

## 豆と川柳 ③ 隠元豆その他の豆と川柳

塩田 芳之

今回は最後として、隠元豆、豌豆、蚕豆（和漢三才図絵（1712）に記されており他の呼び名も紹介されている）及び落花生を取り上げた。

### 1. 隠元豆

原産地は中南米といわれる。新大陸発見後、渡航者によってヨーロッパへ伝えられた後、東洋へも伝わった。年代は明らかではないが中国の「本草綱目」（1596）に記載されているという。日本へは江戸時代初期に明の帰化僧 黄檗宗の開祖 隠元禅師によりもたらされた（1654）ためこの名がついたとされる（持ってきたのはふじまめともいわれる）。

種類が非常に多い。分類の仕方は様々で、生食用、子実用、蔓の有無、花の色（白色、褐色、赤紫色、黒色、斑紋のあるものなど）などによる分類がある。主な品種として手芒類、金時類、白金時類、鶉類、大福類、虎豆類があげられている。

### 2. 豌豆

メンデルが豌豆を用いて遺伝の法則を発見（1865）した話は有名である。南西アジア地域を原産地とする説が有力である。南欧、西欧、北欧へ伝播、次いで新大陸発見後、アメリカへも伝わった。東方への伝播はインドを経て3～6世紀に中国へ伝わった。日本へは奈良時代に遣唐使が持ち帰ったといわれ、平安時代に著わされた「倭名類聚抄」には「豌豆」の項に「野豆」「野良末女」という名前も記されている。

莢豌豆を食べるようになったのは江戸時代からで明治時代になってさまざまな品種が導入された。分類の仕方は色々ある。莢の硬さ、花の色（白色、赤色、紫色など）、つる性かどか、種子の大小、色（緑色、淡黄色、褐色など）、利用面（莢豌豆《絹莢》として食べる、若い軟らかい豆を食べる、成熟した豆を乾燥後、料理して食べる、缶詰用など）などから分類される。尚、乾燥種子には青豌豆、赤豌豆、白豌豆がある（赤豌豆は蜜豆に使われる）。また、スナック豌豆（1970年代アメリカから輸入された、スナック豌豆とも呼ばれる）も食卓をにぎわしている。

### 3. 蚕豆 (空豆)

北アフリカ、南西アジアが原産地ではないかといわれる。ギリシャ、ローマ時代から食べられていたが蚕豆の評価は低く、これは蚕豆中毒症を引き起すという事実と関係しているのではないかといわれる(「豆類の栄養と加工」(渡辺篤二他))。中国へは2000年位前に中央アジア、シルクードを経て伝わったという説があるが12~13世紀に伝わったと考えるのが妥当という。日本へは奈良時代の頃、伝わったとされる。莢が空に向かって伸びるので空豆、養蚕期にとれるから或いは莢の形が繭に似ているから蚕豆と書いてソラマメと読んだといわれる。

花は白色または淡紅色、淡紫色で中央の花弁に紫黒色の模様がある。種子は緑褐色で緑色の強いものから褐色の強いもの、黒色などがある。小粒種と大粒種(一寸豆、お多福豆《御多福豆、於多福豆とも書く》などとも呼ばれる)があり、利用面からはむきみ用(未熟、野菜用)と子実用(完熟、加工用)に分けられる。(大粒の蚕豆を皮つきのまま黒砂糖、食塩、重曹等で黒く煮上げたものをお多福豆という説明もある(調理学用語辞典他))。

### 4. 落花生

南米が原産で新大陸発見後、ヨーロッパへ伝わり、一方、西アフリカ、インド、中国を経て江戸時代初期に唐船によって我が国にもたらされたので南京豆ともいう。黄色の小花を開き、受精後、子房基部が伸び

土中に入って先端が膨らみ始める。莢に入ったピーナッツの豆が熟すまで地中で4~5カ月過ごす。世界中でスープからデザートまであらゆるものに使われている(大粒種は炒り豆、バターピーナッツ、小粒種はピーナッツバター、ピーナッツクリーム、製菓原料などに使われる)。世界生産量の5~6割は製油原料に使用する。粕は主に家畜の飼料となる。我が国で実質的に栽培が始まったのは明治に入ってからである。

### 川柳

(内容に共通点があると思われる川柳を  
( ) 内に付け加えた)

煮豆屋をよんで手軽い昼にする 都門  
(コンビニの味で育って嫁に行き

出たところ勝負)

もろこしで何というやら隠元豆

梅柳二十四篇

(就活はヒレかロースかと聞く親父

ひま人)

対岸の火事に煮豆がこげている 間宮広子  
(長電話今夜の夕食何時やら 栗本信子)

留守番を頼めば豆煮るおばあさん

青井徹郎

(大きじも小さじもいらぬ母の味

シクラメン)

痴話喧嘩中に割り込む豆が煮え 片山治葉  
(冷戦の妻へ寿司折りそっと置く

後藤博之)

煮豆ふつつ母の笑顔が見えてくる

大規富美子

(懐かしい煮物上手の母の味 芥川菊子) (口喧嘩勝った私が飯を炊く 高橋寿々丸)  
 思い出の中にふっくら亡母の豆 松田佳代 翔べぬ日もあるさ一日豆を煮る 間宮宏子  
 (究極のグルメは亡母の煮ころがし (初心にかえれ白い御飯に目刺し焼く  
 赤川菊野) 近藤ゆかり)  
 豆食べてまめに暮らせと祖母卒寿 豆の花少年の手を忘れない 時実新子  
 丸尾玲子 (孫帰り妻ひっそりと茶づけ喰う  
 (腹八分卒寿が云えばある重み きよつぐ) 村上和義)  
 豆さんのたいたんこれももろていこ (大阪 豆の花白きに白き蝶来る 中塩美智子  
 弁) 西川景子 (病んでから赤に目敏く冬いちご  
 (試食品そない食べんとわからんか〔大阪 谷田貞子)  
 弁〕 栃木保子) 豆の花だれかの顔に似てゆれる 辻光子  
 お豆さんお箸つこうてしんきくさ(大阪弁) (吊るし柿一つは僕の思い人 池森子)  
 多田義子 癒える日を間近に豆の花が咲く  
 (「これなんぼ」答える前に「まけてんか」〔大 羽佐田そのみ  
 阪弁〕 小杉祐子) (幸せをそっと運んでくる夕日 小林和子)  
 豆さんと呼ぶ大阪はよいところ 岸本水府 ほめごろしエンドウの花豆になる  
 (「いてまうぞ」「どこへ」とぼける愛があ 時実新子  
 る 直木昭) (夫婦仲鑑定団に見てもらう 上野楽生)  
 お豆さんおこんにゃくお麩盛りつける 思い出の畑に豆の花が咲く 松彬  
 石田正子 (まわりから労りを受けて老いを知る  
 (名月をもてなすすすき、萩、団子 吉岡れい子)  
 坂上茂子) 四面楚歌故郷は豆の花の頃 橘高薫風  
 本心は幾つでもあるうずら豆 高橋康夫 (垣根越し見える牡丹の美しさ 山本治雄)  
 (パンに歯型この世の謎は解けぬまま 閉山の噂貧しい豆の花 (福岡の炭鉱閉鎖  
 松本智恵子) 昭和30年代) 森紫苑  
 いんげんに手足が生える祥月命日 (白菜も鉢巻きしめて冬構え 谷田卓郎)  
 大月順子 忘母恋いの天へ天へと豆の蔓 宮川達子  
 (徳のある坊さん経を短くし 金子勝太郎) (パンよりも欲しかったのはおかあさん  
 楽園は豆を煮る間に行ける場所 道家えい子)  
 黒川佳津子 亡母かしら豆を摘む日の白い蝶  
 (縁側ですももをかじる時少女 和才美絵) 坂本香代子  
 気が合うて豆も煮すぎる小半日 (トマトの赤リンゴの赤に母あらず  
 藤原千代子) 時実新子)

この先を考えている豆の蔓 吉川雉子郎  
(約束は「生きとったらな」の但し書き

佐野由美子)

哲学を無言で示す豆の蔓 間宮宏子  
(信用は額に光る汗で借り 辻内次根)

あれこれとわたしをしる豆の蔓

小椋世津子

(骨拾い箸の持ち方注意され 下町育ち)  
豆の葉よ見抜けなかったその覚悟

時実新子

(「あなた」から「あんた」になった夕ごはん

藤野由季子)

豆の蔓どこまでのびて原爆忌 山田喬子  
(戦争の記憶が切れぬ芋の蔓 中根和子)

真ん中にはじき出されるサヤエンドウ

高貞子

(音程はずれているが元気な子

森崎克次)

しわせなさやえんどうの中の豆 時実新子  
(カレー汁吹き吹き子らの育つ頬 時実新子)

天地無用子離れ出来ぬ豆の莢 吉田和子  
(米あるか野菜あるかも孫みたさ

富谷英雄)

メンデルの法則孫も落ちこぼれ 上村健司  
(親うらみ遺伝子うらむ通知表 大戸和興)

男の決断豆をむきむき受けとめる

松崎知以子

(しんぼうせえゆうてる自分がいらちやねん [大阪弁]

森永典子)

とんがった二人で豆が挟めない

佐藤つとむ

(ケンカした? 弁当のぞいた部下が言う

金魚救い隊)

豆御飯小さく盛れば仏の日 石田都  
(初物をお毒見してる仏様 佐藤明子)

豆御飯ちょうど良かった塩加減 田中郁子  
(チンだけで料理作った顔してる 草場昭)

幸せの続き筍豆御飯 夢野あい  
(稲の穂を添えたおかきが老母から

小畑よし子)

悪妻を隠し通して豆の飯 山城馨子  
(横着に生きてここまで来たご免

鐘田郁夫)

豆御飯同じ話にまた泣いて みやま恵  
(母も泣き私も泣いて朝になる 森広子)

豆御飯別に泣くことないんだが 中川浩  
(朝かたりことり母さんありがとう 虫二)

死に神に勝って炊いてる豆御飯

松本智恵子

(粉ミルク母ちゃんの馬鹿何故死んだ

木村草々)

豆煮れば窓まで曇り繭ごもり 馬淵千衣子  
(しけた顔して何ぞあったんか [大阪弁]

山崎寿々子)

五百羅漢に似る空豆とひとり酒 古賀絹子  
(若き日の足そっくりな大根煮る

鱒石文江)

空豆の男の爪に似てセクシー 竹永小夏  
(ノースリーブで大根は足だけでない

大木俊彦

幸せのかたち空豆美しい 久保田清美  
(後世に残るお辞儀の美しさ 阿川マサ子)

おおらかに落ちよう豆となって飛ぶ

田口恭雄

(生きていればいい事もあるさ青い空

谷文枝)

笑わない阿多福豆の皮わたし 石井陶子  
(頼られて熟れるしかない木守柿 池森子)

落花生老婆の口に三時間 音川佐団地  
(人間を味わう囓んで囓んで囓む

田中新一)

落花生入れ歯の穴へ身をのがれ 塚越迷亭  
(好き嫌いないが入れ歯が選り好み〔再掲〕

越野哲司)

落花生どこかが軽き私かな 徳住八千代  
(「オーイお茶」言って自分で出している

見方文雄)

南京豆の皮をさぐって無頼なり

金子由美子

(六十歳少し不良になりたいな 川崎文字)

五色豆(注) ぐらいやったら囓めませ(大  
阪弁) 岩井三窓

(カルシウムかんだ瞬間歯が折れた

はらたいら)

春を待つ人に八つ橋五色豆 秋作

(マニユキアの娘に届く無洗米 深尾キク)

注 五色豆：白豌豆を水に浸漬後、煎り上  
げ、白、赤、茶、青、黒の五色の砂糖を衣  
がけしたもの(総合食品事典 桜井芳人  
編)。

(1) ~ (3) の引用、参考文献は100冊以  
上になるので省略します。