

瀬戸内の島の 「ブドウ豆」と「ぶんず」

豆・豆料理探検家 五木のどか

●小豆島では「豆の日」に、神さまに豆ごはんをお供えすると知る

2023年の6月「あずきの島」を目指して訪れた小豆島取材で、偶然にも神事に使われる「ブドウ豆」の存在を知った。一般的には「緑豆」で知られる豆である。島の西側・土庄港寄りにある「伊喜末鎮座八幡神社のお祭りでは、ブドウ豆という小さな豆を入れた豆ごはんを奉納する」と。

その後も土庄町役場 生涯学習課の職員さんの助けを借りて調査を続けた。いただいた資料に「ブドウ飯」の作り方を見つけ、毎年10月13日「豆の日」にブドウ飯を作り、神輿に奉納すると知った。

そのことをブログに書いたら、読者コメントで広島県走島にも「ぶどう小豆」が存在することを教えていただいた。ネット検索して「ぶどう小豆」の購入先を見つけ、備中産をネット購入。見た目は小粒の緑豆で、中国産やミャンマー産・ウズベキスタン産の緑豆よりザラつきがあって、緑色が深い。

そうこうしていたら「ブドウ豆」「ブドウ飯」を確かめたい熱が止まらなくなり、同年11月中旬には小豆島の伊喜末八幡神社を訪ねていた。「あずき」の字がつく小豆島だが、古より小豆栽培は見られなかった。「赤飯はささげという豆で代用して作り、島外から購入する高価な小豆ではなく、島で育てるブドウ豆を神さまへのお供えにしたのではないかと想像します」と、禰宜の樋本清輝さんにお聞きした。

●長谷川清美さん情報「ぶんず」

2023年11月、小豆島再訪の少し前に京都で開催されたイベントで、長谷川清美さんと話す機会があった。北海道遠軽町出身の長谷川さんは、地豆を販売する『べにや長谷川商店』の三代目で横浜を拠点に活動をされている。

長谷川さんにブドウ豆の話をしたことで、岡山県の小飛島に「ぶんず」という緑豆があり、島から仕入れて販売しているとお聞きした。ご自身は実際に島に渡り、生産者さんに会われたとのこと。

緑豆、ブドウ豆、ぶどう小豆、ぶんず… おそらくこの4つの豆は同じ豆

であろうと予測できた。同じ豆が各地に運ばれ、その土地に合う性質を受け継いで繰り返し作られ、数十年後には色やサイズが変わることはほかの豆でも確認できている。なぜ、瀬戸内エリアに緑豆が残るのだろうか？

日本では主にモヤシ栽培に使われる緑豆は、おそらく99%以上が輸入豆だ。国産の緑豆でモヤシを作ったら、いったいいくらになるのだろうか？ ちなみに百貨店の専門店で購入した緑豆は、200g入り 税込356円（2024年10月価格）中国産だった。



●いざ、小飛島

今回の取材では岡山県の小飛島から香川県の小豆島へ、国産の緑豆を訪ねて2つの島探検を計画した。最初に未踏の地・小飛島に渡る。

関西から小飛島に行くには、新幹線の岡山駅もしくは新倉敷駅から在来線に乗り換え、JR笠岡駅で下車。笠岡港から日に4本の定期船に40分乗船する。瀬戸内海の岡山県エリアに笠岡諸島と呼ばれる31の島があり、有人の島は7島、残る24の島は無人島と聞く。

笠岡市の人口45,000人のうち、小飛島を含む笠岡諸島7島に1,500人が暮らし、「ぶんず」の島・小飛島には全人口13人が住まわれている。

土曜日の朝便、笠岡港から50人ほどが乗船し、小飛島で下船したのは私を含め3〜4人ほどだった。当日ガイドしてくださった笠岡市議の守屋基範さんもりや もとのりのお計らいで、島のお姉さんたちが出迎えてくださった。

75歳〜87歳のお姉さん方は、すこぶるお健やかでハツラツとしておられ、これが「島パワー」なのだと予感した。会話の内容を半分も理解できぬままに浜口はま子さんの案内で、港から徒歩10分ほどの高台にある畑に向かった。

●「ぶどう豆」から「ぶんず」へ



小飛島のお姉さんたちと

小飛島の人口13人の内訳は、男性7名・女性6名。船着場から徒歩5分圏内に全人口が暮らす。畑は家の近場や少し登った高いところに点在し、「ぶんず（緑豆）」を栽培するのは3～4軒ほど。

自家消費のための畑作で、ぶんず・えんどう豆・アラスカ（グリーンピースを1回り大きくしたような豆）・ささげ・黒ささげ・絹さや・そら豆などを、ほかの野菜とのバランスを見ながら育てている。

ぶんず栽培面積は年によって変わる。今年は延べ1反ほどで、えんどうや絹さやのほうが多く栽培された。ぶんずは例年7月末～8月くらいに収穫し、翌年のタネ用・販売用・自家消費用の順に用いられる。陽射しが強く、温暖な気候と海風に育まれ、島育ちの豆は小粒ながらしっかりとした濃厚な味に仕上がるのだ。

山の斜面に作られた小さな畑、山頂に開墾された畑、おそらく機械など入らない手作業で、島の姉さん方が自家栽培する豆畑。今年のぶんず生産量は、ざっくりした計算で約1斗2升ほど。

5年くらい前から、北海道遠軽町の『べにや長谷川商店』が買い取ってくださるようになり、栽培面積は以前より増えたとか。はま子さんの畑から1昨年は6升、昨年は3升分のぶんずが遠軽に出荷された。

「この豆、一般的には緑豆で流通しています。小飛島では何で『ぶんず』と呼ぶのですか？ 漢字では、どう書きますか？」興味本位の質問に、「私のお婆さんたちは『ぶどう』と呼んでいた。平成になって、豆を買ってくれるようになって『ぶんず』と呼び始めた。漢字では『文豆』と書くはずだが、ひらがなで通っている」と、小飛島語で答えてくださった。

ここで初めて、「ぶんず」は島の人のネーミングによる「ぶどう」豆の商品名と判明した。参考までに持参した中国産の緑豆と、小飛島のぶんずを見比べ、島の姉さんたちは「こりゃ〜、おいしね〜わ、なー。粒が大きいし、味もヨォネェラー。こんな値段じゃ出せんわなー」と、否定的だった。



取材用に残しておいてくださった「ぶんず」と、7月の豆畑(山河菊野さん撮影)

●小飛島のお姉さんたちに、ぶんず料理を教わる

今回、島の集会所的な上野きよみさん宅で、ぶんず料理を教わった。ぶんず粥と、ぶんずぜんざい。どちらも下茹でしておいた豆を用いて作る。

お粥は水洗いしたうるち米と下茹でしたぶんずを鍋に入れ、塩少々を加えて蓋をして炊く。米2合に茹でた豆1合の割合で加え、食べる人数によってざっくり調整する。話に花が咲き、お粥は「ぶんず飯」に仕上がった。

ぶんずぜんざいは、豆を茹でている間に米粉で「ひつつみ」のような平べったい団子を作り別鍋で茹でる。豆が柔らかくなったら、砂糖を加え甘さを調整し、団子を加えて出来上がり。こちらも分量は島感覚で調整されていた。

上野さん親子、同席してくださった浜口光子さん、^{おおびしま}大飛島から参加してくださった婦人会長の山河菊野さん、島の相談役も兼任する守屋さん（市議）、五木の6人でぶんず料理を堪能した。ほんのり緑色。ふっくらとした豆の食感と、ほっこりとする豆の味。自家製のお漬物とスズメ鯛の南蛮漬けが添えられた。

息子さんは今回、初めてぶんず飯とぶんずぜんざいを食べられたと聞いた。今やぶんず料理は日常食ではなく、昔なつかしい「おばあちゃんの、その又おばあちゃんの味」になっているようだ。どうぞ、消えずに残ってほしいと思う。私も作り、小飛島でのエピソードとともに伝えていこうと思った。



「ぶんず粥」になるはずだった「ぶんず飯」



ぶんずぜんざい

● 10月13日「豆の日」を小豆島で

フェリーの運行時間に合わせ、小飛島で5時間を過ごさせていただき、島民の半分くらいの方々に見送られ笠岡港に帰着。翌・10月13日「豆の日」の神事にそなえ、2島目の香川県 小豆島へ移動。目的地に近い土庄港から島に上陸できたのは夜だった。島から島へ、1日に3回も船に乗った。

朝8時半、待ちに待った伊喜末八幡神社へ。土庄町役場生涯学習課の職員さんが同行してくださった。高尾直人 宮司が、池田地区の亀山八幡宮と兼任で宮司を務められ、神事を催行される。禰宜の樋本さんが神事と祭りの段取りを整え、各方面へ気を配り汗を流しておられた。

神事のお供えとなる「ブドウ飯」は、高尾宮司の奥さま・留美さんが作られたもの。うるち米1合に、ブドウ豆1/4カップの比率で配合して炊き上げ、既にお櫃に収められていた。濃厚な渋緑色、通常の豆ごはんより豆率が高く、粒立ちもしっかりしていた。

このブドウ飯と糍甘酒が伊喜末八幡神社の神饌^{しんせん}としてお神輿さんのお供えとなる。明治時代以降は生^{せい}のまま供える生饌^{せいせん}が主となり、調理した熟饌^{じゅくせん}を供えるのは珍しいとのこと。小豆島・豊島^{てしま}8地区の秋祭りで、熟饌をお供えるのは、伊喜末八幡神社だけと聞いた。

神事が始まる前に奉納されると思い込んでいた神饌は、午後の神輿渡御で御旅所にて奉納されると知る。海風強し、陽照り強し、思いっ切り夏日となった小豆島で、初めての太鼓祭りを見物しながら「ブドウ飯」登場を待った。



ブドウ飯を作られた高尾宮司の奥さま



お供え前のブドウ飯と甘酒

●小豆島で10日間続くお祭り神事

島の祭りは10月11日、福田地区から始まる。2番目が伊喜末地区で、10月21日の豊島地区まで10日間、順に地区をつなぎ、祭りは続く。

神社にお参りし、社務所を後に下の馬場に降りると太鼓祭りが始まった。強風に吹かれ、待つこと4～5時間。

太鼓台奉納が華やかで、その年毎の飾り屋根の太鼓台が話題になる。今年は「からかい上手の高木さん」人形も見られた。島の子どもが太鼓台の中で太鼓を叩き、大人たちが担ぐ。今年は6台の太鼓台を延べ約600人が担ぎ、推定1万5千～2万人の見物客が馬場に結集した。午前中、太鼓台が坂道を上り、神社を廻り奉納。昼前に再度、馬場に降りて午後から「土俵舞い」、太鼓台を合わせ担ぎ比べする「ケンカ太鼓」が繰り広げられる。

13時を過ぎて、ようやく神社のある山頂から、3基のお神輿さんが御旅所に降りて来られた。いよいよ、熟饌のお供えである。樋本禰宜がお供えのしつらえを進められるのを見守った。

神輿の担ぎ棒に板を渡し、柏の葉にブドウ飯を盛り付けて5枚×2列、甘酒を盛り付けて5枚×1列、板の上に並べる。同じように両側の神輿にもブドウ飯と甘酒が供えられた。

なぜ、ブドウ豆が神さまへのお供えに選ばれたのか？ 樋本さんは「応神天皇が小豆島にお越しになった際の接待に、ブドウ豆が用いられたことの名残りという説もある。あくまで伝承で確証はないのですが」と教えてくださいました。

西暦201年生まれとされる第15代応神天皇は、小豆島の地名と関わり深い

方である。「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」という意味の御歌を残されたことが由来となった説。意識では「小粒なれど、愛すべき小豆の如き好ましき島」と残る。

勝手な推測だが、この「小豆」こそがブドウ豆ではないだろうか？ 土庄町役場所蔵の文献には「ブドウ豆」と表記された豆は、別の地域では「ぶどう豆」「ぶどう小豆」と表される。真相は分からない。



神輿に供えられたブドウ飯

●未来につなぐ「ブドウ豆」神事

14時半過ぎ、しんこうさい神幸祭とかんぎょ還御の間に催行される神事。御旅所のお神輿さんに高尾宮司がお祓いをされ、祝詞を捧げて玉串奉納。その玉串は神輿の担ぎ手が持ち帰り、お供えの熟饌はお下がりとして担ぎ手に振る舞われる。

10枚×3基分のブドウ飯と5枚×3基分の甘酒では担ぎ手全員には行き渡らない。神社の関係者、役付の方々…、お下がりのブドウ飯をいただける人は幸運だ。お供えのブドウ飯には神が宿る。

かつては旧暦8月に行われていた「豊作を願う」祭りは旧暦9月に改まり、今では新暦10月に「豊作のお礼」として開催される。豆や米、穀物よりも、オリーブや醤油、素麺などの生産が盛んな観光の島。秋の祭りには島を出た人たちが帰省し、観光客が集結し、島が大いに活気づく。

10月13日が「豆の日」であることを知るはずもない人たちが、豆の日制定より数十～数百年も前から豆を調理して神さまにお供えし、祭りに豆が重用されてきたことを喜ばしく思う。小豆島の秋祭りとブドウ飯奉納が、幾世紀も受け継がれていくことを心より願う。

樋本禰宜は祭りのためのブドウ豆栽培を始められ、「今年は十分な収穫に至らなかったが、来年～再来年と増やしていく」とお聞きした。ほかにもブドウ豆を作られている女性とお話しできた。小豆島でのブドウ豆栽培は家庭菜園規模だった。

豆に縁ある一人として、10月13日「豆の日」には私もブドウ飯を作り、豆の神さまにお供えし続けていきたい。

最後に「なぜ、瀬戸内地区にブドウ豆が残るのか？」の答え。「遣唐使が中国から福岡県の宗像大社に、うどんや椿とともにブドウ豆も持ち込んだ。遣唐使は大飛島にも訪れ、そこから小飛島ほかにブドウ豆が広まっていった」という説が、小飛島の姉さん方に伝承されている。



小豆島の海と伊喜末八幡神社の秋祭り



禰宜の樋本清輝さん