令和３年２月１日発行（毎月１日発行）

２０２１．２
（公社）富山県薬剤師会
広報誌

とみやく 富薬

２号
第４３巻
No.379

ダイズ　*Glycine max* Merrill　　（マメ科 *Leguminosae*）

生　薬　コクダイズ（黒大豆）　秋、葉が枯れ落ち、莢を振ると中の種子が音を立てるようになった時茎ごと引き抜き吊るして乾燥する。よく乾かし、たたいて豆を出し、再び乾燥する。

成　分　イソフラボン：daidzin,daidzein,glycitin,glycitein,genisth,genistein、サポニン：soyasaponin Ⅰ,Ⅱ,Ⅲ、脂肪酸：palmitic acid,linoleic acid,stearic acid,linolenic acid,oleic acid、タンパク質：glycinin, β−conglycinin、色素：anthocyan など。

効　能　活血、利水、祛風、解毒薬として浮腫、脚気、筋肉のひきつり、化膿などに用いる。民間薬として風邪や咳に煎じて服用、また利尿、解毒に炒った豆に熱湯を注ぎ服用する。

生薬　コクダイズ（黒大豆）

元富山県薬事研究所
薬用植物指導センター
村上守一氏　写真撮影

○○表紙について○○

一年草で茎は直立し、草丈30－90cmほどで中にはつる性を帯びるものもあります。全体に淡褐色の粗毛があり、葉は互生、長い柄をもった３出複葉。小葉は卵形または長楕円形で全縁。夏に葉腋に径５㎜ほどの淡紅色、紫紅色または白色の蝶形花を開きます。豆果は長楕円形で粗毛が密集し、中に普通２－３個の種子が入っています。種子は普通球形、径５－10㎜楕円形で色は黄、緑、褐、赤褐、黒色など様々です。

『神農本草経』（２－３c）には「生大豆は、癰腫に塗り、煮て汁を飲めば鬼毒（疫病）を殺し、痛を止める」とあり、『本草拾遺』（739）にも「黒く炒り熱して酒中に投じて飲めば、風痺の癱緩（四肢不随）、口噤、産後の頭風を治す。食後に生で半両を呑めば、心胸の煩熱、熱風、恍惚を去り、目を明にし、心を鎮め、温補する。久しく服すれば、顔色を好くし、髪の白きを黒く変じ、老衰せぬ。煮て食えば、性寒であって、熱気腫を下し、丹石の煩熱圧し、腫を消す」と述べています。黒大豆以外に薬として用いる大豆製品は「大豆黄巻」（黒大豆のもやしを乾燥したもの）や醸造品の「大豆子豉」（納豆の乾燥したもの）、更に「豆黄」（黒豆の麹）、「豆腐」、「湯葉」など様々な加工品を用いています。

節分にも大豆が使われます。節分の行事は季節の始まり、特に立春の前日に邪気を追い払うために行われたもので、もともとは中国で行われていた「大儺（鬼やらい）」という儀式で、『周礼』（西周BC1050－770）に記録があります。それに由来し、『続日本紀』（797）の慶雲三年（706）十二月に「天下の諸国、疫疾して百姓多く死す。初めて土牛作って大儺す」とあり、鬼を祓う行事が行われていました。それが室町時代（1336－1573）になると『看聞』（伏見宮貞成親王の日記）の応永三十二年（1425）正月八日に「鬼を抑えるに大豆をもって打つ」とあり、豆で鬼を追う方法に変化しています。撒き方については相国寺の僧の日記『臥雲日件録』の文安四年十二月二十二日に「熬り豆を鬼は外、福は内と唱えて散く」とあり、現在とあまり変わらない撒き方であったようです。

大豆は『詩経』（周BC1046－256）の「国風・豳風・七月」に「七月に葵と菽を亨よ」とあり紀元前から栽培され用いられていたことが分かります。日本では山口県の安田岡山遺跡（弥生中後期～終末期BC３世紀頃）から大豆が出土していることから早い時期に渡来し栽培されていたようです。『古事記』（712）にも登場し、藤原京（694－710）の木簡に「九月廿六日薗職進大豆四十冂」とその裏に「謹啓今忽有用処故醤、及末醤欲給恐々謹請　馬寮」と馬寮から味噌や醤油を請求した文書が残っています。この頃には大豆栽培だけではなく、味噌や醤油の醸造も行われ、『養老律令』（718）の「大膳職条」には「職掌は醤・豆支・未醤などを造ること」と記されています。『延喜式』（927）の「民部省下・交易雑物」に「近江国、大豆六十石、醤大豆廿石、隔三年進醤（三年寝かせた味噌）大豆十石」などと近畿近辺の13ヶ国と壱岐国から献納されていますし、「大膳下・造雑物法」には「熬大豆粉料、供御醤料、未醤料、豉料」の製造に大豆を用いていることが記されています。鎌倉時代には精進料理が広まり、大豆を使った穀醤が主に使われるようになりました。禅僧心地覚心（1207－1298）が南宋の五山の一つ径山寺で修業をし、日本に金山寺味噌の製法を持ち帰っています。江戸時代には主要作物となり、栽培法について『本朝食鑑』（1692）には「今、本邦では黄白大豆を以て味噌、醤油を造る…夏大豆、秋大豆有りて、しかも黒白倶同じ。夏大豆者は三月の末に種を下し、七月実を採る。秋大豆者は五月始め種を下し、八、九月実を採る」と早生種、晩生種の播種時と収穫期を示しています。

（村上守一　記）