

豆 と 名 前

高 橋 徳 一

(前日本豆類基金協会専務理事)

はじめに

マメ科は世界で約18,000種を含み、種子植物では、キク科、ラン科に次ぐ3番目に大きな科です。それらの中で食用として経済的に重要なものは70種程度と言われており、その傘の下にさらに多数の品種が属しています。豆は長い歴史を通して、人類と深く関わっており、その間に各々の豆を他の豆と区別し、特定するために固有の名称(一般的名称)が付けられてきました。その多くは慣用的に形成されたものであるだけに、その名前には豆に寄せた人々の眼差し、思いなどが反映していると考えられます。豆の名前に関する若干の話題を取り上げ、その背後にあるものを垣間出来ればと思います。

1. 名前の由来

(1) 種子の外見の特徴(色、形)由来

洋の東西を問わず、種子の外見の特徴(色、形など)に由来すると見られる豆の名称が多くあります。インゲンマメの仲間、煮豆や甘納豆でお馴染みの長楕円形の大きな豆であるきんときまめ[金時豆]は、種皮が赤紫色であることから、その名前

を[金時]こと、坂田の金時の赤い肌に見立てたものと言われております。また、同じくインゲンマメの仲間のうづらまめ[鶉豆]及びとらまめ[虎豆]は種皮が斑状である点は共通ですが、まだら模様や形状に違いがあります。うづらまめは、淡い褐色の地に紫のまだらで、形は円筒系に対し、とらまめは半分が薄茶色のまだら、他の半分が白で形は長球です。前者は鶉の卵に似ていることから、後者は種皮色の模様が虎に似ているためにそのような名前が付けられました。国内生産はありませんが、最近、サラダやカレーなどの洋風豆料理で目にする豆にヒヨコマメがあります。形状は、嘴のような突起が特徴の豆です。この特徴から中国では、「鷄兒豆」とか「鷲嘴豆」と呼ばれ、英名は、chickpea と言います。chickpea の chick は、ひよこの意味です。和名のヒヨコマメは、この中国名や英名を翻案したものでないかと考えられます。最近、ヒヨコマメはガルバンゾ(garbanzo)の名前で呼ばれることがあります。ガルバンゾはスペイン名で、ヒヨコマメの属名であるギリシア語「cicer」(「子羊の頭」の意)の別名です。国によって、その呼称は

違っても、ヒヨコマメの特異の形状に着目し、身近の動物をなぞった名前であることに共通性があります。

このほか、アメリカの市場で流通している bean で、種子の色、形に由来した英名には次のようなものが見られます。まず、名前が種子の色に由来するものとしては、black bean、pink bean、red bean と言った豆 (bean) です。ネーミングの発想としては、日本の黒豆と同じです。次に、種子の色と形の両方から、合成した名前としては、代表的な red kidney bean(赤い腎臓の形をした豆の意味。)をはじめとして、red ball bean、black eye bean 等があります。また、種子の形に着目したものでは、eye of the goat bean(ヤギの目豆の意味)と言った愛らしい名前もあります。

(2) 植物の習性、食材(食原材料)上の特徴などに由来する名前

豆の名前には、習性など植物の特徴や食材上の特徴に由来するものもあります。植物の特徴に由来したと考えられる豆の例としては、ササゲ、ソラマメ、手亡(てぼう)等があります。

ササゲは、大角豆(又は豇豆)の和名で、古くは佐々介、散々介などの漢字が当てられていました(平安時代の我が国最古の薬物辞典「本草和名」、平安時代中期の辞書「倭名類聚抄」)。和名の由来には、さやを角に見立てた(ササは細小を、ゲ(キ)は角を表す)という説(江戸時代の語源辞書「東雅」と、その実(さや)のなる様子が

竹垣などに高くのぼって、物をさし上げたのに似ているから付いたという説(江戸時代の語源辞書「日本釈名」)があります。漢字で蚕豆または空豆と表記されるソラマメは、そのさやが直立するように空に向かって伸びることから空豆(江戸時代の方言辞書「物類称呼」と、さやが養蚕の時に熟すため(又はさやの形が老蚕に似ているため)、蚕豆と名付けられた(江戸時代の農書「農業全書」と言われています。白インゲン豆の一種で、その大部分が白餡の原料に使われる手亡の名は、多くは蔓性で、栽培に当たり支柱を必要とするインゲンマメの中で、半蔓性で支柱にする手竹が要らないことから来ております。このほか、英名で rattlesnake bean(ガラガラヘビ豆の意味)という豆(bean)がアメリカにあります。斑状の模様の pinto bean のとの交雑種で、スープやチリーなどに使用される豆です。この変わった名前は、豆のさやが茎と棒の周りをよじりくねって行くことに由来すると説明されています。

次に名前が、食材(食原材料)上の特徴に由来する豆としては、「大納言」、butter bean(バタービーン)などがあります。丹波大納言などで有名な「大納言」の名は、煮たときに皮が破れない特徴を持ち、すなわち「腹切れ」しにくいことから、切腹の習慣がない公家の官位である「大納言」に因んだものと言われています。(これには、大納言が被った烏帽子にその形が似ていることによるとの異説もあります。)。butter bean(別名 lima bean 又はアオイマメと

も言う)の英名の由来は、バターのような香り (buttery flavor)、滑らかでクリームのような食感から名付けられたと思われます。

(3) 地域名、紹介者等に由来する名前

原産地を異にする色々な豆は、長い歴史の間に、洪水などの自然的要因や交流、交易等の人的活動を通じて今日見られるように世界各地に伝播しました。豆の名前には、こうした豆の渡来、主たる生産地、消費地などに因むものもあります。ソラマメは、江戸時代には色々な地方名があったらしく、その中には大和(奈良県)では大和豆、中国では天竺豆、西国(九州)では唐豆という呼び名があったそうです。大和で多く作られていたこと、また後者は近世、異邦(天竺、唐)から渡来したと言うことに由来した名前です。

また、アメリカのbeanで、このグループに含まれる豆の例としては、イタリア料理のスープやシチューで使用されるRoman bean(ローマ豆)、我が国ではフジマメと呼ばれているEgyptian bean(エジプト豆)¹、スープに美味しいとされるSwedish brown bean(スウェーデン茶色豆)、ラテンアメリカ、カリブ海料理に欠かせないMexican black bean(メキシコ

黒豆。前述のblack beanの別名)、スペイン黒豆(Spanish black bean²)などがあります。それぞれその豆の消費(利用)の多い地域、国や料理を表したものと見られます。地域名ではありませんが、同じ発想に立つ名前にnavy bean(ネイビービーン。白い小粒のbean)があります。職業集団であるnavyで重要な豆(食材)とされてきたことに由来すると考えられます。

さらに、紹介者に因んだ名前を持つ豆があります。インゲンマメがその例です。我が国へは、明からの帰化僧隠元禅師によって1654年にもたらされ、禅師の名に因んで「隠元豆」と呼ばれるようになったと伝えられております。実は、禅師が持ってきたのは、別種のフジ豆(前述のエジプト豆)との説もありますが、名前は今日に至っております。

(4) 豆の名前が転じた例

豆の名前には、それが転じて他の事物等の名前になったケースも見られます。代表的な例としては、メガネや望遠鏡、顕微鏡などに使用されている光学レンズです。凸レンズの形状がレンズ豆に近いことから、レンズと呼ばれるようになったと言われております。次に、豆に由来する地名としては、インカ帝国の遺跡などで有名なペルー

¹日本では、「エジプト豆」の呼称でフジマメの他、レンズマメ、ツタンカーメンのエンドウマメなどエジプトで利用されている豆は、種類を気にせずエジプト豆と称する傾向がある。

²大豆の英名は、soybeanである。このsoyの語源については、醤油に由来すると言う説、古代中国でダイズを表していた字である「菽(ソウ、シュウ)」に由来すると言う説があります。いずれの説に立つにせよ、米国の重要な輸出農産品の一つである大豆は、その名前(英名)に極東からの伝播したこと物語っている。

の首都、リマがそうです。その名は、lima bean（ライマビーン又はリマビーン。前述のとおり、別名はbutter bean）によっ
ています。約400年前、現在の「リマ地区」
でこの豆を見つけたヨーロッパ人は、古く
から食べ慣れていたソラマメに近い香り
を持つこの豆を一目で気に入ると同時に、こ
の場所をリマと名付けたとのことでした。

このほか、合金の組成を示す方法や寶石
を計量する補助単位であるカラットの語源
も豆に関係します。古代地中海世界におい
て、その質量がほぼ均一のため、天秤で質
量を計る際に基準となる分銅として使用さ
れていたイナゴマメの莢が、ギリシア語の
ケラス（角）の形をしていることから名付
けられました。

2. ダイズ（大豆）とアズキ（小豆）

中国のダイズ栽培は、古い文献等から見
て、約4,000年前に遡ると推定されてお
ります。また、アズキの栽培も相当古くか
ら行われたようです。古い記録（三国時代の
魏の辞書「広雅」）では、ダイズ、アズキ
を表すのにそれぞれ「菽（ソウ、シュウ、
シュク又はシェク）」、「搭（トウ）、荅」と
記されており、現在と同様の意味と考えら
れています。古代中国においては、大豆、
小豆の字は必ずしも現在のダイズ、アズキ
を指す意味ではなかったようです。「豆」
はもともと供物を入れる脚長の高杯の象形
文字で、食器の意味でした。こうした「菽」
と「豆」の意味は、紀元前1世紀頃まで使
用されていたとのこと、その後、紀元前

1世紀から2-300年の間に、「大豆」、「小
豆」の字が現在のダイズ、アズキを指す意
味に転換されたようです。「菽」と「豆」
との転換の経緯は謎のようです。

我が国にとってもダイズ、アズキは、馴
染みの深い豆です。農業生産、食料として
はもとより、行事、儀礼においても重要で
す。特に、ダイズは貴重なタンパク源とし
て、味噌、醤油、豆腐、納豆などの各種の
製品として広く利用され、日常の食生活と
切っても切れない関係にあります。また、
アズキは、赤色に対する畏敬的観念から儀
礼食、行事食としての特別な食習俗を形成
するとともに、和菓子に不可欠な餡原料と
して独自の食文化を支えて来ました。ダイ
ズ、アズキともに縄文時代から我が国に
あったようですが、最も古い記録は、古事
記、日本書紀で、五穀の起源の話として稻、
麥、粟などと並び大豆、小豆が記されてお
ります。ダイズの利用は、当初は主に炒り
豆や煮豆であったようで、味噌や醤油など
の加工食品（醗酵食品）としての利用が始
まるのは奈良時代以降と言われております。

漢名の大豆は、大和言葉で「まめ」と呼
ばれ、古くはこれの表記に万葉仮名で「於
保末女」（「本草和名」）、「万米」（「倭名類
聚抄」）と記されていました。この「まめ」
の語源は、正確なことは未詳ですが、真実、
円実（まろみ）、丸実（まるみ）が短縮さ
れたとの説（「日本釈名」、江戸時代の国
語辞典「倭訓栞」）、「旨き味（うまきみ）」
の音変化が転じたとの説など諸説ありま
す。江戸時代においては、夏大豆と秋大豆

の2種類のダイズ作りがあり、また種子の色にしても数色あったと言われます。大きく、黄大豆（黄、黄白、緑）と黒大豆（淡紫色、黒褐色）に大別され、黄大豆は炒り豆、味噌、醤油、豆腐を作る大豆、黒大豆は葉に用いられる大豆と考えられておりました。当時、大豆は大和言葉の「まめ」と呼ばれ、通常はこの黄大豆（「まめ」のほか「しろまめ」、「みそまめ」との呼び名もある）を表しており、漢方の場合に限り黒大豆（「まめ」のほか「くろまめ」の呼び名もある）を指しておりました。

今日、大豆を「まめ」と呼ぶことは通常はなく、漢名の大豆を呉音で音読みしたダイズ（漢音で‘たとう’の発音）が一般的な和名（日本語による名前）となっております。大和言葉の「まめ」が和名にならなかった事情は分かりませんが、豆類の総称や他の豆の意味との混同を避ける目的もあったのかも知れません。ただし、今でもことわざや地名などには、伝統的に「まめ」が大豆を指して来た跡は残っております。例えば節分の「豆まき」やことわざの「豆を植えて稗を得る」とかの豆は大豆を指しておりますし、また地名において大豆の「大」を読まずに、「まめ」と呼ぶ事例が多くあります。

一方、アズキ（小豆、赤小豆）は、ダイズと異なり、古くからの大和言葉がそのまま今日の一般的な和名（なお、別に小豆を呉音で音読みしたショーズという呼び方もある）となったものです。平安時代の我が国最古の薬物辞典「本草和名」では漢名の

小豆の和名として「阿加阿都岐」と、また同時代の辞書「倭名類聚抄」では漢名の赤小豆を「阿加安豆木」と記しておることから、古くは大和言葉で「あかあつき」、「あかあづ（ず）き」と呼ばれていたと見られます。また、江戸時代においては、小豆、赤小豆はどちらも「アヅキ」と訓読みされ、「阿豆木」、「阿豆伎」と漢字で記されることもありました。

「あづ（ず）き」の名の由来は、諸説あります。江戸時代の学者貝原益軒の「日本釈名」によれば、「あ」とは赤色のことで、「つき」及び「ずき」とは解けると意味で、赤くて他の豆より煮て早く柔らかくなることにあると説明されております。他に、小豆は「赤豆」、「赤小豆」などと表記されることから、「赤粒木（あかつぶき）」が転じたとの説や、奈良時代は、赤に限らず様々な種皮色の小豆が栽培されており、「あづき」は作物としての小豆全体を指す名称で、「あず」「あづ」は、「地名用語語源辞典」で「崖崩れ」或いは「崩れやすい所」を意味することから、他の豆（大豆等）と比べて煮崩れしやすい豆の意味で付けられたとする説があります。

3. エンドウとエンドウ豆

エンドウの原産地は、西アジア・地中海沿岸であると言われ、人類とのかかわりが古い豆の一つと言われています。ツタンカーメンの墳墓からは、死後の食料用にと埋葬されたエンドウが発掘され、ローマ・ギリシア人の食卓には、不可欠なものであ

りました。他方、中国には5世紀、日本には9～10世紀に渡来したと考えられています。東アジアでは、ダイズ、アズキなどに比べ、比較的新しい豆です。複数の文献によると、平安時代には、一般には「野豆」（読み方はノマメ）、「野良豆」「乃良末女」（いずれも読み方はノラマメ）と表記され、その後、室町時代に「園豆」（いずれも読み方はエンドウ）と読ませることがあったが、安土桃山時代以降は「豌豆」と表記して「エンドウ」と読むことに統一されたとのことでした。

エンドウの名前は、漢名の「豌豆」を音読み（漢音）した和名ですが、漢名の「豌豆」の豌の右側の字形「宛」（あて、エン）には、丸いと言う意味があるそうです。意符の豆と音符の宛で、小さくて丸い粒の豆と言う意味になりますので、エンドウの種子の外見の特徴から、そのことを表す豌と言う字が用いられたのではないかと考えられます。また、漢の時代に、「大宛」という名馬の産地として知られていた西域の代表国（現在のウズベキスタンのフェルガナ州）がありました。ここは古くから豆類を中国に輸出していたので、それにこじつけたものかと説明している辞典もありました。

ところで、エンドウについては、エンドウ豆という呼び方がなされることがあります。両方を掲載している国語辞典も少なく、例えば、エンドウについては「食用として栽培される。種子や若いさやは食用、茎葉は、緑肥・家畜飼料」、エンドウ豆については「エンドウの種子。食用」と説明

してあります。しかし、エンドウ豆を漢字で表記すると「豌豆」となり、同じ意味の語を重ねる重言となります。本来、豌豆と言う字は、大豆、小豆同様、その植物自体も、そのさや種子も表す言葉であることからすると、エンドウ豆と言う呼び方は、少し奇妙です。何故、こうした呼び方がされているかですが、これには消費生活における①「エンドウ」の利用実態、②「豌豆」と言う漢字の使用状況が反映しているのではないかと思います。食生活でよく利用されるのは、野菜であるさやエンドウやスナックエンドウ、未熟の豆のグリーンピースであり、完熟豆（種子）はそれに比べて馴染みがありません。また、食用に供する成長の利用段階毎に名前が異なっております。エンドウ豆の呼び方は、こうしたことから完熟した豆と言うことを特定する意味で使われ始めたのかも知れません。また、エンドウが漢字「豌豆」の音読みであることが一般的にどの程度理解されているか疑問があり、そのこともエンドウ豆と言う呼び方には漢字の豆が重なっていることを一般に気づかせない事情になっているものと考えます。食生活の中でのエンドウの利用実態を考えると、エンドウ豆と言う呼び方は対象（完熟豆）を平易に言うための工夫の一つであり、目くじら立てることもないのかなと思っております。

終わりに

豆の名前に関連し、いくつかの話題を取り上げて見ました。この調査を通じて感じ

たことを記して終わります。

- ① 小さな豆が持つ各々の名前の背後には、その特徴を表す上での様々の工夫がありました。その工夫は、生活実感に照らしたもので空想力や遊び心に富んだものまで色々見られます。そのいずれの工夫による名前の場合でも、その根底には人々の豆との深い接触や関わりがあります。
- ② 外見の特徴や習性による名前の付け方は、豆に限らず、植物一般に見られる共通のものでありますが、その際の特徴の表現、特に「見立てする」際の事物等については、地域差（国情の差）を感じます。例えば、我が国の場合、金時豆、大納言のように、その意味を理解するためには翻訳機ともいえるある種の文化テキストを必要とする抽象的、文化的表現が見られるのに対し、アメリカの場合には red kidney bean、butter bean などのように、いかにも即物的、実用的表現です。これには、名前と言うものに対する価値観の違いなどが反映されていると思います。また、地域名や食材上の特徴に由来する名前が内外に多くみられるのは、豆が広く伝播し、また古くから貴重な食材として利用されて来た歴史を物語るものだと思います。
- ③ 最後に、改めて感じますのは、漢語と和語（大和言葉）、漢字とその読み（音（呉音、漢音）読み、訓読み）などが関係し、日本語による豆の名前の発音が多様なことです。ダイズ、アズキ、インゲンマメ、エンドウ、ソラマメ、ヒヨコマ

メと発音された時、豆を示す共通の音がないだけに、音からこれらが全て豆の名前であると理解するのは容易ではありません。これらの豆の漢名、英名（大豆（soybean）、小豆（a(d)zuki bean）、芸豆（菜豆）（kidney または common bean）、豌豆（pea）、蚕豆（broad bean）、鷹嘴豆（chick pea））がその言語で発音された場合とは、明らかに事情が異なります。

「日本語は、その語彙のなかば以上は、文字のうらづけなしには成り立たない」言葉と言われます（高島俊男「漢字と日本人」）。こうした日本語を巡る事情に加えて、社会生活を取り巻く状況も大きく変化してきております。こうした中、歴史的、慣習的に形成されてきたそれぞれの豆の名前が、対象（個々の豆）をしっかりと指示するとともに、そのイメージを喚起する「言葉としての力」を保っていくためには、日常生活の場面で豆との深い関係をどう作っていくか、名前の背後にあるもの（文字、語源、広くは文化や歴史など）をどう伝えていくかが重要になってきているのではないのでしょうか。

参考にした主な資料

- ① 相馬暁：人と豆の健康12ヶ月（チクマ秀版社）
- ② 財団法人豆類基金協会：豆類百科，協会ホームページ他
- ③ 前田和美：マメと人間（古今書院）
- ④ 村田吉平：小豆雑考（雑豆時報 No.

29) 他

- ⑤ 森田雄平：大豆の名の由来（不二財
団時報）
- ⑥ DAGIAN 特集 豆（No. 39 MAY

2001)

- ⑦ The Cook's Thesaurus :Dry
Beans
- ⑧ 古事類苑（植物部二）：吉川弘文館