

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。

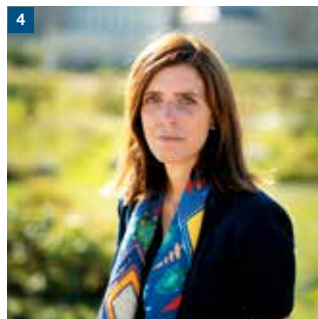
リの雑踏を抜け、セーヌ川にかかる橋、ボン・ド・セーヴルを渡る。緑が陽光にきらめき、庭付きの邸宅が増え、小島のさえずりに誘われながら車を走らせると、ヴェルサイユはもうすぐ。しかし、今日私たちが目指すのは絢爛豪華な城ではなく、その南側に広がるボタジェ・デュ・ロワ。そう、「王の菜園」である。年間七〇〇万人超の観光客を迎えるヴェルサイユ宮殿だが、その隣にテニスコート三四六個分もの広大な菜園があり、王不在の今もなお、野菜や果物が栽培されていることを知る人は多くない。芸術的な剪定がされた美しい果樹園は一幅の絵のよう。庭師の方がくれたもぎたてのブラムを口に入れると、果肉からジュワツと果汁がこぼれ出し、甘い香りが広がった。

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・一三世の狩猟用の別荘だったヴェルサイユに宮殿を建てた時である。それにしても、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。「ヴェ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

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ェ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、庭園文化でも欧州の中心でした。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った庭園文化を受け継ぎ、自国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ェと、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ェは、この時代どこにもなかったですから」「それと新技術ですね。ル・カンティニは水路を整え、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『ボタジェ研究所』だっ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、味も向上させてその名を高めました」とサンティニ

ルイ一四世が 育んだ、 麗しき菜園



- 1 風除けの石造りの壁にはトマトが植えられ、実をつけていた。
- 2 王がヴェルサイユ宮殿からボタジェに入る専用の鉄門。上部にルイのイニシャル「L」が施されている。
- 3 ボタジェ・デュ・ロワを設計した初代監督ル・カンティニの像がボタジェに向かって立っている。
- 4 幼い時からヴェルサイユで働くのが夢だったというイタリア出身のキアラ・サンティニさん。ヴェルサイユ国立高等造園学校の教授。2021年1月に19世紀パリの庭園に関する著書『Adolphe Alphand et la construction du paysage de Paris』を刊行。
- 5 ヴェルサイユ近郊のホテル「レ・ゼタン・ド・コロ」のシェフが仕入れに訪れていた。
- 6 売店では、ボタジェ・デュ・ロワのオリジナルジュースや蜂蜜などが販売されている。写真はルバーブのネクター。土曜日には野菜も販売され、行列ができるほどの人気。
- 7 日本から送られた種（たね）で京野菜も作られている。質茂茄子、京人参、壬生菜など。青森のリンゴもある。
- 8 色とりどりの果物と野菜。庭師はそれぞれの専門分野で仕事をしている。ボタジェは1991年から一般公開され、見学可。

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。ボタジェ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知りしめようとする狙いがあったのです」

ボタジェ・デュ・ロワを管理するヴェルサイユ国立高等造園学校の副ディレクター、アントワヌ・ジャコブソンさんが補足する。「ルイ一四世が最初に視察したのが一六六一年。この時には宮殿建築の構想があったといわれます。それから数年後にボタジェの造営を、追って宮殿の工事を開始したと推測されます」。土地が余っ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っ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、ヴェルサイユのボタジェはイタリア様式なのだろうか。

「ボタジェの歴史は、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ェは自然発生

さん。その技術はフランス各地に伝播し、目撃しており、フランスは農業のポールポジションをとった。

毎 晩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っていた（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、フルーツで締めくくられたそう。

王は大食漢ではなかったが、グルメではあったようだ。ボタジェ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慢だった。特にエンドウ豆とイチゴが大好物で、医者から食べ過ぎを注意されても聞かなかったという話も。狩猟に遠征する時も、野菜と果物を美しく盛り合わせたかごを届けさせたという。ボタジェの成功は、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ェを散歩するのが好きだった。宮殿から一〇〇段の王の階段を下り、王専用の鉄門からボタジェに入った。時には剪定の仕方を庭師に教えてもらったり、ヴェネツィア総督などの客人をボタジェに案内することもあったそうだ。

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

収穫野菜を モダン フレンチで



1

- 1 「ル・コロー」のシェフ、シャンボールさん。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“ガンゲット”の跡地に作られ、当時の建物も残されている。天気の良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ヴリエ（ネス）で燻製。フォアグラのラビオリ、ピーズのソース、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・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。



3



4

やコーヒーの木なども栽培された。王というよりブルジョワ的な振舞いを好んだ内向的なルイ一五世は、親しい友人を自分のキッチンに招き、ポタジェ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。ルイ一六世とマリー・アント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・ゲザヴィエ・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よ。外国の野菜を積極的に取り入れたルイ一四世の時代からの流れです。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してくれます。この菜園はノスタルジィ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」

ふ

と見ると、畑のなかで熱心に庭師と話し込んでいる男性がいる。今夜夕食をいただく予定のレストランのシェフ、レミー・シャンボールさんだ。このポタジェ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。さっき今晚の料理に使うハーブを見つけたから、楽しみにね」と笑った。

ホテル「レ・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つた。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。

ポタジェ・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。シェフが今日畑で見つけた野菜やハーブが目に見える。

「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

せて素材を集めるのではなく、近くでとれた季節の素材に合わせて料理を考える。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



2

いただく。口に入れるとトマトの甘みと酸味、各種ハーブの香りが花火のように弾けて、余韻が長く残る。野菜料理に目を細めたルイ一四世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。



5



6