



高橋余一の「生活絵巻」



さや豆の塩うで(ゆでるのなまり)

青いまだ熟れ切らぬ大豆をサヤのま塩うでしてその

サヤ豆を両手の指

先でプツツと押す

と淡緑色のやわらかい実が口へ飛び込む 非常にうまい

ねずみが天井でこの様子を見て 嗅いで放るが 一体ありア

何じゃるか?と首をか上げたそうなる

おぼろげに

おぼろげに

おぼろげに

おぼろげに

おぼろげに

17 さや豆

さや豆は大豆のことで、田のあぜで育てたためあぜ豆ともいいました。田植えの後、豆をまき、芽が出ると田の泥(まめどろという)をかけて育てました。完全に熟す前の青い状態の時に少し採ってきて、塩ゆでにして食べることは、夏の味覚の一つでした。

残りのあぜ豆は、秋に葉の色が黄色に変わるころ、葉だけを取り除き、風通しをよくし、日によく当てるようにしました。

収穫すると、豆こぼしと呼ばれる竹製の道具でさやを外し、さらにむしろの上で干した後、槌でたたいて豆を取りました。

(上の絵)

さや豆の塩うで

(ゆでるのなまり)

青いまだ熟れ切らぬ大豆をサヤのま塩うでしてそのサヤ豆を両手の指先でプツツと押すと淡緑色のやわらかい実が口へ飛び込む 非常にうまいねずみが天井でこの様子を見て 嗅いで放るが 一体ありア何じゃるか?と首をか上げたそうなる