

# 三重県北中部地域における「シロミトリ豆」の利用について

飯田津喜美・水谷令子\*

\* 鈴鹿国際大学

Cooking of Siromitori Beans in the Northern and Central Areas of Mie Prefecture

Tsukimi IIDA and Reiko MIZUTANI

## 1. はじめに

近年、各地域に伝承されてきた地域特有の食文化は、生活様式の変化とともにその内容も変化し、徐々に地域性は薄れ平準化の方向に進んでいると考えられている。平成13年度から14年度にかけて実施された日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—豆・いも類利用の地域性—」において、全国規模での聞き取り調査から、豆やいも類の利用には顕著な地域差がみられ、隠れた食文化・食材を掘り起こす契機となった<sup>1)</sup>。

筆者らは、この調査を通じて三重県北中部において特定の地域にのみ栽培されかつ利用されている「シロミトリ豆」を知った。シロミトリ豆は、ドリコスビーン(学名 *Vigna spp.*)というササゲ属の一種でブラック・アイド・ピー(black-eyed pea/*Vigna unguiculata*)と呼ばれ、欧米で食用のカウピーといわれているものだと考えている。北アフリカ原産であるが、カリフ(サバンナ)農耕文化圏としてアフリカと交流があったインドより、シルクロードまたは東南アジアを經由して中国、そして日本へ伝播したと思われる<sup>2),3),4),5)</sup>。海外では、インド、ベトナムやフィリピンなど東南アジア、アフリカ西部などで広く出回っているようである<sup>4)</sup>。

今回筆者らは、前述の調査を基に三重県北中部地域におけるシロミトリ豆について、栽培・利用分布や利用状況、シロミトリ豆料理の地域的な特徴を検討した。その結果、シロミトリ豆は特定の地域で栽培・利用されており、葬儀や法事の行事食として伝承されていることがわかった。また、日常的に煮物や味噌汁として利用されていることも判明した。これらのことから、シロミトリ豆は、地域特有の食材であり、非常に興味深い豆であるといえる。

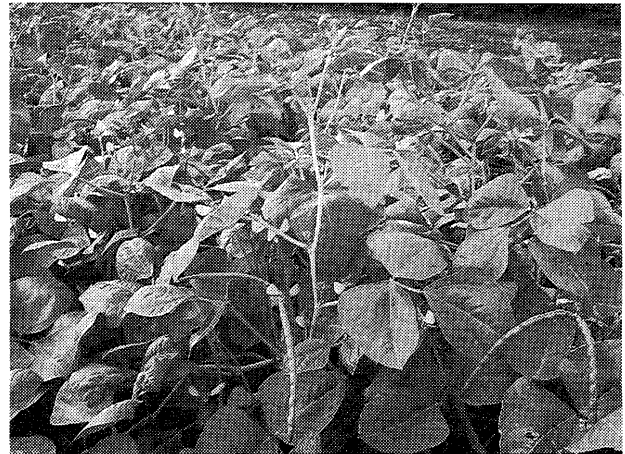


写真1. シロミトリ豆の畑  
(三重県鈴鹿市深溝町, 2002)

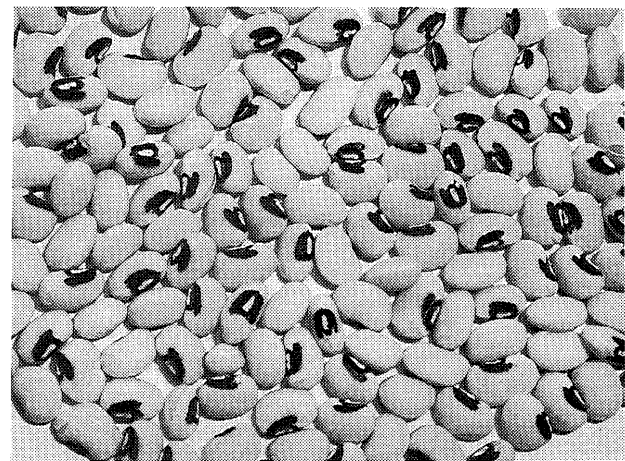


写真2. シロミトリ豆

## 2. 方法

### 1) 調査方法

日本調理科学会において、会員 233 名により実施された共同調査「調理文化の地域性と調理科学—

豆・いも類利用の地域性」をまとめたデータベースの中から三重県を抜粋して用いた<sup>1)</sup>。調査総数 218 世帯である。調査期間は、平成 13 年 7 月から平成 14 年 1 月である。

## 2) 調査内容

調査項目は、家庭で利用している豆・いも類と、その入手方法(自家栽培または購入)や呼称、調理法、食事での位置付け等について調査票を用いた聞き取り調査により回答を得た。

## 3. 結果及び考察

### 1) シロミドリ豆について

シロミドリ豆の形状は、若い莢はいんげんに似ており種実は小豆やささげに非常によく似ている。豆を食するのみで、若い莢や柔らかい葉は食用としない。種実の長さは約 7mm でほぞ(莢に結合している部分)は黒く、豆は白黒の色彩で皮が堅い(写真 1, 2)。聞き取り調査を実施している中で、種皮が赤くほぞが黒い「アカミドリ豆」の存在も知ることができた。

### 2) シロミドリ豆の栽培・利用分布

図1は、シロミドリ豆の栽培・利用分布である。(●印で示す。)三重県内では平成 18 年 1 月時点において市町村合併が進み、四日市市や津市においても実施されたが、調査時期は合併前のため旧市町村区分で示す。調査結果および聞き取りにより、シロミドリ豆の栽培・利用分布は、四日市市南西部から鈴鹿市西部に限定されていることがわかった。シロミドリ豆を栽培、利用している世帯は 10 世帯(調査した三重県北中部 49 世帯のうち 20.4%)あり、その内訳は、四日市市南小松町で 3 世帯、鈴鹿市岸田町 2 世帯、鈴鹿市花川町 1 世帯、鈴鹿市深溝町 1 世帯、鈴鹿市稲生町 3 世帯であった。

表 1 は、シロミドリ豆の利用状況をまとめたものである。食材名は予めこちらで白小豆と指定した。

栽培状況については、10 世帯中「自家栽培」が 4 世帯、「購入する」という家庭が 3 世帯、「栽培家庭からいただく」という家庭が 3 世帯であった。

調査地域での別称は、四日市市南小松町において 1 世帯の「ミドリ」を除き、残り 8 世帯は「シロミドリ」と

いう別称であった。

### 3) シロミドリ豆料理について

シロミドリ豆を使った料理としては、「甘煮」4 世帯、「ミドリ汁、味噌汁」4 世帯、「煮豆」3 世帯(複数回答)であった。小豆よりも皮の堅いシロミドリ豆は、下処理として一晩水に浸漬したあと、何度かにわたって茹でこぼすという作業が必要となる。食味は小豆に似た風味があり、砂糖を加えた調理法を用いることが多い。煮豆のように甘く煮るほか、豆と里芋や人参を白味噌でこつてりと味付けした煮物や、白味噌仕立ての汁にすることも多いことがわかった。

食事としての位置付けにおいては、どの世帯も「副食」としており、「日常食」としての料理のほかに、法事・仏事における「行事食」としての位置付けも兼ねていた。10 世帯中 5 世帯で「行事食」においてシロミドリ豆が利用されており、これらの地域では、今も法事・仏事の料理が地域で作られていることがわかった。ササゲの一種と考えられるシロミドリ豆であるが、豆ご飯のような「主食」に使われる例は、今回の調査では見つからず、また、祝事での利用も全くなかった。

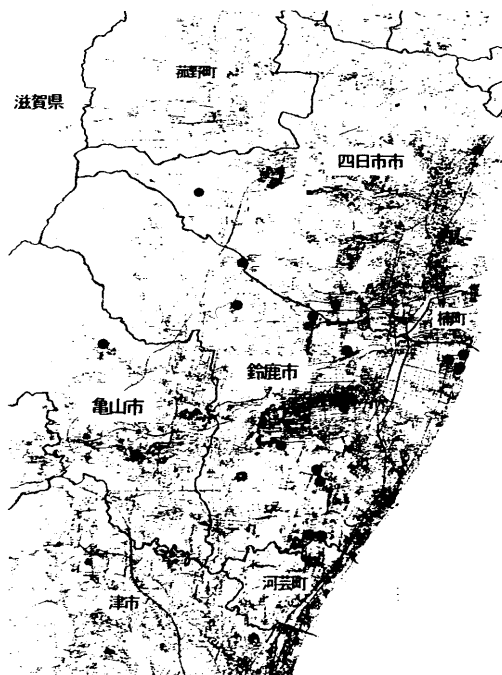


図1. 学会調査および聞き取りにより判明したシロミドリ豆の栽培・利用分布

表1. シロミドリ豆の利用状況について

	食材名	入手方法・呼称		調理法 料理名	食事での位置付け		
		自家栽培・ 購入の区別	調査地域での 別称		主・副・間食	日常・行事食	行事名
四日市市南小松町	白小豆	自家栽培	シロミドリ	甘煮 みどり汁	副食 副食	日常食 日常食	
	白小豆	自家栽培	—	甘煮	副食	行事食	法事
	白小豆	購入	ミドリ	煮豆	副食	行事食	法事
鈴鹿市岸田町	白小豆	栽培家庭から いただく	シロミドリ	煮物	副食	日常食	
	白小豆	栽培家庭から いただく	シロミドリ	みどり汁	副食	行事食	法事
鈴鹿市花川町	白小豆	自家栽培 不足時には 購入	シロミドリ	甘煮 煮豆	副食 副食	日常食 日常食	
鈴鹿市深溝町	白小豆	購入	シロミドリ	みそ汁	副食	日常食	
鈴鹿市稲生町	白小豆	栽培家庭から いただく	シロミドリ	甘煮	副食	行事食	法事・葬式
	白小豆	自家栽培	シロミドリ	煮豆	副食	行事食	法事
	白小豆	購入	シロミドリ	みどり汁	副食	日常食	

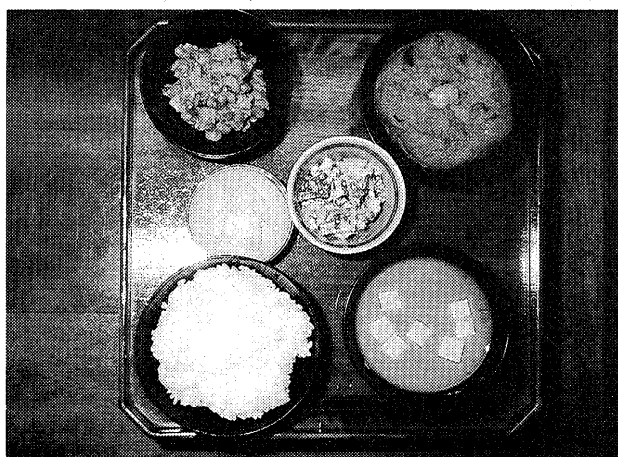


写真3. 報恩講御非時のシロミドリ料理(左上の坪)  
(広報すずか 2001年11月20日号より<sup>6)</sup>)

シロミドリ豆の利用状況より明らかとなった行事食や日常食におけるシロミドリ豆料理を紹介する。

鈴鹿市白子本町にある寺院の報恩講の御非時には、本膳料理の「坪」としてシロミドリ豆を使った煮物が供されている。シロミドリ豆のほかに、角切りにした牛蒡、人参、里芋などの野菜をだし汁でのばした味噌入り調味料と一緒にやわらかくなるまで煮たものである。味噌は、東海地方でよく利用される豆味噌のほか、米味噌も使用する(写真3)。

日常食におけるシロミドリ豆料理として、煮豆とミドリ汁を紹介する。

煮豆は、下処理したシロミドリ豆に砂糖、塩を加えてやわらかくなるまで煮た後、半日ほどそのまま煮汁につけて置いておくと味もよくなり美味しくなる。

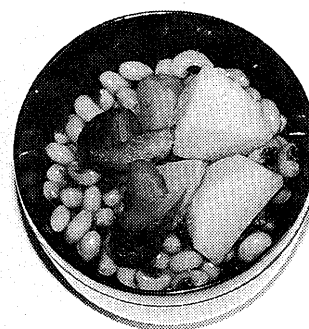


写真4. 煮豆

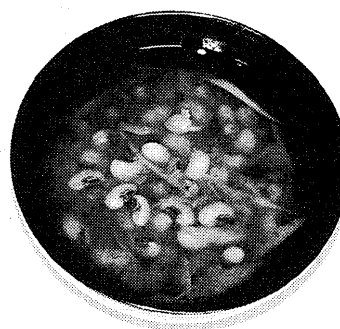


写真5. ミドリ汁

法事の際には、人参、牛蒡、蓮根、里芋などの煮しめを天盛りにして供す(写真4)。

ミトリ汁は、材料はシロミトリ豆、牛蒡、だし汁、赤豆味噌である。牛蒡のさがきを用いて味噌汁を作り、仕上げにゆでたシロミトリ豆を加えたものである。牛蒡のほかに、人参、里芋(じゃがいもでもよい)などを使用することもある(写真5)。

#### 4. まとめ

今回の調査より、シロミトリ豆の栽培・利用分布は、三重県四日市市南西部から鈴鹿市西部に限定された地域であることがわかった。しかし、その後の補足調査において、現在は失われているがかつては利用していたという地域があることも判明したので、さらに詳しい調査が必要である。

シロミトリ豆の呼称は特殊なものではなく、調理法については、鈴鹿市の寺院での報恩講の御非時や一般家庭での法事の非時で行事食としてシロミトリ料理が伝承されており、日常食では煮豆や、里芋などほかの野菜と一緒に煮物や味噌汁として食する習慣があることがわかった。

地域における食文化の形成は、食材、その調理・加工方法、道具の種類と形態、生活様式、行事などその地域特有の様式を調査・研究することでより具体的に解明され、その地方に伝承される食文化についても詳細に解析できると思われる<sup>7)</sup>。

今後は、料理にまつわる歴史資料・伝統行事等についても地域の協力を得ながら調査し、なぜ「シロミトリ豆」がこの地域で残り栽培され続けたかを検討したい。

また、シロミトリ豆の調理特性や食品機能性を含めた調理科学的解析も行っていきたいと考えている。

#### 謝辞

本研究の調査にご協力いただいた津市藤方・高野尾地区、鈴鹿市稲生・久間田地区、四日市市南小松・川島地区の皆様、ならびにシロミトリ料理の再現においてご協力いただいた鈴鹿市秋永町の岩崎ひろ子氏に深謝いたします。

なお、本研究は、日本調理科学会および津市からの助成を受けて行ったものです。

#### 参考文献

- 1) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会(2002)平成13・14年度日本調理科学特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—豆・いも類利用の地域性—およびそのデータベース(CD-ROM)
- 2) 大羽和子, 杉田浩一, 村山篤子(1999)世界食材事典, 柴田書店, 152-153
- 3) 中尾佐助(2004)中尾佐助著作集第1巻, 北海道大学図書刊行会, 109-119, 305-308
- 4) 吉田よし子(2000)マメな豆の話—世界の豆食文化をたずねて—, 平凡社新書, 201-203
- 5) 水谷令子(2002)日本調理科学会誌, 35, 3, 330-333
- 6) 鈴鹿市企画財務部秘書広報課編(2001)広報すずか 11月20日号より引用
- 7) 江原絢子(1998)日本調理科学会誌, 31, 2, 161-165