

10.1 ἐπεὶ δ' οἱ χυλοὶ πλείους, ἀπορήσειεν ἂν τις διὰ τί ποθ' οἱ μὲν ἄλλοι πάντες ἐν τοῖς φυτοῖς καὶ καρποῖς γίνονται, καὶ γὰρ πικρὸς καὶ δριμύς καὶ ὀξύς, ὃ <δὲ><sup>257</sup> ἄλμυρὸς οὐκέτι· οὐδὲν γὰρ τῶν φυομένων ἀλυκὸν ὥστε καὶ ἐν ἑαυτῷ τοιοῦτον ἔχειν τὸν χυλόν, ἀλλ' ἐν τοῖς περὶ τὰ ἔξω γίνεται τις ἄλμυρίς, οἷον καὶ τοῖς ἐρεβίνθοις, αὐτοὶ δὲ γλυκεῖς. αἴτιον δ', ὅτι ἄτροφον καὶ ὡσπερ ἀγέννητον τὸ ἄλμυρόν. σημεῖον δ', ὅτι οὐδὲ φύεται οὐδὲν (ὡς εἰπεῖν) ἐν ταῖς τοιαύταις χώραις· διεσθίει γὰρ καὶ ἐξαιρεῖται τὰς δυνάμεις ὥστε κωλύειν τὴν σύστασιν.

10.1 味はいは多数あることから、苦みやえぐみ、酸味など、なぜほかのすべての味はいは植物や果実に生じるのに、塩辛さはないのかと訝る向きもあるだろう。どの植物もみずからのうちにその味いをもつほどにはならず、なんらかの塩辛さが外部の器官に生じるのみである。たとえば、それ自体は甘いヒヨコマメがそうである。その理由は、塩辛さが栄養をもたらさず、生殖にも与らないからだ。その証拠に、すでに述べたように、塩気のある場所にはどんな植物も育たない。なぜなら塩辛さは、植物を食い尽くし、その力を奪い、よって身体形成を妨げるからである。

10.2 ὃ δὴ καὶ τοῖς ἄλλοις τούτου αἴτιον, εὐλογον μὴδὲ καθ' αὐτὸ γεννᾶν· ἐπεὶ καὶ τὰ ἐν τῇ θαλάττῃ φυόμενα γλυκύτητι τι καὶ ἐτέροις χυλοῖς φύεται καὶ συνίσταται (καθάπερ ἰχθύς καὶ τᾶλλα ζῶα τὰ ἐν αὐτῇ). καθόλου μὲν οὖν τοιαύτη τις ἡ αἰτία. δεῖ γὰρ ἐξ οὗ τι μέλλει γίνεσθαι μεταβλητικὸν εἶναι· τὸ δ' ἄλμυρόν ἀσαπὲς καὶ ἀμετάβλητον, διόπερ οὔτε φύεται οὐδὲν ἐξ αὐτοῦ οὔτε αὐτοτελὲς οὐδέν.

10.2 ほかの生物に対して不毛の原因となるものは、それ自体で発生の原因となることはない。魚やほかの水生動物などと同様に、海に生息する植物は、甘さなど（塩辛さ以外の）ほかの味いをもつことで、発生し身体形成できるのである。それが一般的な発生の原因である。発生のもとなるものは変化しうるものでなくてはならない。ところが塩辛さは分解することも変化することもない。ゆえにそこからは何も発生しないし、みずからの手段で何かが生じることもない。

10.3 ὅλως δὲ ἐν τοῖς καθ' ἕκαστα καὶ ἐν τοῖς παρακολουθοῦσιν καὶ τὰ τοιαῦτα δόξειεν ἂν συμφωνεῖν· οἷον ὅτι ὁ ἥλιος καὶ τὸ ἐν ἐκάστω θερμὸν ἔλκει τὸ κουφότατον καὶ τὸ τροφιμώτατον, τὸ δ' ἄλμυρόν βαρὺ φύσει καὶ ἄτροφον (ἐπεὶ τάσαπὲς καὶ ἀναλλοίωτον)· καταλειπόμενον οὖν καὶ οὐ συνελκόμενον ὑπὸ τῶν ῥιζῶν οὐκ ἀναμίγνυται τοῖς φυτοῖς. ἔτι δὲ ἐπεὶ περ ἀπερίττωτον <τὸ> φυτόν, οὐδ' ἐπισπᾶσθαι καὶ ἔλκειν εἰκὸς τὸ ἄτροφον, ἔδει γὰρ καὶ ἔκκρισιν τινα γίνεσθαι. καὶ διὰ τοῦτο ἦκιστά τε ὑπὸ τοῦ ἡλίου ἀνάγεσθαι, καὶ ἐπιπολάζειν, πανταχοῦ γὰρ πλατέα καὶ μεγάλα τοῖς ὑγροῖς ἐπιφέρεσθαι, ἀσύμπλεκτα δὲ καὶ ἄκολλα διὰ τὸ μὴδὲν ἔχειν σκαληνές, ἀλλὰ γωνοειδῆ τε εἶναι καὶ πολυκαμπῆ. ταῦτα μὲν εἰ κωλύει πρὸς τὴν τῶν φυτῶν κατάμειξιν ἐξεστὶ σκοπεῖν.

10.3 全体として、それぞれの事象、およびその帰結からは、次のことが見てとれるように思われる。太陽と植物内部の熱は、最も軽微で最も栄養のある成分を引き寄せるが、塩辛さは重く、栄養分を伴わない成分（分解しないので変化もない）であるがゆえに、根によって吸収されずに取り残され、植物の組成に組み込まれない。また、植物は排泄物を生成しないので、栄養にならないものを引き寄せたり、吸収したりはできない。そのためにはなんらかの排泄方法がなければならぬからだ。さらに次のような理由もある。塩辛さの成分は太陽によってもほとんど蒸発せず、残留する。身体上の広く大きなあらゆる部分において、水分によって運ばれても、互いにつながったり張り付いたりすることがないからである。それは、その成分に凸凹がまったくなく、角張っていたり湾曲していたりするからかもしれない。植物との混成が生じないのはこのせいであるのかどうか、検討を要するところである。

10.4 πρὸς δὲ τὰ πρότερον εἰρημένα, ζητήσκειν ἄν τις περὶ τὰ καθόλου λεχθέντα διὰ τί ποτε ἐνίοις ἐγγίνεται (ἢ ἐπιγίνεται γε) καὶ πόθεν ἢ ἀλμυρίς. εἰ μὲν γὰρ ἐν αὐτοῖς ὑπάρχει, δῆλον ὡς οἰκεῖον ἄν τι τῆς τροφῆς εἴη καὶ τῆς φύσεως· εἰ δ' ἔξωθεν ἐπιγίνεται, καὶ τοῦτο μὲν ἦττον, ἐκεῖνο δ' ἄν ὁμοίως ἀπορήσειε, πόθεν καὶ ὑπὸ τίνος· ἀνάγκη γὰρ ἐκ τοῦ ἀέρος, ἢ ἐκ τῆς ἀτμίδος τῆς ἀναφερομένης, ἢ κατὰ τὰς ῥίζας ἐλκυσθὲν ἐξανθεῖν, οἷον περὶ ττωμά τι, φαίνεται δ' ἡ ἄλμη, καὶ ὄλως τὸ ἀλμῶδες, ἐπιπολάζειν.

10.4 上に掲げた問題に対しては、一般論として述べたことに関連して、なぜ塩辛さは植物に、あるいはその表面に生じることがあるのか、それは何に由来するのかを検討しなくてはならないだろう。もし塩辛さが植物の内部に見いだされるのなら、それが栄養分に固有のものとして、もしくははその植物の性質に内在していることは明らかである。もし外部から表面に生じるのであれば、植物に固有のものである可能性は減じる一方、今度はそれがどこから、何によって生じるのかが問題となる。それは必然的に、空気ないし（土から）立ち上る蒸気からのもの、あるいは根によって吸収され一種の排泄物として噴き出すもののいずれかとなるだろう。塩水、あるいは塩辛さは全般に、表面に残存する。

10.5 εἰ μὲν οὖν οὕτω, φανερόν ὅτι ἔλκοιεν ἄν· εἰ δ' ἐκεῖνως, ἄτοπον διὰ τί μόνοις ἐπικαθίζει τούτοις, οἷόνπερ ἐρεβίνθῳ καὶ ἀλίμῳ καὶ τοῖς τοιοῦτοις (ἴσα γὰρ ἀλμᾶ νοσηματικῶς, ὥσπερ ἡ ῥοδωνιά καὶ ἄλλ' ἄττα, περὶ τούτων ἕτερος λόγος). τῷ δ' ἐρεβίνθῳ καὶ οἰκεῖον φαίνεται καὶ χρήσιμον· ἀποπλυθέντος γοῦν ὅταν ἀνθοῦσιν ἐφύση καὶ ἄρτι συνισταμένοις, ἀπόλλυνται καὶ διαφθείρονται σφακελίσαντες, ὥστε πρὸς σωτηρίαν ἢ φύσιν ἐπάγοιτ' ἄν τὰ τοιαῦτα <ὡς> συγγενῆ.

10.5 後者の説に従うなら、根が吸い上げることは明らかである。前者であるなら、なぜ塩分がヒヨコマメやスベリヒユ、その他の類似の植物にのみ見られるのか説明がつかない。バラの木など、病気の場合に塩気を示すものについては原因が異なる。だがヒヨコマメについては、塩分は植物に固有の、役立つ成分であるように思われる。花が咲き、やがて実が成るころに雨で洗われ

ると、その植物は壊死してしまい、失われる。それを防ぐために、自然は、（その植物にとって）異質ではないそうした成分をもたらしめているかのようである。

10.6 φαίνονται δὲ καὶ ὅλως τινὰ ἔχειν τοιοῦτον χυλὸν ἐν τε τοῖς φύλλοις καὶ τοῖς κλωσίν, ὃς καὶ ἀποπλυθέντων ὅλως ἐνδηλὸς ἐστὶν κατὰ τὴν γεῦσιν, οὐ μόνον ἐν τούτοις, ἀλλὰ καὶ ἐν αὐτῷ τῷ καρπῷ. δῆλον δὲ τοῦτο ἐν τῇ γεύσει γίνεται ἐάν τις ἐπὶ τὴν γλῶτταν ἐπιθῆ μὴ διαμασησάμενος ὅλως· ἐν τῷ κελύφει γὰρ ἡ ἀλμυρίς, οὐκ ἐν τῷ ἐντὸς, ἢ καὶ συνδιατηρεῖ πρὸς τὸ ἄκοπον εἶναι. καὶ φαίνεται τὴν αὐτὴν ἔχειν τάξιν ἢπερ καὶ πεφυκότος,

10.6 全体として見ると、ヒヨコマメは葉や枝に塩辛さがあり、それは洗い流されてからもなお、それらの器官ばかりか実においても、味覚にしっかりと感じられるほどである。その風味は、実を舌に乗せたまま噛まずにいと、味覚において明らかになる。塩辛さは内部ではなく外被にあるからだ。そしてその外被こそが、虫食いから守っているのである。塩気は、植物本体でも同じ役割を担っている。

10.7 καὶ γὰρ ἐν ἀμφοῖν ἔξω καὶ ὡσπερ φυλακῆς χάριν. χλωροῦ μὲν οὖν ὄντος, ἐν τῷ καυλῷ καὶ λοβῷ (καθάπερ εἴρηται), ξηρανομένου δέ, καὶ τὸ κέλυφος λαμβάνει τοιοῦτον χυλὸν ὡσπερ ἐκκρινόμενον ἀπὸ τοῦ ἐντὸς· ἔξω γὰρ ἀφίστασθαι τὰ τοιαῦτα εὐλογον ὡς ἂν ἀλλότρια, καθάπερ καὶ ἐν τοῖς σικύοις ἢ ἐν τῷ χροῖ πιπρότης, καὶ ὡς ἐν Καρίᾳ φασὶν ἄπιόν τιν' ἔχειν χνοῦν ἀλμώδη θαυμαστῶς, ὥστ' ἐὰν μὴ ἀποπλύνῃ τις μὴ δύνασθαι ἐσθίειν· οὐδὲν δὲ ἄτοπον οὐδ' εἰ πλείω τοιαῦτ' ἐστίν. ἐπεὶ οὐδὲ τοῦτο πόρρω τῶν εἰρημένων, οἷον τὸ ταῖς βαλάνοις ἐπὶ τῷ ἄκρῳ τὴν πικρίαν εἶναι, <καὶ> τοῖς βολβοῖς ἐν τῇ καλουμένη κορυφῇ, καὶ τοῖς σκόρδοις τὴν δριμύτητα ἐν τῷ διήκοντι τῆς γέλιθος· πλήρῃ ταῦτα μὲν ὡς καθ' ὁμοιότητά τιν' εἰρήσθω.

10.7 いずれの場合も、それは外部にあり、いわばすぐれた防御をなしている。植物が緑である限り、先に述べたように塩気は茎や鞘の部分にあるが、乾燥してくると外被の部分にも、内部から湧き出てくるかのように塩辛さが生じる。塩気が異質なものとして外に排出されているのは理にかなっている。キュウリの外皮の苦みや、カリアの地において一部の梨に見られるという異例な塩辛い白粉もそうであり、洗い落とさずには食することができないほどだという。そうした現象は数多く見られることから、決して異常なものではない。次のような事例もここで述べたものとそう違わない。どんぐりは先端部分に苦みがあるし、ムスカリの球根は王冠と呼ばれる部分がそうであるし、ニンニクは分球の広がり部分に刺激性の味わいがある。ただし、これらはなんらかの類似性があるものとして示したにすぎない。

10.8 ὅτι δὲ φαίνεται φυσικόν τι καὶ συγγενές, ἐκεῖθεν δῆλον· ὅπου γὰρ ἂν σπαρῆ καὶ φυῆ, πανταχοῦ λαμβάνει τὴν ἀλμυρίδα, κἂν μὴ τὸ ἔδαφος ᾗ τοιοῦτον. ἐπεὶ καὶ τὰ γ' ἐν τοῖς ἀλμώδεσι φυόμενα, τὸ ἔχειν ἀλμυρίδα τινὰ οὐκ ἄλογον (ὡσπερ ἄλλα τε καὶ τὸ ἄλιμον), ἔνια <δὲ> καὶ εὐχυλότερα καὶ

βελτίω γίνεσθαι, καθάπερ τὴν ράφανον· ἐξεσθίει γὰρ αὕτη τὴν δριμύτητα καὶ τὴν πικρότητα τὴν ἐνυπάρχουσαν, ἅμα δὲ καὶ εὐμέριστόν τινα ποιεῖ, παραιρουμένη τὴν ὑγρότητα τὴν πλείω (δεινοὶ γὰρ οἱ ἄλλες ἀφελεῖν).

10.8 それはもともからあるなんらかの性質であるように思われるが、そのことは次のことから明らかである。ヒヨコマメは、それが蒔かれ育つ場所では、土壤に塩分がなくても、いたるところで塩気を帯びるのだ。塩分を含んだ場所で育つ植物が、なにがしかの塩気を帯びるのは異例なことではない。たとえばそれは、海岸地方のスベリヒユに顕著である。一方でキャベツのように、そうした場所で風味や質が良くなる植物もある。植物が含み持つ辛さや苦さを塩辛さが呑み込んでしまい、また余剰の水分を取り去ることで、キャベツは分割しやすくなる。塩分は水分を吸い上げるからである。

10.9 ἐμφανὲς δὲ τοῦτο καὶ ὠμῆς οὕσης (πίπτουσαν γὰρ ἐπὶ τὴν γῆν ἔνια θραύεσθαί φασιν)· ὅταν οὖν τοιαύτη, καὶ οὕτως ἔχουσα, παραδοθῆ τῷ πυρί, κατὰ λόγον ἤδη τὸν χυλὸν εἶναι γλυκεῖαν καὶ ἀπαλὴν. ἐπεὶ καὶ οἱ τὸ λίτρον ἐμβάλλοντες τοῦτο βούλονται ποιεῖν, ἀλλ' ἐξ ὀλίγου ποιοῦσιν· ἡ δὲ φύσις ἐκ πολλοῦ καὶ κατὰ μικρὸν ποιήσασα τοιαύτην ἀπέδωκεν. ὄθεν οὐδὲ τοῦτο ἄλογον, τὸ περὶ τροπᾶς, καὶ περὶ τὸ ἄστρον ἐνιαχοῦ, καὶ ὄλως τοῦ θέρους, εἶναι βελτίω (καθάπερ ἐν Ἑρετρίᾳ)· τότε γὰρ μᾶλλον ἡ ἀλμυρὶς ἐργάζεται καὶ κρατεῖ, αὕτη μὲν οὖσα πλείων, τῆς δ' ὑγρότητος ἐλάττονος γινομένης ἐν ἐκείνῃ.

10.9 このこと（分割のしやすさ）は、生の状態のキャベツでも見られる。地面に落ちたときに、ものによっては「砕ける」と言われるからだ。そのようなキャベツを、その状態で火を通すと、当然のように味わいは甘く穏やかになる。調理の際に炭酸ソーダを入れる人々は、そうした効果を意図し、短い時間で済ませようとしているのである。一方、自然は長い年月をかけてごくわずかつ、そのような性質をもたらしてきた。ゆえに、キャベツは一部の場所では夏至の頃、盛夏の時期に、または夏を通じて、最良の状態になるというのも不可思議なことではない。エレクトリアなどがそうである。その時期には塩分の働きが最も活発で支配的であり、また量も多くなり、一方で水分量は最小になるからである。

10.10 κατὰ λόγον δὲ καὶ τὸ ἐν Αἰγύπτῳ καὶ τὸ ἐν ἅπασιν τοῖς τοιοῦτοις τόποις εἶναι χρηστὴν. ἀλλὰ γὰρ ταῦτα μὲν ἴσως ἐπὶ πλέον εἴρηται. ἡ δ' ἀλμυρὶς, εἴθ' ὑπὸ τῶν ριζῶν ἔλκεται, εἴθ' ὑπὸ τῆς τοῦ ἡλίου θερμότητος ἀναφέρεται, κατ' ἀμφοτέρους τοὺς τρόπους οὐκ ἂν ἀκίνητος ἀπὸ τῆς γῆς εἴη, περὶ οὗπερ ἦν ὁ ἐξ ἀρχῆς λόγος. ἀλλὰ περὶ μὲν τούτων ἄλλοις.

10.10 エジプトや同様の地域すべてにおいて、キャベツが良質であるのも当然である。とはいえ、これについては長く議論してきたので、これでよしとしよう。塩気は根から吸い上げられるか、太陽の熱で上昇するのだが、いずれの場合でも塩気が土から動かないものではないだろう。

