

12) アズキ=小豆

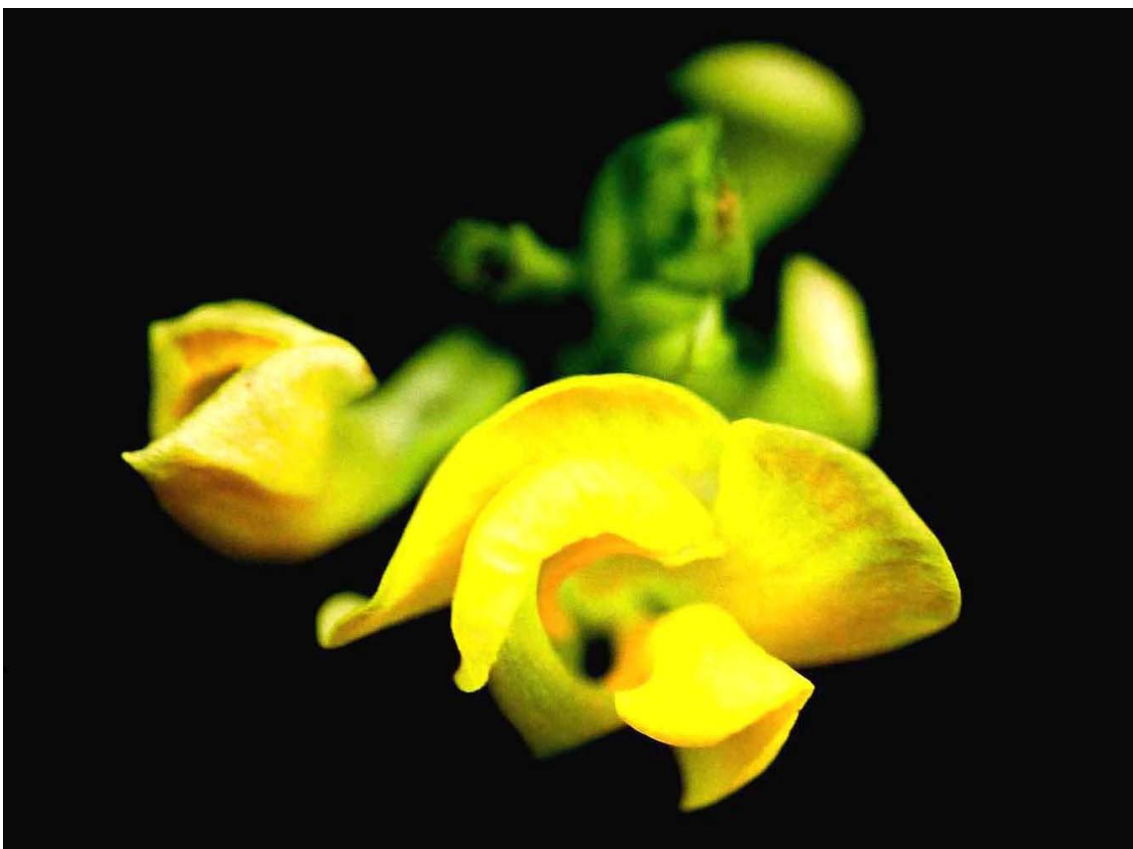
アズキはマメ科の 1 年草でアジアの極東地域が原産とされ、草丈は 30~60cm、葉は 3 枚の卵形もしくは菱形の小葉からなる複葉で、長い葉柄がある。夏から秋にかけて、各葉柄に淡い黄色の 5 弁からなる蝶形の花を 3~10 個ほどつける。莢(サヤ)は細長い円筒型で長さは 10cm ほど、中には 5~10 個ほどの赤褐色をした種子がある。種子の色は品種によっては黒や白、中には黄緑色のものもあり、また花の色も旗弁と翼弁の色が異なるものなどがある。和名の由来は、定かではないがアは赤のアで、ツキは白で搗くためとか、赤粒木のこととか、アイヌ語の『antuki』からとか言われている。ちなみに中国では『小豆』、これは『大豆』に対する語で、アズキ以外のものも含んでの呼称である。別称としてショウズ、アズイ、オアカ、ギントキなどがある。学名は『*Vigna angularis*』で、属名は 17 世紀のイタリアの自然科学者ドミニコ・ヴィグナに因み、種小辞は稜のあるという意味である。イギリスでの呼称は『adzuki bean』または『small red bean』である。

アズキは日本ではマメ科植物の代表の一つで、その歴史も古く『記・紀』にも登場するところから、農耕文化が始まった頃から栽培されていたものと思われる。もともと日本でアズキは白いご飯を赤く染める染料の働きも兼ねており、特に古い時代は食料というよりも、染料としての意味合いが強かったらしい。アズキの種子に含まれている色素はアントシアン系で、鉄分やアルカリに触れると黒くなる反面、酸や空気に触れると赤色が鮮やかになる傾向があり、当時は赤い色が魔除けになると信じられていた。このためアズキはしばしば占いの材料にされ、例えば出産の直前になるとアズキ粒入りの餅を作って、この餅を切ったときのアズキの形状で、生まれてくる子供の性別を占うものなどがあつた。また日頃と違う食事をするハレの日の食物として、神祭や年中行事にも用いられた。小正月や屋移り、旅立ちなどの席では災除けとして用いられ、特に正月 15 日の朝は『小豆粥』を食べる習慣は各地にあり、平安時代の『土佐日記』にもその記述が見える。豊凶を占う年占いの行事にも用いられ、この日に小豆粥を食べると 1 年の邪気を払い、毒虫に刺されないとか、稲の開花季に風が吹いて豊作になるなどともいわれた。

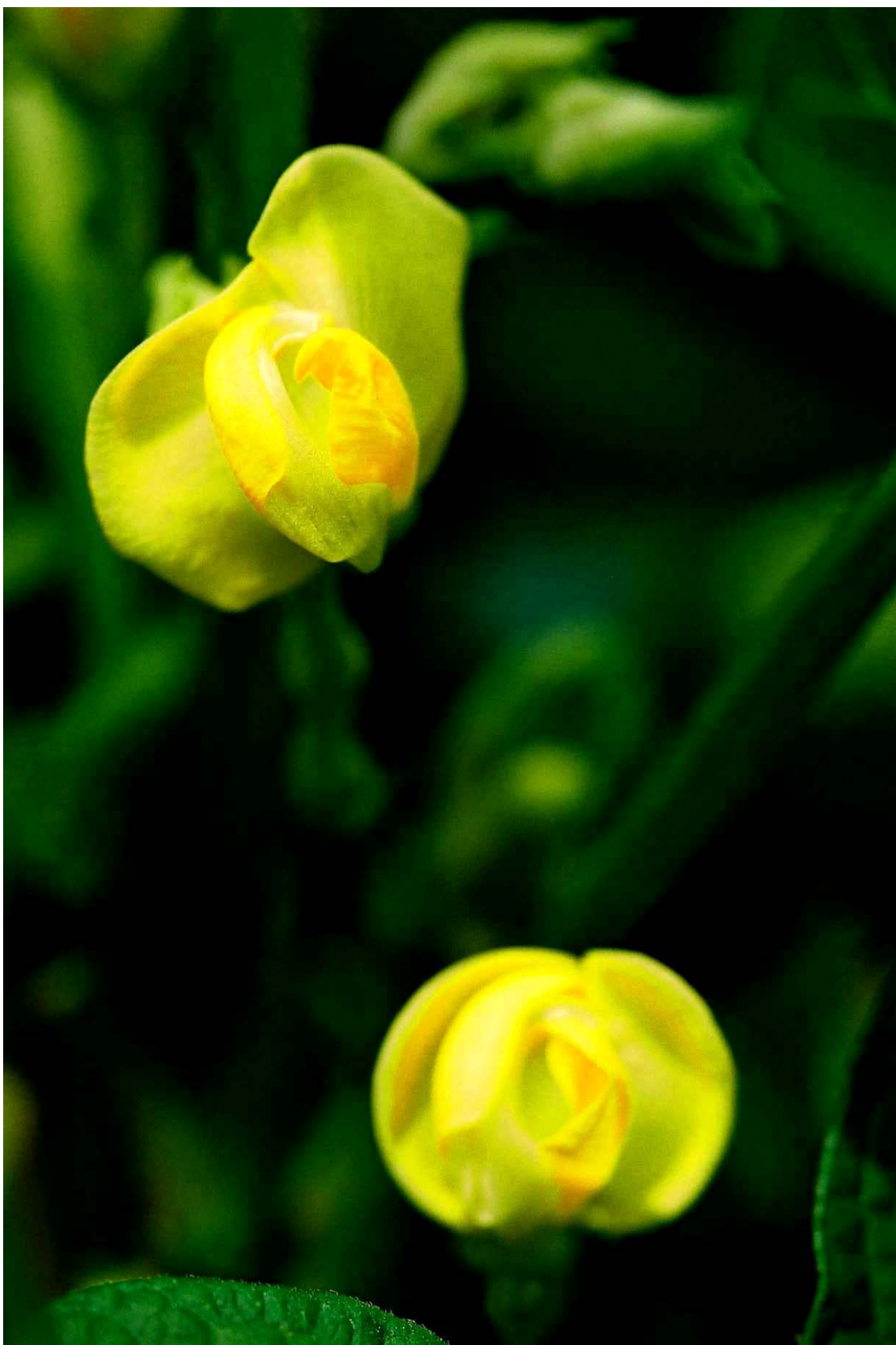
粥占いは民間では粥掻き棒と、粥立て棒を用いていたが、神社では竹や葦の筒などを用いて、筒に入った米粒と小豆粒の割合で豊凶を占った(03-05-15 アシの項参照)。こうした長い歴史を反映してか、アズキの消費量は日本が世界で最も多く、原産地の中国や朝鮮では日本ほど好まれず生産量も少ない。近年では南アメリカやアフリカのコンゴなどでも栽培されており、ほとんどが日本への輸出用である。アズキは温暖な気候を好むものの、種子の成育にはやや低温が良く、日本での生産は北海道が約 70% を占めている。漢方では成熟した種子を乾燥させたものを『赤小豆』(セキショウズ)といい、緩和性の解毒や利尿薬として、水腫、脚気、下痢、でき物などに用いられる。



アズキの果実はダイズよりもずっと細長い(埼玉県小川町)。



アズキの花は濃い黄色で、大豆の花よりもずっと大きい(栃木県佐野市)。



アズキの花、赤いマメとは結びつきにくい黄色の花である(栃木県佐野市)。

[目次に戻る](#)