

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 (2)

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

大 嶋 浩*
OSHIMA Hiroshi

前号の続きである。『ハンフリー・クリンカー』(1771) に描き出されたロンドンの不純物混和を分析し、ブランブルによる不純物混和批判はスモレットによる自由放任主義の弊害に対する、いち早い文学的警鐘であることを明らかにした。

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

3. 18世紀後期から1820年までの時期

(3) スモレットの『ハンフリー・クリンカー』

(ii) ロンドンにおける不純物混和批判

ロンドンに到着後、マシュー・ブランブルは、故郷のルイス医師にあてた手紙の中で、ウェールズのブランブル・ホールでの田舎暮らしと「伝染病の中心地」(118)たるロンドンの都会生活の、いわば比較生活論を述べる。その中で、「田舎での隠棲の真正な楽しみ (genuine pleasures) 対「都会の不純な (混ぜもので品質を落とした [adulterate]) 喜び」、あるいは、「田舎の慰安」対「都会の憂愁」、が様々な観点から列挙され(118)、その過程でバースでの非難を遙かにしのぐ不純物混和批判が展開されていくことになる。

ブランブルは、まず、衣・食・住のうち、住と食の問題をとりあげ、続いて、衣の問題の代わりに、人間関係という、更に大きな視野にたつて、都会生活を断罪していく。

(a) 住の問題

住の問題に関しては、ブランブル・ホールの、「肘の伸ばせる、ゆったりとした居住空間」と「綺麗な、淀んでいない、健康的な空気」と騒音に悩まされることのない「清々しい眠り」に対して、ロンドンの「むさ苦しい宿の部屋」と「果てしのない腐敗の障気」と安眠を妨げる、深夜の夜警及び早朝の荷車やエンドウ豆を呼び売りする田舎者のたてる「恐ろしい騒音」が、簡潔に対比されている (118, 119)。しかも、ロンドンの住民が呼吸する「腐敗の障気」は「濃い石炭酸」で和らげられては

いるが、このご自慢の消毒薬でさえ、「田舎暮らしの血色のよい若者」とは対照的な、「都会人の元気のない、血色の悪い容貌」を救うことはできない有様である (118-19)。

ここで言及されている、都会人が暮らす狭い居住空間と不健康な空気、及びそれらがもたらす不健康な顔色は、続く食の問題を読み進むにつれて、その都会人によって食される動物たち (羊や家禽類やウサギ) が飼育される不健康な環境やそれらの不健全な食肉の色ともパラレルをなしていることに、読者は気づかされることになる。同様に、早朝の荷車や呼び売りする田舎者の存在は、たんに都会の喧噪と安眠妨害の問題だけでなく、往来を頻繁に行き来する様々な車とあまたの呼び売り人の一例を示しているものとして、それらの交通量の多い往来で呼び売りされる食料品の衛生問題と関連していることにも、読者は気づかされることになるのである。

(b) 食の問題

(1) 飲料

ブランブルが言及する食の問題は、飲料、主食のパン、肉類、魚介類、野菜・果実類、卵・乳製品と多岐にわたる。ブランブル・ホールで消費される飲食料は、その大部分が地所から供給される自給自足のものであり、新鮮な天然もので、安全かつ純正で、栄養も風味も富んでいる。一方、ロンドンで購入・入手される飲食料は、粗悪で、風味も栄養もすっかり落ちた、まがい物である。ブランブルは、そのようなまがい物をヒューモラスにアイロニーを効かせて「ロンドンの珍味」(122)と称し、カタログのように列挙しながら、都会における不純物混和の有様と蔓延ぶりをかなり詳細に暴露していく。

まず取りあげられるのは、バースでも槍玉にあげられ

ていた飲料の問題である。

ブランブル・ホールでは、岩からほとぼしり出る、「純粹で水晶のように透明な、汚れなき清水」、自家製のモルトから自家醸造した泡立つ飲料（ビールやエール）、自前の果樹園が供給してくれるリンゴ酒、信頼のできる取引先によって輸入された自家用の最上のクラレット（ボルドー産赤ワイン）を享受できる（118）。

一方、ロンドン市民が「天下一の良水」とほめそやしている飲料水は、バースの鉱泉水や飲料水に負けず劣らず、ひどい代物で、あらゆる種類の汚れに晒された開放導水管が供給する、吐き気を催させる水、ないしは、ロンドンのウエストミンスター汚物で充満したテムズ河の水である（119）。その河の水の内容物は、人糞は言うに及ばず、手工業等で使用された薬物、鉱物、毒物が全て含まれ、ロンドン及びその周辺のあらゆる洗濯桶、下水溝等の汚物が混じっている（119）。

ここでブランブルが言及しているテムズ河の汚染は、工業化の進行とともにロンドンの人口が飛躍的に増大したこと、及び上・中流層の間に普及した水洗トイレが既存の下水道につながれたことが主な原因となって、19世紀前半に急速に悪化していき、19世紀中葉、1858年夏の「大臭気」（Great Stink）でその頂点を迎えることになる。その年の夏、猛烈な悪臭のために河沿いの裁判所や議会の審議に支障が出る事態にまでいたったのである。しかしながら19世紀の幕開けとなる1800年には、鮭がこの河を遡るのをなお見ることができたと言われており、18世紀までテムズ河の汚染はそれほど深刻なものではなかったらしい（「Drains and Sewers」）。とはいえ、産業革命が胎動し始めた1770年頃、¹すでにテムズ河の汚染は、このブランブルの指摘から、着実に進行中であることが窺えるようである。

なお、英国において水質汚染問題への関心が高まるのは19世紀に入ってからである。例えば、ロンドンでシンプソン（James Simpson, 1799-1869）によって緩速濾過（slow-sand filtration）が開始されるのは1829年まで待たねばならない（「水」）。こうした状況を視野に入れると、ブランブルによるバースやロンドンの飲料水批判は、水質汚染問題をいち早く取り上げたものとして注目に値しよう。

さて、ブランブルによれば、ロンドンで出される食卓ビールはホップもモルトも入っていない、気の抜けた代物で、喉の渇きを鎮め、消化を促進するというよりも嘔吐の作用を促進するのにずっと適した飲み物である。²

ロンドンで売られているワインはといえば、リンゴ酒、蒸留酒、リンボクの液汁が混ぜられた、粗悪で不味い偽物でしかない。100ガロンのポートワインには5ガロンの真正のワインしか入っておらず、しかもその真正のワインでさえ、オポルト（ポルトガルのポートワイン産業

の中心地・輸出港）の商人によって醸造され、混ぜ物を入れられた代物であったという例を、ブランブルは報告している。すでに原産地で不純物混和されたものが、更にロンドンで不純物混和されていたわけであり、二重に不純物混和がなされていたことになる。ブランブルのように、信頼のできる取引先から直接フランス産ワイン（クラレット）を取り寄せるのでなければ、このような二重の不純物混和を避けることはできないであろう。

そもそもワインの不純物混和は、パンの場合と同様、大層古い歴史を有している。すでに古代ギリシア・ローマではワインの不純物混和が広く行われており、それを取り締まる特別の検査官が任命されていたという。（*Britannica*; Baskerville 136）。また、ギリシアのCanthareというワイン商人は、新しいワインに熟成の風味を添加するやり方にとっても長けており、その技が大変見事だったので、「Canthareと同じほど巧みな」という言い方が生まれた、と伝えられている（Blyth 4; “Food Adulteration in Early Times”）。³ローマの風刺詩人マルティアリス（*Martial* [Marcus Valerius Martialis], c.40-103/4）の『警句集』（*Epigrams*, 84/5-102/3）を繙けば、「ファレルヌスのワインをだいなしにすること、カンパーニアのワインにきわめて有害なものを混ぜるのは悪事だ」という不純物混和に対する苦言が見出される（*Tatler* 259; 「マルティアリス」; *Martial* 41）。

ローマの博物誌家大プリニウスも、その『博物誌』（77）の中で、アロエを混ぜて風味と色合いをごまかしたり、何らかの色素を使って色を加えたり、ブドウの蔓やオーク材の灰、海水などで処理したりした様々なワインに言及し（IV, 233, 265-73）、当時における混ぜ物の蔓延ぶりとその混ぜ物の有害さを、以下のように指摘している：

実際今日ではわが国の貴族といえども決して純粋なブドウ酒を味わってはいない。わが国の商業道徳は全く地に墜ちたので、ブドウ酒の銘柄だけが売られていて、ブドウ酒は醸造用の大桶に注ぎ込まれるやいなや混ぜ物をされてしまう。（VI, 437）

幾種類かのブドウ酒を混合したものは何人にとっても有害である。もっとも健康によいブドウ酒は、それがブドウ液の状態にある間に何も加えられなかったもので、そしてそれを入れた器もピッチに触れたりしなかったものがよい。大理石とか石膏とか石灰などを用いて処理されたブドウ酒については、どんなに強壮な人でも、それに触れることを怖れないような人があるだろうか。だから海水を用いてつくられたブドウ酒はとくに胃、筋肉、膀胱などに有害である。樹脂で風味を付けたブドウ酒は胃が冷える人

に有効だが、熟したブドウ液同様、嘔吐しがちな人にはよくない、と考えられている。それは濃縮したブドウ酒 [サバ] でも干しブドウ酒でも同じである。新しいブドウ酒も樹脂で風味をつけたものは誰にとってもよくない。それは頭痛やめまいを引き起こす。……他の物を加えずにピッチだけで風味をつけたブドウ酒は害が少ない。しかしピッチは樹脂を焼いて生じた液にほかならないことを忘れてはならない。(VI, 445)

英国の場合、早い例としては中世のチョーサーの『カンタベリー物語』(c. 1387-1400)の「免罪符売りの話」の中に、ロンドンのフィッシュ・ストリートやチープサイドで売られている、大層悪酔いを引き起こすスペイン産ワインの不純物混和の例が見出せる。また、中世末期の聖史劇ヤルネサンス期のシェイクスピアの史劇『ヘンリー4世、第一部』(1597-98)と喜劇『ウィンザーの陽気な女房たち』(1600-01)においてもワインの不純物混和への言及がなされている(1H4, 2.4.120-23; Wiv. 1.3.14-1[]). チョーサーの例はワインに別の種類のワインを混ぜるといふものである。一方、シェイクスピアの例は酸っぱくなったワインに石膏を混ぜるといふもので、これは大プリニウスがアフリカ産のワインになされている不純物混和の例として挙げているものと同一である(IV, 265)。チョーサーの例であれ、シェイクスピアの例であれ、いずれも古代ギリシア・ローマ以来の比較的素朴なやり方が依然として行われ、踏襲されていると言つてよいであろう。

しかし18世紀になると、化学薬品を駆使した、より巧妙で悪質な不純物混和が広く行われるようになってくる。すでに見たように、マニングが*The Nature of Bread, Honestly and Dishonestly Made* (1757)の中で、「パン医者」(Bread Doctors)と呼ばれる、薬剤の知識を持った者たちのパンの不純物混和への関与を指摘していたが、⁴ 早くも18世紀初頭のアン女王の時代(1702-14)に、アディソン(Joseph Addison, 1672-1719)は『タトラー』(Tatler)の第131号(1710年2月9日)⁵において、以下のように、「化学薬品の技師」(Chymical Operators [sic])が行う不純物混和を告発し、ロンドン市民たちに警告を発している：

この都市[ロンドン]には、化学薬品の技師の協同団体のようなものが存在する。彼らは自分たちの秘密を守るために人目を避けて、地下の穴倉、洞窟、暗い引込んだ所で仕事をしている。これら地下の錬金術師たち(Subterranean Philosophers)は、日々、酒類を変容させることに従事し、魔法の薬剤と呪文の力によって、ロンドンの街路の真下で、フランス

の丘や谷の最高の産物を産出している。彼らはリンボクからボルドーを絞だし、リングからシャンパンを抽出する。⁶ ウェルギリウスは、あの注目すべき予言の中で

「熟しゆくブドウは、あらゆる茨の上に垂れるであろう」⁷

と述べているが、北方の生け垣農園をブドウ園に変えることを可能にする、この技術のことをほのめかしていたようだ。これらの熟練者たちは、お互い同士、ワイン醸造家(Wine-Brewers)という名前で知られており、女王陛下の税関に対してだけでなく、⁸ 陛下のよき臣下たちの身体に対しても大いなる害を与えていると思われる。(Tatler 260-61)

或るワイン商人の証言によれば、これらのワイン醸造家たちは国民の舌をすっかり損なってしまったので、本物のフランス産ワインを売ろうとしても、それがフランス産ワインだとは誰も信じることができなくなっているという。かのワイン醸造家たちがフランス産ワインと称して売っている代物とは、味が違っていただけからである(Tatler 260)。

さらに続けてアディソンは、当時のワイン醸造家たちの熟達した技の実験も報告している。ロンドンのぶどう酒商の中で筆頭の色づけ名人 Tom Tintoret という名で通っている人物は、染料の入った小瓶を使って、グラス一杯の真水を、大層美しいブルゴーニュの白ワインから、完全なるラングドックワイン、エルミタージュワイン、濃いボンタックワインにみごとに変えていった。また、有名な Harry Sippet が使用する「イングランド産ボルドーの精髓」と目される「真つ黒な薬剤」を舐めたネコは、じきに痙攣を起こして、危うく命を落としかけたのであった(Tatler 262-63)。

このアディソンの記事の中で、証言者として言及されているワイン商人とは、ロンドンのワイン商 Thomas Brooke あるいは John Hillier であろうと推察されている(Tatler 260n2)。両商人ともアディソンとスティールの友人であった。彼らは、1711年をとおして、他の輸入業者たちの不純物混和されたワインに注意を呼びかけ、彼ら自身が仕入れた純正なワインがどこで入手できるかを知らせる、広告キャンペーンを精力的に展開していたらしい(Spectator 353n4)。スティールは『スペクテイター』(Spectator; 1711年創刊の日刊紙)第362号(1712年4月25日)において、両商人を、「本物の芳醇なワインを輸入し、それが個人の家庭の食卓や正直な連中が集うクラブに出される前に、小売り商人たちによって不純物混和されないように取りはからってきた」善良なる市民として称賛し、人々の食の安全と健康に尽くしたその功績ゆえに、両商人は「全市民をあげての引き立てと感謝に値

する」と述べている (*Spectator* 354-55)。

残念ながら、これらのキャンペーンや『スペクテイター』の訴えは効を奏さなかったらしい。両商人のワインは売れ残り、両商人は1712年の夏までには破産してしまった。⁹ この例が示すように、個人やメディアによるキャンペーンだけでは、日常行われている飲食料品の不純物混和を阻止することは難しい。そのキャンペーンが、消費者は言うに及ばず、国や政府を動かし、実効力を備えた法的規制が整備・強化されなければ、不純物混和の取り締まりは覚束ないと言えよう。スティールはこの記事の中で、有害になりうる不純物混和を行う者たちを「人間の生命をもてあそぶ者」と呼んで非難し、彼らの「不正及び残忍さ」(*Spectator* 355) に対する厳しい法的取り締まりの必要を訴えている。しかし英国において、本格的に飲食料品の不純物混和を取り締まる法律が整備・強化されるのは、さらに1世紀半あまりを経たヴィクトリア朝中期になるまで待たねばならないのである。

ブランブルによるポートワインの不純物混和に関する報告と関連して、18世紀英国のワイン事情の一端を物語る、興味深い事例が見出せる。ロッド・フィリップスによれば、18世紀のイングランドでポートワインに関する詐欺的行為が明るみに出てそのワインの売り上げが急激に落ち込んだとき、その事態に驚きあわてたポルトガル政府はワイン産業の規制に踏み出した、という。ポルトガル政府はポートワインが製造される地域を正確に線引きしただけでなく、ワインの色や風味を変えるために添加物を使用することを禁止し、さらにはドーロ地方でのニワトコの実の栽培を禁止さえしたのである。それらの実がポートワイン（ポルトガル北部ドーロ地方産ワイン）の色付けに使用されていたからであった (*Phillips* 32)。

(2) パン

ブランブルがウェールズの田舎の地所で食するのは、「自家所有の製粉所で挽かれた、自家製の小麦で作られ、自家所有のオーブンで焼かれた、美味で滋養に富む」パンである (118-19)。一方、彼がロンドンで食するパンは、「チョーク、明礬、骨灰が混ぜられたペーストで、味は不味く、身体にとって極めて有害な」代物である (120)。ブランブルの指摘するところでは、「善良なる人々はこの不純物混和を知らないわけではないが、健康によいパンよりもそのパンの方を好む。なぜなら、そのパンの方が粗挽き小麦のパンよりも白いからである。このようにして、彼らは彼らの味覚と健康を、さらには彼らの幼い子供たちの命を、過てる見た目の、極めてばかげた満足のために、犠牲にしている。そして粉屋やパン屋はその商売で生きていくためには、彼らと彼らの家族に毒を与えざるを得ない」有様である (120)。

ブランブルの指摘は、スモレットが『クリティカル・レビュー』誌の編集をしていた時代の1757-1758年に物議をかもしたパンの不純物混和を想起させる。添加物として明礬だけでなくチョークや骨灰も挙げられている点から言えば、どうやらスモレットは当時ヘンリー・ジャクソンが報告した事柄よりもジェイムズ・マニングが指摘した事柄の方を支持し、踏襲しているようである。¹⁰

より興味深いのは、ジャクソンも指摘していた庶民の白パン嗜好である。ジャクソンによれば、庶民は無知ゆえにパンの白さをパンの純正さの唯一の印であると思い、白パンの方を好む。一方、パン屋もそうした消費者の好みを満足させて儲けるためには明礬を混ぜて白いパンを作らざるを得ない。この場合、パンの白さは「パン屋の誇りプライドであるだけでなく購買者の誇り」でもあり、その過てる誇りゆえに、製造販売業者と消費者双方にその不純物混和の責任があることになる (*Jackson* 13)。

ところが、ブランブルによれば、庶民はもはや無知ではない。ブランブルがロンドンで観察しているのは、1757-1758年のパンの不純物混和問題以後のロンドン庶民の姿、すなわち、その物議をかもした不純物問題を通してパン屋や粉屋が行う不純物混和を既に承知しているロンドンの庶民の姿にほかならない。いち早くジャクソンはパンを白くするために用いられる明礬は子供には下剤の働きをすることもありうるとして、明礬の使用を禁止する法律の制定を訴え、実際に英国政府は1758年にパンに明礬を使用することを禁止したが、その禁止は実効力を持たず、その後も明礬は使用され続けた。¹¹ ブランブルも指摘しているように、もっぱら白パンでなければ、パンが売れなかったのがその一因である。そうした不純物混和に気づいていながら、ロンドン庶民は大層愚かにも過てる見た目だけを満足させて、パン屋に明礬を混ぜざるを得なくさせている。

この場合、消費者は「最も簡単なステイタス・シンボル」(川北 112, 125) である白パンへのあこがれによって精神的に盲目にされた愚かしい俗物(スノップ)と化し、製造販売業者に劣らず、いや、製造販売業者以上に、不純物混和に対して責任を負うべき存在と化していることになる。この俗物根性は、ロンドンという大都会に暮らす人々の心的態度や価値観を示唆するものであり、18世紀から19世紀にかけて次第に道徳的偏狭さを帯びながら、広く英国社会全体に浸透し、時代のエトスと化していくこととなる「尊敬リスペクトされること」崇拝の具体的相関物と見なしてよいであろう。

英国における不純物混和批判を通時的に概観するならば、消費者はそれまで、アディソンやスティールによるワインの不純物混和批判に典型的に見られるように、専ら騙される無知な被害者として位置づけられていたとってよいであろう。その点からいえば、ジャクソンによる

消費者批判は消費者側の責任をはじめて明確に取り上げたものと言えそうであるが、それでも消費者は依然として不純物混和に対して無知な勘違いをしている存在として捉えられている。パンフレットや雑誌等を通じて大きな物議をかもした1757-1758年のパンの不純物混和問題を経験した後の時代に発表された『ハンフリー・クリンカー』では、ロンドン市民は広く行われているパンの不純物混和についてもはや無知ではなく、そのことを多かれ少なかれ承知している存在と見なされている。消費者に関して言えば、ブランブルの批判が示唆するように、たんに不純物混和を知らせるだけでは不十分である。消費者個人の心的態度や価値観、さらには消費者階層を取り巻く社会や時代のエトスといったものが、不純物混和問題に大きく関わってくる。ここでブランブルが行っている消費者批判は、ジャクソンによるその批判をさらに推し進めて、真に賢い消費者とは何かという重要で根本的な問いをわれわれ読者に投げかけるものとして注目に値する。¹²

(3) 肉類

ブランブル・ホールの食卓で供されるのは、「香りのよい牧草で育てられ、その汁気と香りでは鹿肉に劣らない5歳の羊」と、「母牛のミルクだけで太らせ、お皿を肉汁で満たす美味なる子牛」(119)である。そして家禽類は「寝るとき以外は閉じ込められることを知らない」ものたちが納屋の戸口から持ってこられ、ウサギは「駆け回ってハーハー息を切らしている」、生きの良いものがウサギ小屋から調達される(119)。さらに、「沼地からとりたての狩猟の獲物」と「搾乳場の残滓」で太らされた豚から作られた「ハムやベーコン」が供される(119)。

一方、ロンドンのセント・ジェイムズ市場の羊は、「羊でもなければ子羊でもなく、その中間の代物。リンカーンとエセックスの雑草のはびこった沼沢地で草をたらふく詰め込まれ、青白く粗末で嫌な臭いがする」(121)。子牛は「繰り返して血を抜きとられたり、その他の悪質な技術を用いて漂白されてしまい、その体には一滴の液汁も残っておらず」、「あらゆる風味も栄養も味もなくなっている」(120-21)。家禽類はといえば、「鳥小屋の中でそれだけ早く太らせる為に腸を縫い合わせるといった悪名高いやり方によって引き起こされた熱病の結果、その肉はすっかり腐っている」(121)。ウサギは「家禽屋の地下室で飼育されているが、そこは風通しも悪く、運動できる余地もないため、その肉はさぞかし身が引き締まり、風味も良いに違いない」(121)。ロンドンでは狩猟の獲物は「どうしても入手不可能」で、豚は「馬肉や醸造所の麦芽かすで飼育されている」(121)。

(4) 魚介類

ブランブル・ホールでは、魚介類は全て新鮮な天然物。川魚(マスやサケ)は「川から獲って来られて身を躍らせ」、海の魚(ニシン等)は「獲られて4時間で食することができる」。そして牡蠣は「原産地のバンク」から直送されてくる(119)。

片や、ロンドンで手に入る魚は、この暑い天候の中、「陸上を60、70、80、100マイルと運ばれてくる」代物である(121)。そして、「本物のコルチェスター産牡蠣が、時折海水に洗われる瀝青採掘場の中で育てられている。ロンドンの放蕩者たちに絶賛されているその緑色は、その淀んで悪臭を放つ水の表面に浮かびあがる硫酸性の浮き泡によって着色されたものである」と言って間違いのないと思われる(121)。

(4) 野菜・果物類

サラダ用野菜と根菜類と香味野菜(sallads, roots, and pot-herbs)は、ブランブル・ホールの「菜園が申し分なく多量に作り出し」(119)、そのキャベツ、カリフラワー、アスパラガスはコヴェント・ガーデンで売られている物よりずっと風味が優れている(121)。そしてデザートの実果は、「毎日、木からもぎたてのもの」が供される(119)。

一方、ロンドンでは、「半ペニー銅貨を入れて野菜を煮てその色を改良している」(121)。ロンドン市民の命を危険にさらしてさえも、色をこのように「改良」(improvement)しないと、それらの野菜は価値をもたないものとなる。しかも、人工の土壌で栽培されるので肥やし風味がしない(121)。

コヴェント・ガーデンは「よい果物を提供しているが、その果物はいつも少数の巨万の富を持った個人たちによって、途方もない値段で買い占められている。その結果、その市場のくず以外、ほとんど何も一般大衆には手に入らない。しかもそれが大層汚い手で配給されていて、嫌悪の情なくしては見られない」(121-22)。「汚い、二輪の手押し車を引いている粗野な女が、彼女の商う果物を、つばできれいにしている。サクランボは「セント・ジャイルズの行商人の汚い、おそらく潰瘍にかかった口の中で転がされたり濡らされたりした」代物である。「イチゴと呼ばれている、青白い、汚染されたマッシュ[どろどろにすりつぶしたもの]」は、「ゴミのへばりついたかごからかごへ20回もべとべとした手で移し替えられて汚されたあげく、最も質の悪い小麦粉で濃くされてクリームまがいのものになった最低の品質のミルクとともに提供」される(122)。

(5) 卵・乳製品類

ブランブル・ホールの搾乳場は、「ネクターのような

甘美なミルクとクリームを溢れさせ、それらから上等なカード（凝乳）とチーズがふんだんに作られる」（119）。

ロンドンのミルクは、イチゴのところで触れたように、「最も質の悪い小麦粉で濃くされてクリームまがいのものになった最低の品質」のものである。しかも、そのミルクそれ自体が、「しなびたキャベツの葉っぱと酸っぱいビールかすの産物で、熱湯を混ぜて品質を落とし、すりつぶされたカタツムリで泡立てられ、ふたのない手桶に入れて通りを運ばれ、戸口や窓から投げ捨てられたゆすぎ水や歩行者たちのつばや鼻汁やかぎ煙草や、泥運び車のこぼれ物や駅伝乗り合い馬車〔大型4輪馬車〕が跳ねかけた物や、悪ガキによって戯れに投げ込まれたゴミやくず、計りますのなかにこぼされた幼児のよだれ……、牛乳売り娘（milk-maid）という立派な名前を持つ……自堕落女の纏うぼろ着から落ちる害虫〔のみやしらみ〕に、さらされて」いる、実に「ありがたい混合物（precious mixture）」でしかない（122）。

ロンドンのバターは、「ろうそく用脂〔獣脂〕と台所の残り物」で作られた、「獣脂性の、腐りかけた臭い塊」にすぎず、「新鮮な卵」とは「スコットランドとフランスからの輸入もの」である（122）。

以上、ブランブルが行っている、ウェールズの田舎暮らしとロンドンの都会生活の飲食物に関する比較をやや詳しく見てきたが、彼が列挙している「ロンドンの珍味」のうち、ロンドンの劣悪な飲料水や腐っている家禽類や魚類、緑色のコルチェスター産牡蠣、汚れた果物などは、不純物混和行為のうち、放置タイプの典型例として、また、混ぜものをされたワインやパン、銅を使って着色された野菜などは混入・添加タイプの例として、さらには、混ぜ物をされた上に、取扱いがずさんなミルクなどは混入・添加タイプと放置タイプの融合したものとして、各々、読者にとってとりわけ目を惹くものとなっている。しかし、その他のものも、飼育の仕方や取扱い方等が不適切なため、その品質が多かれ少なかれ粗悪化、有害化している。その意味において、ブランブルが列挙している「ロンドンの珍味」は全て不純物混和の例と見なして差しつかえないであろう。

英国の文学作品において不純物混和が取り上げられる場合、そのほとんどが不純物混和の事例にごく簡単に触れる程度であり、その域を超えるものはおそらくほとんど無いといってよい。チャーサーやラングランド以来、その傾向は変わらない。中世にはワインやエール、パンの事例が主であったが、ルネサンス以降になると、それらに、砂糖や紅茶、コーヒー、そして「コロブスの交換」によってもたらされたタバコやチョコレート等が加わり、¹³ 時代が下るに従って、言及される不純物混和の飲食物品の種類が次第に増えてはいくものの、一文学作品で言及される不純物混和の事例は一、二種類が大半で、

多くても数種類にとどまる。不純物混和が大きな社会問題へと発展していく19世紀においても、不純物混和への言及が見出せる文学作品の数こそ増えるものの、一文学作品で取り上げられる不純物混和は多くて数種類の事例に限られ、しかもごく簡単な言及にとどまることは変わらない。

しかし、『ハンフリー・クリンカー』において、ブランブルによって批判されているロンドンの不純物混和は、その事例の種類が多岐にわたり、しかも、部分的にかなり詳細にわたっている点で、特筆に値する。このロンドンの不純物混和批判に加え、ブランブルがバースの温泉町で飲料に関するやや詳細な不純物混和批判をすでに行っていたことを想起するならば、『ハンフリー・クリンカー』で言及されている不純物混和は、その種類と詳細さの点で、英国の文学史上、群を抜いていると言ってよいであろう。

(c) 生活・活動

ブランブルによるロンドン批判は、居住空間や飲食物品といった物質面（物質的・身体的満足）の比較から、さらに、人間関係や交際といった精神面（精神的満足）の比較へと展開していく。

ブランブル・ホールでの隠棲生活は、「早寝し、太陽と共に起きる」、心身ともに極めて健康的なものである（119）。天候が悪く、屋外にでることができないときには、室内で読書、お喋り、ビリヤード、トランプ、バックギャモン等の娯楽に興じる。屋外では、「農場を管理し、改良（improvement）計画を実行し、その結果にこの上ない喜びを感じる」とともに、ブランブルの「保護のもとで借地農たちが繁栄し」、彼が「提供する雇用によって貧民たちが快適に暮らす」のを見るのを喜ぶ（119）。ブランブルが田舎で交わる人々は、「彼が心を開くことのできる、一人ないし二人の分別ある友人」であり、その友人より劣るが、「その高潔さゆえに彼が重んじる何人かの人たち」、さらに、彼に「私心なき愛着」を抱いている、「正直な使用人たちや信頼できる扶養家族たち」である（119）。

一方、ロンドンでは、ブランブルは「一日の遊興に疲れ切って、落ち着きなく、真夜中に床につき」、騒々しい夜警に安眠を妨害されたあげく、田舎からの荷車や呼び売り人のたてる早朝の騒音にいたたまれず、朝の5時にはベッドから飛び出す（120）。

ロンドンで会う人々は皆、「利益や野心の計画（schemes of interest or ambition）にあまりに没頭していて感情や友情に残された余地がない」（123）。古くからの知人の何人かにおいてさえ、「それらの計画と追求が、かつての絆の名残をすっかり消し去り、会話は党派

的な論争と偏狭な口論に墮し、社交的な交際は形式的な訪問とトランプ遊びに墮してしまっている」（123）。たまたま面白い奇人を拾い上げても、「大抵心底は詐欺師かスパイか狂人」であり、取引をする相手は皆、「仕事で人を出し抜こう」と努力する輩である。「借用という言い方で物を請い、見知らぬ人からの分捕り品で生活する怠惰な物乞いたち」が人を食いものにす。ロンドンの商売人たちには「良心」がなく、友人たちには「愛情」がなく、被扶養者たちには「忠誠心・誠実さ(fidelity)」がない（123）。

結局、ブランブルの見るところ、「良心」や「愛情」や「誠実さ」を喪失して、ひたすら個人的な「利益や野心の計画」の追究に没頭する都会人の心的態度こそが問題だということになる。都会における物質面の墮落、すなわち、飲食物の墮落（不純物混和）は、都会人の私利や野心の結果であり、言い換えれば、彼らの精神面の墮落、すなわち、人間性の墮落の現れに他ならない。

ブランブルの人間観察によれば、大抵の人間は、元来、「虚栄や野心や子供じみた好奇心」に誘惑されるものであるが、それらは「人々の群がる盛り場」でしか満足させられない（118）。しかし、そうした満足の過程において、「彼らの感覚器官はゆがめられ、真に純正で優秀であるもの」への好みをことごとく習慣的に失ってしまう」（118）。このようにして、ロンドンの都会人は、「田舎の隠棲の真正な楽しみ」よりも「都会の不純な〔混ぜもので品質を落とした〕喜び」の方を好むようになる。彼らは、適正な判断力と感覚（感受性）——オースティン（Jane Austen, 1775-1817）流に言えば、分別と多感（sense and sensibility）、より一般的に言えば、知性と感性——という人間性の重要な二面が麻痺した人たちなのである。

不純物混和が人間性の墮落によって引き起こされているのであれば、その人間性を改良すれば、その不純物混和は阻止できることになる。その意味では、このブランブルによる比較生活論の中で、「改良」（improvement）は一つの重要なキーワードをなす。すでに見たように、ロンドンで実行されている改良の一例として、半ペニー銅貨を使って野菜の色を「改良」することが痛烈な皮肉を込めて言及されていたが、真に求められているのは、そのような物質的改良を実行する主体たる人間の精神的改良の方なのである。¹⁴

このような文脈からいえば、ウェールズの地主ブランブル自身によって田舎の所領内で実行されている「改良」は、ある意味において、大都会で行われている「改良」とは対照的なものとして、注目に値する。

そもそも18世紀において地主が行う改良といえば、風景式庭園やピクチャレスク庭園の流行にみられる庭園の改良、及び農業革命に伴う農業改良が主要なものと言っ

てよい（水谷 247）。「農場を管理し、改良計画を実行」しているブランブルは、後者の農業改良に従事している、いわゆる「改良地主」（improving landlord）であったといえる。英国の農業改良はこうした改良地主からその借地農へとよい実例が伝えられていくことによって進められたのであった（Cootes 41-44）。

英国の農業革命は、新しい改良された農法、いわゆるノーフォーク農法（Norfolk husbandry；耕地におけるカブ栽培）の急速な普及の過程に他ならないといわれるが、その農法の成立過程は二つの段階に分けられる。第一の段階は、タウンゼンド（Charles, Lord Townshend, 1674-1738）を先駆とする大規模な散播・中耕のカブ栽培がノーフォークの北西部に一般化した1730-1760年に至る時期であり、第二の段階はクック（Thomas Coke, 1st Earl of Leicester, 1754-1842）を先駆とする条播・中耕のカブ栽培がノーフォークに一般化した1790年頃以降の時期である。このようにして成立したノーフォーク農法は以後、半世紀の間に急速にイングランド全域に広まっていった（飯沼『農業革命論』120-21）。

『ハンフリー・クリンカー』の出版は1771年であり、その時代背景は1770年頃と推察される。¹⁵ ちょうどノーフォーク農法の第一段階と第二段階の中間の時期にあたるといえる。当時、創意に富む改良地主たちが行った農業の実験、改良の結果は著述家によって記述され、盛んに出版されていた。（飯沼『農業革命論』99）。

例えば、最初期の改良地主の一人で、四犁刀の犁を考案し、馬力中耕農法を発明したジェスロー・タル（Jethro Tull, 1674-1741）は、多年に渡る実験の成果を、自ら、*Specimen of a Work on Horse-Hoeing Husbandry*（1731）というパンフレットにまとめたが、そのパンフレットの反響の大きさに後押しされて、1733年には『馬力中耕農法』（*Horse Hoeing Husbandry*）という本を刊行し、彼の研究成果をいっそう完全な形で発表した。彼は、さらにその後、その補遺を刊行してもいる（飯沼『農業革命の研究』166-69）。また、当時における最も有名な農学者で「ノーフォーク農法の大宣伝家」であったアーサー・ヤング（Arthur Young, 1741-1820）が刊行した『南部旅行記』（*A Six Weeks Tour through Southern Counties of England and Wales*, 1768；第二版 1769）は、ノーフォーク農法の実践と原理をノーフォーク州以外の公衆にはじめて広く知らしめるものであった（飯沼『農業革命の研究』301-02）。

こうした時代風潮を背景として、ウェールズの地主ブランブルも、直営農場を経営し、農業改良を実践する「改良地主」に設定されているのであろう。ブランブルがどのような改良を行っているのか、具体的には述べられていないが、その「結果」に満足しているところから判断して、おそらくヤングが最良のものと考え、普及に

努めたノーフォーク農法（飯沼『農業革命論』123）を志向するものであったと推察される。だとするならば、その「改良計画」には、ヤング自身が認めていたように、負の側面を伴う危険性があったことになる。

ジョージ3世（在位1760-1820）の時代に、英国の人口はほぼ二倍にふくれあがる。英国における農業改良は、急速に成長する人口を養わなければならないという緊急の必要性に応じるといって一面をもち、ノーフォーク農法による農業生産力の増大はイギリス農業が時代に遅れないためには必要なことではあった。しかし、そのために貧しい人たちが苦痛を被る事態が生じた。ノーフォーク農法の普及には、囲い込みと大規模な合理的で資本主義的経営が随伴したからである。開放耕地や共有地や荒蕪地が生け垣などによって囲い込まれて農場に変えられ、農村における3分制度（大地主、大借地農、農業労働者）が次第に確立されていった。このようにして、中世以来の「団体主義的」な村落は破壊されて、個人主義的に自由な資本制大農経営を行うことができる大面積の私有地を前提とした「個人主義的」な農場が作り出されていったのである。（Cootes 41；飯沼『農業革命論』125-26, 129-33）

共有地や荒蕪地で自分の家畜に草を食べさせる権利を喪失したことは貧しい村民には大きな痛手であり、土地を失った貧民の間には反エンクロージャー暴動が起りさえした。ヤングは、囲い込みや農耕を完成へと向かわせる改良を否定することはなかったが、晩年に向かうに従い、囲い込みがもたらす下層階級の窮迫の現状を目の当たりにするようになって次第にその現状を憂えるようになっていく。1801年には「囲い込み法案の20のうち19までが貧民に害を及ぼしている」として、貧しい農業労働者の生活の保障の必要性を訴え、大地主が土地所有権を奪われた人々の面倒を見るためにもっと大きな努力を払うべきであると彼は主張するようになるのである。（Cootes 45-47；飯沼『農業革命論』125-26, 134-39）。

ブランブルの言葉を信じるならば、彼が実行した「改良計画」はよい「結果」をもたらし、そしてそのよい実例が、彼の「保護のもと」、彼の借地農に伝えられて、借地農たちは「繁栄」したということになるであろう。また、貧民たちに関しても、彼はいわゆるノブレス・オブリージュ（noblesse oblige）を果たし、きちんと貧民たちの面倒を見て「雇用」を提供し、彼らが「快適に暮らす」ことが出来るようにしているということになる。¹⁶ そうであれば、まさにブランブルは晩年のヤングが望んでいたような改良地主であったと言えよう。

要は、農業改良が生み出すプラス面とマイナス面との間の調和をいかに図るかということであろう。それはまた、いかに社会福祉を充実させていくかという問題とも深く関わっている。しかし時代思潮は、アダム・スミス

（Adam Smith, 1723-90）が説く「自由放任主義」（laissez-faire）の経済原理をバックボーン的理念の一つとしてもつ自由主義（Liberalism）の思想が優位を占めつつあった。スミスは、主著『国富論』（*The Wealth of Nations*, 1776）において、個々人が各々その利益を追求していけば、ついにそれらのことごとくは神の「見えざる手」（Smith 197）に導かれて全体的調和を生み、個人の無限な放任はやがて社会全体の福祉を結果すると主張したが、晩年のヤングが主張した大地主がなすべき努力と貧しい農業労働者の生活の保障の必要性は自由放任主義に対する一つの批判と解せよう。『ハンフリー・クリンカー』の出版は『国富論』のそれより5年ほど、そしてヤングの批判より30年ほど、先だつ。改良地主としてのブランブルの姿は、一面において、晩年のヤングの理想的な地主像を先取りに実現しているものとして、台頭しつつある自由放任主義に対するいち早い批判となりうるものを含んでいると言ってよいであろう。

自由放任主義ないし自由主義の思想に対するスモレットの批判ということになれば、農村で進行中の改良（農業改良）においてよりも、むしろ都会で進行中の改良（飲食物の不純物混和）において、より明瞭な批判を読者は見出すであろう。ブランブルは、すでに見てきたように、ロンドンで行われている様々な不純物混和を列挙していたが、その末尾において、以下のような皮肉に満ちたコメントを吐露している：

さて、これらの極悪行為[不純物混和行為]はすべて、警察または民事の条令の条文にほんの少しだけ注意を払えば、改善されるかもしれないのに、ロンドンの賢明なる愛国者たちは、あらゆる規制（regulation）は自由（liberty）と矛盾する、そして各人は皆、何の抑制も受けずに各自のやり方で暮らしていくべきである、ということに決めてしまっています。いや、彼らには今私が述べてきた生活妨害¹⁷によって心乱されるほどの分別もないので、……彼ら自身の汚染の泥沼の中でのたうちまわっても平気なのでありましょう。（123）

この一節は、『国富論』が出版される以前に、ロンドンではすでに自由放任主義が優位を占め、その地歩を固めつつあったことを雄弁に物語っているものとして興味深いと同時に、「賢明なる愛国者たち」という表現に痛烈なアイロニーを込めて、その愛国者らが支持する自由放任主義を厳しく批判しているものとして印象的である。

ブランブルは不純物混和という「極悪行為」や「生活妨害」に対する自由放任主義を「分別もない」愚行として非難していたが、自由放任主義の原理をバックボーンとしてもつ自由主義は、その後19世紀前半に隆盛をきわ

め、英国の世界的発展とともにまさに「世紀の福音」として信奉され、英国のみならずフランス、その他の国々にも迎え入れられていくことになる。しかし、やがて英国では19世紀半ば頃から自由主義に対する批判が有力になってくる。先述したように、ヴィクトリア朝中期になってようやく本格的に不純物混和を取り締まる法的規制が整備・強化されていくのも、そうした流れを反映していると言ってよい。こうした大きな流れを背景に眺めてみると、『ハンフリー・クリンカー』におけるロンドンの不純物混和批判は、自由主義の弊害に対する、いち早い文学的警鐘として、社会思想史的にも注目に値しよう。

以上見てきたように、スモレットがブランブルの口を通して批判したバース及びロンドンの都会という消費社会で行われている不純物混和の描出は、その種類と詳細さの点で、英国の文学史上、特筆に値するだけではない。その批判は、不純物混和を行う商売人だけでなく、そうした商品を購入する消費者の問題をも含み、さらには、その背後にある時代や社会のエトスにまで及ぶ、じつに広い視野に立ったものとなっている。都会における飲食物の不純物混和の事例を列挙するに留まらず、不純物混和という物質面の墮落を、都会人の精神の墮落、すなわち、人間性の墮落の現れとして分析し、その墮落行為の主体たる人間精神の改良を、その精神の背後に控える「尊敬されうること」崇拝や自由放任主義という、次第に台頭・浸透しつつある社会・時代精神まで視野に入れていち早く主張した点に、スモレットの慧眼が窺えよう。

大方の当時の読者もその後の読者も、『ハンフリー・クリンカー』に描き出された不純物混和を、小説という虚構の作品の中で多分に誇張して描かれているものとして受け止め、この小説の出版によって不純物混和が大きな社会問題となることはなかったようである。その後も、とりわけ自由放任主義が幅をきかせて何ら有効な法的規制がなされることもなく、ますます不純物混和は蔓延していくことになる。やがて19世紀に入り、アークムの本が出版されることによって、スモレットによる「喜劇的歪曲」と思われていた不純物混和の多くが実際には真実であることを知って、人々は驚愕したのであった(Wilson 5)。

(次号に続く)

注

- 『ハンフリー・クリンカー』が出版されたのは1771年である。この作品の執筆時期ははっきりしないが、およそ1766年から1770年までであろうと推測されている(Smollett viii)。作品中に、バースの「円形広場」(The Circus) やロンドンの「ブラックフライアーズの橋」への言及がある。前者は1754年に着工し、1768年に完成している。後者は1760年に着工し、1769年に馬車が開通している。これらのことを勘案すると、この小説の時代背景は執筆上梓の時期と同時代の1770年頃と考えてよいであろう(Smollett 34, 87, 362n[Page 120])。
- ブランブルはビールの不純物混和の具体例を述べてはいない。しかし、ジャクソンによれば、18世紀中葉、ビールの泡立ちをよくするために緑礬(copperas, green vitriol)や塩鉄(salt of iron, salt of steel)が混ぜられていた。また、時には、「濁ったビール(cloudy beer)」と呼ばれているものを直すために、石灰と硫酸(oil of vitriol)が加えられた(Jackson 34-40)。
- Canthare については、Blyth や新聞記事“Food Adulteration in Early Times”などにごく簡単な記述が見出されるだけで、その情報源がはっきりしない。Canthare への言及がある他の文献も同様である(Cassal 42; Burnett 86)。しかも、プリニウスの『博物誌』にも、ワインに関する百科全書 *The Oxford Companion to Wine*, 2nd ed.にも、Canthare に関する記述は見あたらないようである。Canthare に関しては、さらに調査が必要である。
- 大嶋 53。
- タトラーとは「おしゃべり屋」の意。1709年4月12日から1711年1月2日まで、ステイール(Sir Richard Steel, 1672-1729)がスウィフト(Jonathan Swift, 1667-1745)やアディソンの協力を得て、週3回発行した定期刊行物。当代生活の批判や感想が主な内容である(“*Tatler, The*”)。
- リンボクやリングだけではなく、カブも使用されたらしい。匿名作者の劇 *Injur'd Love, or the Ladies Satisfaction* (1711)には、カブとリンボクから、あらゆるワインを抽出する、粗悪品製造者の巧妙さが述べられている(*Tatler* 261n5)。
- Eclogues*, 4.29. 引用は、『牧歌』中、最も有名な第4歌の、黄金時代の到来とその黄金時代を統治する子供の誕生を予言的な調子でうたった詩の一節からである(*Tatler* 260n2; ウェルギリウス 92, 97-99)。
- 当時、ポルトガルと結んだメシエン条約(1703)の結果、ポルトガルワインはフランスのクラレットや他のワインに課せられていたものよりも3分の1低い課税で輸入されることが認められていた。フランスワインの非課税輸入が女王の承認を得るのは1711年5月17日である(*Tatler* 261n4)。
- もっとも、両商人は明るる年の夏までには、それぞれ、再び独立で商売をはじめている。なお、1712年には両商人に献じられた、ワインの不純物混和に対する風刺パンフレット『いんちきワイン商人、あるいは、悪いワインに対する風刺。どこで良いワインを入手すべきかの案内付。B—ks 及び H—r に捧ぐ。』(*The*

Quack-Vintners; or, a Satyr against Bad Wine: With Directions where to have Good: Inscrub'd to B—ks and H—r) 等も出版されている (*Spectator* 353n4)。

10 大嶋 52-53.

11 Jackson ; 大嶋 53.

12 消費者の問題を考える上で注目すべき事柄の一つとして、消費者によるボイコットがある。すでに見たように、Thomas Brooke と John Hillier、及び『スペクテーター』が行った粗悪なワインに対するキャンペーンは、消費者を巻き込んだボイコットまでには発展しなかった。

消費者による最初のボイコットは、おそらく「ポストン茶会事件」(1773年)であろうと言われている。英国では、1791年に始まり1792年にピークに達した砂糖ボイコットが広く行われたボイコットの最初のものである。これは奴隷制廃止を求めて展開された、西インドの奴隷に作らせた砂糖の不買運動であった。30万人以上の英国人が奴隷の生産した砂糖の使用をやめたとされている (Hochschild 7, 191-98, 226)。

なお、ボイコットという用語自体は、この18世紀にはまだ使用されていなかった。この用語は、この砂糖ボイコットから約一世紀後の1880年にチャールズ・カニンガム・ボイコット (Charles Cunningham Boycott, 1832-97) にちなんで使用されるようになったエポニム (人名由来の語) である (“boycott,” *OED*; “boycott,” *Webster’s New World Dictionary of Eponyms*)。

13 大嶋56n2及び56n4を参照。

14 歴史家 Asa Briggs は1783年から1867年までの時期を「改良の時代」(the age of improvement) と呼んでいる。この時代は産業革命と農業革命が進行し、政治改革も行われ、英国の社会構造が改善・改良を志向して変化していった時代であった。この時代の前半を治めたジョージ3世自身、ウィンザー宮殿内に「フランドル農場」、「ノーフォーク農場」と名付けられた2つの実験農場を営んで農業改良にいそしみ、「農民ジョージ (Farmer George)」とあだ名されている (飯沼『農業革命論』74; Cootes 44)。まさに「改良」はこの時代を要約する一つのキーワードである。

ここで、ロンドンの「改良」を批判し、風刺しているスモレットが真に問題にしているのは、農業や産業等の改良を行う主体たる人間精神の改良である。こうした視点にたつてスモレットが展開した風刺精神は、この「改良の時代」の後半、風刺画家クルックシャンクが挿絵を描いて人気を博した『コミック・オールマナック』(1845) 中の「ロンドンの改良」(“London Improvements”) に受け継がれていくのを、我々は後に見ることになるであろう。

15 本稿の注1を参照。

16 囲い込みの進行によって、すぐさま多数の農民が農村から排除されたわけではない。農業における機械化の進行 (英国農業が真に全般的に機械化されるのは1830年以降である)、及び交通機関の発達、都会における工場制の発展とそれに伴う農村家内工業の徹底的破壊——これらが主要な原因となって、英国において大量の農民離村現象が生じるのは1830年頃からである。

農業の機械化が進んでいなかった1830年以前では、囲い込みの進展とノーフォーク農法の普及は、むしろ農村における雇用を増大したと言われている。下層の農民階級は、工業都市が比較的近くにあった場合には、農村を離れて工場に働きに出ることもあったが、その大部分は、特に南部では、そのまま留まって囲い込まれた地所で雇用される賃金労働者になっていったのである。彼らの賃金は哀れなほど低く、しばしば教区の救貧税のなかから必要最低限のレベルまで補ってもらわなければならないほどであった (Cootes 47; 飯沼 132-33, 138-39)。

それゆえ、この文脈で重要なのは、ブランブルが農民に「雇用」を提供したということではなく、彼が提供した「雇用」は彼らが「快適に暮らす」ことが出来るほど、十分に高い賃金を保証するものであったということである。

17 生活妨害 (nuisance) とは、「一般的には、他人にとって有害、迷惑、不快、不便な行為あるいは状態」をさし、「法的には、こうした行為あるいは状態によって生じた被害、または、その被害についての放擲責任」をさす (“nuisance”)。

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。

Baskerville, Charles, ed. *Municipal Chemistry*. New York: McGraw-Hill, 1911.

Blyth, Alexander Wynter and Meredith Wynter Blyth. *Foods: Their Composition and Analysis*. 6th ed. London: Griffin, 1909.

Briggs, Asa. *The Age of Improvement 1783-1867*. London: Longman, 1979.

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

Cassal, Charles E. “The Adulteration of Food.” *The British Food Journal* 13.3 (March 1911): 41-60.

Chaucer, Geoffrey. *Canterbury Tales*. Ed. A. C. Cawley. 1908. London: Campbell, 1992. [『完訳 カンタベリー

- 物語（中）』。榊井迪夫訳。岩波文庫。岩波書店、1995.]
- Cootes, R. J. *Britain since 1700*. London: Longman, 1968. [『イギリスIV：その人々の歴史』。今井 宏、河村貞枝訳。帝国書院、1981.]
- “Drains and Sewers.” 『ロンドン事典』。大修館、2002.
- 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.
- “Food Adulteration in Early Times.” *Cass City Chronicle* 12 Apr. 1907.
- Hochschild, Adam. *Bury the Chains: Prophets and Rebels in the Fight to Free and Empire's Slaves*. Boston: Houghton, 2005.
- Jackson, H. *An Essay on Bread; the Bakers and Millers are Vindicated from the Aspersions Contained in Two Pamphlets; One Intituled Poison Detected: and the Other, The Nature of Bread Honestly and Dishonestly Made. Proving the Impossibility of Mixing Lime, Chalk, Whiting and Burnt Bones in Bread, without Immediate Discovery. With Plain and Easy Experiments to Discover Alum and Other Admixtures in Bread, Instantly. To Which is Added, an Appendix; Explaining the Vile Practices Committed in Adulterating Wines, Cider, Porter, Punch, Vinegar, and Pickles. With Easy Methods to Detect Such Abuses*. London: Wilkie, 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: Methen, 1987.
- Langland, William. *The Vision 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』。生地竹郎訳。1974。篠崎書林、1976.]
- Martial. *Epigrams*. Trans. Walter C. A. Ker. Vol. I. Cambridge, Massachusetts: Harvard UP, 1979. [『マルティアーリスのエピグラマタ（上）』。藤井 昇訳。慶応義塾大学言語文化研究所、1973.]
- “nuisance.” 『英米法辞典』。東京大学出版会、1991.
- Pliny. *Natural History*. Trans. H. Backham. Vol. IV. 1968. London: Heineman, 1986. [『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.]
- . *Natural History*. Trans. H. Backham. Vol. VI. London: Heineman, 1969. [『プリニウス博物誌：植物薬劑篇』。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.]
- Robinson, Jancis, ed. *The Oxford Companion to Wine*. 2nd ed. Oxford: Oxford UP, 1999.
- 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.
- Smith, Adam. *An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations*. Chicago: Encyclopaedia Britannica, 1952.
- Smollett, Tobias. *The Expedition of Humphry Clinker*. Ed. Lewis M. Knapp. Rev. Paul-Gabriel Broucé. 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.]
- The Oxford English Dictionary*. 2nd ed. CD-ROM Version 3.1. 2007.
- The Spectator*. Ed. Donald F. Bond. Vol. 3. Oxford: Clarendon, 1965.
- “Tatler, The.” 『英米文学辞典』。第3版。研究社、1985.
- The Tatler*. Ed. Donald F. Bond. Vol. 1. Oxford: Clarendon, 1987.
- Webster's New World Dictionary of Eponyms: Common Words from Proper Names*. New York: Webster's New World, 1990.
- 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）]
- 飯沼二郎。『農業革命論』。未来社、1976.
- 。『農業革命の研究』。農村漁村文化協会、1985.
- ウェルギリウス。『牧歌・農耕詩』。河津千代訳。未来社、1984.
- 水谷三公。『英国貴族と近代：持続する統治 1640-1880』。東京大学出版局、1987.
- 大嶋 浩。「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）」『兵庫教育大学研究紀要』37（兵庫教育大学、2010）49-58.
- 川北稔編『世界の食文化 17 イギリス』。農村漁村文化協会、2006.
- 「マルティアーリス」。『古代ローマ人名事典』。ダイアナ・パウダー編。原書房、1994.

「水」, 『イギリス文化事典』, 橋口 稔編, 大修館、
2003.

*本稿は平成20-22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。