

小豆島へ「まめ」探検

豆・豆料理探検家 五木のどか

●いつかは行きたい「小豆の島」

オリーブと素麺と醤油の島として知られる小豆島。「かつてこの島では小豆がたくさん栽培されていたに違いない」と勝手に思い描き「いつか、小豆島に行きたい」と長らく思い続けていた。

『まめまめびーる』という名のブルワリーを知ったことで「あずきの島で、まめまめびーる？ これって、私が行かなきゃどうするの？」と、招かれている直感が降りてきた。ざっくり調べてみると、『まめまめびーる』に豆を使ったビールは無い。が、豆料理が食べられるとある。

小豆島の地名の由来についても調べてみた。小豆島町役場と香川県庁に問い合わせして、目ぼしい情報は得られず。姫路の『あずきミュージアム』で「デジタル化前の豆類時報に小豆島の情報が載っていますよ」と教わるも、地名の由来は定かではなかった。唯一、土庄町役場の教育委員会で手掛かりをつかみ、小豆島への行き方と宿泊先を調べて決行した。

●「小豆島」への行き方と、島の概要

小豆島に行くには、船に乗る。本土と結ぶ橋はない。船は神戸港、新岡山港、姫路港、日生港（赤穂経由）の間を行き来する。「せっかく島に向かうのだから」と、行きは最も乗船時間が長い神戸港ルートを選んだ。

京都から三宮駅を経由し、バスで神戸港へ。ジャンボフェリーで坂手港までおよそ3時間の船旅を満喫。「世界最大の吊り橋」と名高い明石海峡大橋をくぐり、海と波と潮風が小豆島まで運んでくれた（帰りに利用した土庄港～新岡山港ルートだと乗船時間は1時間ほど、そこから岡山駅までバスで約1時間+新幹線）。

島の名前は「小豆島/しょうどしま」、郡部を言うときは「小豆郡/しょうずぐん」と読み方が異なる。小豆郡には「小豆島町/しょうどしまちょう」と土庄^{とのしょうちょう}町の2つがある。「小」の字がつく島ではあるが、決して小さな島ではない。1周100kmほどの島を自転車で走ることを『マメイチ』と呼び、人

気があると聞く。観光客の多くはタクシーか路線バス、島めぐり観光バスを利用する。

人口約2万8千人の小豆島は漁業、食品製造業、観光業などが盛んだ。四国巡礼のように巡るお遍路さんの「小豆島八十八ヶ所めぐり」霊場が、島の各地に点在する。



初小豆島、間もなく坂手港に到着



朝もやの島景を臨む

●『まめまめびーる』醸造所とパブへ

朝8時30分に神戸港を出港したフェリーは、午前11時40分頃に小豆島の坂手港に到着。『まめまめびーる』へは、徒歩10分ほど坂道を上がる。

途中にある案内表示、昼営業の海辺のパブ… カフェのようなライトな店構えに「まめまめびーる、いい感じ」と、心躍らせながら店内へ。数種類のびーるから、ビギナーにも飲みやすそうな『しろまめまめ』小サイズと『週替わり ビールのための豆と発酵のランチプレート』をチョイス。

店の奥に広がるテラス席へは、マメ科植物のシロツメグサが誘導してくれた。海を望むテラス席、ホームページで見た通りの景色がそこに現れ、島旅のスタートを祝してくれている印象を受けた。

彩りよく盛り付けられた料理に、6種類の豆を発見。マメコンカンに入るのは4種類の輸入豆。キドニービーンズ・うずら豆（クランベリービーンズ）・ひよこ豆・黒いんげん（ブラックタートルビーンズ）あたりだろうか？ 豆を確かめながら、スプーンはゆっくり進む。自家菜園で育ったヒラマメの野菜豆と、もろきゅうに添えられたもろみの大豆、以上6種類の豆。「きっと誰も気づかないよね」と、ひとり心の中でカウントする。

塩麴の唐揚げ、インカ系じゃがいものロースト、たたき牛蒡、野菜盛り合

わせ、マメコンカンをかけた白ごはん、畑育ちのフェネル、潮風と吹き出す汗も調味料となって、おいしさを盛り立てる。スッキリとおいしい『しろまめまめ』と合わせ、税込1,630円也。お腹も気分も、ウェルカムランチに大満足。午後の島探検へと繰り出した。

■まめまめびーる 香川県小豆郡小豆島坂手甲769

『ベイリゾートホテル小豆島』おみやげ売場や『土庄港観光センター』などでも購入可

<https://www.mamenamebeer-shodoshima.com>



まめまめびーる入口



ビールのための豆と発酵のランチプレート

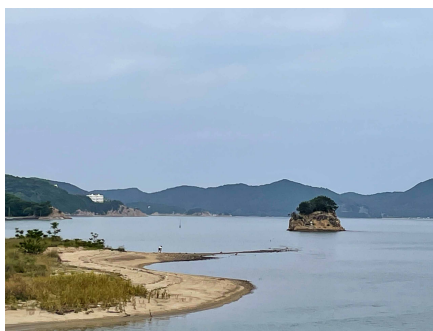
●小豆島の中の小豆島、双子浦の「あずきしま」を拝す

『まめまめびーる』を後にして、島一番の醤油メーカー『マルキン醤油』を裏から覗き、樽仕込み醤油の香りをかいだ。名物『しょうゆソフト』に後ろ髪引かれながら、土庄町方面へ急ぐ。目的地は土庄町の図書館だ。

途中、富丘八幡神社に立ち寄り、景勝 双子浦に浮かぶ小さな島を拝む。「小豆島の中にある小さな小豆島を見たいですか？」と島の住人さんに教わった小さな島は、『土庄町誌』によると「小豆島/あずきしま」と読む。

～小豆島名所図会に「住吉明神の社あり。阿豆枳辞摩は神代に二柱の神の生せ給う所にして、小豆島の名なり。旧事本紀、古事記及応神紀にみへたり。この海中にある小島を小豆島（あづきじま）とよべるは後人その嶋の形円く小さきをもって、漫りに号するものなるべし」～と記されているようだ。

小さくて可愛い島だから「小豆島/あずきしま」、伊能忠敬の測量には周囲二十五間と記される、土庄町一番地の小島である。「あずきしま」は後に土庄町の合同庁舎付近、エンゼルロードからも見る事ができた。



双子浦のあずき島

●まめまめびーる『きまぐれびーる屋台』へ

夕暮れどき、屋台の開店時間17時を意識して島の右側、坂手港エリアに戻る。昼間は気づかなかったあたりに、『きまぐれびーる屋台』は店を開けていた。簡素だけど趣きある屋台。タオルを頭に巻いた男性が店主の中田雅也さん（39歳）。『まめまめびーる』の醸造家である彼が、島を訪ねた人や島の人たちに、「自分の造ったびーるを気軽に味わってもらえる場を提供したい」と始めた店。土日と祝日の夕方～夜に暖簾を掛ける。

『まめまめびーる』『きまぐれびーる屋台』のほほ笑ましい名前は、昼間のランチを作ってくださった妻の史子さん（38歳）によるネーミング。店内に掲示されたセンスあるメニューや、頼んだら直ぐに出てくる『瓶つま』、屋台らしからぬ手の込んだ料理は、史子さんのアイデアと手しごとによるもの。

醸造家の雅也さんは、ひたすらびーる造りに勤しみ、週末は屋台営業に精を出す。大阪出身の2人が小豆島に醸造所を構え、『まめまめびーる』の空気を醸し出す。魅力ある島の引力は、島を更に輝かせる。

醸造家は予想外に饒舌だった。麦芽の構成、ホップのこと、酵母の話、副原料の成分、ペーハー調整の意義… 専門的・技術的な難しい話が呪文のように続き、私は黙々とメモを執る。昼に『しろまめまめ』びーるを飲んだから、屋台では『みどりまめまめ』びーるを味わった。

「豆のびーる、ですか？ 醤油もろみを使った“もろみっぱい香り”がする黒ビールを作っています。醤油＝大豆つながりですね」。そんな話を聞いて、お替りは『くろまめまめ』びーるに決定。

「この屋台は持ち込みOKにしています。島の人が出かけた先で見つけたおいしいビールを買ってきて、ここでみんなで飲み比べしたりもするんです」。

島の人は店主を「マーヤン」と呼び、屋台では島の人たちが一緒になって旅人をもてなす。居合わせた人たちがビールやビール以外の情報を交換し、飲んで食べて時を同じくする集会所のような空間。

店主は、びーる造りのロマンをたくさん聞かせてくださった。農家さんは、豆好きな私のためにわざわざ畑に戻って野菜豆などを収穫し、即興で焼野菜にして振る舞ってくくださった。穫れたて野菜の濃厚な旨みは、『まめまめびーる』と共に喉をくぐり、おなかと心を満たしてくれた。

■きまぐれびーる屋台 坂手港付近

3月～11月頃まで、土日祝の17時～ 雨天おやすみ



醸造家の中田雅也さん



『くろまめまめ』、黒レンズ豆の瓶つま、ほか



きまぐれびーる屋台

●いざ、阿豆枳嶋神社へ

翌朝、島で知り合った方の案内で『阿豆枳嶋神社』に向かった。「あずき」の名がつく神社、この神社は最初に島を統治した大野手比売あうのひめが島魂神として奉祀したのが阿豆枳嶋神社であると土庄町誌に残る。また、小豆島風土記には「星ヶ城の峯々に干ばつが続き、島民の苦しみを救うため鎮守の神を再興

し、木立を育成した際に、西峰に奉祀されたのが阿豆枳嶋神社」と記される。

坂手エリアから車で40～50分ほどの星ヶ城山の山頂付近、寒霞溪^{かんかけい}の美しい峰々～溪谷が広がる山道を蛇行して上った。小豆島巡礼者の接待などされている方が、「八十年生きてきて、この神社に一度も参ったことがない」と同行してくださったおかげで、参拝が叶った。

寒霞溪は観光地として人気の高いエリアと聞くも、阿豆枳嶋神社に参拝する人は少ない。年に一度、九月十六日の神社の祭祀に関係者や崇敬者、舞を奉納する人などが集うそうだ。

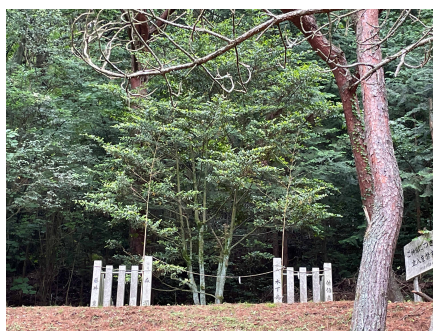
鳥居をくぐり、石段を登った先の少し開けたところに拝殿があり、木に結ばれた縄が御祭神を示しているようだった。見上げるように手を合わせ、小豆の神さまに「島の安寧と、小豆を口にする人たちのしあわせ」を祈った。

ロープウェイの山頂から徒歩圏内にある阿豆枳嶋神社、願わくば、あずきに縁りある人たちにも訪ねてほしい。

■阿豆枳嶋神社 香川県小豆郡小豆島町寒霞溪星ヶ城山頂



小豆島の資料が豊富な土庄町図書館にて



阿豆枳嶋神社 登り口とご神域

●かくして「小豆島」の知名の由来は

先述の土庄町誌には、日本書紀に小豆島の名前の始まりが載っていることが記されている。応神天皇の御製（和歌）に皇妃が里帰りされた際に詠まれた「沖に浮かぶ阿波施辞摩（淡路島）と阿豆枳辞摩（小豆島）の二つが相ならんで浮いているその様はまことにうるわしき姿の島々であることよ」という意味の御歌に、見事な景色を讃えられている。

意識として「小粒なれど、愛すべき小豆の如き好ましき島」、穀物に例えた愛称が島の命名根底思想をなすべきものであったと考えられる、と載る。あずきのように小さい島だから小豆島。あずきに例えられたこの島は、瀬戸内海に多々ある島々のうち、淡路島に次いで2番目に大きな島である。

阿豆枳辞摩・阿都岐・小豆（セウト）・あずき島・小豆島・あづきしま・あづきじま… 史料には、いろんな「あずき」が登場した。

いぎすえ

●伊喜末八幡神社への奉納「ブドウ豆」

小豆島の地名の由来を調べ始めたことを機に、土庄町役場の図書館と教育委員会生涯学習課を訪ねた。2日間の「小豆島の豆探検」総括のつもりで担当者さんにお話をお聞きする中で、新たな豆エピソードを知った。

「小豆島の祭り行事として、神社にブドウ豆という小さな豆を入れたご飯を奉納するところがある」と聞く。資料の【四海伊喜末地区】の箇所には「ブドウ飯」の記述がある。「ブドウ豆の入ったご飯。～神饌は色をよくするため豆を4割くらい入れる。水を多めに入れて炊き上げる。少し軟らかく炊いたものは、ブドウ粥として人々が常食していた」とある。

京都で大粒の黒大豆のことを「ぶどう豆」と呼ぶところがある。が、小豆島のブドウ豆は緑色の小さい豆？ 緑豆か小粒大豆の「黒神」だろうか。心あたりの方々に確認して下さった。

生涯学習課 ご担当女性のお母さま情報では「もやし豆のこと。ブドウ豆という名称で販売され、量り売りで購入していた。ぜんざいや緑色のあんこに使った」とのこと。種もの屋さん情報では「おかゆにして食べた。ごまの5倍ほどの大きさの緑色の豆」と調べて下さった。

緑色の豆4種の現物を島に送り、本当にブドウ豆が緑豆かどうか確認していただいたところ、緑豆説と小粒大豆説が得られた。

ぶどうの紫色を^{えびいろ}葡萄色と表す。私の予測では、加熱調理した緑豆が茶色っぽく変色し、その色からの連想で「ブドウ豆」と称したのではないかと思う。野生のヤマブドウの未熟果は豆粒に似ている。

小豆島では緑色の小粒豆を「ブドウ豆」と呼び、八幡さまにお供えし、古くから食してきたという話は興味深い。

■土庄町教育委員会事務局 生涯学習課

香川県小豆郡土庄町湍崎甲1400番地2 TEL 0879-62-7013

● ああ、小豆島

島には醤油工場が何軒もあり、その大豆は島外から買ったものを使う。戦中戦後、芋のツルを醤油で煮て食べたことから佃煮の製造が盛んになった話も聞いた。『まめまめびーる』には醤油もろみを使った銘柄もあり、お土産売場では小豆島産の醤油豆（そら豆佃煮）も購入できた。

阿豆枳嶋神社に参拝し、双子浦の小さな小豆島^{あずきしま}に3方向から手を合わせ、伊喜末八幡神社にブドウ飯奉納を知ることができた。

どっぷり豆探しに専念した一泊二日の島探検。小豆島に知り合いができたことに加え、二十四の瞳やビーチ、オリーブに無縁だったことで「また小豆島に行こう」と思った。