

黒豆の利用法あれこれ

「黒豆煮」の歴史

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史
日本農業遺産認定

お正月の黒豆は おつまみ だった？

今ではおせち料理に欠かせない「黒豆煮」は、江戸時代の半ば頃までは、「酒肴」、つまり“おつまみ”の扱いでした。

例えば、1668年(寛文8年)の料理本「料理塩梅集」の「肴部」の中には、「黒大豆から煮」が掲載されています。作り方は、「黒豆をひたひたになる程度の生醤油で煮て、箸でひっくり返しながらかき混ぜる」とされています。

また、1730年(享保15年)の料理本「料理綱目調味抄」に掲載の「座禅豆(※)」は、「砂糖を入れず煮しめた固い煮豆」とされ、1746年(延享3年)の料理本「黒白精味集」には、「黒豆をさっと茹でてから水を捨て、塩と醤油を入れ、程よく煮てから酒を少し入れる」との料理法が紹介されています。



その後、1830年(文政13年)の随筆「嬉遊笑覧」に、「正月に煮豆を特別に用意するのが正式のようになっている」と記されていることから、黒豆煮は、この頃から正月に食べるようになったとも考えられます(おせち料理の黒豆煮の起源について諸説あります)。

砂糖の普及とともに“甘い黒豆煮”へ

調味料の「砂糖」はいつごろ普及したのでしょうか。砂糖は、江戸時代初期から長崎県の出島を通じて輸入され、17世紀後半から国産化が始まります。1733年(享保18年)に仙台藩の料理人が著した「料理集」では、「にまめ」の作り方として「黒豆を水に漬け、酒で煮詰めて醤油で味を調べ、甘味を望むのであれば砂糖を入れる」とあります。1839年(天保10年)には黒豆の「さとうだき」という表現が町人の献立に現れ、砂糖の普及につれて甘い黒豆煮が広がっていったと考えられます。

明治時代になると、砂糖を大量に入れて黒豆をふっくらと炊き上げた「葡萄豆」が料理本で紹介されるようになり、その後、現代でも親しまれている甘く柔らかい「黒豆煮」が一般化していきました。



(※)「座禅豆」については、2021年12月号(Vol.8)に詳しく掲載しています。