

丹波篠山の黒大豆栽培 ～ムラが支える優良種子と家族農業～

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史 日本農業遺産認定

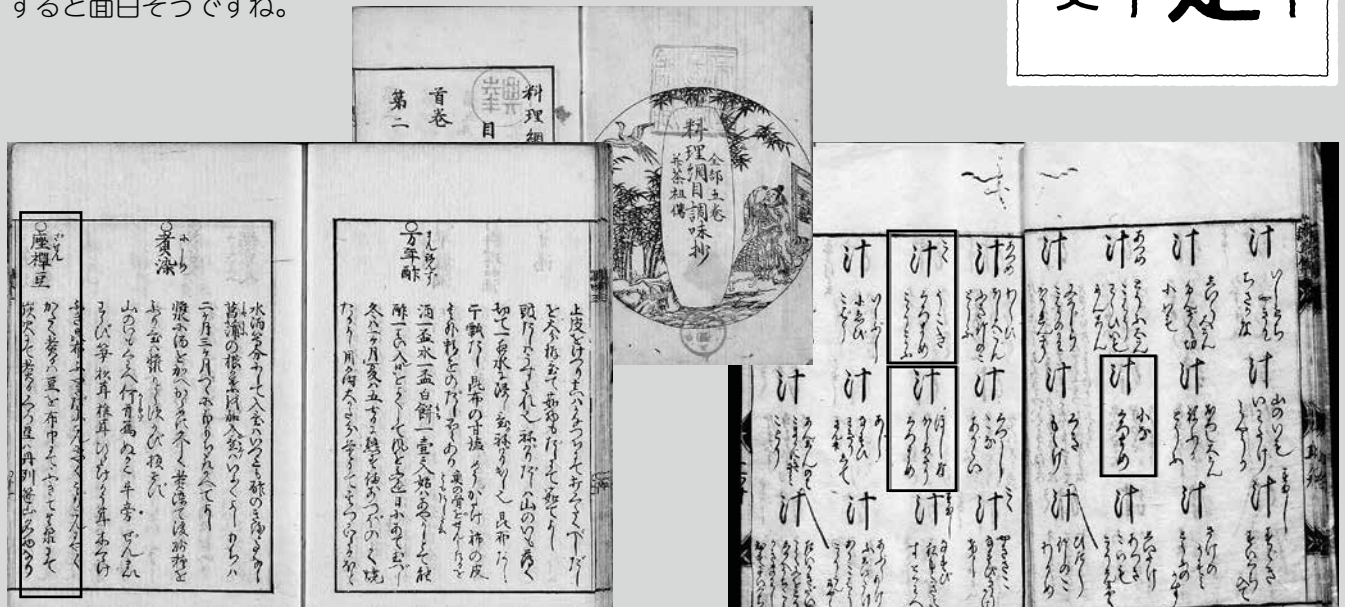
江戸時代はどんな煮豆を食べていたのか？

黒豆の煮豆といえば、おせち料理。この食文化については、文政13年(1830)に発行された随筆集「嬉遊笑覧」によると「黒豆の煮豆は正式には正月に食べるものとされるが、昔は酒の肴として盛んに食べられていた」と書かれています。「おせちに黒豆」が江戸時代の後期には当たり前になっていたことがわかります。そこで気になるのが「酒の肴に合う煮豆」です。いったいどんな煮豆だったのでしょうか。

「嬉遊笑覧」の100年前、享保15年(1730)に発行された「料理綱目調味抄」という料理本には「座禅豆 かく煮るには豆を布巾でふいて、醤油で、炭火で煮る」とあります。「座禅豆」とは煮しめた黒豆のことで、砂糖は入れず、コリコリとした塩からい煮豆だったようです。ところが、延享3年(1746)発行の料理本「黒白精味集」には「(座禅豆の)かたさはお好みで、砂糖を入れる方法もある」とあり、甘めの座禅豆も塩からい座禅豆もあったようなのです。ひよっとしたら、お酒好きな人が塩からい座禅豆を好んだのかもしれない。

他にも、江戸時代の料理本を見ると、例えば「ささげと黒大豆の吸い物(「茶湯献立指南」)(1696)、「干しかぶらと黒大豆・焼き栗・ちよろぎの小煮物(「新撰献立部類集」)(1776)など、黒豆は煮豆だけでなく汁物や煮しめなどにも使われていました。

どんな味だったのか、当時のレシピを参考に座禅豆や黒豆料理にチャレンジすると面白そうですね。



「料理綱目調味抄」(享保15年(1730))
(国立国会図書館所蔵)

「料理献立集」(寛文11年(1671))より
「日本古典籍データセット」(国文研等所蔵)

「丹波篠山の黒大豆」が確認できる最も古い史料です。「座禅豆」のレシピが書かれ、文の終わりに「くろ豆は丹州笹山(丹波篠山)名物なり」とあります。

右ページ赤枠：汁 小な(カイワレ)・くろまめ
左ページ赤枠上：こく 汁 うこぎ(ウコギ・山菜の一種)・くろまめ・こたりとうふ
左ページ赤枠下：汁 ほしな・ほしあさり・くろまめ
この他にも黒豆を使った煮物などのレシピが掲載されています。

※画像は料理献立集(提供：ROIS-DS人文学オープンデータ共同利用センター)を改変して作成しました。この画像はクリエイティブ・コモンズ表示継承4.0国際ライセンスの下に提供されています。