



王の菜園へ

“太陽王”ルイ14世が築いた自慢の菜園は
王不在の今も変わらず、ヴェルサイユに広がっている。
300年以上の時を経て、なおそこに存在する意味とは——。
空前の菜園ブームのフランスで、
「王の菜園」「修道院の菜園」「個人宅の菜園」を訪ねた。

町田陽子=文 武田正彦=撮影
Text by Yoko Machida
Photo by Masahiko Takeda



Le Potager du Roi

「王の菜園」は17世紀当初から広さ
も区画もほぼ変わっていない。中央
の貯水池の周りはグラン・カレと呼
ばれ、主に野菜が栽培されている。

リの雜踏を抜け、セー
ス川にかかる橋、ポン・
ド・セーヴルを渡る。緑
が陽光にきらめき、庭付きの邸宅
が増え、小鳥のさえずりに誘われ
なく、その南側に広がるボタジエ。
デュ・ロワ。そし、「王の菜園」である。

ちが目指すのは絢爛豪華な城では
ながら車を走らせる、ヴエルサ
イユはもうすぐ。しかし、今日私た
が陽光にきらめき、庭付きの邸宅
隣にテニスコート三四六個分もの
広大な菜園があり、王不在の今も
なお野菜や果物が栽培されてい
ることを知る人は多くない。芸術
的な剪定がされた美しい果樹園は
一幅の絵のよう。庭師の方がくれ
たもぎたてのプラムを口に入る
と、果肉からジュワッと果汁がこ
ぼれ出し、甘い香りが広がった。

この菜園が作られたのは、今か
ら三〇〇年以上前に遡る。ルイ一
四世が、父・三世の狩猟用の別荘
だつたヴエルサイユに宮殿を建て
た時である。それしても、なぜこ
んな大きな畑を作ったのか。一七
世紀の庭園形成が専門の博士、キ
アラ・サンティニさんに話を聞いた。
「ヴエルサイユ宮殿建造の構想は、
王の居城を新築するレベルを遥か
に超えて、絶対王政の象徴となる
芸術作品を作り出すプロジェクト
でした。それと同時に、フランス

ルイ一四世が 育んだ、 麗しき菜園

の行政を一極に集め中央集権化す
るという巨大なミッションでもあ
り、城壁のない開かれた街を作る
最初の試みでもありました。ボタ
ジエも王の食卓を彩るためだけの
ものではなく、フランス王国は農
業の分野でも最先端にあるという
ことを国民や他国に知らしめよう
とする狙いがあったのです

ボタジエ・デュ・ロワを管理する
ヴエルサイユ国立高等造園学校の
副ディレクター、アントワント・ジ
ヤコブソンさんが補足する。「ルイ
一四世が最初に観察したのが一六
六一年。この時には宮殿建築の構
想があつたといわれます。それか
ら数年後にボタジエの造営を、追
つて宮殿の工事を開始したと推測
されます」。土地が余つて菜園にし
た訳でなく、計画的にこれほどの
規模にしたことがわかる。

この王の菜園を作るにあたつて、
監督に選ばれたのは園芸家のジャ
ン・バティスト・ル・カンティニだ
った。法律を学んだル・カンティニ
だが、イタリア旅行で彼の地の庭
園の美しさに感銘を受け、生涯造
園の世界に没頭した。ということ
は、ヴエルサイユのボタジエはイ
タリア様式なのだろうか。

「ボタジエの歴史は、伝達の歴史
といえます。人類が移動型から定
住型に生活を変えた時に、生きる
ために必要なボタジエは自然発生



的に生まれました。一五世紀、ルネ
サンスの時代になると、イタリア
で果樹園付きのボタジエを備えた
城が建築され始めました。当時の
イタリアは芸術、銀行、大学だけで
なく、庭園文化でも欧洲の中心で
した。でも、イタリアはギリシャか
ら、ギリシャはアラブから伝わつ
た庭園文化を受け継ぎ、自國に適
合させアレンジしてきたのです。
それにル・カンティニはイギリス
やオランダも視察しています」と
サンティニさん。ル・カンティニは
イタリアの地中海的ボタジエと、
北ヨーロッパの菜園スタイルを統
合し、「王の菜園」という独創的な
一大作品を作り出したのだった。
では、この菜園のオリジナリティ
はどんな点にあるのだろう。

ジャコブソンさんが即答した。
「まず、面積の巨大さ。九haという
大きなボタジエはこの時代どこ
にもなかつたですから」
「それと新技術ですね。ル・カンテ
ニは水路を整え、温室を作り、馬
糞と牛糞を使い、分けるなどさま
ざまな試みをしました。王の菜園は
ボタジエ研究所だつたといえる
でしょう。その結果、一二月にアス
パラガスやレタス、六月にイチジク
やメロンなどかなり早い時期の収
穫に成功し、また梨だけで五〇種
もの品種を作り、味も向上させそ
の名を高めました」とサンティニ

さん。その技術はフランス各地に
伝播し、目論見どおり、フランスは
農業のポールポジションをとつた。
晚正式な晩餐をする中
世からの習慣を、ルイ
一四世は大切に守つて
いた（一五世の時代には週一回に
なる）。食事の内容は、ボタージュ
と数種の前菜、その後ローストし
た温かい食事、サラダ、デザート、
フルーツで締めくられた。そ
う王は大食漢ではなかつたが、グ
ルメではあつたようだ。ボタジエ
で採れた早生の野菜やピラミッド
型に盛られた珍しい果物は王の自
由を届けさせたという。ボタジエの
成功は、フランスのガストロノミ
ー文化をも誕生させたのである。

ルイ一四世はボタジエを散歩す
るのが好きだった。宮殿から一〇
鉄門からボタジエに入つた。時に
は剪定の仕方を庭師に教えてもら
つたり、ヴェネツィア総督などの
客人をボタジエに案内することも
あつたそつだ。

ルイ一五世の時代になると、新
監督のもと、温室でパイナップル

の行政を一極に集め中央集権化す
るという巨大なミッションでもあ
り、城壁のない開かれた街を作る
最初の試みでもありました。ボタ
ジエも王の食卓を彩るためだけの
ものではなく、フランス王国は農
業の分野でも最先端にあるという
ことを国民や他国に知らしめよう
とする狙いがあったのです

モダン フレンチで 収穫野菜を

- 1 「ル・コロー」のシェフ、シャンボーランさん。2014年にミシュランの1つ星を獲得。
- 2 ホテルは19世紀後半に流行した水辺の遊び場“ガングット”的跡地に作られ、当時の建物も残されている。天気のいい日はオープンエアなこの建物で軽食が楽しめる。
- 3 近隣の池でとれるウナギをジュネザリエ(ネズ)で焼製。フォアグラのラビオリ、ピーツのソース、桑の実、クルミを添えて。
- 4 ホテル内のもう一つのレストラン「ル・カフェ・デ・ザーティスト」。
- 5 「ル・コロー」のメインダイニング。週末は特に混むので、早めに予約しておきたい。
- 6 トマトの上には野生のホウレンソウやセージの花、ヴェルヴェーヌなどのハーブ。サリエットを煮出したブイヨンをかけて。



1

やコーヒーの木なども栽培された。王というより内向的なルイ・フィリエー・アンワネットの時代には、親しい友人を自分のキッチンに招き、ポタジエで収穫されたコーヒーを自ら入れてもてなすのが好きだったとか。ルイ・フィリエー・アンワネットの時代には予算が削られ、半分が草むらだったという。フランス革命中は分割して貸し出された。そして一八七四年に敷地内に旧ヴェルサイユ国立高等園芸学校が開校(ヴェルサイユ国立高等造園学校の前身)。現在、庭師は九人。二〇二〇年度の野菜の収穫は約三〇t、果物は二五tほど。作業中の庭師のチーフ、フランソワ・グザヴィエ・デルブイさんに話を聞くことができた。

「日本の野菜も作っているんですね。外国の野菜を積極的に取り入れたルイ・フィリエー・アンワネットの時代から流れています。この歴史的な菜園で受け継がれてきた技術を伝えるのが私たちの使命ですが、次世代にどう伝達できるかは難題です。気候変動によって暑すぎて枯れてしまう果樹もあり、日々試行錯誤です。失敗からも学べます。一九世紀後半に実験的に農薬を使ったことで、長年にわたり土が汚染されました。過去は未来を考える手助けをしてくれます。この菜園はノスタルジーで過去を眺めるためのものでは

なく、よりよい未来を作るためにあるのです」

と見ると、畑のなかで熱心に庭師と話しこみでいる男性がいる。今夜夕食をいただく予定のレストランのシェフ、レミー・シャンボーランさんだ。このポタジエの野菜や果物はいくつかのレストランにも卸している。声をかけると、「ここには忘れ去られた昔の野菜や珍しい品種がありますし、野菜を熟成する貯蔵庫などもありますから、庭師の皆さんに教えてもらいたいながらどんな料理を作るかを考えるのが私のチャレンジなんです。さつき今晚の料理に使うハーブを見つけましたから、楽しみにね」と笑った。

ホテル「ル・ゼタン・ド・コロー」は、ヴェルサイユから車で五分のところにあった。画家カミーユ・コローがよく滞在したヴィル・ダヴレーという町。「コローの池」と呼ばれる水辺に面している。この辺りはかつての王の狩猟地だ。

ポタジエ・デュ・ロワの野菜はホテル内の一つ星レストラン「ル・コロー」で提供される。シェフが今日煙で見つけた野菜やハーブがお目に見えした。

「どこでどのように育った素材なのか、それは今、最も関心の高いことですよね。作りたい料理に合わ

せて素材を集めることではなく、素材を考えて。だからうちには大きな冷蔵庫が必要ないのです」

熟したトマトの上には一〇種以上のハーブがちりばめられ、サリエットを煮出したブイヨンをかけて

いたぐる。口に入れるトマトの甘みと酸味、各種ハーブの香りが花火のよう弾けて、余韻が長く残る。野菜料理に目を細めたルイ・フィリエー・アンワネットの気分になって食事を終え、マロニエの葉が風に揺れる音を聞きながら、幸せな眠りについた。



2