

3 『医心方』にみる大豆について

榎 佐知子

近年、大豆や大豆の加工品の納豆の効能が注目されているが、中国では約五千年前から栽培していた。『医心方』に引用されている隋唐以前の文献に、大豆や大豆の加工品がしばしば登場する。

当時の人々は大豆をさまざまに加工して食べたり、単方または配合剤として工夫を重ね、傷病の治療に役立った。それだけでなく、症状によっては大豆や、その加工品が害になることも見のがさず、禁忌も七つある。

さらにまた、呪術にも用いた。現代でも行われている節分の豆撒きや福豆、各地に伝わる習俗の源流を、そこにみるができる。

『医心方』巻30食養篇では、五穀部24種の2位に大豆がある。古和名は「末女^{まよめ}」で、「ま」は丸いこと、「め」は実の意で、「まめ」といえば大豆を指すほどだったのであ

る。

『医心方』には大豆とその加工品が三二六回、登場する。記述がないのは巻2鍼灸篇と、巻27養生篇だけである。巻24占相篇では生年の干支による天寿と、干支に適する食品を挙げているが、「豆」が良いというのが17ある。大豆は豆の代表格なので数に入れたが、丸葉の大きさを示す「如大豆」(大豆くらいの場合)は数に入れない。

〔医心方に登場する名称と利用度〕

名称	回数	禁忌	呪術
大豆(黒大頭・烏豆)	109	1	5
豆	20	1	17
大豆粉	2	1	
大豆黄卷	8		
豉(大豆豉・豆豉)	116	1	
好豉(豉の敬称)	10		
美豉(豉の敬称)	2		
香豉	26		
好香豉	2		
香美爛豉、心	1		

156

塩豉	1	
豆醬	1	1
豆醬 (大豆醬)	9	1
醬	13	2
清醬	1	
醬漬	1	
醬中瓜	1	
大豆葉	3	
豆稜	1	

右のうち「黒大豆」と指定したものがあがるが、古方では薬用は黒大豆に限定されていた。

大豆の発酵食品「豉」には鹹豆豉と淡豆豉があり、薬用には黒大豆製の淡豆豉だけを用いた。本書の豉・大豆・豆豉その他は、すべてその略である。ただし一例だけ塩豉(鹹豆豉)が登場するが、それは眼にごみが入ったときで「器に水を入れ、その中に塩豉少々を沈め、顔の水につけて眼をひらき、塩豉をみつめるとごみがとれる」と『葛氏方』にある。豉は秦・漢代に中国で始めて作られたとされているが、巻8-9の耆婆の処方ですでに使

われている。耆婆は釈尊に仕えた医師であるから、インドの方が中国よりも早いことは明らかである。

〔大豆黄卷〕 黒大豆のもやしの加工品。

〔香美爛豉心〕 豉を天日に乾して碎き、少し炒って香ばしくなったら火を止めたもので、香豉・好香豉もこれか。現代の日本における漢方では、納豆を豉の代用にあてている。

〔醬中瓜〕 醬漬けにした瓜で、便秘の場合は現代の灌腸がわりに、長さ3寸のものを肛門へ挿入する。

〔豆稜〕 大豆の豆がらのことで、これを煎じて口に含み、口臭を消した。

〔禁忌〕

大豆……大豆と小豆の食べ合せ。季節と日。

大豆粉……大豆粉と豚・猪の食べ合せ。

豆………水病の時。

大豆醬……妊娠中。

醬………松脂を食べて断穀する時。口舌瘡。

豉………(安胎法) 鯉の臛に酢と豉を入れるな。