

中世ヨーロッパの健康のための事物性格表

—*Tacuinum Sanitatis* の3つの写本の比較—

山 辺 規 子*

1 中世ヨーロッパにおける健康

中世ヨーロッパにおいて、健康とは身体のバランスが取れている状態を意味した。

では、何のバランスが取れていることが健康体なのだろうか。中世ヨーロッパの医学は、古代ギリシア・ローマからイスラーム医学に引き継がれた理論に基づいて、身体を構成している四体液、つまり血液、粘液、(黄)胆汁、黒胆汁のバランスがとれていることを、健康だと考えた。

この四体液は、それぞれ温かいか冷たいか、乾いているか、湿っているかという基準で区別されていた。すなわち、血液は湿にして熱く、粘液は冷たくして湿であり、(黄)胆汁は熱くして乾、黒胆汁は乾にして冷たいと考えられる。人は誰でもこの四体液を身体の中に持っており、どの体液が優越しているかでその人の性質が異なっている。たとえば、血液が多い人はまさに「血の気」が多く、快活な「多血質」である。血液はもっとも望ましい体液ではあるが、あまり血液が多いことが問題とされる場合もあり、この場合には過剰な血を出す「瀉血」という治療がなされた。冷たく湿った粘液が多い人は、よく言えば冷静で悪く言えば鈍感である。温かく乾いている(黄)胆汁が多い人は、粘液質とは正反対に短気で、おこりっぽい。乾いて冷たい黒胆汁が多い人は憂鬱(メランコリー)とされる。

このような温かいか、冷たいか、乾いているか、湿っているかという基準は、事物にも適用された。特に食べ物については、直接的に体液に影響を与えるだけに「温・冷」「乾・湿」の性質、そのレベルが決められていた。

かくして、健康であるためには事物が持っている自然な性格に従い、その事物に欠けているものは補い、過剰なものは排除するか中和させることが必要であり、そのためにもっとも有効なのは、自分の状況に合わせて「温・冷」「乾・湿」の性格を持つ食べ物をうまく食べていくことであるとされた。

食の観点からすれば、西洋の料理は原則として「火を加えること」によって成立するので、事物を温かくすることになる。それだけではない。煮れば「湿」の要素を加え、焼けば「乾」の要素を加えることになり、炒める(揚げる)ことは「湿」「乾」両方の要素を加えることになるのである。つまり、料理法によっても性格は変化するのだが、その場合にも、もともとどのような性格の事物なのかをよく知っておくことは必要である。

そのため、医者は、食べ物が持つ「温・冷」「乾・湿」の性格のレベルを明らかにし、いつ、どこで、どんな人が食べるのがよいのか、さらにそれぞれの食べ物がどのような効能を持つ食べ物であり、どんな点には気をつけねばならないか、どんなものと一緒に食べるのがよいのかを示

*比較文化学専攻 文化史論講座

すことが求められた。中世以降の西洋医学の揺籃の地とされる南イタリアのサレルノの医学校で作られたと言われる『サレルノ健康規則』にも、「医者とは、食べ物として、いかなるものを、いつ、どこで、いかなる分量で、何回与えるかを示さねばならない」と書かれている。健康維持のために、医者にまず求められたのは、よいアドバイスをすることであった。

2 『健康全書』の記述

中世後期ヨーロッパにおいて自分のまわりにある事物の性格は、健康な生活を営める立場にある人々によって認識されることが期待された。既に簡単に紹介をし、ここでまた取り上げようとする『健康全書 *Tacuinum Sanitatis*』は、このような目的のために書かれた書物をもとにしている。*Tacuinum Sanitatis* は、11世紀の東方系キリスト教徒イブン・ブトランという医者が、バグダッドでイスラーム医学を学んで事物の性格を表にしてまとめた『健康表 *Taḳwīm al-ṣiḥha*』がヨーロッパにもたらされて、ラテン語に翻訳されたものである。イブン・ブトランは、事物の性格（グレードをつけて温・冷／湿・乾を示されることが多いが、場所や運動は必ずしもそうではない）、どのようなものを選べばよいか、どのような効用があるか、どのような危険性があるか、どうすればこのような危険性は抑えられるか、どのような人が、いつ、どこで利用するか、といったことを表にして、どんな人でもわかりやすくまとめたのである。

イブン・ブトランと同じ1100年頃にバグダッドからやってきたあるキリスト教徒の医者は、「*Taḳwīm* (*Tacuinum* 表) は、経験に基づき、目標のために簡便ですぐに使える知識を示すやりかたである。これは、今の時代の人々、とりわけ豊かな人々や貴族のためになる。というのは、このような人々は、知識がもたらす結果ばかり求めて、治療の理論や蓋然性にあまり関心を持たないからである。この本は、だから必ず余裕があるような王侯のためのものである」と述べている。¹つまり、表タイプの本は簡単な説明でどうすれば健康になれるかというレベルで、健康のために食べ物を選んだり活動したりして努力する余裕を持っているような人々のためのものだという。とすれば、中世後期のヨーロッパにおいてまさに宮廷文化の花が開いたようなところの王侯や富裕層こそが、その利用者であったとおかしくない。そして、表のかたちで簡略に書かれていたものに、挿絵がついて、王侯にふさわしいものに変化していったことも理解できよう。

現在、『健康全書』には、もとの表のかたちのままの写本と、さまざまな図版がつけられた写本が残されており、特に注目されているのは、14世紀末から15世紀にかけて北イタリアを中心に作成された大きな図版がつけられた装飾写本である。それは、この図版が、ただ単に事物を描いているだけでなく、当時の生活空間の中で表現しているからであり、しばしば中世後期の生活を示すものとして、この図版のみが引用されることも少なくない。特に1975年、L. Cogliati Arano が5つの写本の比較研究を刊行し、同書の英訳が出たことによって広く知られることとなった。²最近では、このうちウィーン写本（Wien, Österreichische Nationalbibliothek codex vindobonensis series nova 2644、以下 W2644と略記）、ローマ写本（*Theatrum Sanitatis*, Roma, Biblioteca Casanatense, ms. 4182. 以下 RC4182と略記）パリ写本2（Paris, Bibliothèque Nationale de France, ms. Latin 9333. 以下 P9333と略記）のファクシミリ版が刊行され、それぞれの写本の全容を知ることが容易になっている。³

ただし、一般的にいえば、あまりにも興味をひく図版が注目されるために、本来の事物の性格を簡単に示している説明文には注目されていない。もともとイブン・ブトランの表は全部で280項目あったのに対して、大きな図版がつけられた装飾写本はせいぜい200あまりの項目しかなく、しかもアラビア語版にはなかったものが追加されていたりするので、そのまま翻訳されたのではないことがわかる。同じ事物の項目の説明についても、植物学者である A.Touwaide がアラビア語版に比べてもさらに簡潔になっていることを指摘している⁴が、各種の装飾写本の記述を比較したものは管見のかぎりではない。

そこで、本稿では、代表的でファクシミリ版があって利用しやすい条件にある W2644、RC4182、P9333の事物の説明のうち、事物の基本的性格、つまりどのレベルで温かいか、冷たいか、湿っているか、乾いているかを比較対照してみたい。

3 3つの装飾写本の来歴

3つの装飾写本の検討結果について明らかにする前に、この3つの写本の成立年代と成立場所について確認しておこう。

まず、*Tacuinum Sanitatis* の装飾写本は、14世紀末から15世紀初めの北イタリア、おそらくミラノかヴェローナの宮廷その付近で作成されたものと推定され、ミラノのヴィスコンティ家に重用されたジョヴァンニーノ・デ・グラッシと関連づけて考えられている。ベルガモ市立図書館に残るジョヴァンニーノのスケッチブックはきわめて写實的であり、*Tacuinum Sanitatis* の画像との関連も指摘されてきた。

ここで取り上げる3つの写本の中でおそらくもっとも古いのではないと思われる W2644は、そもそも *Tacuinum Sanitatis* 研究の端緒となったことから、図版の華麗さからも、数ある *Tacuinum Sanitatis* の写本の中でも、もっとも有名である。この写本には2つの紋章がつけられている。以前は f.3v の紋章はヴェローナのチェルーティ家のものと考えられていたが、最近では、パドヴァのスペローニ家と関連づけて考えられている。1387年にジャンガレアッツォ・ヴィスコンティがヴェローナを征服した後、アルヴァレット・スペローニがヴィスコンティ家から贈与を受けたという記録があり、その後もヴィスコンティの宮廷に何度も呼ばれていることから、おそらくスペローニ家にこの写本が贈られたのではないかとされたのである。⁵しかし、たとえばスペローニ家がこの装飾写本を受け取ったとしても、その後この写本を手に入れたのは f.1v の紋章から、トレント（トリエント）大司教（1390～1419）であったリヒテンシュタインのゲオルクである。彼は1407年にトレントを去ったが、おそらく写本はそのままトレントにあって、1410年ティロル大公フリードリヒが所有する写本目録にみられることになる。このフリードリヒを通して、ハプスブルク家所有となり、ウィーンにもたらされた。19世紀には美術史博物館にあって、1936年以降オーストリア国立図書館の所蔵となったという。美術史の立場からは、W2644の特徴とトレントのフレスコ画、とりわけ鷹の塔にあるフレスコ画との共通性が指摘されており、トレント大司教に関係した装飾写本であることはまちがいのなかろう。⁶まとめていえば、W2644は14世紀末に北イタリアからティロル地方で作成され、存在が確認できる写本である。

このように比較的成立時期、場所が推定できる W2644に対して、RC4182には作成時期を示す情報はまったくなく、図像などの情報から類推するしかない。

この写本の最大の特徴は、W2644にきわめて類似していることである。現存する写本の項目をみると、若干の順序の違いと、W2644の明らかな欠落（2項目のみ、目次にあるが実際の項目がない）を除けばほぼ一致している。図はほぼ同じ大きさ、形の赤い枠組みで描かれ、下段の説明も項目を赤で示し、内容を黒字で示している。個々の図のレイアウトも、ほかの写本と比べるとW2644に似通っている。W2644に比べて、RC4182に描かれる人間は少ないが、RC4182の方が完成度が高いという指摘もあり、おそらくはW2644と同じモデルに基づいて制作されたか、あるいは同一工房によって制作されたかではないかと思われ、ほぼ同時期、あるいはW2644よりも少し後のものとされている。⁷

最後の写本P9333は、19世紀前半には存在していることが確認されたが、なんらかの理由で1848年に一度失われたものとされ、1948年になってO.Pächtによって「再発見」された。しかし、この写本が本格的に研究対象とされるためにはさらに半世紀を必要とし、1976年にCogliati Aranoが比較研究したときにも、このP9333は対象とされなかった。P9333が本格的に取り上げられるようになったのは1990年代以降である。

P9333には、ラテン語と並んで、ドイツ語の説明があり、しかも最後にあまりに長い説明は短くしたということまで書かれている写本である。文字そのものの特徴、装丁の特徴からも、まずドイツ語圏で制作されたとされる。

最初の空白のページの裏には、1474 Attemptio と書かれている。これは、ヴェルテンベルグ伯から公となったエーベルハルト（伯としては5世、公としては1世）のモットーである。1474年という年は、少なくともこの年にこの写本が存在していたことは示すが、この年に制作されたものとはいえない。ただし、1474年にエーベルハルトは、マントヴァ侯女バルバラ・ゴンザーガと結婚しており、北イタリア文化圏との結びつきを考えれば、1474年が一つの注目すべき年であることはまちがいない。

一方、この写本には、ヴェルテンベルク家とヴィテルスバッハ家の紋章が書かれており、これは両家の結びつきを示しているとしてよからう。とすると、これは1434年にヴィッテルスバッハ家の娘と結婚した伯ルートヴィヒ1世（1412–1450）を示していると考えられる。ルートヴィヒ1世はエーベルハルトの父なので、この写本は、この父子の時代、おそらくは15世紀半ばのものであろう。⁸

以上から、W2644は、イタリアとドイツ語圏を結ぶ地域でもっとも早く作成され、それに続く形でRC4182が作成された。この2つから数十年遅れてドイツ語圏で作成されたのがP9333であると考えられる。

4 3つの写本の事物の性格の比較

付表において、W2644、RC4182、P9333の事物の基本的な性格について、温・冷、湿・乾について、どう書かれているかをまとめた。

W2644、P9333においては、一般的には図の下に、図上部にある事物名を再度記し、温・冷、湿・乾の性質とグレードを示す。グレードは基本的に上部に○をつけるかたちのアラビア数字で示される。しかし、中には、グレードがつけられておらず、単に冷・湿という点のみを示している場合もある。また、時には、グレード1の最後か、2の初めとか、2の半ばという表現もあり、

同じグレードでも差を認識している場合もある。また、人によって説が違うことをある。たとえば、動物の心臓は、W2644では「一般的には温2・乾2であるが、人によっては温・湿」と書かれており、P9333では、「一般的には温2・乾2であるが、人によっては温3・湿3」と書かれている。また、おだやかであるという表現もしばしば用いられるが、これに2などといったグレードがつけられている場合、どういうことを意味しているのかははっきりしない。

さて、3つの写本を比較してみると、W2644に「休養」と「性交」、P9333に「湯」「雨水」という項目がないだけで、事項はほぼ一致している。この点でいえば、この3つの写本は、P9333を含めて図版についても、その類似性はすでによく知られており、写本として同じ系列の写本であることがみてとれることは明確である。

ただし、その項目の内容をみていくと、必ずしも一致しているとはいいがたい。3つの写本に共通する項目は200あまりだが、その中で一致していないものを確認すると、90にもおよび、この基本的な性格についてだけでも、半分近くで差異が認められる。この差異の4分の3はRC4182のみが異なるもので、ほかの2つの写本は一致している。3つの写本それぞれに相違点が認められるものが約1割、W2644、P9333のみが異なるものはきわめて少ない。その意味で、項目記述という観点からいえば、P9333は、W2644を忠実に写しているといえるかもしれない。

一方、図版の類似性が指摘されているRC4182であるが、説明文は写したとすればかなり不正確である。相違点についていえば、全ての写本が1つ1つ手作りであり、文字の書き手が必ずしも事物の性格や専門用語に慣れているわけではないことを考えれば、ミスや書き落としてもありえる。実際、多くの相違点はグレードが違ったり、グレードの記述がなかったり、そもそも性質の記述もれであったりする。しかし、70近くの項目で相違があるとすれば、それはむしろ、説明文について、医者か誰かのアドバイスを受けて、独自の立場で事物の性格を書いていった可能性が考えられる。

たとえば、ナスはW2644、P9333では温4湿3となっているのに対して、RC4182は温2・乾2としている。この位置づけは、イブン・ブトランが*Takwim*でしているとおりである。⁹とすれば、意図的に違う内容が書かれたことがありえるといえるだろう。また、ヒソップ草、ミント、ヘンルーダ、ニガハッカはW2644、P9333に比べて低いグレードに、パセリ、バジリコなどは高いグレードに位置づけられており、ハーブの類に相違が目につく。さらに特徴的なのは、鳥類が、W2644、P9333では全て温かく湿っているものとされているのに対して、RC4182ではウズラをのぞいて全て「温かく乾いているもの」とされていることである。ウズラについては温・冷に関する記述がなく、湿っているとされるがグレードは示されていない。おそらくは、鳥類の位置づけが、かなり違う意見を参考にしたものと思われる。さらに、甲殻類にいたっては、W2644、P9333は冷2・湿1としているのに対して、RC4182は温2・乾2でまったく正反対の性質を持つとされている。

このような相違点から、改めてRC4182と、W2644、P9333の関係を見直すことがありえるだろう。

5 最後に

ここでは紙幅の関係もあり、3つの写本の基本的な性質の簡単な比較をおこなったのみである

が、この3つの写本を比較するだけでも、かなり差異があることが確認された。

とすれば、特定の写本の記述から、中世ヨーロッパにおける事物の基本的な性格の位置づけを議論するのは危険であることは明らかである。日本では、ロリウーによる『健康全書』の記述に基づく事物の性格表が紹介されているが、すでに森本英夫氏が指摘しているように、ほかの史料とつきあわせれば、事物の性質の位置づけがかなり違っており¹⁰、さらに多くの史料との比較対照が必要であることはいうまでもない。また、残念ながら、ここでは、『健康全書』に書かれているほかの事物の性質について示すことができなかった。このような点については、別の機会に明らかにしたい。

註

- 1 H. Elkhadem, *Le Taqwim al Sihha(Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlan. Un traité médical du XIe siècle*, Louvann: Peeters, 1990, pp.19-20; Cathleen Hoeniger, “The Illuminated *Tacuinum sanitatis* manuscripts from northern Italy ca.1380-1400; Sources, Patrons, and the Creation of a New Pictorial Genre”, *Visualizing Medieval Medicine and Natural History, 1200-1550*, ed. by Jean A.Givens, Karen M.Reeds, and Alain Touwaide, Aldershot: Ashgate, 2006, p.53.
- 2 L.Cogliati Arano, *Tacuinum Sanitatis*, Milano: Electa Ed,1975(英語版 *The Medieval Health Handbook, Tacuinum Sanitatis*, New York: George Braziller, 1996.)
- 3 *Tacuinum Sanitatis in Medicina*, Österreichische Nationalbibliothek cod. Vind. 2644, Graz: Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, 1986; *Theatrum Sanitatis,-Liber Magistri Ubuchasym de Baldach*, Barcelona: Moleiro Editor, 1999; *Tacuinum Sanitatis* (Bibliothèque nationale de France, Latin 9333) ed. by Alain Touwaide, Eberhard König, and Carlos Miranda Garcia-Tejedor, Barcelona: Moleiro Editor, 2009.

なお、これ以外にも、さまざまなかたちで刊行されているが、詳細は拙稿参照。『『健康全書 *Tacuinum Sanitatis*』研究序論』『奈良女子大学文学部 研究教育年報』創刊号(第1号)、2005年、101-111頁。『*Tacuinum Sanitatis*『健康全書』写本項目対照表』『奈良女子大学大学院人間文化研究科 人間文化研究年報』第21号、2006年、249-261頁。

また、最近明らかになったルガーノのガストロノミー国際図書館所蔵する1531年の写本 *editio princeps* を含めた装飾写本の一覧としては、下記のものがある。

S.Paris Harry, Marie-Christine Daunay and Jules Janick, “The Cucurbitaceae and Solanaceae illustrated in medieval manuscripts known as the *Tacuinum Sanitatis*”, *Annals of Botany*, 103(2009), p.1189, Table 1.

- 4 Alain Touwaide, “Health, disease and therapeutics,” in: *Tacuinum Sanitatis*. cit., chap.3.
- 5 cf. Hoeniger, *op.cit.*, p.61.
- 6 *ibid.*
- 7 Hoeniger, *op.cit.*, pp. 61-62.
- 8 Eberthard König, “The BnF *Tacuinum* from the library of count Eberhard im Bart”, in: *Tacuinum Sanitatis*. cit., chap.4.
- 9 Alain Touwaide, *op. cit.*, p.70, Table 6.

- 10 ブリュノ・ロリウー著、『中世ヨーロッパ 食の生活史』原書房、2003 年、152-156 頁。特に 155 頁の表 6「基本的な性質の強さによる食べ物の分類」。森本英夫『中世フランスの食』駿河台出版社、2004 年、11-16 頁。ただし、ここで引用されているのは食べ物のみであり、『健康全書』にみられる織物などの位置づけは割愛されている。表をみればわかるように、『健康全書』の事項は大半が食べ物であり、その意味では中世における事物の位置づけのかなりのものはこのような引用でもわかるが、これですべてではないことは指摘しておきたい。

表 Tacuinum Sanitatis の3つの写本 (W2644, RC4182, P9333) の比較

Latin	訳	W2644					RC 4182					P 9333				
		Foglio	Complexio				NO.	Complexio				Foglio	Complexio			
			温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾
Elbochasim de Baldach	序文	fol.4r					1					1r				
Fichus	イチジク	fol.4v	1		1		2	1		1		1v	1		1	
Uve	ブドウ	fol.5r	1		2		3	1		2		2r	1		2	
Persica	モモ	fol.5v		2	3		4		2	2		2v		2	3	
Brugna	ブラム	fol.6r		1	2		5		2	2		3r		1	2	
Pira	西洋ナシ	fol.6v	1		2		6		1		2	3v		1	2	
Granata dulcia	甘いザクロ	fol.7r	1		2		7	1		2		4r	1		2	
Granata acetosa	酸っぱいザクロ	fol.7v		*			8		2	1		4v		*		
Citonia	マルメロ	fol.8r		2		2	9		2		2	5r		2		2
Mala dulcis	甘いリング	fol.8v			2		10	2		2		5v			2	
Mala acetosa	酸っぱいリング	fol.9r		2		2	11		2	1		6r		2		2
Armoniacha	アブリコット	fol.9v		2	2		12		2	2		6v		2	2	
Sicomuri	シコモーロ	fol.10r		2		2	13		2		2	7r		2		2
Nespula	西洋カリン	fol.10v		2		2	14		1		2	7v		2		2
Nabach, id est cedrum	ナバック、つまりレモン	fol.11r		2		3	15		2		3	8r		2		3
Cerosa dulcia	甘いサクランボ	fol.11v		2	3		16		1	1fin		8v		2	3	
Cerosa acetosa	酸っぱいサクランボ	fol.12r		3		2	17		1fin	1fin		9r		3		2
Cefalones, id est datili	チェファオーネ、つまりナツメヤシの木	fol.12v		1		2	31		1		2	9v	1			2
Rusuri, id est datili	ルスーリ、つまり(熟し始めた) ナツメヤシ	fol.13r	1			2	32	1			2	10r	1			2
Rutab, id est datilus	ルターブ、つまり(熟した) ナツメヤシ	fol.13v	2		2		33	2		3		10v	2		2	
Nux indie	インド風木の実(ナツメグ)	fol.14r	2		1		18	2		2		11r	2		1	
Carube	イナゴマメ	fol.14v	1			2	19	1			2	11v	1			2
Glandes	ドングリ	fol.15r		2		3	20		2		3	12r		2		3
Iuiube	ナツメ	fol.15v	1		1		21	1		1		12v	1		1	
Nuces	ナッツ	fol.16r	1		2		22	2		3		13r	1		2	
Olive nigre	黒オリーブ	fol.16v	mod			sic	23	mod			sic	13v	mod			sic
Castanee	クリ	fol.17r	1			2	24	1			2	14r	1			2
Avelane	ハシバミ(ヘーゼルナッツ)	fol.17v	3		1		25	2			2	14v	2		1	
Bacha lauri	月桂樹の実	fol.18r	3			3	26	3			3	15r	3			3
Amigdale dulces	甘いアーモンド	fol.18v	2			2	29	2			2	15v	2			2
Citra	レモン	fol.19r		2		3	30		2		3	16r		2		3
Pines	松の実	fol.19v	2			1	28	2			1	17r	2			1
Cetrona	オレンジ オレンジピール	fol.20r		*	*		27		3	3		16v		*	*	
							27	2			2					
Musse	バナナ	fol.20v	2		1		34	2		1		17v	2		1	
Melones dulces	甘いメロン	fol.21r		2	3		35		2	3		18r		2	3	
Melones insipidi	スイカ(味気のないメロン)	fol.21v		2	2(3)		36		3	3		18v		2	2(3)	
Melones indi et palestini	インド及びパレスティナ・メロン	fol.22r		2	2(3)		37		1	1		19r		2	2/3	
Cucurbite	ウリ	fol.22v		2	2		38		2	2		19v		2	2	
Caules onati	キャベツ	fol.23r	1			2	39	1			2	20r	1			2
Cucumeres et citruli	キュウリ	fol.23v		2	2		40		3	3		20v		2	2	
Sinapi	カラシナ	fol.24r	3(4)			3	56	3			3	28v	3			3
Capari	ケッパース	fol.24v	2				42	3			2	21v	2			

Latin	訳	W2644					RC 4182					P 9333				
		Foglio	Complexio				NO.	Complexio				Foglio	Complexio			
			温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾
Pori	西洋ネギ	fol.25r	3			2	44	3			2	22r	3			2
Cepe	タマネギ	fol.25v	4		3	(*)	45	2		3		22v	4		3	
Alea	ニンニク	fol.26r	4			3	45	2			3	23r	4			3
Spargus	アスパラガス	fol.26v	1		1		46	1		1		23v	1		1	
Spinachie	ホウレンソウ	fol.27r		1	1/ mod		47		1			24r		1	1/ mod	
Blete	アマランス	fol.27v	1			1	48	1			1	24v	2		1	
Pastinace	パースニップ (ニンジン)	fol.28r	2		1		49	2		1		25r	2		1	
Tartufule	トリュフ	fol.28v		2	2		50	3		3		25v		2	2	
Lactuce	レタス	fol.29r		2	2		51		3	3		26r		2	2	
Herbe piretri	ペルトラムの葉	fol.29v	1			1	52	1			1	26v	1fine			1fine
Apium	セロリ	fol.30r	1			1	53	1			1	27r	1			1
Eruca	ルッコラ	fol.30v	1		1		54	1		1		27v	1		1	
Nasturtium	ナスタチウム	fol.30v	1		1		54	1		1		27v	1		1	
Ozimum citratum	バジリコ	fol.31r	2			1	55	2			1	28r	2			1
Melongiana	ナス	fol.31v	4		3		41	2			2	21r	4		3	
Aneti	ディル (イノンド・ヒメ ウイキョウ)	fol.32r	2fin/ 3ini			2fin/ 3ini	57	3			3	29r	2fin/ 3ini			2fin/ 3ini
Galenga	コウリョウキョウ (ショウ ガの一種)	fol.32v	3			2	58	3			2	29v	3			2
Ysopus	ヒソップ草 (ハッカの 一種)	fol.33r	3			3	59	2			2	30r	3			3
Maiorana	マジョラム	fol.33v	3			3	60	3			3	30v	3			3
Menta	ミント	fol.34r	3			3	61	2			2	31r	3			3
Petrosillum	パセリ	fol.34v	2			2	62	3			3	31v	2			2
Ruta	ヘンルーダ	fol.35r	3			3	63	2			2	32r	3			3
Enula	オグルマ	fol.35v	3		(2)	2	64	2			2	32v	3		(2)	(2)
Liuiſtichum	レピスチクム、ロベッジ	fol.36r	2			2	65	2			2	33r	2			2
Marubium	ニガハッカ	fol.36v	3			3	66	2			3	33v	3			3
Absintium	ニガヨモギ	fol.37r	1fin/ 2			2	67	1			2	34r	1fin/ 2			2
Salvia	セイジ (サルビア)	fol.37v	1			2	68	1			2	34v	1			2
Roxe	バラ	fol.38r		1		3(2)	69		2		3	35r		1		3(2)
Lilia	ユリ	fol.38v	2			3	70	2			3	35v	2			3
Viole	スミレ	fol.39r		1	2		71		1	2		36r		1	2	
Basilicum curatum	一種のバジリコ	fol.39v	1			2	72		3	2		36v	1			2
Fructus mandragore	マンドラゴラの実	fol.40r		3		2	73		3		2	37r		3		2
Crochus	サフラン (クロッカス)	fol.40v	1			1	74	2			1	37v	1			1
Anisum	アニス	fol.41r	3			3	75	3			3	38r	3			3
Feniculus	ウイキョウ	fol.41v	3(2)			2	76	2			2	38v	3			2
Liquiritia	カンゾウ	fol.42r	*		mod		77	*		mod		39r	*		mod	
Frumentum	コムギ	fol.42v	2		2		78	2		2		39v	2		2	
Amilum	コムギ粉	fol.43r		2		2	79		2	2		40r		2		2
Savich, id est pultes tritici	サヴィッチ、つまりコム ギのカユ	fol.43v	2			2	80	2			2	40v	2			2
Ordium	オオムギ	fol.44r		2		2	81		2		2	42r		2		2
Savich, id est pultes ordei	サヴィッチ、つまりオオ ムギのカユ	fol.44v		2		2	82		2		2	42v		2		2
Aqua ordey	ビール	fol.45r		2		2	83		2		2	43v		2		2
Trij	麺類 (パスタ)	fol.45v	2		2		84	2		2		43v	2		2	

Latin	訳	W2644				RC 4182				P 9333						
		Foglio	Complexio			NO.	Complexio			Foglio	Complexio					
			温	冷	湿		乾	温	冷		湿	乾	温	冷	湿	乾
Rizon	コメ	fol.46r		2		2	85	2			2	44r		2		2
Siligo	冬コムギ (ライムギ)	fol.46v		2		2	86		2		2	44v		2		2
Spelta	スベルトコムギ	fol.47r	*				87	*				45r	mod		mod	
Milium	キビ	fol.47v		1		2	88		1		2	45v		1		2
Panichum	アワ	fol.48r		1		2	89		2		2	46r		1		2
Melita	モロコシ	fol.48v		1		1	90		2		2	46v		1		1
Cicera	ヒヨコマメ	fol.49r	1		¹ (medio)		91	1		1		47r	1		1mid	
Faba	マメ (ソラマメ)	fol.49v		1		2	92		1		2	47v		1		2
Mesch, id est cicerchia	メッシュ、つまりヒラマ メ	fol.50r		2	mod		93		2	mod		48r		2	mod	
Faxioli	サヤインゲン	fol.50v	1		1		94	1		1		48v	1		1	
Napones	カブ	fol.51r	1		² (medio)		96	2		1		50r	1		2mid	
Lupini	ルピナス (ハウチワマ メ)	fol.51v	2			2	98	2			2	50v	2			2
Rafani	ハツカダイコン ワサビ ダイコン	fol.52r	3			2	95	*		*		49r	3			2
Rape	白カブ ダイコン	fol.52v	1		2(3)		97	2		1		49v	1		² fine/ 3mi	
Frumentum elixum	ゆでたコムギ	fol.53r	2		2		99	2		2		51r	2		2	
Triacha	テリアク	fol.53v	*			*	100	*			*	51v	*			*
Estas	夏	fol.54r	3			2	101	2				52r	3			2
Autumpnus	秋	fol.54v		2mod			102	mod				52v		2mod		
Hyemps	冬	fol.55r		3	2		103		*	*		53r		3	2	
Ver	春	fol.55v	*			² (mod)	104			2mod		53v	mod		2	
Passule	干ブドウ	fol.56r	1		1		105	1		1		54r	1		1	
Ficus sice	干イチジク	fol.56v	1			1	106	1			1	54v	1			1
Ventus orientalis	東風	fol.57r	² (mod)				109	*			*	55r	2mod			
Ventus occidentalis	西風	fol.57v				² mod/1	110				2mod	55v				² mod/1
Ventus meridianus	南風	fol.58r	2		1		107	2		2		56r	2		1	
Ventus septentrionalis	北風	fol.58v		3		2	108		3		2	56v		3		2
Lac dulce	甘いミルク	fol.59r	穏やかだが、少し温 かい				111	バランスがとれている か、少し熱い				57r	温かい傾向にあるが おだやか			
Lac acetosum	すっぱいミルク	fol.59v		*	*		112		*	*		57v		*	*	
Caseus recens	生チーズ	fol.60r		*	*		113		*	*		58r		*	*	
Caseus uetus	チーズ	fol.60v		*		*	114	*			*	58v		*		*
Butirum	バター	fol.61r	*		*		115	*		*		59r	*		*	
Lac coagulatum	凝乳	fol.61v		*	*		116		*	*		59v		*	*	
Recocta	リコッタ・チーズ	fol.62r		*	*		117		*	*		60r		*	*	
Sal	塩	fol.62v	2			3	118	1			3	60v	2(3)			3
Panis de simila, id est panis albus	小麦粉のパン、つまり 白パン	fol.63r	2				119	2mod				61r	2mod			
Panis opus	黒パン	fol.63v	2				120	2				61v	2			
Panis azimus	無酵母パン	fol.64r		² (mod)			121		2mod			62r				2mod
Panis milii	キビパン	fol.64v		2		2	122		2		2	62v		2		2

Latin	訳	W2644					RC 4182					P 9333				
		Foglio	Complexio				NO.	Complexio				Foglio	Complexio			
			温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾
Galli	ニワトリ	fol.65r	2			2	123	2			2	63r	2			2
Ova galinacea (vitella)	ニワトリの卵 (黄身)	fol.65v	*		*		124	*		*		63v	*		*	
Ova galinacea (albugo)	ニワトリの卵 (白身)	fol.65v		*	*		124		*	*		63v		*	*	
Ova anserum	ガチョウの卵	fol.66r	mod				125	mod				64r	mod			
Ova perdicum	ヤマウズラの卵	fol.66v	鶏卵より好ましい				126	ニワトリの卵よりも穏やか				64v	ニワトリの卵より熱くてやわらかい			
Puli columbini	小鳩	fol.67r	*		*		127	2			2	65r	*		*	
Perdices	ヤマウズラ	fol.67v	2		mod		128	mod				65v	2		mod	
Qualee	ウズラ	fol.68r	*		*		129			*		66r	*		*	
Faxani	キジ	fol.68v	2		mod		130	*			*	66v	2		mod	
Turtures	キジノト	fol.69r	2		2		131	2			2	67r	2		2	
Anates	アヒル	fol.69v	2		2		132	2			2	67v	2		2	
Anseres	ガチョウ	fol.69v	2		2		132	2			2	67v	2		2	
Pavones	クジャク	fol.70r	2		2		135	2			2	68r	2		2	
Grues	ツル	fol.70v	2			2	133	2			2	68v	3			3
Animalia castrata	去勢動物	fol.71r	去勢されていない動物より冷				134	去勢されていない動物より優れている				69r	去勢していない動物よりも冷たい			
Carnes gazelarum	ガゼルの肉	fol.71v	2			2	136	2			2	69v	2			2
Carnes leporine	ウサギの肉	fol.72r	2			2	137	2			2	70r	2			2
Carnes arientum	去勢していない雄ヒツジ肉	fol.72v	2		2		138	1		1		70v	1		1	
Carnes caprarum rt proprie edorum	ヤギの肉 雄ヤギの肉	fol.73r	1		1		139	2 mod				71r	1		1	
Carnes vitulorum	子牛肉	fol.73v	1		1		140	2 mod				71v	1		1	
Carnes v achine et camelorum	雄牛の肉とラクダの肉	fol.74r	2			2	142	2			2	72r	2			2
Carnes porcine	豚肉	fol.74v		1	2(3)		141	1		1		72v		1		2fine/3in
Carnes salite sicce	塩づけの乾し肉	fol.75r	2			3	143	3			3	73r	2			3
Carnes sufryxe	焼き肉	fol.75v	*			*	144	*			*	73v	*			*
Gelestina	ゼラチン	fol.76r		*		*	145		*		*	74r		*		*
Capita	動物の頭部	fol.76v	2		2		146	2		2		74v	2		2	
Cerebra animalium	動物の脳みそ	fol.77r		2	2		147	2		2		75r		2	2	
Oculi animalium	動物の目	fol.77v	2		2		148	2		2		75v	2		2	
Pedes et tibie	動物の足	fol.78r	2mod				149	2 mod				76r	3 mod			
Corda animalium	動物の心臓	fol.78v	2		(2)	2	150	2		2		76v	2(3)		(3)	2
Ubera	(牛やヒツジ、ヤギなどの) 乳房	fol.79r	2		2		151	2		2		77r	2		2	
Testiculi	動物の睾丸	fol.79v	2		2		152	2		2		77v	2		2	
Epata animalium	動物の肝臓	fol.80r	2		2		153	2		2		78r	2		2	
Splenes	動物の脾臓	fol.80v	2(1)			2(1)	154	2		2		78v	2			2

Latin	訳	W2644					RC 4182					P 9333				
		Foglio	Complexio				NO.	Complexio				Foglio	Complexio			
			温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾
Intestina id est busecha	動物の胃腸	fol.81r		2		2	156		2		2	79r		2		2
Adeps et pinguedo	ラードとベーコン	fol.81v	2		2		155	2		2		79v	2		2	
Pisces recentes	生魚	fol.82r		3	3(2)		157		2	2		80r		3(2)	3(2)	
Pisces saliti	塩漬けの魚	fol.82v	2			2	158	2			2	80v	2			2
Gambari	甲殻類	fol.83r		2	1		160	2			2	81r		2	1	
Pisces infusi in aceto	酢付けの魚（先にゆでたもの）	fol.83v		2		2	159		2		2	81v		2		2
Lamprete	ヤツメウナギ	fol.84r		2	2		161		それほど冷たくない	*		82r		2	2	
Ambra	竜涎香	fol.84v	2			2	162	*			*	82v	2			2
Agrestum	ブドウジュース	fol.85r	(3)	3	(2)	2	163		3		2	83r		3	(2)	2
Acetum	酢	fol.85v		1		3	164		1		2	83v		1		2
Vinum album	白ワイン	fol.86r	2			2	165	2			2	84r	2			2
Vinum vetus odoriferum	香り付けがされている年代物のワイン	fol.86v	2			3	166	2			3	84v	2			
Vinum rebeum grossum	強い赤ワイン	fol.87r	2			2	167	2			2	85r	2			2
Vinum citrinum	レモン色のワイン	fol.87v	2			2	168	2			2	85v	2			2
Aqua salsa	海水	fol.88r	2			2	170	2			2	86r	2			2
Aqua funtium	湧き水（泉の水）	fol.88v		4	4		169	2		2		86v		4	4	
Aqua calida	湯	fol.89r		2	2		172	2mod				欠				
Aqua pluvialis	雨水	fol.89v		4	4		171		2	2		欠				
Nix et glacies	雪と氷	fol.90r		3	3		174		2	2		87r		3	3	
Aqua aliminoxa	ミネラル水（ミョウバンを含んだ水）	fol.90v		3		3	173		2		2	87v		3		3
Oleum amigdolarum	アーモンド・オイル	fol.91r	2mod		1		175	2バラン スがと れている		1		88r	2mod		1	
Oleum Olive	オリーブ・オイル	fol.91v	*		mod		176	mod		3		88v	*		mod	
Çucharum	砂糖	fol.92r	1		2		179	2		2		89r	1		2	
Cana melle	砂糖キビ	fol.92v	*		*		178	2		2		89v	*		*	
Aqua rosacea	バラ水	fol.93r	*		*		177		*		*	90r		*		
Muscus	ジャコウ	fol.93v	2			2	180		*		*	90v	2			2
Camphora	ショウノウ（樟脳）	fol.94r		3		3	182		*		*	91r		3		3
Mel	ハチミツ	fol.94v	2			2	181	*			*	91v	2			2
Siropus acetosus	酸っぱいシロップ	fol.95r	mod		*		183	*	*			92r	mod	f r		
Candele	ロウソク	fol.95v					186					92v				
Venatio terrestris	（陸生動物の）狩り	fol.96r		*		*	184					93r		*		*
Luctatio	剣術	fol.96v					185					93v				
Camere estuales	夏用の部屋	fol.97r		*	mod		187		mod	mod		94r		mod	mod	
Camere hyemales	冬用の部屋	fol.97v	mod				188	mod				94v	mod			
Verecondia	赤面	fol.98r					189					95r				
Ira	激怒	fol.98v					190					95v				
Ebrietas	酩酊	fol.99r					191					96r				
Vomitus	嘔吐	fol.99v					192					96v				
Sompnus	睡眠	fol.100r					194					97r				
Confabulator	おしゃべり	fol.100v					193					97v				

Latin	訳	W2644					RC 4182					P 9333				
		Foglio	Complexio				NO.	Complexio				Foglio	Complexio			
			温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾		温	冷	湿	乾
Confabulationes in sompnis	寝言	fol.101r	_____				195	_____				98r	_____			
Vigils	徹夜	fol.101v	_____				199	_____				98v	_____			
Coytus	性交	欠	_____				196	_____				99r	_____			
Quies	休養	欠	_____				197	_____				99v	_____			
Equitatio	乗馬	fol.102r	_____				198	_____				100r	_____			
Motus	散歩（動くこと）	fol.102v	_____				202	_____				100v	_____			
Cantus	歌	fol.103r	_____				203	_____				101r	_____			
Organare cantum uel sonare	楽器演奏つきの歌	fol.103v	_____				200	_____				101v	_____			
sonare et balare	楽器演奏とダンス	fol.104r	_____				201	_____				102r	_____			
Gaudia	歓喜	fol.104v	_____				204	_____				102v	_____			
Vestis lanea	毛織物	fol.105r	2			2	206	*			*	103r	2			2
Vestis linea	麻織物	fol.105v		2		2	207		3		3	103v		2		2
Vestis de seta	絹織物	fol.106r	2			2	205		3		3	104r	2			2
Avicule et durdū	小鳥とツグミ	fol.106v	2			2	208	2			2	104v	2			2

W2644.P9333は、フォリオのナンバーで示し、RC4182は各ページにつけられているページ数で示した。

*は、グレードを示さずに性質が示されていることを表す。

mod としてあるのは、temperate（おだやかなかたちで）とされていることを示す。sic は siccitate（少し乾いて）を示す。fr は frigiditate（少し冷たくて）を示す。数字とともに書いてある場合にはグレードが示されつつ穏やかとされていることを示す

一、性質が書かれていても、温・冷、湿・乾という基本的な性質をもって示されているわけではないことを示す。

fine はそのグレードの終わり、ini はそのグレードの初めあたりを示す。原文にしたがっている。（ ）で入れているものは、原文において、他にこういう意見もあるというかたちで示されているものを示す。

オレンジについては、RC4182のみ、生オレンジとオレンジピールを分けている。

Pastinace パースニップは、最近の研究書ではニンジンを目指していると考えられている。

鶏卵については、いずれも白身と黄身を分けて、性質を示しているのが、項目としては同一だが、2つに分けて示した。

P9333の cicera は、白いものは湿1、赤みがかったものは湿2、その中間は、湿と乾のあいだだと詳しく書かれている。

W2644と P9333にはさらに酔付けの魚は、先にゆでて6日間酔につけると、冷1湿1になる。と書かれている。

Properties of the Elements in Three Illuminated Manuscripts of *Tacuinum Sanitatis*

—Comparative Studies on *Tacuinum Sanitatis* cod. Vind. 2644, *Theatrum Sanitatis* (Rome, Casanatense 4182) and *Tacuinum Sanitatis* (BnF, Latin 9333) —

Noriko S.Yamabe *

The manuscripts known by the Latin title, *Tacuinum Sanitatis* are translations from *Taḳwīm al-ṣihha* Taḳwīm al-ṣihha written by Ibn-Butlan, eastern Christian doctor who wanted to show natures of elements of life so concisely. In later middle ages, *Tacuinum Sanitatis* were made into illuminated manuscripts in northern Italy or near around. In these manuscripts, the explanations of each reduced. But even then we can get information of the natures of elements which are described by several parameters, i.e. their properties (hot, cold/wet, dry) generally expressed in degrees. Here are shown elements of the most famous illuminated manuscripts of *Tacuinum Sanitatis*, *Tacuinum Sanitatis in medicina*, cod.Vind.2644 of Vienna, *Theatrum Ssanitatis* of Rome (Casanatense 4182) and *Tacuinum Sanitatis Latin 9333* of Paris on table from which it gets clear that there can be found many differences in properties and degrees, especially between Casanatense 4182 and others. The manuscript of Casanatense 4182 might be made with advises of other doctors, even if its pictures have many common points with others. If we want to approach the medieval diet theory more precisely, we should examine many more manuscripts.