

## 11) ダイズ=大豆

ダイズはマメ科の1年草で、中国北部が原産である。原種はツルマメといわれ、高さは約60cm、茎は直立し、先端部はツル状になるものも多い。全草に淡い褐色の粗毛が生じ、葉は互生して複葉となり長い葉柄がある。夏、葉腋から短い穂を出して、淡紅色または白い蝶形の花を数個まとめて咲かせる。豆果は細長い楕円形で、中に4~5個の種子を生ずる。和名の由来は中国名『大豆』の日本読みである。別称としてはアゼマメ、アキマメ、ボンマメ、エダマメ、ミソマメ、キナコマメなどともいわれている。これを漢字で書くとそれぞれ畔豆、秋豆、盆豆、枝豆、味噌豆、黄な粉豆となり納得である。田圃の畔などに植えて、お盆の頃には未熟果を枝豆として食用し、完熟したものは秋に収穫して味噌や醤油、黄な粉の材料に用いるというわけである。学名は『*Glycys max*』で、属名は甘い、種小辞は大きいという意味である。イギリスでは『soy bean』とか『soya bean』『stick pea』などと呼び、『soy』『soya』は醤油の意味で、フランスやドイツでも『醤油の豆』とされている。

大豆の若い種子が枝豆で、ビールには欠かすことのできないオツマミで、熟した種子は大事な植物性の蛋白質として、豆腐、納豆、味噌、醤油、黄な粉、湯葉、豆乳など、さまざまな食品に加工され、豆もやしの材料などにされている。大豆は蛋白質の他、カリウムやカルシウムなどに富み、今では健康食品の代表でもある。大豆の種子を絞って取り出したのが大豆油で、リノール酸やリノレン酸を多く含み、良質の食用油としてサラダ油や天ぷら油のほか、マーガリンやマヨネーズなどの加工食品の原料とされている。また搾り滓の脱脂大豆は、醤油を作る原料にされ、この他にも肥料や家畜の飼料などにも利用される。最近では豆腐の搾り滓もスポンジケーキに混ぜて、食品に転用する方法も開発されている。

大豆は中国では古代より、五穀の一つとして重視されてきた。中国の最古の記録としては『神農本草経』(シンノウホンゾウキョウ)にその記録があり、紀元前2,700年頃に行なわれていた『五穀播種儀』(ゴコクハシュノギ=08-01-01-5)にも用いられていたという。これはイネのところでも述べたように、宮中で天子が五穀の種子を播く所作を行なう行事である。日本に渡来したのは古く縄文時代の頃と思われるが、確かな証拠はない。また大豆が始めて文献に現れるのは『古事記』で、単に『マメ』としか記していない。『須佐之男命』が『大気都比売』を殺したとき、頭から蚕(カイコ)が、両目から稲が、両耳からは粟(アワ)が、鼻には小豆(アズキ)が、陰部には麦が、尻には豆が生じたと記されている。これがいわゆる『死体化生神話』で、今までたびたび記したように、世界のあちこちに共通した物語や伝説、神話がある。そしてこれらの作物を見ると、日本の特産種は一つもなく、全てが大陸から渡来したものばかりである。しかも『須佐之男命』自身、大陸との深い関係を示唆しており、日本人の起源を探るうえで、一つのヒントを与えているようにも見える。

大豆がヨーロッパに伝わったのは18世紀のことで、オランダの博物学者ケンペルによる。彼は1691年(元禄4年)より長崎の出島に2年間滞在し、1712年に帰国すると大豆をヨーロッパに紹介したのである。実際に種子がヨーロッパにもたらされたのは1740年のことで、これは中国のものであった。まずパリの植物園に、次いで1786年にはドイツに、そして1790年にはイギリスのキュー植物園でも試作されるにいたった。しかしこのアジアの作物は、ヨーロッパではほとんど注目されることはなかった。アメリカへはペリーが1854年に日本から持ち帰ったが、当時は見むきもされず農商務省で試作されたのは1896年のことであった。しかし20世紀になると急速に大豆の生産量は増大し、やがて南アメリカのブラジルにも伝わり、今では南北アメリカ及び中国を含む東南アジア諸国で、世界の大半を生産している。

日本人にとって大豆は特別な植物で、昔から節分の『豆まき』に利用されてきた。大豆には呪力があると考えられ、鬼(01-05-02-1 桃の項参照)や悪霊、諸々の災厄を追い払うことができると考えられていたのである。

それではこの時代の『鬼』とは一体何であったかを考えてみると、これは悪霊つまり疫病などの病や、人間にとっての災厄や不幸をもたらす、目には見えない恐ろしいもので、これを『鬼』と呼んでいたらしい。こうした思想は中国から伝わったものでもあるが、ここにいたる日本人の心の推移をまず探ってみることにしよう。

中国の『陰陽思想』では、すべての事象は、単独で存在するものではなく、『陽』と『陰』という相反する形(例えば明と暗、天と地、善と悪、男と女、上と下、…など)で一對として存在し、それぞれが時の移り変わりとともに消長を繰り返すというふうには考えられていた。生者の陽に対して死者を陰とし、死者の霊を鬼と称した。このために先祖の霊を鬼として崇拝することも多かった。ところがわが国では『陰陽五行説』の影響を受けて、鬼は恐ろしいものという意識だけが増幅されていった。もともと中国での陰陽五行説とは『陰陽思想』と『五行思想』を組み合わせたもので、五行思想とは万物は、木・火・土・金・水という五つの要素により成り立っているとする考え方である。しかし天文学が進むとさらに五つの惑星や、さまざまな事象とが融合されつつ、観念的な陰陽五行説として確立されていった。ところがこれが日本へ伝わると、同じころに伝わってきた仏教や儒教さらには暦法などが渾然一体となって、その後、道教なども取り入れられて、日本独自の『陰陽道』として発展を遂げることとなった、その過程で鬼のイメージも確立されていったのである。

こうした思想は政治や宗教、文学はもとより、はては農業や生活習慣の中にも浸透して、特に中国では風水として、新たな分野を確立することとなった。これは日本にも伝わって、やがて広く社会全体に敷衍するまでになってゆく。日本では東北からの風は特に冷たいために冷害をもたらし、この方位はやがて鬼門とされ、鬼が出入する方角と考えられるようになり、この方角には神社や寺を配するようになったのである。

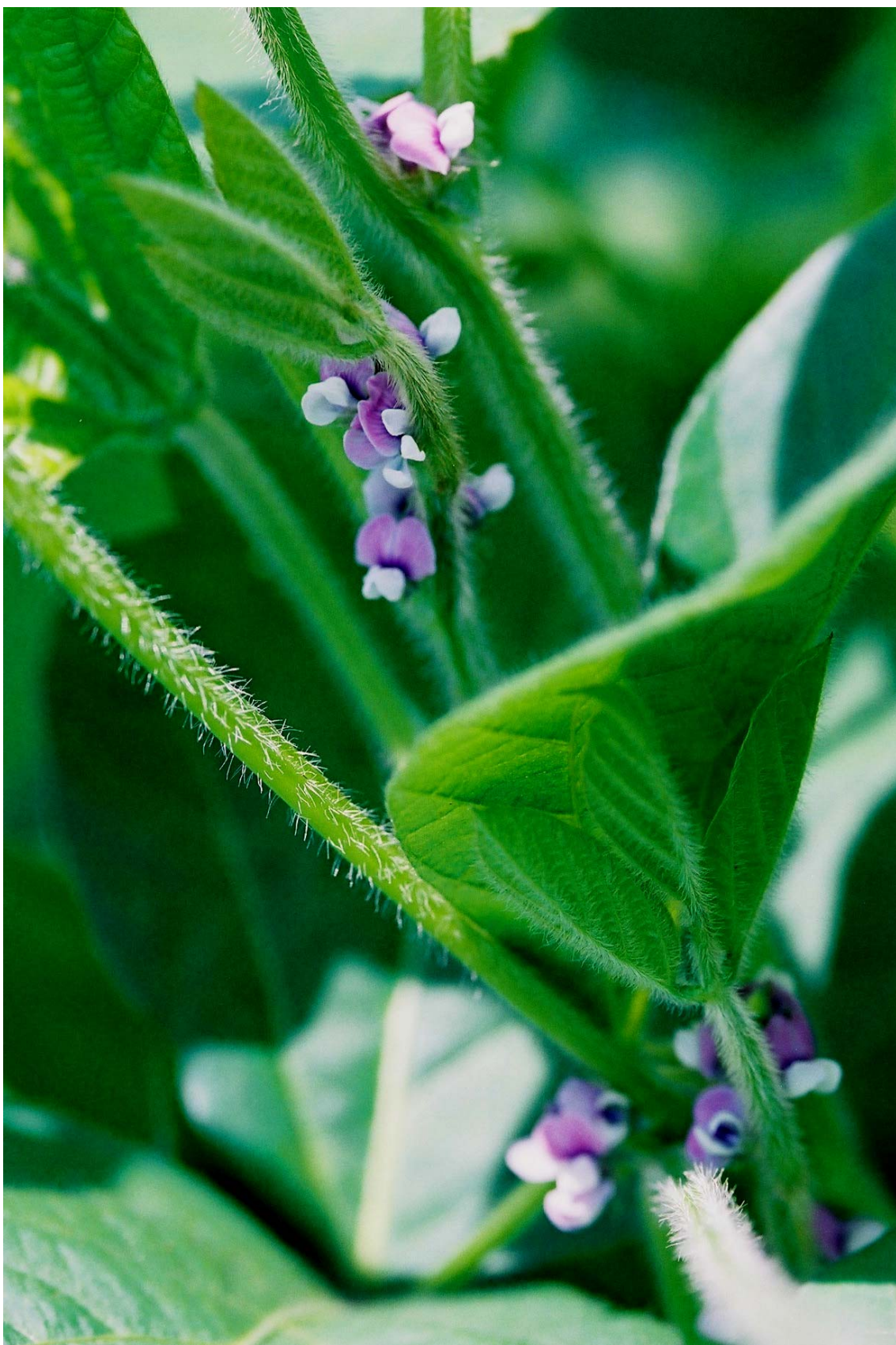
一方、東北の鬼門の方向は十二支では丑寅(牛虎)に当たるところから、鬼が次第に具象化されてゆくプロセスで、牛のツノと虎のキバと虎革のパンツが与えられるようになる。鬼というものが形として明白に見えるようになったのである。一方これに対応する南西方向は裏鬼門ともいい、神々が入る道でもあり『入門』と称した。十二支では申(猿)と酉(鳥)で、その隣にるのが戌(犬)である。桃太郎が鬼の征伐に向かうとき、サル、キジ、イヌを従えたのはこうした発想によるものであった。

物事を 12 分割する考えはメソポタミア文明の暦法に見られるものの、必ずしも主流ではなくイギリスの 1971 年以前の 1 シリング 12 ペンスや、ヤードポンド法など、ごく限られている。しかし自然界では 1 年 12 ヶ月をはじめ、十二進法が極めて説明しやすいことも事実である。中国の十二支もメソポタミアからの影響を強く受けたもので、暦法や方位など、実生活での必要性から陰陽五行説の中にも取り込まれていったのだろう。しかし十二支に当てられた文字は、本来の動物名とは無関係で、十二支を覚えやすくするために、動物名と関連付けるようになったとする説が有力である。

話を元に戻すこととしよう。こうした長い歴史の推移の中で鬼は具象化され、我々の実生活の中に、さまざまな足跡を残すこととなったのだが、『鬼の糞乱』という言葉にはその名残が見える。鬼を退治するということは、つまり病や災厄を追い払うことで、人間として健康な状態になることを意味している。一方、栄養価の高い大豆は、とかく栄養失調となりがちな当時の食生活を補う大事な食料だった。事実、大豆と米を組合せると必須アミノ酸の全てをまかなうことができる。肉類の摂取が乏しかった時代、大豆は日本人にとって最も重要な蛋白源だったのである。昔の人は科学的な根拠はさておき、大豆の効能を経験的に察知して、豆撒きという行事によって不健康の元である鬼を追い払い、健康でいられる方法として人々に浸透させたのだろう。

漁師は船に乗り込むとき、大豆を携えたという。大豆には災厄を払う力があると信じたからであるが、大豆は加工した後も腐りにくく、非常食として役立つ。こんな大豆の特性を昔の人は知っていたのである。節分の大豆を囲炉裏の端にその年の月の数だけ並べて、一年の天候を占うことも行なわれた。その後この豆を保存し、雷鳴の轟く時に食べると良いとされてきた。その科学的な理由を考察すると、雷は壮大な『空中放電』であり、[空中窒素を固定](#)して窒素肥料として大地にもたらす。これが『春雷の多い年は豊作』といわれる根拠である。一方、大豆の根には[根粒バクテリア](#)が付いて、窒素養分を貯える。逆に言えば大豆はそれだけ窒素肥料を必要とする植物なのである。とするとこの習俗は豊作への祈願と科学が、結びついた結果なのかも知れない。大豆の豊作を予知して、持っている大豆は食べてしまいいいよ、と教えているのである。当時の祭や儀式は多くの示唆に富んでいるものの、科学とは無縁と思わがちだが、科学的に検証してみると、なるほどと思われることも少なくない。大豆味噌に多く含まれているフラボノイドが、ガン細胞を破壊するという研究結果も報告されている。





ダイズの花(埼玉県滑川町)。マメ科の花はどれも可憐である。





実ったのがビールのおつまみ「枝豆」で、やがて熟して大豆になる(埼玉県川島町)。 [目次に戻る](#)