

163 ヨーロッパ人を魅了した日本のユリ（2023年5月30日）

19世紀後半から20世紀初頭にかけて、ヨーロッパで日本のユリが人気を集めました。ヨーロッパで日本のユリが注目されたのは、日本がまだ鎖国をしていた19世紀前半に、日本の唯一の対外的な窓口であった長崎の出島でオランダ商館医を務めたシーボルト（1796-1866）が、日本のユリを持ち帰ったことがきっかけでした。1873年に行われたウィーン万国博覧会に日本のユリが出品され、一気に人気が高まりました。畑和助が1889年のパリ万博の際にトロカデロ公園に作った日本庭園の中でも、ユリが展示販売されたのかもしれませんが（※）。ブルボン王家ではフルール・ド・リスが使われ、絵画の中では聖母マリアを象徴するものとして白百合が描かれていますので、ヨーロッパにも古くからユリが存在していたはずですが、なぜ、ヨーロッパで日本のユリが人気になったのでしょうか。

右の写真は、14世紀にロヒール・ファン・デル・ウェイデンが描いた「受胎告知」（ルーブル美術館所蔵）です。絵画の左下に描かれている白い百合は、小ぶりの花です。これは、ヨーロッパ原産のマドンナリリー（学名：*Lolium candidum*）と言われる種類です。



それと比べて、日本のテッポウユリは、大ぶりの花付きです。左の写真は、園芸用に改良された現代のユリですが、おそらく19世紀に日本からヨーロッパへ持ち込まれたユリも、その美しさでヨーロッパの人々を魅了したことでしょう。（ちなみに、フルール・ド・リスは、直訳すると「ユリの花」ですが、実際にはユリではなくアイリスの花だそうです。）



国家の近代化を推し進めていた明治時代（1868-1912）、ユリの球根は、日本にとってヨーロッパとの貿易における主力輸出品の一つでした。日本の国立公文書館アジア歴史センターが、欧米で日本のユリが人気を集めていたことを示す資料を公開しています。ユリの球根の国別輸出個数を示した資料によると、1906（明治39）年に日本から海外へ輸出されたユリの球根の数は、合計約1213万個でした。その内の9割近くはアメリカとイギリスへ出荷され、フランスには、64,010個の球根が輸出されたことが記録されています。ユリの貿易が盛んに行われ、ユリは日本の経済力向上に大きく貢献しました。

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

日本では古くからユリ根（写真右）を食材として使ってきました。日本に自生するユリには、球根が食用に適する種類があります。現在は、ユリ根のほとんどは北海道で生産され、主に関西地方へ出荷されて、高級食材として正月料理や料亭で使われています。ユリ根を生産するには、畑に植え付けるまで3年、畑に植えてから3年で、合計で6年かかります。一度ユリ根を育てた畑は、7年も休ませる必要があり、栽培するのにとても時間がかかります。ユリ根は、炭水化物やたんぱく質のほか、カリウム、葉酸や食物繊維なども含む栄養価の高い食材です。



ユリは、美しい花が人々を魅了してきただけではなく、日本とフランスの交流に一役買った時代があったのです。

※ [156 ジャポニスム時代の日本人庭師一畑和助](#)