

黒大豆は「丹波篠山の誇り」

令和3年2月19日の「日本農業遺産認定」を契機に約1年にわたり、黒大豆栽培の歴史や技術、種子生産、食文化、灰小屋などについて記事を連載してきました。読者の皆さんは、どのように感じられたでしょうか。

日本農業遺産への申請のきっかけは「丹波篠山の黒大豆こそ、本家本元」との自負心からでした。そこから、「丹波篠山の農業を元気にして、黒大豆のさらなる品質向上・付加価値向上につなげたい」との思いで取り組みました。

その結果、見事1回目の申請で認定されました。これは、300年以上にわたり、黒大豆栽培を守り育て、その伝統を脈々と受け継いできた先人と生産者や市民の皆さんの熱意と努力の結晶に他なりません。一時は、栽培面積が数ヘクタールまで減少して栽培の危機に瀕したこともありましたが、今では日本一の面積779ヘクタール(令和3年度実績)にまで拡大しました。丹波篠山の黒大豆は名実ともに日本一を誇るまでになったのです。

黒大豆栽培で特筆すべきは「誰もが作っている」という点です。その割合は、市内全農家の60%以上にのぼり、小学校でも授業の一環として栽培されています。10月に開催した認定記念シンポジウムでも、講師のこたに小谷あゆみさん(農業ジャーナリスト)は「自給的農家や家族農業があるから産地として成り立っている」と話されました。

その一方で、黒大豆栽培にはまだまだ謎が多いのも事実。例えば、江戸時代から高畝たかうねにしていたはずですが、その様子が描かれたものがないことや、煮豆以外の料理レシピが見つかりましたが、実際にどのような味だったのか。また、なぜか明治期の黒大豆栽培の資料が見当たらず、ぽっかりと抜けています。「アゼマメは黒だった？白だった？」といったおもしろい論争もあります。まだまだ興味は尽きません。

そこで、次号からは市民の皆さんや丹波篠山に関わりのある皆さんからの疑問や質問にもお答えしたいので、日本農業遺産の「〇〇を見てみたい」「昔、〇〇はどうだったの？」など、知りたいことや疑問などをお寄せください。意見は電話やFAX、メールのほか、QRコードからの入力でも構いません。ぜひ、お気軽にご意見をお願いします。



小学生も授業の一環として黒大豆栽培に取り組んでいます

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史
日本農業遺産認定