vol.22

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

古文書にみる
「丹波篠山の特産あれこれ」

それってスゴいの？

明治時代

丹波篠山の黒大豆が博覧会で入賞！

2021年９月号（Vol.5）で「明治28年（1895）第四回内国勧業博覧会に波部本次郎（はべもとじろう）が出品した「波部黒」が、出品された大豆4,114品の中で最高ランクの５品に選ばれ、有功二等を受賞」と紹介しました。今回は「何が評価されたのか」「有功賞ってどうスゴイの？」などを読み解いていきましょう。

内国勧業博覧会では、農産物以外の部門もあり、出品数は何十万点にも上ります。黒大豆は「第三部 農業、森林及び園芸」部門の「第23類 穀菜及特用植物」の「其一 穀菜類」に分類され、ほかには米・小麦・綿・煙草などが該当します（※1）。

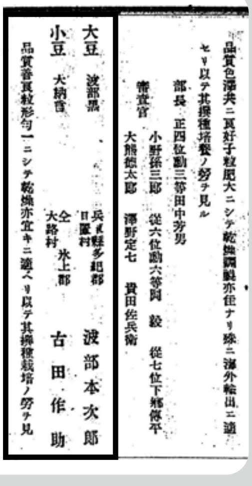
さて、この分野では何が審査されていたのでしょうか？第四回内国勧業博覧会審査内規（※2）によると「品質、形状色、香味、色澤（色つや）、滋養、乾燥、調製、貯蔵、甘味、價格（価格）、適用、産額、販額」と細かく審査の基準が示されています。このうちもっとも優れた者が“名誉賞”、前回の博覧会から大きく発展・改良した者が“進歩賞”を与えられ、波部本次郎が受賞した有功賞は「物産の増産、販路拡大、低価格化などの功労がある者」へ与えられる賞だったそうです。

それではいよいよ、審査結果を見てみましょう。「第四回内国勧業博覧会授賞人名録」（※3）に審査員からの講評が記されていました。ここには「品質がよく、粒形が均質で、乾燥が適切になされている。こうしたいい品物ができているのは選抜育種による」と書かれています。つまり、丹波篠山の黒大豆は、全国規模の品評会で江戸時代から続けてきた種子を守り育てる選抜育種の取り組みが認められ、質と形ともに全国一の黒大豆と評価されたわけです。

（※1）第四回内国勧業博覧会諸規則 明治27年（1894）２月

（※2）第四回内国勧業博覧会事務報告 明治29年（1896）４月

内国勧業博覧会会場の様子、写真右上に「兵庫県」の看板がみえる。（第四回内国勧業博覧会写真、明治28年、桑田正三郎（くわたしょうざぶろう） 編）



品質色澤共ニ良好子粒肥大ニシテ乾燥調製亦佳ナリ殊ニ海外輸出ニ適セリ以テ其採種培養ノ努ヲ見ル

部長　正四位勳三等田中芳男

審査官　小野孫三郎　従六位勳六等岡　毅　従七位下鄉傳平
大熊徳太郎　澤野定七　貴田佐兵衛

大豆　波部黒　兵庫縣多紀郡日置村　波部本次郎
小豆　大納言　仝　氷上郡大路村　古田作助

品質善良粒形匀一ニシテ乾燥亦宜キニ適ヘリ以テ其採種栽培ノ努ヲ見

（※3）第四回内国勧業博覧会授賞人名録、明治28年（1895）11月
出典：国立国会図書館デジタルコレクション

日本農業遺産認定を契機に始まった本連載も今回で22回目となりました。紙面を通じてご意見いただき、ありがとうございました。今回以降、この連載は不定期連載として、今後、新たな事実の発見などがあれば紹介していきます。