

黒豆の利用法あれこれ

黒枝豆について

黒豆の食べ方として、今ではすっかりおなじみとなった黒枝豆ですが、江戸時代ではどうだったのでしょうか。

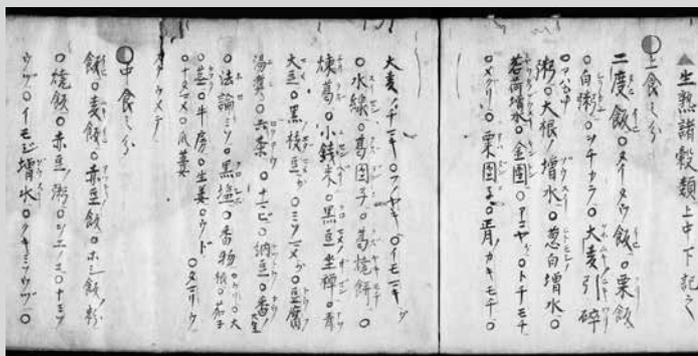
枝豆とさやまめ

枝豆という言葉は、1405年(応永12年)の『教言卿記』に「ミヤゲニ粟ノコノ餅一鉢、枝豆一束、ユデ栗一鉢持参」とあるのが初めてとされています。他家を訪問する際のお土産として用いられていたようです。

また、さやまめという呼び方もありますが、これについて1837年(天保8年)起稿の百科事典『守貞漫稿』によると、「江戸では豆の枝をとらずに売るために枝豆といい、京都大阪では枝をとって皮をとらずに売るためさやまめという」とあります。江戸時代の料理本をいくつか見てみると、1820年(文政3年)の『素人庖丁』には、「短冊切りにしたこんにやくとさやまめの胡麻味噌和え」という料理が出てきます。1824年(文政7年)の料理本『精進献立集』では、「取肴(料理の最後に酒と一緒に出されるさかな。遠来の珍品など心尽くしのものを主人自らが勧める)」として、さやの両端を切って塩ゆでした枝豆が中秋の献立に登場します。塩ゆでした枝豆をおつまみにするのは、今も昔も変わらないようです。

「黒枝豆」はいつから食べられていたのか？

さて、黒枝豆は今まで謎に包まれていましたが、市の独自調査で、なんと1636年(寛永13年)版の『料理物語』に、黒枝豆の記述が見つかりました！これまで知られていなかった大発見です。



画像：料理物語(江戸前期)写横本二ツ切(慶應義塾大学所蔵)から『生熟諸穀類上中下記之』を改変して作成しました。

この書物は穀物を利用した食品について上中下の等級を示したもので、その中で黒枝豆は「上食」に位置付けられています。上食とは「上等な食事」の意味で、その当時から高級品だったことがうかがえます。この記述から、黒枝豆は少なくとも江戸時代から高級品として食べられてきたことが歴史的に裏付けられました。生産者や販売者の皆さん、「黒枝豆は江戸時代から続く高級品だった」とぜひ、自慢してください。

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史
日本農業遺産認定

※この書物に記載の黒枝豆について、これが丹波篠山産であるかどうかは分かっていません。今後さらに調査を続ける予定です。