

広島大学学術情報リポジトリ
Hiroshima University Institutional Repository

Title	古典に見えるナシ
Author(s)	水谷, 智洋
Citation	プロピレア , 27 : 60 - 74
Issue Date	2021-12-30
DOI	
Self DOI	
URL	https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00051904
Right	Copyright (c) 2021 日本ギリシア語ギリシア文学会
Relation	



古典に見えるナシ

水谷 智洋

私は1970年代を多摩ニュータウン（東京都）の永山団地で過ごしました。抽選で当たったのはその南端の号棟で、その更に南の高台には、数10m幅の道路予定地が東西に果てなく伸びていました（のちに4車線の「南多摩尾根幹線道路」として完成した模様）。地図によれば、この予定地が多摩市の最南端部で、南側の尾根はもう神奈川県。ある日、私はその尾根に人っ子一人通らない細い山道があるのを発見、好奇心にかられてどンドン下って行きました。すると突然、数十戸の農家が出現。どの家にも数本のナシの木があって実が生っていました。豚の囲いのある農家もありました。そして集落の入り口あたりに「カイヅカイブキは赤星病を媒介するので植栽禁止」の掲示板がありました。一帯は私には「秘密の花園」ならぬ「秘境のナシ園」に見えました。あとで調べると、そこは川崎市麻生区あさおのかみ（上）黒川という土地だったのです。

なぜ、こんな半世紀も前の些事を記したかといえば、今年（2021年）の4月22日（水）の朝日新聞（第2多摩版）に、神奈川県稲城市の特産品のナシのことがくわしく紹介されていたので、そういえば、かつて何十本ものナシの木を実見したことがあったなあ、と古い記憶がよみがえったからです。すぐに古典屋の虫が動き出しました。以前は「洋ナシ」ということばをしばしば見聞きしましたから、西洋にもナシはあるにちがいません。では、古人はそれをどのように伝えているのだろうか、と。

まず、堀田満他編『世界有用植物事典』（平凡社、1989）、878頁から適宜引用します。

Pyrus, L. ナシ属 英 Pear

双子葉植物、バラ科。落葉の高木、少数は低木。ユーラシアとアフリカ北部に約 30 種が分布している。観賞用の花木とされる種もあるが、温帯の果樹として重要な種を含む。

果樹として栽培されるものはナシ（ニホンナシ）、チュウゴクナシ、セイヨウナシの 3 種で、園芸上は仁果類に属する。日本の栽培ナシはニホンナシが大部分で、セイヨウナシは栽培面積の数%にすぎない。チュウゴクナシの経済栽培はみられない。このため日本でナシといえば、ニホンナシを意味することになる。これら 3 種のナシは中・高木性の温帯落葉果樹として栽培されているが、いずれも果肉中に石細胞が含まれる。

……繁殖は接木繁殖で、ニホンナシではその実生（共台）やマンシュウナシの実生が台木に用いられる。

ニホンナシは生食を主とするが、ネクターや缶詰原料にも利用する。収穫直後のセイヨウナシは硬く食用にたえないので、追熟によって軟らかくしたのち生食にする。また缶詰、ジュース、ジャムなどの原料にも用いる。

さて、セイヨウナシのギリシア語は ἡ ἄπιος, τὸ ἄπιον, ἡ ὄγγη の 3 語です。いずれも樹木と果実の両義があります。使用頻度は ἄπιος が高く、あとの 2 語は稀用といえます。LSJ は ἄπιος と ὄγγη を *Pyrus communis* としていますので、先程の事典を引いてみます。

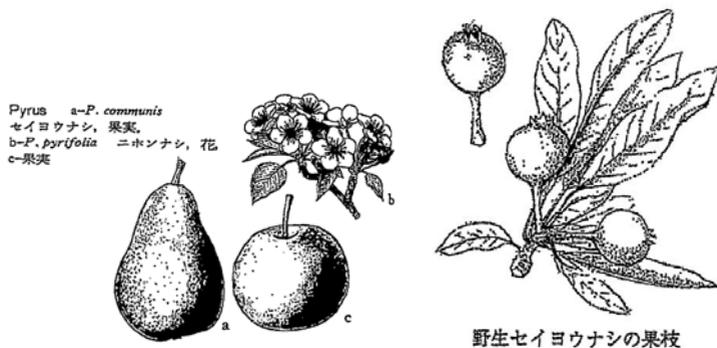
P. communis L.; *P. domestica* Med. セイヨウナシ（西洋梨）、ヨウナシ 英
Common or European Pear 中 洋梨

……落葉の高木。葉が小さく、卵形から長楕円形で光沢があり、果実は倒卵型が多い。複雑な雑種起源の栽培ナシで……。

もうひとつ、これは一般の食用品種ではないのですが、LSJ s.v. ἀχράς に 'a kind of wild pear', s.v. ἄχερδος に 'wild pear' とされる語があり、両者とも *Pyrus amygdaliformis* と特定されています。また事典を引きます。

P. amygdaliformis Vill. 英 Almond Pear 落葉の低木で、高さは数mになる。南ヨーロッパから西アジアにかけて分布し、南ヨーロッパのセイヨウナシの品種分化に際して、遺伝子を供給した野生種とされている。

この2語も樹木であったり、果実であったり、と語義は一定していません。なお、種小名の *amygdaliformis* は 'almond-leaved' (*amygdali*- < ἀμύγδαλος 「アーモンドの木」) の意、その果実は苦くて酸っぱいが、熟して地に落ちたものは甘くて食べられる由です。またセイヨウナシのラテン語は *pirus* ですが、学名が *Pyrus* となっているのは、かつて多くのラテン語の刊本が *pyrus* と印刷していたことによるものようです。ご参考までに、事典の図と小川洋子訳『テオプラストス植物誌 1』(2008)、48 頁の図を掲げておきます。



ようやく本題に入ります。ナシ(本稿が扱うのはセイヨウナシのみですから、「セイヨウ」は省くことにします)の初出はやはりホメロスです。

(1)-a Homēros, *Odysseia* 7. 114-21

ἔνθα δὲ δένδρεα μακρὰ πεφύκασι τηλεθόωντα,
ῥογαί καὶ ῥοιαὶ καὶ μηλέαι ἀγλαόκαρποι 115

συκέαι τε γλυκεραὶ καὶ ἐλαῖαι τηλεθόωσαι.
 τάων οὐ ποτε καρπὸς ἀπόλλυται οὐδ' ἀπολείπει
 χειμάτος οὐδὲ θέρευς, ἐπετήσιος· ἀλλὰ μάλ' αἰεὶ
 Ζεφυρήϊη πνεῖουσα τὰ μὲν φύει, ἄλλα δὲ πέσσει.

ῥογαί ἐπ' ῥογαίη γηράσκει, μήλον δ' ἐπὶ μήλω, 120
 αὐτὰρ ἐπὶ σταφυλῇ σταφυλῇ, σῦκον δ' ἐπὶ σύκω.

そこには**野梨**やざくろ、また輝くほどの実を結ぶ林檎の木、
 あるいは甘い無花果の木や、繁り栄えるオリブ樹など、

いろんな果樹が丈高く、みな勢いよく生い繁っていた。
 そうした木々の実は、けて腐らず、冬といい、また夏といい、
 年がら年じゅう絶えることがなく、それはもうしょっちゅう
 優しい西の風が吹き寄せ、木の実をあるは実のらせ、あるは熟させて
 ゆくもので、**梨**の実は**梨**の実の上、林檎は林檎の上に古びてゆき、
 他方ではぶどうの房がまた房の上に、無花果は無花果の上に月を重ねた。¹⁾

オデュッセウスがパイエーケス族の王アルキノオスの宮殿に入る前に、中庭
 の外にある広々とした果樹園 ὄρχατος (112) を感心して眺めます。ここで呉先生
 はなぜか ὄρχνη を「野梨」と訳しておられますが、「野」の字は不要です。果樹
 園に野梨はいけません。

(1)-b Homēros, *Odysseia* 11. 588-92

δένδρεα δ' ὑψητέηλα κατὰ κρήθεν χέε καρπόν,
ὄγγυαι καὶ ροιαὶ καὶ μηλέαι ἀγλαόκαρποι
 συκέαι τε γλυκεραὶ καὶ ἐλαῖαι τηλεθόσσαι· 590
 τῶν ὀπὸτ' ἰθύσει' ὁ γέρον ἐπὶ χερσὶ μάσασθαι,
 τὰς δ' ἄνεμος ῥίπτασκε ποτὶ νέφεα σκιάοντα.
 また葉並も高く木が何本も、梢から実を垂らしている、
梨の木や柘榴の木や、真紅にひかる実のりんご樹や、
 また実の甘い無花果の木や立派に繁ったオリーブ樹など、
 その実をめがけて、かの老人が両手にとろうと突き出すたびに、
 風が吹いて来、蔭をさす雲界に向け、実を抛りあげてしまうのです。²⁾

「かの老人」とは、むろん、永劫の責め苦に喘いでいるタンタロス。オデュッ
 セウスは冥界を訪れたとき、池のなかに首までつかって絶え間ない飢えと渇き
 に苛まれている老人を見かけたのです。

(1)-c Homēros, *Odysseia* 24. 244-7

ᾧ γέρον, οὐκ ἀδαημονίη σ' ἔχει ἀμφοιπολεύειν
 ὄρχατον, ἀλλ' εὖ τοι κομιδῆ ἔχει, οὐδέ τι πάμπαν. 245

οὐ φυτόν, οὐ συκία, οὐκ ἄμπελος, οὐ μὲν ἐλαία
οὐκ ὄγγυη, οὐ πρασιή τοι ἄνευ κομιδῆς κατὰ κήπον.

「これ、お爺さま、けしてあんたは心得のない方ではないな、植木の
仕立てを

やっていくにも。いかさま立派に手入れができてる、何もかもみな、
どの植えた木も、無花果いちじくといい、ぶどうの木といい、またオリーブもな、
また梨なしの木といい野菜畑といい、苑中すっかり世話が行き届いている。³⁾

故郷のイタケー島で20年ぶりに父ラーエルテース——老父は目の前の男が実
の息子とは気づいていません——に向かってオデュッセウスは、「お父上」では
なく、「これ、お爺さま」と呼びかけます。この異様な呼びかけは、ついで「い
かなる技倆不足もそなたを捉えていない、果樹園を世話するための」という、お
よそホメロス叙事詩にそぐわない措辞に引きつがれます。そのためでしょう
か、列挙される果樹も前記 a, b と異なり、ブドウが新たに加わり、ザクロとリン
ゴが落ちています。そしてナシが最後に来ています。こうした果樹の異同になん
らかの意図が働いているのでしょうか。その可能性はまるまる否定し去るこ
とはできません。しかし、まあ、ここでは詩作上のなんらかの都合により生じたも
のと受け止めておきます。

実をいえば、c の直前、ナシの木が一度登場しています。オデュッセウスは老
いにやつれた父を見て、*στάς ἄρ' ὑπὸ βλωθρήν ὄγγυην κατὰ δάκρυον εἶβε* 「丈高いナ
シの木の下に立って、涙を流していた」(234) のです。素直に父のもとに駆け寄
って抱きしめるか、それともなにか策をめぐらすか、高いナシの木の下で涙とと
もに思案にふけたのです。この場はイチジクでも、ブドウでも、オリーブでも
なく、高木のナシでなければならないのです。

次にナシが出るのはアッティカ喜劇のなかです。まず、古喜劇詩人ヘルミッポ
スの断片 63 ですが、これについては Dover 先生が⁴⁾ fr. 63 (from *Φορμοφόροι* ("The
Porters") is of interest because it names (with jokes interspersed) the characteristic
imports to Athens from various Mediterranean countries c. 430 - 420 BC⁴⁾ と書いてお
られますので、全 25 行のうち数行を引いてみます。

(2) Hermippos, *Phormophoroi* PCG 63 (Athēnaios 1. 27e-28a)⁵⁾

ἔσπετε νῦν μοι, Μοῦσαι, Ὀλύμπια δώματ' ἔχουσαι,
ἐξ οὗ ναυκληρεῖ Διόνυσος ἐπ' οἴνοπα πόντον,
ὄσσοι' ἀγάθ' ἀνθρώποις δεῦρ' ἤγαγε νηὶ μελαίνῃ.
ἐκ μὲν Κυρήνης καυλὸν καὶ δέρμα βόειον·

……10 行略……

ἢ Λιβύῃ δ' ἐλέφαντα πολὺν παρέχει κατὰ πρᾶσιν· 15

ἢ Ῥόδῳ ἀσταφίδας τε καὶ ἰσχάδας ἠδυνεείρους.

αὐτὰρ ἀπ' Εὐβοίας ἀπίους καὶ ἴφια μῆλα·

ἀνδράποδ' ἐκ Φρυγίας, ἀπὸ Ἀρκαδίας ἐπικούρους.

今ぞわれに告げ給え、オリュムポスの宮居に住まいするムーサイよ、
ディオニューソスがブドウ酒色の海を、船をあやつり渡ったときから、
ここなる人間どもに、黒き船にて運んだ限りの善き品々を。

キューレーネーからはシルピオン（薬草）の茎、また牛の革、

……10 行略……

リビューアーは大量の象牙をもたらした、商取り引きのために、

ロドスは甘き夢をさそう、干しブドウと干しイチジクを、

さてまたエウボイアーからは、**ナシ**と「肥った」リンゴ。

奴隸はブリュギアーから、アルカディアアーからは傭兵を。

ここではナシはエウボイアー島から輸入されているかのようです。しかし、アッティカ地方にナシが存在しなかったとは信じられません。ことによると、地元のナシはあまり美味ではなかったのかもしれませんが。なお、μῆλα「リンゴ」に ἴφια「肥った」というのは、ホメーロスの「肥った羊」（つまり、μῆλα は「羊」の意）という表現をふまえた語呂合わせです。

次は古喜劇最大の詩人アリストパネース（前 448 頃～380 頃）の『四季』（上演年未詳）の 15 行の断片です。それはどうやら 2 柱の神の論争部分らしいのですが、一方が敬神の念厚いアテーナイ人にこんな夢のような仕合わせを味わわせてやりたいといい、当時のアテーナイ人にとっての美味佳肴を並べ立てます。そのなかにはちゃんとナシが入っています。7 行弱を引いてみます。

(3)-a Aristophanēs, *Hōrai* PCG 581 (Athēnaios 9. 372b-d)

ὄψει δὲ χειμῶνος μέσου σικυούς, βότρους, ὀπώραν,

στεφάνους ἴων, ρόδων, κρίνων, ……半行略……
αὐτὸς δ' ἀνήρ πωλεῖ κίχλας, **ἀπίους**, σχαδόνας, ἐλάας,
πυόν, χόρια, χελιδόνα, τέττιγας, ἐμβρύεια.

……2行略……

ὥστε οὐκέτ' οὐδεις οἷδ' ὀπηνίκ' ἐστι τούνιαυτοῦ.

…… μέγιστο ἀγαθόν. εἴπερ ἔστι δι' ἐνιαυτοῦ

ὄτου τις ἐπιθυμεῖ λαβεῖν.

そなたも目撃しようぞ、冬の最中にキュウリ、ブドウ、果物、

スマイレやバラの花輪、 ……半行略……

同じ商人^{あきんど}の売りものといえば、ツグミ、**ナシ**、蜂の巣、オリーブ、
牝牛の初乳、腸詰め、(真っ赤にはぜた) イチジク、セミ、腹子肉。

……2行略……

されば、もはや誰ひとり、今が一年のいつ何時か^{なんどき}分りはせぬのじゃ。

……この上なき仕合わせじゃ、年中、いつでも欲しいものが手に入るので
あれば。

もう一方の神は反論します。それはこの上なき不仕合わせじゃ。わしならば、
そういった品々は人間どもにちょっとした間だけ与えておき、すぐに取り上げて
しまうがな……。はたして、この論争はどう結着したのでしょうか。

同じアリストパネースの『女の議会』(前392年上演)には、「野」のつくナシ
が登場します。

(3)-b Aristophanēs, *Ekklesiiazousai* 354-6

ΒΛ. κάγωγ', ἐπειδὴν ἀποπατήσω· νῦν δέ μοι

ἀχράς τις ἐγκλήσασ' ἔχει τὰ σιτία.

355

ΑΝ. μῶν ἦν Θρασύβουλος εἶπε τοῖς Λακωνικοῖς;

ブレピュロス わしもな、用を足したらお供しよう。

目下のところ、**野梨**のおかげで糞づまりの態たらくだ。

隣の男 トラシユブロスがスパルタ人に言ったって奴じゃないか? ⁶⁾

アテーナイの女どもは男装して議会を開き、政治を女のみで行うと決議しま
す。あわてた男どもは議会に駆けつけたいのですが、着物を盗まれているので思

うにまかせません。話者の Blepyros もそのひとりですが、彼は「野梨のおかげで糞づまり」だから「用を足したら」出かける、といます。しかし彼は女の議会の長となった女性の夫で裕福な市民です。そのような男が野梨を口にすることでしょか。なにせ、野梨は貧乏人の食物に挙げられている (Alexis (後出), PCG 185 (Athēnaios 2. 54f-55a)) うえに、「未熟なうちに食べると便秘する」 ([Hippokratēs], *peri Diatētēs* (lat. *De Victu*) 2. 55) とされている代物だからです。彼はたんに、いまずぐには出かけられないという口実に野梨を持ちだしたにすぎないのです。また、356 行には高津先生の注を引いておきます。「古注はトラシユブロスがコリント戦役中に休戦のために来たスパルタ使節に対し反対演説を行なう旨をアテナイ市民に約束しながら、スパルタ側に買収されて演説を中止する口実に野梨を食ったので声が出ないから演説はできぬといった故事にもとづくとしている。」これはどうやら前 393 年のことらしいので、野梨云々は、むろん、根も葉もない嘘に決まっていますが、ゴシップ好きの観客には「ああ、あのことか」と大受けしたのでしょうか。野梨が妙な形で脚光を浴びたといったところ です。

次はアッティカ中・新喜劇詩人アレクシス (前 375 頃～275 頃) の『ブレッティアーの女』(前 349 年頃上演) の断片です。ここにはナシの面白い供し方が語られています。アレクシスは生まれは南イタリアのギリシア人の植民市トゥーリオイ Thuriōi (lat. Thuriī) ですが、生涯のほとんどをアテナイで送った人のようです。外題のブレッティアーはラテン語では *Brutti*、イタリア半島の爪先から甲にあたる部分の地方名です。

(4) Alexis, *Brettia* PCG 34 (Athēnaios 14. 650c)

A. εἶδές ποτε

πίνουσιν ἀνθρώποις ἀπίους παρακειμένας

ἐν ὕδατι; B. πολλοῖς πολλάκις δῆπου. τί οὖν;

A. οὐκοῦν ἕκαστος ἐκλεγόμενος λαμβάνει

τῶν ἐπινεουσῶν τὴν πεπαιτάτην αἰεί;

5

B. δηλονότι.

A. 見たことあるでしょ、

お酒を召し上がっている殿方たちに、**ナシ**を水にひたして

お出しするのを。B. もちろん、あたしは何度もそうしましたわ、

それがどうかして？

A. それじゃあ、どのお客も浮かんでいる**ナシ**のなかから、いちばん熟れたのをえらんで、召し上がるんじゃないかって？

B. あたりまえだわ。

私はこれを常日頃、宴席に侍っている女性の対話と解しましたが、ブレッティア出身の女性はB.なのでしょうか。ところで、肝心のナシを水にひたして供するのは何のためでしょうか。先に『有用植物事典』にあったように、「収穫直後のセイヨウナシは硬く食用にたえないので、追熟によって軟らかくしたのち生食する」のですから、まさか「追熟」のために水に浸すわけではありませんまい。とすれば、アテーナイ人の宴会で、酔客の誰かがたわむれに水を満たした深皿に熟したナシを入れて出したのが受けて、一時の流行となったということかもしれません。

喜劇畑の最後はアッティカ新喜劇の第1人者メナンドロス(前342頃～283頃)の『人間嫌い』(前316年上演)です。ここには野梨が登場します。

(5) Menandros, *Dyskolos* 120-1

σφενδονῶν βόλοις, λίθοις, 120

ταῖς ἀχράσιν ὡς οὐκ εἶχεν οὐδὲν ἄλλ' ἔτι.

(あの人は) 土くれやら、小石やら、

あの**野梨**の実やらを、もう他に投げるものがなくなるまで、
投げてきました。

「あの人」とは本編の主人公「人間嫌い」のクネーモン Knēmōn。発言者はソーストラトス Sōstratos の奴隸ピュッリアース Pyrrhias、彼がクネーモンの地所に近づいたため、追い払われたのです。ここで「あの」野梨の実とは、クネーモンが最前、丘の上で採集していた実という意味です。その実は、文字通り、「梨つぶての礫」として役立ったわけですね。

喜劇のあととは悲劇といきたいところですが、ナシは悲劇におよそ無縁です。とはいえ、1度だけソポクレス(前496頃～406)の『コロノスのオイディプース』(前401年、遺作として上演)1596行に野梨の木 ἄχερδος が出ます。オイディプースは「洞のある梨の木と大理石の墓の間に坐りました。」⁷⁾ 彼はこのあ

と忽然として姿を消すのですが、野梨の木になんらかの含みを持たせてあるのでしょうか。

次は哲学畑です。プラトーン Platōn (前 427～347) の最後で最長の作『法律』 *Nomoi* にナシ ἄπιος が出ます。(舞台はクレレー島のクノッソス、いつものソークラテースは登場しません。)

(6) プラトーン『法律』第 8 巻第 10 章 845b-c

また梨、林檎、ざくろ、その他すべてそのようなものについては、これをこっそり取ることは、何ら恥ずべきことではないとするが、見つけられた者は 30 歳未満ならば、傷つけない程度に鞭打ってやめさせる。自由民はそのような鞭打ちに対して訴えることは許されない。外国人は、葡萄や無花果と同様に、これらの果実も分け前にあずかることが許される。しかし、30 歳以上の者がそれらを取る場合は、その場で食べて、一つも持ち去らないならば、外国人と同じ条件でそれらすべての分け前にあずからせる。⁸⁾

ここで私の関心は、果実の窃盗(形式的にはそうでしょう)に対する罰の軽重ではなく、果樹園かなにかのわきを通りかかった人が、はたしてナシを「こっそり取」り、「その場で食べる」ことがあるだろうかという点にあります。リンゴ、ザクロ、ブドウ、イチジクならば、もう食べられるほど熟しているかは、一目瞭然でしょうが、ナシはそうは行きません。もいだけばかりのナシは硬くて食べられない、と先程も確認したばかりです。ひょっとして、プラトーン先生の筆がすべったのかもしれない。

少し時代を下げ、目をシケリアー島に移すと、シュラークーサイ生まれの牧歌の創始者テオクリトス(前 300 頃～260 頃)の作に 2 度、ナシが現れます。

(7) -a Theokritos 1. 132-6

νῦν ἴα μὲν φορέοιτε βᾶτοι, φορέοιτε δ' ἄκανθαι,
ἀ δὲ καλὰ νάρκισσος ἐπ' ἀρκεύθοισι κομάσαι·
πάντα δ' ἀναλλα γένοιτο, καὶ ἄπιτυς ὄχνας ἐνεΐκαι,

Δάφνης ἐπεὶ θνάσκει, καὶ τὰς κύνας ὄλαφος ἔλκοι, 135

κῆξ ὀρέων τοὶ σκῶπες ἀηδόσι γαρύσαιντο.

今はもうスマレをイバラが咲かせるがよい、またハアザミが

咲かせるがよい、

きれいなスイセンがネズの木を、葉のように飾るがよい、

なんでもかでも逆になれ、そうしてマツに**ナシ**の実が生るがよい、

ダブニス¹が死のうとしているのだから、犬どもを牡鹿が喰い裂くがよい、

そして山から来たミミズクが、サヨナキドリに逆らって鳴けばよい。

上記は羊飼いのテュルスス *Thyrsis* が歌う長い詩行の一部なのですが、テュルスス自身の発言ではなく、ダブニスというシケリアー島の伝説的な羊飼いにして詩人の、いふなれば辞世の句なのです。ダブニスがいいいます、*ἦ γὰρ ἐγὼν ὑπ' Ἐρωτος ἐς Ἄϊδαν ἔλκομαι ἤδη* 「今しも私はエロースによって冥府へ曳かれていくのだから。」(131) そのダブニスが今わの際に、マツの木にマツポックリの代わりにナシの実が生るよにというの、果物好きには歓迎すべき発想です。ところで、ここでナシの実のギリシア語がホメーロスの *ὄγχνη* と異なり、*ὄχνα* (α は長音) と表記されています。その複数対格 *ὄχνα* の α は短音です。

(7) -b Theokritos 7. 118-21

βάλλετέ μοι τόξοισι τὸν ἡμερόεντι Φιλῖνον,

βάλλετ', ἐπεὶ τὸν ξεῖνον ὁ δύσμορος οὐκ ἐλεεῖ μευ.

καὶ δὴ μὰν **ἀπίοιο** πεπαίτερος, αἱ δὲ γυναῖκες, 120

‘αἰαῖ’, φαντί, ‘Φιλῖνε, τό τοι καλὸν ἄνθος ἀπορρεῖ.’

どうか矢を射かけてください、うっとりするような

あのピリーノスめに、

射かけてください。あの罰当たりが私の友を歯牙もにかけないのですから。

とはいえ、**ナシ**の実よりも熟れると、女どもが

「ああ」といいます、「ピリーノスよ、そなたのあのきれいな花も

盛りを過ぎてゆくのだよ。」

発言者はテオクリトス本人とおぼしきシーミキダース *Simikhidas*、「矢を射かけてください」と嘆願する相手はエローテス、複数のエロースたちです。ピリー

ノスはシーミキダースの友人アラートス Aratos の求愛をすげなく拒みつづけています。でも、花の盛りは短いもの、これまでは求愛されるばかりだった美少年も、エロースたちの矢に射かけられれば、誰かを求愛する側に廻り、愛の苦しみを嘗めるようになるのは必定、そうなるまでの時間は、ナシの実の未熟から完熟までの時間と同じくらい短いのだよ、と戒めていると解されます。

先に私たちはホメロスの叙事詩 a と c によって、ナシが果樹園の重要な果樹であったことを見てきましたが、それは1世紀のコルメツラ Columella の『農業論』*de Re Rustica* の一文によっても裏付けられます。curandum est autem, ut quam generosissimis pyris pomaria conseramus. 「果樹園には最優良品種のナシの木を植えるように努めねばならない。」(5. 10. 18) とすれば各地の果樹園は、とにかくナシ——望むらくは優良品種の——を植えなければならないわけですが、植木屋(もしそういう業種があったとして)もしくは果樹園主はナシの苗木をどのようにして調達したのでしょうか。彼らは、『有用植物事典』にあったように、接ぎ木によってナシの木を殖やしたのです。植物学の祖テオプラストス(前371頃～287頃)の『植物原因論』にあたってみましょう。

(8) Theophrastos, *peri Phytōn Aitiōn* (lat. *de Causis Plantarum*) 1. 6. 10

εὐλογον δὲ καὶ τὸ καλλικαρπότερα ταῦτα γίνεσθαι, καὶ μάλιστα ἐὰν τὰ ἡμέρα εἰς τὰ ἄγρια τιθῆται τῶν ὁμοφλοίων.

それら(接ぎ木された果樹)が一段とみごとに果実をつけるのは、これまでた理にかなったことである、ことに栽培種がよく似た樹皮の野生種に接ぎ木されたときには、特にそうである。

これをナシの場合にあてはめれば、栽培種のナシ ἄπιος(たぶん実生)を穂木ほぎに、野生種のナシ ἀρχάςだいぎを台木にして、接ぎ木するということになります。

このようにして各地で栽培されたナシは、収穫期や形状や産地名によって知られるようになります。それらをみな品種を呼ぶべきかはさておき、コルメツラの『農業論』5. 10. 8には16以上、プリーニウス(21～79)の『博物誌』15. 53-6には40の名称が列挙されています。その他の著述家にも言及があるのですが、常に筆頭に挙げられるのは Crustimi(n)a です。たぶん、ローマ市北東の町 Crustumerium に由来するナシと思われます。ついでながら、プリーニウスはティ

ベリウス帝（在位 14～37）お気に入りの Tiberiana なるナシを 13 番目に記していますが、はたして、どれほどの愛好者がいたのでしょうか。これに引きかえギリシア人は、各地にさまざまなナシがあったはずなのに、何ひとつ特有の名称を伝えていません。ひょっとして、ある時期以降のギリシア人は地産地消で満足していたのかもしれませんが。

さて、このように愛好された果物のナシを、1 世紀の薬理学の大成者ディオスクーリデースはどう見立てていたのでしょうか。

(9)-a Dioskuridēs, *peri Hylēs Iatrikēs* (lat. Dioscorides, *Materia Medica* 1. 116⁹⁾

ἀπίου δὲ πολλὰ εἶδη. πᾶσαι δὲ στύφουσιν, ὄθεν εἰς τὰ ἀποκρουστικὰ καταπλάσματα ἀρμόζουσιν. τὸ δὲ ἀφένημα αὐτῶν ξηρανθεισῶν καὶ αὐταὶ λαμβανόμεναι ὠμαὶ κοιλίαν ἰστᾶσι· βλάπτουσι δὲ ἐσθιόμεναι τοὺς νήστεις.

ナシには多くの品種があるが、いずれも便秘をおこしやすい。そのために通じをつける膏薬がよく使われる。干した**ナシ**の煎じ汁または**ナシ**そのものの生食も下痢を止めるが、断食中の者が口にするると身体を悪くする。

ついでながら、1 世紀前半の百科全書家ケルスス Celsus の現存する『医学論』*de Medicina* 2. 24. 2 には、胃に良い果物として、ナシでは *Crustuminum* や *Mervianum* のような *pirum fragile*「柔らかくて、くずれやすいナシ」、また *Tarentina* や *Signina* のような *pira, quae reponuntur*「長もちするナシ」が挙がっています。それらもまた、やはり便秘をおこしやすいのでしょうか。

最後に生食以外のナシの利用法を 3 つ、ご紹介しておきます。ナシ酒、香辛料らしきものへの加工、ナシ料理です。

(9)-b&c デイオスクーリデース 5. 24&20¹⁰⁾

ナシ酒 ἀπίτης はマルメロ酒と同じようにつくられる。ただし、ナシは熟しすぎではいけない。……渋味、酸味があり、胃に良く、体液を外に流出させない効能がある。

マルメロ酒 *κυδωνίτης* 別名リンゴ酒 *μηλίτης* は次のようにつくられる。マル

メロの芯を取り除き、カブのように切り刻んでから、その 12 ムナー (約 5.1 kg) を 1 メトラーテース (約 39ℓ) の (発酵中の) 新ブドウ酒に沈め、30 日間置く。それから濾して保存する。また次の仕方でもつくられる。マルメロをつぶしてから汁を絞る、その 12 クセステース (約 6.5 ℓ) に 1 クセステース (約 0.5 ℓ) の蜂蜜を混ぜて保存する。

(10) Plinius, *Naturalis Historia* 18. 58

e pomis proprietas **piris** quae vinis, similiterque in aegris medentes cavent. (sc. pira) e vino et aqua cocuntur atque pulmentari vicem implent,

果物のうち、**ナシ**はブドウ酒の性質を持っており、ブドウ酒同様、病人の治癒には忌避される。(ナシは) ブドウ酒と水の中で煮つめると、**pulmentarium** のようなものになる。

pulmentarium とは 'Anything (a vegetable, condiment, etc.) used to flavour a PVLMENTVM.'と *OLD* にありますから、「(肉または魚からなる) 前菜」に添える香辛料ないしは薬味のようなものと解されます。

(11) アピーキウス『料理書』4. 2. 35

西洋梨のキャセロール 162

西洋梨を水煮して芯を除き、胡椒・クミン・蜂蜜・乾粒葡萄酒 (*passum*)・リクアーメン・油少量とともにすりつぶす。卵を加えて (混ぜ合わせ)、キャセロールを作る。胡椒をふって供する。¹¹⁾

Apicius は 1 世紀前半のローマの食通、彼の名のもとに *de Re Culinaria Libri Decem* が伝わっています。キャセロールの原語は *patina*、また、リクアーメン *liquamen* (ギリシア語 γάρος) は魚から作ったソースで、現在の東南アジアの魚醤に近いものです。

ここまで書き綴ってきたら、無性に「洋ナシ」が食べたくなりました。幸い、数日前に行きつけのスーパー・マーケットで「マルグリット・マリーラ」(山形産) という洋ナシを買うことができましたので、早く食べ頃にならないかなあ、

と待ち望んでいるところです。そのうち、やはり山形の「ラ・フランス」も販売開始になるはずですから、そちらも楽しみです。

— 2021. 9. 28 —

注

- 1) 訳文は呉先生のもので、呉茂一訳『ホメーロス オデュッセイアー [上]』(岩波文庫、1971)より引用。
- 2) 同上。
- 3) 呉茂一訳『ホメーロス オデュッセイアー [下]』(岩波文庫、1972)より引用。
- 4) *The Oxford Classical Dictionary* (3rd ed., 1996), p. 692.
- 5) PCGはR. Kassel & C. Austin (edd.), *Poetae Comici Graeci* (Berlin & New York, 1983-2001?)の略号です。ただし、私はPCGにあたることができなかつたため、(3)-aと(4)をAthēnaïos, (2~3世紀)、*Deipnosophistai*『食卓の賢者たち』より引用しました。
- 6) 訳文は高津春繁先生のもので、『世界古典文学全集 12 アリストパネス』(筑摩、1964)より引用。
- 7) 訳文は引地正俊氏のもので、『ギリシア悲劇全集 3』(岩波、1990)より引用。
- 8) 訳文は池田美恵氏のもので、『プラトン全集 13 ミノス 法律』(岩波、1976)より引用。
- 9) M. Wellmann (ed.) *Pedani Dioscuridis Anazarbei de Materia Medica Libri Quinque* (3 vols., Berlin, 1906-14, rep. 1958), Vol. 1, p. 109.
- 10) 同上。5. 24はVol. 3, p. 21、5. 20はVol. 3, pp. 19-20.
- 11) ミュラ=ヨコタ・宣子訳『アピーキウス 古代ローマの料理書』(三省堂、1987)、66頁より引用。料理名のあとの162はJ. André (ed.), *Apicius, L'Art culinaire* (Les Belle Lettres, Paris, 1974)の通し番号。