

江戸時代に丹波篠山で なぜ、「黒大豆」が広まったのか

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

水が不足しがちな丹波篠山では、江戸時代、ため池から割り当てられる水量が厳しく制限され、すべての田んぼで米を作ることはできませんでした。盆地内部の村々では村内のいくつかの田んぼを水を入れず稲作をやめる「犠牲田」とし、その田んぼを畑にして畑作物を栽培する「堀作」が行われていました。ため池から遠く、農業用水の確保が難しかった旧川北村で「堀作」の作物として栽培していたのが「川北黒大豆」でした。

寛延年間(1748～1751)になると、篠山藩は大豆類を「堀作」として栽培するよう奨励し、年貢として取り立てました。黒大豆についても品種改良を命じるなどして栽培を推進しました。その結果、文政元年(1818)には栽培面積はおよそ40haに達したといわれています。弘化3年(1846)と安政3年(1856)には、この地の特産品として江戸幕府に献上されたことが記録に残されています。



「弘化武鑑」(1846)：国立国会図書館所蔵
※黒大豆のほかにも、山椒や松茸などの記載があります。



川北の黒大豆畑



「発祥の地 丹波特産 川北黒大豆」
川北黒大豆生産組合の看板