

ダイズ

牧 幸 男

「冬至冬中冬初め、光の春は立春から」と言われている。立春すなわち節分は季節の変わり目で、冬が極まり春の気配が立ち始める頃となる。節分は季節の分かれ目、即ち立春、立夏、立秋、立冬の前日を全て節分と呼んでいたが、「立春正月」の思想により、一年の初め節分だけが強調されるようになった。この季節の変わり目は、昔は悪魔や病魔が横行すると思われていた。冬から春への折り返し、立春の前日を節分とし、一年の締めくくりに、この夜豆をまく風習が生まれたのである。豆をまくようになったのは、伏見宮貞成親王の『看聞日記』(1416~1418)に応永32年(1425)に「抑鬼大豆打つついなの事」の記述があるので、室町時代(1392~1573)に始まった。豆まきの源流は、中国から伝わった「追難」の儀式である。追難は「鬼やらい」とも言い、疫病や災害を追い払う行事で、秦(B.C.221~206)の時代に既に行われていた。わが国には遣唐使により伝えられ、『続日本紀』(797)に文武天皇の慶雲3年(706)に「追難」の儀式行われたと記録が残っている。



大豆

我が国で豆をまくようになったのは「むかし鞍馬の奥に、鬼が住み人々を苦しめていた。あるとき毘沙門天が現れ七人の賢者を呼び、三石三斗(約600L)の「大豆」で鬼の目を打てと命じた話が根拠となっている。鬼の目を打つので「魔目」といい、「魔滅」に通じるからだという。また、このとき使う豆は必ず炒らなくてはならない。その理由は、昔佐渡島に人々に害を与える鬼が住んでいた。神様が鬼退治やってきて鬼と賭けをして勝った。鬼は悔しがって「豆の芽が出る頃来るぞ。」と言って退散したので、神様は豆の芽が出ないよう、人々に豆を炒ることを命じたという。言い伝えとは妙なものであるが、節分と豆が関係あることは確かだろう。なお、豆まきの豆は福豆といい、節分の夜、年の数より一つ多く食べるのは、翌日の立春で一年を重ねるので、来年の分もというわけである。豆まきには大豆が使われるが、最近の豆まきは落花生を初め、様々な食べ物や、商品券と何でもありになっている。しかし、私達は伝統の行事について、その意義だけは知っておくべきであろう。

大豆の原産地は中国東北部、黒竜江沿岸といわれ、4000年前から栽培されていた。日本にも自生している蔓植物ソルマメ *Glycine soja* (別名のみめ) が原種と考えられている。大豆の起原はその頃は「菽しゃく」或いは「菽荳まめしん」と呼ばれていたが、一世紀前頃から「大豆たとう」と呼ぶようになった。わが国へは約2000年に渡来し、限定的な利用が始まり「おまめ」と呼んでいた。7世紀を過ぎ中国との往来が盛になると、漢音の「大豆たとう」の呼び方が、呉音の「ダイズ」に変わるようになった。ダイズの記録は『古事記』(712)に記載があるが、栽培が始まったのは、鎌倉時代(1192~1333)以降で、その頃から様々な食品へ応用がはじまった。我が国では有名な大豆であるが、欧米で生産が始まったのは、ヨーロッパには18世紀、アメリカには19世紀と新しい。



育成中の大豆

大豆は、広く畑に栽培されているマメ科の一年生草本、高さ60cm程、茎は直立し、全株に淡褐色の粗毛がある。葉は互生、夏にその葉液から短い穂を出し、小形の紫紅色または白色の蝶形の花をつける。豆果は平たい線状長楕円形、粗毛が密集し1~4個の種子を生ずる。大豆の種類は使用目的により品種改良が進み、農林水産省品種登録ホームページには2021年7月現在236品種が登録され、更に大豆には在来の品種が多数あるので、国内の大豆の品種は300品種とも500品種とも言われている。種子(豆)の主な物は黄大豆が最も一般的な大豆とし

て知られており、豆腐・納豆・味噌など食品用途により品種改良が進められている。その他、黒色（クロマメ、クロズ）、赤豆、ただ茶豆、青入道（青大豆）、エンレイ（白大豆）、納豆小粒等多くの品種がある。

身近な植物であり詩歌には、古くから対象になっていたが、節分と大豆の関係はそれほど多くない。

福は内へ 入まめの今夜の もてなしを ひろひろひや 鬼はいつらむ 宗長

節分の 豆にまじろぎ 檻の鷲 加藤秋郎

日本名は、漢名の大豆の音読みで、学名は *Glycine max* で属名は *glycys* (甘い) の意で大豆の味から付いた。種小名は根に付く根粒がおおきい意である。学名についてはカール・フォン・リンネ Carl von Linné が著者『植物の種』(1753) で大豆を *Phaseolus max* の学名で発表した。その後改名があって現在はアメリカの植物学者エルマー・ドリュー・メリル Elmer Drew Merrill の命名が使われている。なお、属名はインゲン豆に似る意である。

日本人の蛋白源として重要な大豆だが、世界の生産量の60%以上をアメリカとブラジルが占めている。わが国の生産量は、世界の0.1%程度で、消費量の95%は輸入に頼っている。世界で最も大豆の利用が盛んな日本の生産量が低いのは、寂しい限りである。

薬用は中国の場合豆豉、香豉 (*G.max*) と呼んでいるが、『名医別録』(502~536) では豉、李時珍 (1518~1594) 著『本草綱目』(2578 脱稿) には大豆豉の名で収録されている。しかし、そのまま使用せず加工して日本の納豆に似た製品を使用している (製造方略)。

効能は消炎性健胃、解熱、発汗薬などに利用している。

我が国では、種子を蒸して発酵させたものを除煩 (前胸部の熱感を伴う胸苦しさ)、風邪、熱性疾患や熱病後の不眠、煩躁等に用いる。単独での除煩作用は弱い。種子は鎮、解熱、利水作用などがあり、咳、発熱、浮腫やトリカブトなどによる中毒の解毒薬としても用いる。もやし状のもの、解暑、利水作用があり、夏カゼや脚気などによる発熱や下痢、胸苦しさ、体の重さなどに用いる。その他、最近、認知症の予防、脳梗塞、脳出血の予防、ストレス予防、疲労回復、理解力、記憶力、集中力の増進など報告されている。

信濃生薬研究会の調査によると、長野県秋山郷地方の伝承では、大豆の生豆を噛みつぶし、それを子供の頭の上に塗ると「かんの虫」が切れるという風習あるとのこと。

食用は、タンパク質を多く含有することから日本やドイツでは「畑の肉」、アメリカ合衆国では「大地の黄金」と呼んでいる。種子は日本料理では醤油、味噌を始め搾油の原料に無くてならない中心的な食品である。更に、脱脂後の絞り粕は飼料として利用されている。代表的な食品は味噌、醤油、豆腐、ゆば、納豆、もやし、凍り豆腐、きな粉、豆乳、油揚げ類、おから等がある。また未成熟の種子を枝豆と呼び、すりこぎで叩いたり押しつぶして潰し、餅にからめた「づんだ餅」「じん餅だ」「じんだん餅」「ヌタ餅」「のた餅」(諏訪地方) 等と呼び様々な料理に使う他に、枝豆をゆでるのみでそのままを「ただちや豆」や「仙台ちや豆」と呼んだりしてビールのおつまみ無くてはならない商品となっている。

花言葉は「可能性は無限大」「必ず来る幸せ」「親睦」である。



大豆畑

