

18世紀後期から19世紀における英国の不純物混和文化史序説（1）

An Introduction to the Cultural History of Adulteration in England between the Late Eighteenth and Nineteenth Centuries, I

大 嶋 浩*
OSHIMA Hiroshi

そもそも食品等の不純物混和は、基本的には、生産者と消費者が一致した自給自足の農村生活には見られず、生産者と消費者の分離が見られる都市生活の現象である。言い換えれば、都市化、商業化が進み、消費者大衆が出現するとともに、食品等の不純物混和の問題もその姿を現すといいよい。英国の場合、ノルマン人の征服以後の数世紀のうちに、商人や職人の数が次第に増えて都市生活が出現しはじめ、不純物混和への言及が見出されるようになる。ルネサンス期になると商業は更に発展し、不純物混和も増大してくるが、広範に実施されることはなく、それゆえ、概して大きな社会的関心事になることはなかったといえる。しかし、18世紀後期から産業革命等の影響で都市化が進むにつれて、次第に不純品の横行への非難が高まりをみせるようになっていく。本稿は、不純物混和問題が次第に社会的関心を集めはじめる、この18世紀後期から大きな社会問題へと発展していく19世紀の時代をとりあげ、その時期における英国の不純物混和の文化史を概観しようとするものである。

キーワード：不純物混和，文化史，英国，18世紀後期，19世紀

Key words：adulteration, cultural history, England, the late eighteenth century, the nineteenth century

1 “adulteration” とは

オックスフォード大学出版局から刊行されている *A Concise Dictionary of Law* (1983) によれば、“adulteration” とは「食品 (food) に他の物を混ぜること」と定義されている。この法律辞典の定義にあるように、この用語は現代ではもっぱら食品に関して用いられている。

しかし、本来、この用語は食品に限られるものではない。*Stroud's Judicial Dictionary of Words and Phrases* の第7版 (2006) では、“adulteration” とは「異物を混入すること」と定義されている。そして、「容積や重量や見かけの大きさを増すために、あるいは、人を欺く見かけを与えるために、ある品物に表明されている物以外の物質が混ぜられたり添加されたり付加されたりしている場合、その品物は異物を混入されていることになる」という説明がなされている。

この法律辞典の初版 (F. Stroud, *The Judicial Dictionary of Words and Phrases Judicially Interpreted*) は1890年の出版であるが、“adulteration” の項目に関しては、初版と第7版に内容の相違はない。ストラウド (F. Stroud) の法律辞典の定義によれば、この用語は、食品に限らず、一般に不純物を混ぜることを意味するといえる。*A Concise Dictionary of Law* の定義を狭義のもの

すれば、ストラウドの辞典の定義は広義のものといっ

てよいであろう。『ブリタニカ百科事典』の“adulteration” の定義も広義のものである。初版 (1771) および第2版 (1778) では「不適当なものを混ぜることによって、純粹で真正なものの品質を悪化させる行為」と定義されている。

第3版 (1797) では、この定義に加え、この用語の語源が以下のように説明されている：

この語はラテン語であり、その元となったのは動詞 *adulterare* である。*adulterare* とは、何であれ、あるものに異物を混ぜることによって「不純にすること」(“to corrupt”) を意味する。

この語源の説明に続いて、“adulteration” に関する解説がなされているが、興味深いのはその解説で言及されている“adulteration” の例である。「われわれには、コーヒー、茶、きざみ煙草、かき煙草、ぶどう酒、ビール、パン、蠟、髪粉、等々の adulteration を取り締まる法律がある」という指摘がなされた後、貨幣と宝石の adulteration の説明が続いている。第3版での“adulteration” の項目は32行を費やして説明がなされているが、そのうち、貨幣の“adulteration” の説明部分は22行にわたり、全体の3分

*兵庫教育大学社会・言語教育学系

の2以上を占めている。すなわち、“adulteration”の重要な代表例として、食品（飲食料品）関係ではなく、貨幣に関するものが取り挙げられているのである。

同百科事典において、“adulteration”の説明として、食品関係のものが主要なものとなるのは第8版（1853）からである。第8版では“adulteration”の項目自体、ずっとその分量が増え、1頁2段組で1.5頁分を占めているが、そのうち約3分の2が食品関係のadulteration、残りの約3分の1が貨幣のadulterationの説明にあてられている。つまり、食品関係と貨幣の比重が以前の版とは完全に逆転してしまっているのである。また、その定義には、以下のように、あらたに経済的動機への言及が付け加えられている。

金銭上の利益を得るために、純正で真正な商品に、偽物ないしは同種の品質の劣った物を混ぜることによって品質を悪化させる行為。しかし、このことは、また、偶然によっても、例えば、料理中などに酸や油が銅や鉛の容器に作用して、起こりうる。

さらに第11版（1910）では、不法な商業行為であることをより強調した定義——「純正ないし真正な商品として、あるいは、そういう名目で流通させる目的をもって商品の品質を落とし、不法な利益を得る行為、ないしは、粗悪な品物を上等な品物と取り替えて購買者に損害を与えること」——に改訂されるとともに、“adulteration”という用語は「主に食品や飲料や薬品の偽造に関して使用され、[ブリタニカ百科事典の]この項目においてもそうである」という説明がなされ、この用語の主要な使用が食品関係になっていることが明示されている。

このように、第8版以降、“adulteration”の説明として食品関係のものが主要なものとなり、経済的動機が強調されていくのは、まさに英国における“adulteration”の問題の変化を示唆するものであろう。この点に関しては、後ほどあらためて見ていくことにし、ここでは英国において“adulteration”という用語が主に食品に関するものになっていくのは19世紀半ば頃以降のようである、ということを指摘するにとどめておく。

続いて、『オックスフォード英語辞典』を繙き、この用語の歴史的経緯を見ておこう。同辞典によれば、“adulteration”という語の初出は16世紀初頭で、「粗悪化という行為；まがい物を混ぜることによる粗悪化」という語義が与えられている。そして17世紀半ばになると、新たに「粗悪化の結果；粗悪化された物や製品や状態」という語義が登場してくる。同辞典の定義も、いわゆる広義のものといえるが、歴史的に見ると、この用語はまず粗悪化という行為を指す言葉として使用されはじめ、その後、その行為の結果（つまり、そのようにしてでき

た粗悪なもの）をも意味するようになったことがわかる。

まがい物を混ぜたりして粗悪化する行為やその行為の結果でできた粗悪品の存在は、16・17世紀以前からすでに英国において見られていたものであるが、そのような行為や品物を指す特定の言葉がこの時期に新たに登場してくる背景には英国における“adulteration”の一層の広がりが見られる。1¹ いずれにせよ、同辞典が“adulteration”を行為と結果の二つに分けて定義している点の特徴的である。これまで見てきた法律辞典や百科事典の定義は、その行為だけを指すものであった。この点からいえば、同辞典の定義が一番広義のものといえよう。

最後に、日本で刊行された英米の法律辞典を見てみよう。『英法辞典』（1943）では、“adulteration”に関して、「不純物を混入し汚濁せしむること。取引の意思を以て飲食料品・薬品等に不純物を混入して變質せしめ有害となす者は罰せらる。（Food and Drugs (Adulteration) Act, 1928）」という説明がなされている。

『英米法辞典』（1952）では、“adulteration”に「不純化、粗悪化」という訳語が与えられ、「純良又は真正な物（ことに食料品）として一般に販売されることを目的として、劣等又は有害な物質を混入すること」と解説されている。

比較的最近に出版された『英米法辞典』（1991）は、『オックスフォード英語辞典』のように、“adulteration”をいわば行為と結果の二つに分けて、訳語と説明を与えている：

1 粗悪化；有害化；不純物混和 □有害な物、純正でない物または品質の低い物を混入もしくは添加すること。または粗悪もしくは有害な物になることを放置すること。例えば、食品、薬品、化粧品などに添加物を混入したり、肉類、バター、ミルクなどが腐敗するのを放置したり、人体に有害な色素や包装物を利用すること。

2 粗悪品；不純品

以上見てきたように、“adulteration”とは、行為と結果の二つのレベルで混ぜ物をしたり放置したりして物を粗悪なものにすることを意味する広義の用法から、専ら行為のレベルで食品に他の物を混ぜることを意味する狭義の用法まで、幾分幅を持って使用される用語であり、19世紀半ば頃以降はどちらかといえば狭義の用法が中核的な意味を占めるようになってくると整理することができるようである。

本稿においては、この用語を、広義か狭義かどちらか一方に厳密に限定するのではなく、むしろ、狭義の用法を中核的な意味として内包する広義の用法として包括的・柔軟的に捉え、考察していくことにする。つまり、狭義

の意味を中心に、しかし、必要に応じて広義の意味にも言及しながら、その文化史的な変遷を見ていきたいと思う。

なお、本稿では今後、“adulteration”の訳語としては、前述の『英米法辞典』（1991）の1と2の訳語を参考にして、概ね、行為のレベルを指すときにはその中核的な意味と目される不純物混和を、結果のレベルを指すときには粗悪品、不純品を用いることにする。

なお、行為のレベルは、すでにみたように、(1) 混入や添加による粗悪化、有害化、および、(2) 放置等による粗悪化、有害化、に細分が可能である。両者を区別する必要があるときには、前者を混入・添加タイプ、後者を放置タイプと名付けることにする。

2 英国における不純物混和の三期

フレデリック・A・フィルビー（Frederick A. Filby）によれば、20世紀前半までの英国における食品の不純物混和の歴史は、大きく三期に分けられる。1820年、分析化学者フレデリック・アークム（Frederick Accum, 1769-1838）による *A Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons, exhibiting the fraudulent sophistications of Bread, Beer, Wine, Spirituous Liquors, Tea, Coffee, etc., and other articles employed in domestic economy, and methods of detecting them* の出版を歴史的転回点として、それ以前の時期が第一期、それ以後の約一世紀が第二期、残りが第三期である。

第一期は、食品の不純物混和とその検出のいずれの発展もほとんど見られず、両者ともきわめて緩やかに行われていた時代である。

第二期はアークムの本の出版以後、不純物混和が次第に広く国民の関心を引くようになるとともに、不純物混和とその検出の両方ともがたいそう目立つようになる時代である。この時期においては、当初、不純物混和の不法で巧妙なやり口の方が優勢であったが、徐々に分析化学が追いつくとともに、その取り締まりが強化されていくこととなる。

第三期は、フィルビー自身が生きて暮らしていた、彼にとっての現代の時代である。分析化学の発展と取り締まりの強化の結果、第二期の時代を騒がせたひどい不純物混和は姿を消し、それほどひどくない不純物混和は厳しく防止されている時代である（Filby 17-20）。

フィルビーが区分した三期のうち、第一期と第二期はさらに下位区分ができそうである。

そもそも不純物混和は、基本的には、生産者と消費者が一致した自給自足の農村生活には見られず、生産者と消費者の分離が見られる都市生活の現象である。言い換えれば、都市化、商業化が進み、消費者大衆が出現するとともに、食品等の不純物混和の問題もその姿を現すと

いってよい（Burnett 86）。

英国の場合、中世以前の時代に、食品の不純物混和が行われていた形跡はほとんど見あたらないといわれている（Burnett 86-87）。しかし、ノルマン人の征服（1066年）以後の数世紀のうちに、商人や職人の数が次第に増えて都市生活が出現しはじめる。それとともに、パンやエールを中心に不純物混和を規制する法律が定められ（本稿 p. 4を参照）、チョーサー（Geoffrey Chaucer, c.1340-1400）やラングランド（William Langland, ?1330-?1400）などの作品中に不純物混和への言及が見出されるようになるのである。²

続くルネサンス期になると、商業は更に発展し、不純物混和も増大してくる。すでに第1章で見たように、このルネサンスの時期に、今日、不純物混和をあらわす法律用語となっている“adulteration”という英語が新たに登場してくるのである。この新たな用語の登場は新たな事態の出現を、すなわち、ルネサンス期英国における不純物混和の一層の広がりや、示唆するものであろう。³

文学作品にもそれは反映されている。われわれはこの時代のシェイクスピア（William Shakespeare, 1564-1616）、ベン・ジョンソン（Ben Jonson, 1572-1637）、ボームントとフレッチャー（Francis Beaumont [1584-1616] and John Fletcher [1579-1625]）等の作家たちの作品中のあちこちに、不純物混和への言及を見出すことができるのである。⁴ とはいえ、その不純物混和が広範に実施されることはなく、それゆえ、大社会問題になることはなかったといえる。

しかし、18世紀後期から産業革命等の影響で都市化が進むにつれて不純食品の横行への非難が高まりをみせ、ジャーナリズム等でも取りあげられるようになってくる。

それゆえ、第一期は少なくとも18世紀前期までと18世紀後期以降に二分することが可能であろう。

同様に、第二期においても、医学専門誌『ランセット』（*Lancet*）や諷刺週刊紙『パンチ』（*Punch, or the London Charivari*）が積極的に不純物混和に反対するキャンペーンを展開し、政府による介入がなされ、法的規制が進展するようになる1850年代以降を一区切りとして、前期と後期に二分することが可能であろう。

以上の時代区分を踏まえて、本稿では主に第一期の後半にあたる18世紀後期から第二期の時代までを取りあげ、英国の不純物混和の文化史を概観していくことにする。これらの時代は、英国における不純物混和の文化史上、もっとも注目すべき時期といえるからである。

3. 18世紀後期から1820年までの時期

(1) コーヒーと茶

17世紀に新しいエキゾチックな飲み物として登場してきたコーヒーや茶は、18世紀になると、それらの飲料

の普及に伴い、問題となってきた不純物混和を規制する法律が制定されるようになる。

1718年に制定されたコーヒーに関する法律は、「コーヒーを炒るときまたその直後に、悪心を抱く者が、それに水やグリースやバターといった類のものを使ってコーヒーの重量を増やし、健康に有害なものにしている」と述べている。そして、その罰金として20ポンドを科すことが定められている (*Britannica* 11th ed.)。

19世紀初頭になると、その罰金も5倍に跳ね上がった。1803年の法律では、焼いたり焦がしたり炒ったりしたエンドウ豆やインゲン豆、それに他の穀物や野菜を、まがいのコーヒー⁵ やココアにする行為に対し、100ポンドの罰金が科せられたのである (*Britannica* 11th ed.)⁶

茶に関しては、1725年に初めて法律が定められ、以下のように規定された。「茶の販売業者や製造業者や染め物業者、あるいは、そういう業者を装う者は、茶のまがいのものをつくったり、不純物を混合してはならないし、そうさせてもいけない、あるいは、茶をカテキュ (*terra japonica*)⁷ や何であれ他の薬剤で品質を変えたり、加工したり、製造してはいけない。また茶以外の他の葉や、何であれ他の成分を混ぜてはいけない。違反した場合は、そのまがいの、あるいは不純物混合の、品質を変えられたり、加工されたり、製造されたり、混ぜ合わされたりした茶、および、何であれ、その茶に加えられたり、その茶に混ぜられたり、使用されたりしたものを没収し、さらに百ポンドの罰金を科す」 (*Bramah Tea* 13; *Britannica* 11th ed.)。

それから6年後、1730-31年に通過した法律は、「リンボクの葉、カンゾウの葉、出がらしの茶葉、あるいは、茶に似せて染められた、他の樹木、灌木、草木の葉」を不純物混和された茶1ポンドにつき10ポンドの罰金を科し、また「同様にカテキュ、砂糖、糖蜜、粘土、ログウッドや他の材料を不純物混和された茶」1ポンドにつき10ポンドの罰金を科すことを規定している (*Britannica* [1950])。1766-67年に通過した法律では、処罰が6ヶ月以上12ヶ月以下の投獄という、さらに重いものになっている (*Britannica* 11th ed.)。

コーヒーにせよ茶にせよ、これらの法律は当時行われていた不純物混和の具体的内容をかいま見せてくれるものとして実に興味深いだけでなく、18世紀前期から後期へと時代が進むにつれて、その処罰が次第に重いものになっていく様は、取り締まりが追いつかず、不純物混和がますます悪化、蔓延していつていることの反映であろう。

(2) 1757-1758年のパンの不純物混和問題

18世紀後期の初め、1757年から1758年の二年間、英国ではパンの不純物混和に対する、これまでになく大きな

抗議が起こり、物議をかもしることになる。

そもそもパンは、西洋において大変古くから不純物混和がなされてきた食品の一つである。大プリニウスの『博物誌』 (*Pliny, Natural History*, 77) によれば、すでに古代ローマでは紀元前2世紀頃にパン屋が出現し、パンの材料となる挽き割り麦を色よく細かにするためにポッツォーリとナポリの中間に位置する“Leucogeo” (「白土の丘」) と呼ばれるところから産出するチョークを混ぜ、パンの量目を増すために豆の粉や家畜の飼料を使用したりして、パンの不純物混和が行われていた (*Pliny* 257, 263)。

英国の場合、古くは中世の時代、ヘンリー2世 (在位1154-89) からはじまってエドワード2世 (在位1307-27) にいたる時代に、パンやエールに関する様々な規制が定められている。例えば、ジョン王 (在位1199-1216) の時代の1203年、アサイズ会議で制定されたパン法 (*Assisa Panis*; *Assize of Bread*) に基づき、パンの規格を遵守するよう国中におふれが出されている。有名なものはヘンリー3世 (在位1216-72) の時代の1266年に定められたパン法とエール法 (*Assisa Cervisie*; *Assize of Ale*)⁸ やルークルム・ピストリス (*Lucrum Pistoris*; *Gain of the* である。これらの法律は、パンとエールの価格、量目、品質を規定し、パン屋やぶどう酒商人、醸造人、肉屋等の不正な行為から庶民を守ることを目的として作られたものであり、食品の不純物混和にも注意を払っている (“Medieval Sourcebook”; Jones 4; Blyth 5-7; Wilson 66-68; *Britannica* 11th ed.)。

パンに関してはこのように早くから規制がはかられていたが、中世の時代、パンに関する主な違反は不純物混和の方ではなく、販売の量目不足であったようである。13個のことを「パン屋の1ダース」 (*baker's dozen*) という言い方が今日残っているが、これはパン屋が量目不足の罰を恐れて1個余分に追加したことに基づく当時の習慣に由来する言い回しである (“baker,” *Century Dictionary*)。

ルネサンスの時代になると、パン屋は漂白剤として明礬を使用するようになり、18世紀以降、その使用量が増加した。人々が白パンを欲しがったからである。伝統的に黒パン (ライ麦などの雑穀のパン) は値段も安く、下層階級の食べ物であった。一方、白パンは最上の小麦粉を使わなければ作ることができず、そういう高価な白パンは裕福な上流階級の食べ物であった。つまり、黒パンを食べることは社会的に劣ることを意味していたわけである。それゆえ、町の住民たちは、北部の町の住民を除いて、皆、白パンにあこがれ、それを熱望したのであった。庶民も購入できる安い白パンを作るためには安い材料、すなわち、二級の小麦粉を使用しなければならなかったが、二級の小麦粉で作ったパンは白くならず、灰色で

重くなった。それを白パンに「改良」するために明礬が使用されたのである。1756年、英国では小麦が不作で、実も小さく、質はずっと悪かった。質の悪い小麦から白パンを作るために、一部のパン屋は明礬を入れすぎたらしい。それがあまりに不味いパンだったので、不純物混和が問題となり、前例のないほど激しい非難を引き起こしたのであった (Wilson 76-78; Drummond and Wilbraham 186-87; Jackson 12-14, 35)。

口火となったのは、1757年に出版された匿名の小冊子 *Poison Detected: or, Frightful Truths* である。⁹ このパンフレットは、当時の茶やワイン、ビール等の不純物混和にも触れているが、¹⁰ 主として注目しているのはパン屋のそれである。パンの中に有害な石灰、チョーク、明礬や納骨堂から集められて作られた骨粉が混ぜられ、その分量はパン全体の6分の1に達すると述べて、パン屋を厳しく非難したのであった (“*Poison Detected*” 296)。

同年に出版されたジェイムズ・マニング (James Manning) によるパンフレット *The Nature of Bread, Honestly and Dishonestly Made* は、ここ7ヶ月のあいだに、生命の糧たるパンの不純物混和が前代未聞のひどい有様になっていると指摘し、その不純物混和の悪化と歩調を合わせて病気や突然死が引き起こされていると警告している。マニングは、一般にパンに混ぜられるものとして、まず6種類の材料を挙げている。豆の粉、チョーク、胡粉、消石灰、明礬、骨灰である。¹¹ 骨灰は、厩肥の山から拾い集められた骨が業者によって脂を抜くために大釜で茹でられ、その後、白い粉になるまで焼かれたものが使用されると説明されている。さらに、これらの材料を混ぜられたパンは便秘を引き起こすので、それをごまかすために、パン屋たちは、パン医者 (Bread Doctors) と呼ばれる、薬剤の知識を持った者たちの手を借りて、下剤のヤラッパ (jalap) を添加するようになったことが指摘されている (“*The Nature of Bread*” 72)。

なお、これら二つのパンフレットが攻撃したのはパン屋だけではない。量目を増やすために小麦粉に相当量のチョークと石灰を混ぜているとして、粗挽き粉売りや粉屋も非難されている。これらの非難にロンドンの消費者たちは驚愕し、大騒ぎをしたのであった。

それに対して、1758年に出版された *Lying Detected: or Some of the Most Frightful Untruths* という本の中で、¹² エマニュエル・コリンズ (Emmanuel Collins) はパン屋が人骨を使っているという非難をおとし話として退けた (Wilson 79)。しかし、パン屋が骨粉や骨灰を混ぜているという話は、何の証拠がないにもかかわらず、その後もずっと信じられ続けて、19世紀の『コミック・オールマナック』(*The Comic Almanack*) やキングズレーの『オールトン・ロック』(Charles Kingsley, *Alton Locke, Tailor and Poet*, 1850) の中にも姿を現すことに

なる。¹³ フィルビーは「骨灰が、ときおり、粗挽き粉売りや自ら粉を挽くパン屋の店内でみつけられた」ために、このような非難が生じたのであろうと述べている。骨灰は「間違いなく使用されたが、小麦粉の中に入れて使用されたのではなく、挽き白のひび割れや孔を塞ぐために使用されたのであった」(Filby 101)。

化学者ヘンリー・ジャクソン (Henry Jackson) も、1858年に *An Essay on Bread* を出版し、パン屋と粉屋を弁護した。後世の公認分析官 (public analyst) の先駆者とも目されるジャクソンは、100軒以上の別々のパン屋から入手したパンを分析した結果、明礬以外の混ぜものは検出されなかったと報告したのである。また、ジャクソンはマニングらが指摘した不純物混和を自ら実験してみた結果、明礬を除いて、パン屋や粗挽き粉売りたちに対する非難は不当なものであると結論づけている。なお、明礬に関しては、ジャクソンはそれが子どもには下剤の働きをすることもありうるということ認め、明礬を使用しても実質上何も利するところがなく、それなしで済まされるものであるゆえに、有益な法律によってパン屋が明礬を使用することを全面的に禁止すべきであると主張している (Filby 96-97; Jackson 7, 14, 25; Wilson 82)。

1758年、実際に英国政府はパンに明礬を使用することを禁止したが、その後も明礬は使用され続けた。19世紀に入り、アークムやアーサー・ヒル・ハッサル (Arthur Hill Hassall, 1817-94) が行った分析や報告は、明礬の使用がむしろより蔓延していることを示すものであった。アークムによればロンドンのパン屋では明礬の使用は一般的であり、ハッサルがロンドンで無作為に購入したパンは全て「完全に純粋、明礬不使用の保証付き」と宣伝されていたが、調べてみると例外なく明礬が混ぜられていたのである (Wilson 25, 81-82, 83)。

(3) スモレットの『ハンフリー・クリンカー』

1757-1758年にパンの不純物混和の問題を取り上げたのはパンフレット類だけではない。18世紀におけるジャーナリズムの勃興で発行されるようになっていた雑誌類、*Critical Review* や *Universal Magazine* においてもそれらのパンフレット類のことが取り上げられ、パンの不純物混和に対する社会の関心が一層喚起されていったのである。

Critical Review は1757年10月号で *Poison Detected: or, Frightful Truths* を、1758年1月号で *The Nature of Bread, Honestly and Dishonestly Made* とパン屋に対する痛烈なアイロニーに満ちたパンフレット *A Modest Apology in Defence of the Bakers: Against a Certain Pamphlet, Called Poison Detected* を、同年5月号で *Poison Detected: or, Frightful Truths* の匿名の著者がパンの不純物混和を繰り返したパンフレット *A*

Dissertation on Adulterated Bread, and the Benefit of Hand-Mills を、それぞれ取りあげている。一方、*Universal Magazine* は1757年12月号で *The Nature of Bread, Honestly and Dishonestly Made* を取りあげている。

パンの不純物混和問題をかかなり積極的に取りあげている *Critical Review* は、不純物混和問題が勃発する前年の1756年に創刊されたばかりの雑誌である。この雑誌の創刊に参加し、1756年から1759年までこの雑誌の編集に関わっていたのが、スモレット (Tobias Smollett, 1721-71) であった (“Critical Review, The”)。この雑誌の編集者時代に彼の注意を引いたパンの不純物混和に関するパンフレット類を通して、この問題に対する意識を強めていったと思われるスモレットは、彼の遺作で代表作の『ハンフリー・クリンカー』(*The Expedition of Humphry Clinker*, 1771) の中に、都会における飲食物の不純物混和の問題を印象深く描き込んでいる。¹⁴

『ハンフリー・クリンカー』はウェールズの地主マシュー・ブランブル (Matthew Bramble) 一行がイングランドとスコットランドを巡る旅行記を書簡体で著した小説である。一行が4月末に温泉町バースに到着後、ブランブルはこの温泉町で行われている不純物混和に対する非難を、ブランブルの友人で留守中の地所の管理を託しているルイス医師 (Dr Lewis) に書き送っている。

(i) バースにおける不純物混和批判

ブランブルがバースの町で非難しているのは、主に飲料である。まず、鉱泉水の汚染が問題とされている。ブランブルは、「ポンプと水槽の構造」から浴場の排水が幾分水槽の中に逆流している、あるいは、逆流しているかもしれないと疑っている (46)。その場合、ポンプ・ルーム (滞在客が鉱泉水を飲む保養会館) において、「汗や垢や頭のふけが、さらには、20人の様々な病気の身体から排出された、様々な種類の厭うべき排出物が混ぜられ、半ゆでにされた、なんとも美味なる飲料を、毎日、飲用者はがぶ飲みしていることになる」(46)。ブランブルは「この汚い混合物」を避けるためにアビィ・グリーン地区の私営温泉場に供給している源泉に頼ることにするが、その味と香りに「何か異常なもの」を感じる (46)。調べてみると、その地区のローマ浴場は大修道院に付属している古い埋葬地におおわれており、どう見てもその鉱泉水はその埋葬地を通して流出していると思われる。結局、「われわれはポンプ・ルームにおいて生ける肉体の煎じ汁を飲み込み、私営浴場で腐敗した骨と屍の濾過物を飲み込んでいる」とブランブルは結論づけ、鉱泉水の使用を断念するのである (46)。

喉の渇きを癒やすために、「より純粋な、すなわち、より有害でないもの」を求めて、ブランブルは水に注目するが、「四方の回りの丘から優れた水の泉が自然に湧

き出ているのに、バースの住民は一般に、硝酸や明礬や他のひどい鉱物が大量しみこんでいるために味もまずく、身体にも有害な、井戸水を使用している」(46)。ミルシャム通りには、「丘から水が僅かながら不安定に供給されているが、その水はサーカス街のおおいのない貯水池に溜められているため、無頼の衆がたんなる気まぐれや残忍さから投げ込むらしい、死んだ犬やネコやネズミ、その他あらゆる種類の汚物で汚染されがちである」(47) といった有様である。

最後に、ブランブルが取りあげるのは酒類である。ブランブルによれば、英国人の中でぶどう酒として通っているものはブドウの汁ではなく、「毒作りの技術においてへまをやらかす愚者どもによって、吐き気を催させる材料から醸造された不純なる混合物」(47) である。にもかかわらず、先祖代々、今も昔も英国人は、味も風味もない、このいまましい呪うべき飲み物によって毒されているし、毒されてきたのであった。人々が飲むエールやジン、リンゴ酒、梨酒、くず物揃いの人造の果実酒全てを、ブランブルは「人類を破滅させるために考案された、地獄の混合物」(47) として嫌悪する。彼がイングランドで「唯一、真正で健康によい飲み物」と認めているのは、「ロンドンのポーター (黒ビール) とウィンチェスターの食卓ビール」である (47)。

ホガース (William Hogarth, 1697-1764) は『ビール横町』(*Beer Street*, 1750-51) と『ジン横町』(*Gin Lane*, 1750-51) という一対の版画で、ジンとビールの二項対立を設定し、イングランド生まれのビールを健全な飲み物として称賛していたが、ブランブルによればそのビールももはや必ずしも健全であるとはいえないことになる。ビールの中のわずか2種類だけが真正で健全な飲み物とされている。ブランブルが設定するのは、「ロンドンのポーター (黒ビール) とウィンチェスターの食卓ビール」という二種類の健全な酒とその他全部の不純な酒という二項対立である。その対立においては、不純な酒類の圧倒的優勢ぶりが印象的である。

結局、バースにおいて、ブランブルは二種類の不純物混和行为を非難していることになる。鉱泉水と水の汚染は、主に放置等による粗悪化、有害化の例として、いわゆる放置タイプを表している。一方、酒類の方はより一般的な、混入や添加による粗悪化、有害化、すなわち、混入・添加タイプの例であり、その蔓延ぶりが強調されている。さらに、興味深いことに、ブランブルの非難は、製造者・販売者・供給者の側からみた不純物混和の3タイプをすべて包含したものともなっている。

一般に不純物混和行为は、不純物の混入・添加の有無を基準として混入・添加と放置の二つのタイプに区別されるのとは別に、製造者・販売者・供給者の観点から大まかに以下の三つのタイプに分類される：(a) 粗悪品

を、ごまかしに気づかぬ客につかませるためのもの、(b) 故意あるいは不注意により、購買者あるいは使用者の健康に有害な成分を加えるもの、(c) 原材料を選んだり、その品物を製造したり取り扱ったりするときに不注意であって、そのために品物が汚染されたり、劣化して粗悪品となり、本来の用途に耐えなくなってしまうもの。これら (a)～(c) の3タイプは厳密に区別されるものではなく、ときには二つあるいは三つのタイプにまたがったり、ボーダーライン上にある場合もありうるが、大まかに捉えるときには便利な分類である。(b) のタイプは、いわゆる混入・添加タイプにかかわるものであり、(a) と (c) のタイプは、場合によっては放置タイプと関連を持ちうるものであるといえる。そして (a) のタイプは専ら経済的動機に基づくが、(b) と (c) のタイプは専ら安全性や衛生に関して不注意であったり、無関心であることから起こりうるもので、従って、必ずしも経済的動機からのみなされるわけではない (*Britannica* [1950])。後に見るように、18世紀後期から19世紀における不純物混和の漸次の隆盛は、おおむね (a) のタイプの隆盛と歩調を合わせているといえてよいであろう。それゆえ、この時期から経済的動機を優先する商業道德の低下が声高に唱えられていくようになるのである。

さて、ブランブルが非難した不純物混和をこの3タイプの観点から見てみるならば、鉱泉水の汚染は安全性や衛生に関して不注意であったり、無関心であることから起こる (c) のタイプに属し、水の汚染の場合も、おおむね、井戸水や貯水池の水を供給・管理する側の同様の不注意、無関心に基づく汚染の放置に起因する (c) のタイプに属しているといえてよいであろう。ただし、貯水池の水の汚染の場合、汚染のそもそもの原因は「無頼の衆」の「たんなる気まぐれや残忍さ」から故意あるいは不注意に投げ込まれたらしい動物の死骸等の汚物である。もし貯水池の水の供給・管理が町の住民自身によるものであるならば、「無頼の衆」は町の住民（供給者）の一部をなすゆえに、彼らの不埒な行為自体が不純物混和行为となり、故意あるいは不注意に使用者の健康に有害な成分を加える (b) のタイプに属することになる。もし貯水池の水が町の当局の供給・管理によるのであれば、貯水池の水の汚染は町の当局の不注意、無関心がその汚染を放置している (c) のタイプに属することになる。厳密に言えば、貯水池の水の汚染の場合、このような曖昧さが存在する。¹⁵

酒類の不純物混和は、「吐き気を催させる材料から醸造された不純なる混合物」や「人類を破滅させるために考案された、地獄の混合物」として、明らかに、故意に購買者あるいは使用者の健康に有害な成分を加える (b) のタイプである。と同時に、そのような「不純なる混合物」や「くず物」の粗悪品をお客につかませようとする

(a) のタイプでもある。すなわち、(b) と (a) の混交、ないしは、(b) と (a) にまたがるものといえてよいであろう。

パースにおけるブランブルの不純物混和批判は、比較的短いもので、特に酒類の不純物混和に関してはどんな混ぜものがなされているのか、具体的に指摘されてもおらず、かなり漠然とした記述に終始している。しかし、その短い記述のなかに不純物混和の主要なタイプ（放置と混入・添加の2タイプ、および (a)～(c) の3タイプ）が網羅され、やがて一行がロンドン到着後に詳述される大都会の不純物混和のいわばイントロダクション的な機能を果たしていると見ることができそうである。パースのような都会の「人々の群がる場所においてはあらゆるものが粗悪化されて (sophisticated)」おり、「われわれが飲み食いするあらゆるものに、われわれの命をねらう罠が仕掛けられている」(47) と、ブランブルは述べているが、その「粗悪化」や「罠」の具体的内容が陳述されるのは、まさにロンドンの場面においてである。

(次号に続く)

注

1 『オックスフォード英語辞典』によれば、“adulteration”の動詞に当たる“adulterate”の初出は16世紀末である。この動詞と同じ意味を持つ英語として“sophisticate”がある。現代では“adulterate”の意味で“sophisticate”を使用するのは幾分稀であるが、歴史的に見れば、“adulterate”よりも“sophisticate”の方がより古くから使われていた語である。ちなみに“sophisticate”の初出は1400年頃である。“adulterate”という語の登場により、“sophisticate”は、“adulterate”を意味する語としては次第に使用されなくなったといえてよいであろう。

なお、形容詞の“adulterate”および“adulterated”の初出はそれぞれ16世紀末と17世紀初頭であり、同様の意味で使用される“sophisticate”および“sophisticated”という形容詞の初出はそれぞれ1400年頃と17世紀初頭である。また、“adulterous”という形容詞は、当初「姦通 (adultery) の」を意味していたが（初出は15世紀後半）、16世紀後半から新たに“adulterate”の意味を有するようになる。

これに関連して、興味深いのは“adulteration”の意味で使用される名詞“sophistication”の用法である。この語の初出は動詞の“sophisticate”と同様、1400年頃であるが、“adulteration”の場合とは反対に、その語義として、最初には行為の結果出来た粗悪品を意味していたが、16世紀にはいると新たにその行為を意味する語義が加わるようになる。

いずれにせよ、新たな用語や用法の登場は、新たな

事態の出現を反映していると思なしてよいであろう。16・17世紀に“adulteration”という用語とその関連語が新たに登場し普及していくのは、ルネサンス期英国におけるadulterationの一層の広がりを示唆するものであろうし、また、より古くから存在していた“sophistication”という名詞に新たな語義が加わり、“sophisticated”いう新たな形容詞が登場してくることも、同様のことが示唆されている。

- 2 ラングランド、『農夫ピアズの夢』(1362, 1377, 1395頃)のBテキストの第3歌「悪徳商人批判」および同第5歌「エールの不純物混和」、チャーサー、『カンタベリー物語』(c. 1387-1400)中の「免罪符売りの話」[ワインの不純物混和]、*The Chester Mystery Cycle*, Play 17: *The Harrowing of Hell*に登場するalewife [ワインやエールの不純物混和]を参照。
- 3 本稿の注1を参照。
- 4 *Shakespeare*の*Henry IV, Part I* (1597-98), II, ivや*The Merry Wives of Windsor* (1600-01), I, iii [ワインの不純物混和]、Ben Jonsonの*Bartholomew Fair* (1614), II, ii, 90-94 [タバコの不純物混和]や*The Alchemist* (1610初演、1612初版), I, iii [タバコの不純物混和]、George Chapmanの*A Humorous Day's Mirth* (1599) [タバコの不純物混和]、BeaumontとFletcherの*The Scornful Lady* (1616), II, iii, 15-22 [タバコの不純物混和]を参照。
- 5 まがいのコーヒーの一種に代用コーヒーがある。代用コーヒーは代用コーヒーとして販売されるのであれば問題はないが、こっそりコーヒーに混ぜられれば不純物混和となる。ちなみに、最初の代用コーヒーが現れるのはロンドン大火(1666年)直後である。カッコウチョロギ(betony)で作られた飲み物で、コーヒーの苦みに馴染めない人々のためのものであった。18世紀に入り、1719年にコーヒーが1ポンド7シリングになると、ボケット(bucket)が登場する。これはサフラスの根皮と砂糖を煎じたもので、後にサループと呼ばれ、茶やコーヒーを買う余裕のない人々に大層愛好され、ロンドンの通りにあまたのサループ屋台が出るほどであった(Ukers 70)。
- 6 のちに、コーヒーやココア商人は、一定の物品税を払うという制約のもとに、そうした豆類やアメリカボウフウを、挽いたり砕いたり粉にしたりせず、本来の姿のままでも、取り扱ってもよいとの許可を与えられた(*Britannica* 11th ed.)。
- 7 カテキュ(terra japonica)は、他の葉をませたために色が薄くなった茶葉や出がらしの茶葉を染めるのに使用されたい。その際、ログウッドも補助として使用された(Filby 55-56)。
- 8 1266年に定められたものは、パン法とエール法を一

つに合わせて、パン・エール法(*Assisa Panis et Cervisie*; Assize of Bread and Ale)と称される。

- 9 このパンフレットの著者名の欄には、ただ「医師である、わが友人」(“my friend a physician”)と記されているだけである。この匿名のパンフレットの著者に関しては、いくつかの推測がなされている。ジョン・ウィルキンソン(John Wilkinson)によるもの、あるいは、ジェイムズ・マニングとピーター・マークム(Peter Markham)の共著かもしれないと考えられることもあるが、フィルビーはこのパンフレットの献辞等から主としてマークムの手になるものと推測している。ドラモンド(J. C. Drummond)とウィルブラム(Anne Wilbraham)はフィルビーの推測に同意し、ウィルソン(Bee Wilson)も著者はマークムであろうと推測している。ジョージ・M・カール(George M. Kahl)はその匿名の著者をマニングであると推測している(Filby 88-89; Drummond and Wilbraham 188; Wilson 78)。
- 10 茶は緑礬で色づけされ、ワインも同様に有害な他の薬剤できれいにされ、ビールには硫酸が混ぜられていることなどが指摘されている(Filby 80)。
- 11 マニングはこの6種類のほかに、「もっと有害なもう一つの材料がある。それは窒息(suffocation)を引き起こす」と述べているが、その材料の名前を明示してはいない。フィルビーやドラモンドらはその有害な材料とは鉛白(white lead)であろうと推察している(Drummond and Wilbraham 188; Filby 85)。
- 12 同書は同年(1758年)に補遺付きの第二版が出版されている(Filby 91)。
- 13 1845年の『コミック・オールマナック』(*The Comic Almanack for 1845*)の“London Improvements”(37)に添えられたジョージ・クルックシャンクの挿絵、および『オールトン・ロック』の第6章を参照。
- 14 スモレットの注意を引いたパンフレット類としては、*Critical Review*と*Universal Review*で取りあげられているパンフレットの他に、Jackson, *An Essay on Bread*; Peter Markham, *Syhoroc: or Considerations on the Ten Ingredients Used in the Adulterations of Bread-Flour and Bread* [London: 1758]が指摘されている(Kahl, 127n21)。
- 15 井戸水の汚染の場合は、このような曖昧さは生じない。もし井戸が自前のものであれば、供給者と使用者が一致し、自らの不注意で汚染水を使用していることになる。もし井戸が町の当局の管理下であれば、町の当局の不注意が町の住民に汚染水を使用させていることになる。いずれにせよ、井戸水の汚染は井戸水の供給者の不注意、無関心に起因する(c)のタイプに属しているといつてよい。

引用文献

* 本稿における引用文の訳は、邦訳があるものは参考にしたが、適宜変更を加えた。

A Concise Law Dictionary. London: Oxford UP, 1983.

“*A Dissertation on Adulterated Bread, and the Benefit of Hand-Mills.*” *Critical Review* 5 (May 1758): 443-45.

“*A Modest Apology in Defence of the Bakers: Against a Certain Pamphlet, Called Poison Detected.*” *Critical Review* 5 (January 1758): 74-75.

Beaumont, Francis and John Fletcher. *The Dramatic Works in the Beaumont and Fletcher Canon*. Ed. Fredson Bowers. Vol. 2. London: Cambridge UP, 1970.

Blyth, Alexander Wynter and Meredith Wynter Blyth. *Foods: Their Composition and Analysis*. London: Griffin, 1909.

Bramah Tea and Coffee Museum Guide and Souvenir Book. London: Brahmah Tea and Coffee Museum, 1997.

Burnett, John. *Plenty and Want: A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day*. 3rd ed. London: Routledge, 1989.

Chapman, George. *The Plays of George Chapman*. Ed. Thomas Marc Parrott. Vol. 1. New York: Russell, 1961.

Chaucer, Geoffrey. *Canterbury Tales*. Ed. A. C. Cawley. 1908. London: Campbell, 1992. [『完訳 カンタベリー物語(中)』。梶井迪夫訳。岩波文庫。岩波書店、1995]

“Critical Review, The.” *The Oxford Companion to English Literature*. 5th ed. 1985.

Drummond, J. C. and Anne Wilbraham. *The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet*. Rev. Dorothy Hollingsworth. New and Revised ed. London: Cape, 1958.

Filby, Frederick A. *A History of Food Adulteration and Analysis*. London: George Allen and Unwin, 1934.

Jackson, H. *An Essay on Bread*. 1758. Vol. 4 from the Mallinckrodt Collection of Food Classics. Reproduced from the Original 1820 Volume. N.p.: n.p., 1966.

Jones, E. Gabriel. *Food Fakes: Ancient and Modern*. London: Institute of Chemistry of Great Britain and Ireland, 1930.

Jonson, Ben. *Bartholomew Fair*. London: Methuen, 1986. ---. *The Alchemist*. London: Methuen, 1987.

Kahrl, George. *Tobias Smollett: Traveler-Novelist*. New York: Octagon, 1968.

Kingsley, Charles. *Alton Locke, Tailor and Poet: An Autobiography*. Oxford: Oxford UP, 1983.

Langland, William. *The Version of Piers Plowman*. Ed. A. V. C. Schmidt. 1978. London: Dent, 1984. [『ウィリアムの見た農夫ピエズの夢』。生地竹郎。1974。篠崎書林、1976]

Pliny. *Natural History*. Trans. H. Backham. Vol. 5. 1950. London: Heineman, 1971. [『プリニウス博物誌:植物篇』。大槻真一郎編。八坂書房、1994; [『プリニウス博物誌』。中野定雄、中野里美、中野美代訳。5th ed. 第2巻。雄山閣、1995]

“Medieval Sourcebook: The Assizes of Bread, Beer, & *Lucrum Pistoris*.” <http://www.fordham.edu/halsall/source/breadbeer.html>. April 6, 2010.

“*Poison Detected: or, Frightful Truths.*” *Critical Review* 4 (October 1757): 296-98.

Shakespeare, William. *The First Part of the History of Henry IV*. Ed. John Dover Wilson. 1921. London: Cambridge UP, 1969.

---. *The Merry Wives of Windsor*. Ed. Arthur Quiller-Couch and John Dover Wilson. 1921. London: Cambridge UP, 1969.

Smollett, Tobias. *The Expedition of Humphry Clinker*. Ed. Lewis M. Knapp. Rev. Paul-Gabriel Brouce. Oxford: Oxford UP, 1984. [『ハンフリー・クリンカー』。長谷安生訳。第1、第2・3巻。出版社名なし、1972-73]

Stroud, F. *The Judicial Dictionary of Words and Phrases Judicially Interpreted*. 1890. Clark, New Jersey: Lawbook Exchange, 2003.

Stroud's Judicial Dictionary of Words and Phrases. 7th ed. London: Sweet, 2006.

The Century Dictionary: An Encyclopedic Lexicon of the English Language. Revised and Enlarged ed. 1889. Tokyo: Meicho-Fukyukai, 1980.

The Chester Mystery Cycle. Ed. R. M. Lumiansky and David Mills. London: Oxford UP, 1974.

The Comic Almanack. Vol. 6. Tokyo: Hon-No-Tomoshia, 1998.

The Encyclopaedia Britannica. 1st ed. Vol. 1. 1771.

The Encyclopaedia Britannica. 2nd ed. Vol. 1. 1778.

The Encyclopaedia Britannica. 3rd ed. Vol. 1. 1797.

The Encyclopaedia Britannica. 8th ed. Vol. 2. 1853.

The Encyclopaedia Britannica. 11th ed. Vol. 1. 1910.

The Encyclopaedia Britannica. Vol. 1. 1950.

“*The Nature of Bread, Honestly and Dishonestly Made.*” *Critical Review* 5 (January 1758): 72-73.

The Oxford English Dictionary. 2nd ed. CD-ROM Version 3.1. 2007.

“To the Proprietors of the *Universal Magazine*.” *Universal*

Magazine 21 (December 1757): 275-76.

Ukers, William H. *All about Coffee*. 2nd ed. 1935.

Mansfield Centre, CT: Martino, 2007. [『オール・アバウト・コーヒー：コーヒー文化の集大成』。UCC 上島珈琲株式会社監訳。ティビーエス・ブリタニカ、1995]

Wilson, Bee. *Swindled: From Poison Sweets to Counterfeit Coffee—The Dark History of the Food Cheats*. 2008.

London: Murray, 2009. [『食品の偽装の歴史』、高儀進訳（白水社、2009）]

『英法辞典』。有斐閣、1943.

『英米法辞典』。有斐閣、1952.

『英米法辞典』。東京大学出版会、1991.

*本稿は平成20・21年度科学研究費補助金 [挑戦的萌芽研究] による研究成果の一部である。