

ドイツの切手に現れた科学者、技術者達 (12) アルブレヒト・ダニエル・テーエル

Scientists and Engineers in German Stamps (12). Albrecht Daniel Thaer

筑波大学名誉教授 原田 馨
KAORU HARADA

Professor Emeritus, University of Tsukuba.



Albrecht Daniel Thaer
1977年DDR発行、医者にして農学者である。

アルブレヒト・ダニエル・テーエル

アルブレヒト・ダニエル・テーエル (Albrecht Daniel Thaer, 1752-1828)ドイツの農学者。

昔のゲルマン人の農業は有畜農業であり、それは焼畑農業に類するものであった。時代と共に鉄製の農機具が一般化し、馬を農耕の動力源とする農業が繫駕法の発達により生まれ、農民はそれぞれの土地に定着した。特に中世末期に封建制が成立すると農村が生まれ、次いでその村に教会が生まれると農民は領主、教会に帰属するようになった。西欧の中世における働く人々の大部分は農民であり、彼らは中世の他の階層の人々、祈る人々(聖職者)、戦う人々(騎士階級)に食糧、衣類原料などを提供した。面白いことに西欧の修道院は自らの生活に必要な食物、衣料、家畜など種々の物資を自らの手で生産し、また種々の道具類を発明したので修道院は生活を豊かにする日常の技術の発達に大いに貢献した。このことは農村の生産性を向上させた。

ブドウはゲルマン人の土地ゲルマニアで早くから栽培され、ブドウの果汁を用いたブドウ酒の生産が2000年前から行われていた。より高級なリースリングは500年ほど前から製造されていた。ブドウ酒製造の技術はローマからアルプスを越えて古代ドイツに伝わったものではなく、現在のフランス(ガリア)を北上し、次いでモーゼル川に沿ってドイツ(ゲルマニア)に入ったと云われている。小麦を使うビールの製造も2000年前から行われ、ホップを利用するビールの製造は約1000年前から行われていた。ワインと同様にビールもその土地、町の地ビールが現在もドイツ各地で無数に存在する。

砂糖の国内生産は新しい。砂糖を採取する砂糖ダイコンの伝来は19世紀のことであった(1867)。寒冷の地であるドイツでも砂糖を生産することができるようになった。ドイツ人の愛好するジャガイモが南米から導入されたのは約350年前のことであるとする、大好きなジャガイモ(kartoffel)が導入される前のドイツ人は主食として何を食べていたのであろうか? それは種々の麦類であっただろう。砂糖ダイコンからの砂糖の製造には3人の技術貢献があった。ドイツの農業は中世に三圃農業を採用して以来更にいろいろな発展を続けてきた。家畜は豚、牛、羊、兎と種類が増え、養魚も行われ、水車、風車のような動力源も一般的となった。その間、ブドウ酒、ビール、ホップ、ジャガイモ、砂糖ダイコンなど重要な食料源が海外から導入され、ドイツ人の食生活を豊かにした。

一般にある分野が発展するとその分野についての著書が現れるのが普通である。例えば石造建築が発達すると「建築書」が、美術が発展すると「美術書」が出版されるようなものである。テーエルはイギリスの農業を研究し、これをドイツの農業に応用した「合理的農業源論」(1798-1806、4巻)を出版した。農業も大きな産業として時代と共に農業経済学を含むようになった。

テーエルは大規模農業を詳細に研究することにより、ドイツの農業に変革と発展の必要性を具体的に学問的に指摘した。次いで中世から続いている三圃制農業を改良し、より良い輪作農業に改めることを主張した。農学全体をソフトの部分とハードの部分、すなわち農業経済学と農業技術学に分離独立させることの必要性を主張した。これはドイツ農業の小規模生産から大規模生産、すなわち農業を一つの産業として発展するために必然的に通らねばならぬ段階であった。A. D. テーエルは新しく設立されたベルリン大学における初代教授となりドイツの農学の発展に貢献し、王立牧羊場の管理人となった。

※本稿に掲載の写真是、全て著者の撮影によるものである。



砂糖大根は19世紀になってドイツに導入された(1867)。砂糖キビなしで寒冷の地で砂糖を得ることができる。切手は砂糖大根導入125年記念。



(a)



(b)

フンボルト大学自然史博物館の東隣の建物の一階に大きな講堂があり、その階の片隅にA. D. テーエルのブロンズの立像(a)がある。彼は近代におけるドイツ農業全体を見直し、農業をソフト面(農業経済学)とハード面(農業生産システム)に分け、農学から農業経済学を分離独立させた。ポツダムの宮殿の公園にもA. D. テーエルの像(b)がある。

ドイツの切手に現れた科学者、技術者達(12) アルブレヒト・ダニエル・テーエル



ゲルマン人(ドイツ人)は1000年も前からホップを利用してビールを製造していた。



中南米原産のじゃがいもが350年前にドイツに導入された。これは北ヨーロッパに適した食材となった。切手はじゃがいも導入350年記念。



ゲルマン人は2000年前からブドウからワインを製造していた。



最良のワインであるリースリング(Riesling)は紀元5世紀から製造されている。

表紙写真

ナナカマド(七竈) (バラ科ナナカマド属)

日本の山で広く見られ、旭川市をはじめ道内の多くで街路樹としても植えられているナナカマドは、春から初夏にかけて白い花をつけ、やがて緑の実から、葉と供に秋には見事な赤い実となり、山や写真を好む人達には、特別な感情を持って見られるモノのひとつです。名前の由来は、7回かまどに入れてもまだ燃え残るほど燃えにくい木だからという事です。

(写真文 北原)

編集後記

新年あけましておめでとうございます。

忘年会シーズンの最中、本号発行を目前にご執筆の先生方には慌しくご連絡を申し上げ、また次号原稿をご準備頂くなど、年末の慌しさをさぞかし増長させてしまったものと大変恐縮に存じます。

ケミカルタイムズも来る4月には記念すべき200号を迎えることになりました。昭和25年(1950年)3月の発刊以来、季刊誌として55年の長きにわたり、多くのご執筆者のご尽力と読者からのご支援に励まされ、無事今日を迎えることができましたことを心より感謝申し上げます。

発刊当時の化学とえば、戦後復興の中にあつて国内産業をいかに興こしていくか、大学、公的機関、

民間企業らの研究施設の化学研究にあつては方向性を模索する、まさに萌芽(夢)のある時代でありました。本誌1号では、皆さまの研究所、工場、製品ではいかなる開発・改良に臨まれ、どのような試薬が、また品質が望まれているか、その問題についてご相談くださいとして経営者、研究者各位に呼びかけています。その一方、多数の先生方にも対応のご協力とご師事を仰ぎつつ、弊社試薬相談所を窓口にしてご相談諸事をお引き受けする活動を始めました。諸説ある内のケミカルタイムズ発刊の起源の一つであります。

新年を迎え、編集員一同、初心に立ち返り本誌の継続的発展に奮起する所存でございます、本年も何卒よろしくお願ひいたします。



関東化学株式会社

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3丁目2番8号
電話 (03) 3279-1751 FAX (03) 3279-5560
インターネットホームページ <http://www.kanto.co.jp>
編集責任者 古藤 薫 平成18年1月1日 発行