンプルに灰の下で焼いたり水の中で煮たり、少し塩をふったり、バターをつけたり、サラダにもよく、蒸してもよく、ホワイトソースにも、ブラウンソースにも合い、タラやホンメルルーサとも合い、揚げても、ソテーでも、羊のモモ肉にも合う。七面鳥やガチョウに詰めて焼いたり、コロッケにしてもいい、野菜のパテにも、ひき肉に入れてもいい。さらに小さなパテもお菓子も作れる、アーモンドパイにさえも変身するから偉大なシェフたちも圧倒されてしまう。(Ibid.: 199)

つまり、ジャガイモが悪いのではなく、それを活用できない人間の方が悪い。実はそのまま焼く、煮る、蒸すことができ、ソースとの相性もよく、魚や肉にも合い、詰め物にもでき、パテやコロッケにも適している。お菓子にもできるのだから、シェフ次第ですばらしい変身をとげる食材であることは間違いない。パルマンティエは、ジャガイモをパンの代用品というだけの価値をもつ食材で

はなく、また、ただ食用というのでもなく、工夫してアレンジして価値を高めるように勤めているのだ。いろいろな薬を調合する薬剤師であったからこそ、一つの食材の使い方を提案できた。

5. 19世紀のジャガイモ受容

パルマンティエの努力もあって、フランスには徐々にジャガイモが普及していく。生産量も消費量も徐々に上がっていくが、人々はそれでもジャガイモには根強い抵抗感があった。フランドランは、次のように報告している。「パルマンティエは、パンをジャガイモで作るよう勧めた、年に二回の穀物収穫の間、休閒地を利用して植えることができ、収穫量も小麦の2、3倍になる、パンは誰もが認める食糧である、しかしヨーロッパの多くの地方で、人々はたとえジャガイモがパンにできると知っても、豚の餌を容易に受け入れるほど落ちぶれているとは感じていない。ほぼ全域でジャガイモがパンの代用品としてではなく、受け入れられるのは19世紀になってからにすぎない。」(Flandrin, op.cit. : 555)しかし19世紀になっても、ジャガイモの受容は容易ではない。人々の抵抗は強かった。確かにヨーロッパの大部分の国ではジャガイモやトウモロコシを食べ始めた。それはヨーロッパに入ってきたこれらの食物の価値を認めたからではなく、農業従事者や農民があまりにも貧しくてパンを買えなかったためであり、ジャガイモを食べることを、「進歩として受け入れたのではなかった」(Ibid. : 720)

パルマンティエのあと、19世紀の中頃から後半にかけてフランスではジャガイモ栽培はどのように変化したのであろうか。1955年『ノルマンディー年報』に寄稿されたガブリエル・デゼールの書いた「19世紀カルバドス県におけるジャガイモ栽培」によると、ナポレオンの第一帝政時、強制的に命令を受けてテンサイ *bettrave* 栽培を始めたが、ナポレオンが退位し、復古王政になってもテンサイ栽培を放棄した農民たちが、テンサイの代わりにジャガイモ栽培にすぐに取り掛かるようなことはなかったという。彼らにとってジャガイモは未知の作物であり、利益につながる保証などどこにもなかったので、自分の家の庭や周囲で栽培するだけ、つまり家庭菜園で十分だったのである。

そこで、同県の農業組合はあらゆる手段を使って農民に栽培をするよう働きかけたが、いっこうに効果はあがらなかった。農業組合が推奨したジャガイモ使用法は次のとおりである：「ジャガイモ3分の2、小麦3分の1の割合でパンを作る、糊を作る、動物のエサにする、壊血病を治す、粉にして焙じたあとコーヒーの代わりにする」(Desert, 1955: 265) 小麦とジャガイモのパンにする配分の仕方、1:2は、パルマンティエが推奨した配分2:1ではない。可能であるが、膨らまず、小麦の風味が失われるという割合である。パンの代用品以外にもいろいろと使用法があると説いている。しかし農民は数ある料理の一つにしか使わなかったし、小麦の値が高騰したとき、しかたなく口にするものであったことに変わりはない。

しかし、1845年、ジャガイモの疫病がヨーロッパに蔓延した。アイルランドのジャガイモ飢饉の年である。このとき、ノルマンディー、カルバドス県の早世ジャガイモは無事で、フランス北部、イギリス、ベルギー、オランダ、アルジェリアに輸出したのだ。つまりカルバドス県では、この飢饉の年を境にジャガイモの生産量が増えた。デゼールの調査では、1ヘクタールの収益をジャガイモと小麦で比較してみると、1834-43年にジャガイモが小麦をわずかにリードしたが、そののち、1844-1853年には小麦の2倍になり、1871-80年には3倍に伸びている。フランスの農民はやっとジャガイモが食糧であることがわかった。

その後、フランスのジャガイモ生産量も消費量も伸びていく。フランドランによると1939年に消費量はピークを迎え、大戦後から減少傾向をたどることになる。(op.cit.: 729)

これをまとめると、フランスのジャガイモ生産と消費が最も活発であったのは19世紀後半ということになる。その活性化した時代を証明するのは、統計・数字というより、むしろ絵画ではなかろうか。

19世紀後半に活躍した農民画家を二人あげたい。ジャン＝フランソワ・ミレー(1814 - 75)はノルマンディーのシェルブールの近郊、グリュシーの農家に生まれる。パリ南方のバルビゾンで農民とその生活を描いた。そのミレーの絵に魅了されたヴァンセント＝ウィレム＝ファン・ゴッホ(1853 - 90)は、オランダのブラバント、フロートズンデルトに生まれ、のちに南仏のアルルに移

住し、農民を多く描いた。

まず、二人は、「種をまく人」を描いている。ミレーは1850年、ゴッホは1888年である。ほとんど同じポーズをしていて力強く種をまいている農民像である。(図1、図2)



(図1) ミレー「種をまく人」1850
(101.6×82.6)



(図2) ゴッホ「種をまく人」1888
(64×80.5)

「種をまく人」は、小麦の種をまいている農民である。これまで見てきたように、農民にとって穀物はジャガイモよりもはるかに貴重であり、小麦を育て、パンを作っているからこそ、彼らは農民としての誇りを持っていた。ミレーの絵は縦長で農民の肖像画といえよう。種をまく農民の筋肉の逞しさ、撒き方の力強さと英雄性がはっきりと伝わってくる。またゴッホの麦畑は金色である。広々とした麦畑の一隅にいる農民には土地と切り離せない農民生活および金色の麦を育てる自信と英雄的行為が読み取れる風景画といえよう。

次に二人の画家のジャガイモをテーマにした農民たちの絵画を見てみよう。ミレーについては、「ジャガイモの収穫」1855、「晩鐘」1857、「ジャガイモを植える人」1861が有名である。ゴッホに関しては、「ジャガイモを掘る農夫」1885、「ジャガイモを食べる人々」1885、「ジャガイモの皮をむく農婦」1885、「ジャガイモのある静物」1885などが知られている。

ミレーは、10代のころからすでに画家を目指し、パリの美術学校で技術を学び、サロンにも出品する。1850年前後から農民画を描き始める。バルビゾン村へ移住し、「種をまく人」「晩鐘」「落穂ひろい」「羊飼いの少女」などを描く。画家は生涯農民の生活を描き続け、その政治的なテーマに賛否両論があったが、

1867年の万博にも出品した。一方、ゴッホは、最初画商の店に勤め、転職して聖職者、教師などを目指したがうまくいかず、オランダ、ベルギーなどを転々としつつ、1880年に画家になる決意をする。ミレーの絵を模写しながら絵画の勉強をする。パリに出て、のち南仏アルルにも住み、傑作となる作品を描くが、彼の絵は生前にはほとんど売れず不遇な人生を送り、1890年に亡くなる。ジャガイモと農民の画を描いたのは、パリに来る前のオランダ時代である。

ミレーは、1855年から61年にかけて、ジャガイモと農民のテーマを取り上げている。それに対してゴッホのジャガイモと農民のテーマは、1885年に集中している。ちょうどミレーの絵を研究している頃である。



(図3) ミレー「ジャガイモの収穫」1855
(54×65,2)



(図4) ミレー「晩鐘」1857
(55,5×66)



(図5) ミレー「ジャガイモを植える人」
1861 (82,5×101,3)



(図6) ゴッホ「ジャガイモを植える農夫」
1885 (66×149)



(図7) ゴッホ「ジャガイモを食べる人々」
1885 (33.5×44.4)



(図8) ゴッホ「ジャガイモの皮をむく農婦」
1885 (41.3×30.2)

上記の絵画はミレーとゴッホの農民とジャガイモの絵であるが、いずれも人とジャガイモの関係が異なっていることに注目したい。ミレーの農民たちはジャガイモを<収穫し>、<祈りを捧げ>、<植えて>いる。ゴッホの農民たちはジャガイモを<植え>、<収穫し>、<皮をむき>、<食べて>、<家に常備して>いるのだ。ゴッホがミレーの絵画の情景の違いを意識して、自分の絵の情景バリエーションを考えたかは不明である。しかし、ジャガイモが農民たちの生活に深く根付いているのが非常によくわかる。

ミレーの絵もゴッホの絵も人物(農民)を中心に描かれている。この中でもっとも有名なものは、ミレー「晩鐘」1857とゴッホ「ジャガイモを食べる人々」1885ではないだろうか。小麦の場合のように種をまくときと収穫しているときは、明らかに農民のポーズが異なるが、ジャガイモに関しては、植えているのか収穫しているのかよくわからない。まずミレーの「種をまく人」(図1)と「落穂ひろい」1857は、どちらの農民のポーズも勇ましい。落穂を拾うだけなのに、手をまっすぐに伸ばして、膝もほとんどまげていない。ジャガイモ農夫の場合はどうであろうか。「ジャガイモの収穫」(図3)の左のイモを掘る2人の農夫とその向かいの農婦はほとんど膝を曲げていない。女性は「落穂ひろい」の女性とほぼ同じポーズである。後の作品「晩鐘」(図4)と「ジャガイモを植える人」(図5)では、農民は仕事に誇りを持っているように見える。「晩鐘」では、夕暮れ時のアンジェラスが聞こえ、神に祈ることによって、ジャガイモが収穫できたことを感謝している宗教的な作品である。「晩鐘」の農民たちがはたしてジャガイモの収穫をしているのかどうかは、地面に置かれた鍬、籠、荷車をよ

く見ないとわからないほどである。小麦かジャガイモかの違いは、ミレーにおいてそれほど強調されておらず、むしろ農民たちの英雄性・宗教性がテーマとなっている。

対してゴッホの「ジャガイモを植える人」(図6)では、様々なポーズをした農民たちがいる。画面が横に長いことから叙事詩のように思える。ゴッホの関心はミレーと別のところにある。ゴッホは、ジャガイモを食べたり(図7)、剥いたりする人(図8)を描くことに熱中している。「ジャガイモを食べる人々」では、食べる農民の手は、ごつごつとしており、まるで5本爪の鎌のようである。その手は、先にあるナイフあるいはフォークと一つになっていて、皿の上の切ったジャガイモを指している。ジャガイモは艶々と光っている。「ジャガイモを剥く農婦」の手とジャガイモは区別できないほど同じで、ごつごつしている。農婦の顔・手・ジャガイモに光があたり、くつきりと浮き出ている。ゴッホの農民たちは、大地や道具と一体化している。生活の中にジャガイモがある。ミレーのように、農民を大地から浮かび上がらせるのではなく、ゴッホは農民を大地と生活の中に埋め込んでいる。

こうして19世紀後半のフランス、そしてヨーロッパの農民たちは、ジャガイモを大量に生産し、消費したのである。

フランスでは19世紀の1世紀をかけて、ジャガイモがパンの代用品からガストロノミー(=美食)へ昇格していく。レストランの創始者といわれるアントワヌ・ボーヴィリエが『料理術』*L'art du cuisinier* (1814 - 1816)の中で、ジャガイモのフライを提案した。これが現在のフライド・ポテトの原型であり、瞬く間にアメリカに広がった。今ではパンの代わりではなく、ジャガイモ固有の美味しさで食されている。(Rambourg, op.cit. : 168)

ジャガイモは、今日のヨーロッパで、われわれの食卓に上がっているような食され方をしてこなかった野菜である。アメリカ大陸からヨーロッパにもたらされた食材は、その見た目の醜さから敬遠され、上流階級の人々のみならず、農民たちの口に入ることも嫌がられた。たとえ飢饉、戦争、疫病があってもフランス人は穀物のパンを食べた。フランス語では「土のリンゴ」と呼ばれ、あ

くまでも果実のごとく百科全書に記述されている。18世紀から19世紀にかけて薬剤師パルマンティエがジャガイモの成分研究をし、パンの代用品ではなく、ジャガイモとして食べることを推奨する。やがて19世紀の後半になると、ジャガイモを生産する農家が増え、その食べ方もレストランのシェフたちが工夫を凝らして多様にしていくのである。フライド・ポテトもアッシ・パルマンティエもフランスに因んだ料理なのだ。

参考文献

- Birlouez, Eric, *Que mangeaient nos ancêtres ? De la préhistoire à la première guerre mondiale*, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes, 2019.
- Désert, Gabriel, « La culture de la pomme de terre dans le Calvados au XIXe siècle ». In: *Annales de Normandie*, 5^e année, n° 3-4, 1955. pp. 261-270; https://www.persee.fr/doc/annor_0003-4134_1955_num_5_3_6514, 2021.1.3 アクセス、Fichier pdf généré le 05/01/2019、la Persée.
- Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo (sous la direction de), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996. (日本語訳あり『食の歴史』全三巻、藤原書店、2006)
- L'Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (1751-1772), *Édition Numérique Collaborative et Critique de l'Encyclopédie (ENCCRE)*, enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/, 2021.1.3. アクセス.
- Parmentier, Antoine-Augustin, *Examen chimique des pommes de terre dans lequel on traite des parties constituantes du bled*, Chez Didot, Paris, 1773. Souce gallica.bnf.fr. 2021.1.3 アクセス
- Rambourg, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises Du Moyen Âge au XXe siècle*, Édition Perrin, collection tempus, 2010.
- アタリ、ジャック『食の歴史 人類はこれまで何を食べてきたのか』、林昌宏訳、プレジデント社、2020.
- 小西康雄「アイルランドのジャガイモ飢饉—それがアイルランドと世界にもたらしたものの—」、『明治大学農学部研究報告』133号、2003、p.41-47.
- 前山和彰「ジャガイモの履歴書—南アメリカ～ヨーロッパ～日本—」北海道浅井学園大学生涯学習研究所研究紀要『生涯学習研究と実践』創刊号、2001、p.109-114.
- 高山正道「近世ヨーロッパの人口動態（1500～1800年）」静岡大学、『経済研究』4巻2号 1999 p.147-174
- 徳永哲「アイルランド、ジャガイモ大飢饉研究」『日本赤十字九州国際看護大学』第4巻、2005、p.29-61.
- ザッカーマン、ラリー『ジャガイモが世界を救った ポテトの文化史』関口篤訳、青土社、2003