

# 大阪の胃袋

湯澤規子 Yuzawa Noriko  
画 竹田嘉文

第13回

豆は豆でも——うすいえんどうの豆ごはん



## ごはんに炊き込む翡翠色の真珠

野菜売り場で出会うと小躍りしたくなるもの。私にとってその一つは、春先に店頭に並ぶ「えんどう豆」だ。ふっくらとしたさやの筋をすいーつと引くと、パンとはじけるように中からコロコロと丸い豆たちが転がり出てくる。まるで翡翠色の真珠のよう、とうっとりしているのは、もしかして私だけだろうか。

なぜえんどう豆で小躍りしたくなるのかというと、それは「豆ごはん」を食べられるからだ。いそいそと買って帰り、さやから豆を出す。この作業もまた楽しい。その豆を洗った米と一緒に炊飯器に入れ、酒と塩でごく薄めの味付けをしてスイッチを入れる。炊飯の湯気から漂う豆の香りを吸い込むときの幸せといったらない。湯気に「春が来た」ことを告げられる台所でのひととき。そんな一幕を演出するのが豆ごはんの魅力でもある。

とはいえ、関西人以外からすると、「豆を炊き込むなんて、おいしいとは思えない」という人もいるそう。それはきっと、缶詰グリーンピースやシュウマイの上に乗っている硬めのあの一粒の味と食感を思い浮かべているからなのかもしれない。「おいしいとは思えない」という人にも、この春にはぜひ、さやから転げ出てきたばかりのえんどう豆を炊き込んだごはんの味を堪能してみてもらいたい。

## 幻の炊き込みご飯

と力説しつつ、ひとつ告白すると、大阪の豆ごはんといえば、一緒に炊き込むその豆は「うすいえんどう」という種類のえんどう豆なのだということ、最近母と話している時に初めて知った。

きたことにあらためて気づかされる。うすいえんどうはその後、和歌山県にも伝わってさらに改良され、「紀州うすい」という名で栽培されている。現在では全国生産量の一位は同県が占めている。

## この春こそは

大阪の胃袋の飛び地である実家で親しんだ料理の本、大阪の料理研究者、土井勝さんの本には「えんどうごはん」という名前でレシピが載っている。豆は豆でもやっぱり「うすいえんどう」なのである。えんどうはさやつきを求め、使う直前にさやから出すこと、お米と一緒に炊くこと、味付けは塩だけというシンプルなレシピ。聞いた話によると、「さや」をのせて炊くと味に奥行きが出るのだとか。よし、この春こそは、と息巻く私。実家の母は、うすいえんどうの懐かしい味に思わず小躍りしてくれるだろうか。今から春が待ち遠しくてしかたがない。

注

- \*1 確井豌豆「なにわの伝統野菜」<https://www.osaka-museum.com/spot/search/?act=detail&id=522>
- \*2 羽曳野市史編集委員会編『羽曳野市史 第6巻 史料編4』羽曳野市、1995年、595～599頁。
- \*3 料理の語源探訪H.A.[https://www.osaka-eiyoushikai.or.jp/nyomajima/pdf/ym\\_002.pdf](https://www.osaka-eiyoushikai.or.jp/nyomajima/pdf/ym_002.pdf)
- \*4 大阪府食糧増産家庭農園協会編『菜園』1946年、大阪府食糧増産家庭農園協会、22頁。
- \*5 財団法人富民法協会編『富民法協会報』11月号、1995年、財団法人富民法協会、36頁。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を色濃く受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。「ワンコはどこから来て、どこへ行くのか——人糞地理学とはじめ」(ちくま新書)、『焼き字とドーナツ——日米スターフッド交流秘史』(KADOKAWA、第12回河合準雄学芸賞受賞)、近刊『地球のまかなひごはん——食・農・風景をめぐる往復書簡』(共著、農文協)など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。

関東に住みながら父母や祖父母の影響で大阪の胃袋育ちと自称する私であるが、「うすいえんどう」について知らなかったのは迂闊であった。というのも、毎年春に「今年も豆ごはん炊けるで」と私たちが嬉々として買って帰るその豆は「うすいえんどう」ではなかったからである。私からさやつきの豆を手渡された母が、私が小躍りするほどには喜んでいなかったのは、じつはそういう訳だったのかと今更ながら合点がいった。これだけロジスティクスが発達した世の中であっても、需要が少ないからなのか、関東の野菜売り場で「うすいえんどう」を見かけることはほぼ皆無なのではないか。言い訳がましいが、私が長らく豆は豆でも「うすいえんどう」と出会うことがなかったのは、仕方のないことだったのかもしれない。

大阪の野菜で関東では売ってないものといえば、「青ネギ」もその一つだ。自営業の仕事を退職してから私たちの近所に引越してきた祖父母は生粋の大阪の胃袋の持ち主だったため、祖母は「青いおネギがないねんナ」といつつ、借りた畑にせっせと青ネギの種を蒔いていた姿を思い出す。ネギ焼き、肉天焼きを私たちに食べさせるためである。そんな祖母でも「うすいえんどう」は育てていなかったから、「大阪の胃袋の飛び地」である私たちの家族の食卓界限でも、うすいえんどうの豆ごはんは幻の炊き込みご飯になっていたのだった。そう考えると、この春はぜひともこのえんどう豆を手に入れなければ、という気になってくる。

## うすいえんどうが来た道

うすいえんどうの歴史は今から100年以上前にさかのぼる。大阪府の南東部に位置する河内平野の内側、羽曳野市の碓井地区が発祥の地と伝え