

日本農業遺産認定
丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

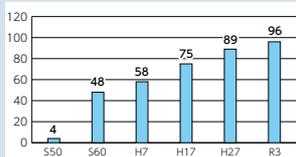
黒豆の利用法あれこれ

いろいろな黒豆ご飯



これまで黒豆の伝統的な調理法について紹介してきました。本日に黒豆の食べ方はいろいろで、今回は、おなじみの「黒豆ご飯」を取り上げます。シンプルと思いきや、江戸時代の料理本や郷土料理を調べたところ、黒豆の調理法や入れるタイミングなどによって、色とりどりの黒豆ご飯があることが分かりました。

黒豆飯 (茶)	ほたるめし (白)	藤色飯 (茶)
玄米と黒豆を炊き合わせる。子祭り(甲子の日)に大黒天を祭るの際に食べる	塩を入れて炊いたご飯に黒豆をのせ、お茶漬けにする	黒豆の煮汁でご飯を炊き、味付けしたシジミをのせる
黄いなおこわ (茶)	みたま (白)	丹波黒豆ご飯 (茶)
もち米をくちなしの実で黄色にする。端午の節句の際に食べる	葬式や法事の時に作られる	田の神に苗の成長を祈願する行事「さびらき」の際に、葉の神籬や田



生産組合による脱粒作業

丹波篠山の黒大豆栽培はいつから始まったのか？

今から300年前、江戸時代の享保年間には栽培されていたことが史料から読み取れます

江戸時代中、享保

江戸時代はなぜ「黒豆

水が不足しがちな丹波... 厳しく制限され、すべて... 部の村々では村内のい...、その田んぼを畑にし... から速く、農業用水の... から速く、農業用水の... していたのが川比黒大豆... 寛延年間(1748~1757)... よう奨励し、年貢とし... などとして栽培を推進し... まで40haに達したとい...、この地の特産品とし



弘化武蔵(1846): 国立... 黒大豆のほかにも、山

お正月の具

今ではおせち料理... つまり「おつまみ」... 例えは、1668年... から煮「黒豆」が... 油で煮て、蜜でひ... また、1730年... は、「砂糖を入れず



砂糖の普及

調味料の「砂糖」... から長崎県の出産... 年(享保18年)に... 「黒豆」を水に漬け、

入れる」とあります。1839年(天保10年)には黒豆の「さとうだき」という表現が町人の献立に現れ、砂糖の普及につれて甘い黒豆煮が広がっていったと考えられます。明治時代になると、砂糖を大量に入れて黒豆をふっくらと炊き上げた「黒豆煮」が料理本で紹介されるようになり、その後、現代でも親しまれている甘く柔らかい「黒豆煮」が一般化してきました。



日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

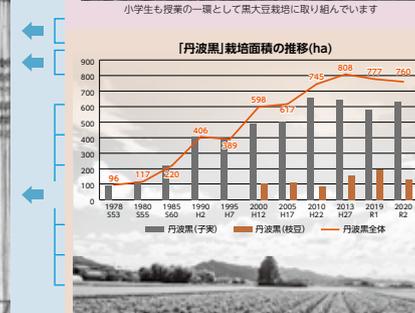
日本農業遺産認定記念 広報連載企画

令和3年5月号～令和5年2月号

丹波篠山市役所 農都政策課

2) メール norin_c sasaya
3) ホーム 下記の読み取り

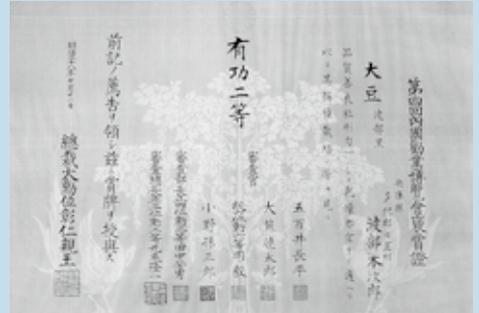
小学生も授業の一環として黒大豆栽培に取り組みしています



たけ形質が安定するまで選出していく方法を「選抜育種」といいます。今では全国各地で栽培されるようになった優良品種「丹波黒」も、この方法で選ばれたものです。現在、品種改良は主に国や県の研究機関で行われています。しかし、そんな研究機関などなかった江戸時代、篠山藩が質の良い黒大豆を栽培するよう奨励したことから、日置村の豪農大庄屋の波部六兵衛は選抜育種に必要な試験農地を設け、黒大豆の品種改良に取り組みしました。

父・六兵衛の志を継いだ波部本次郎は、明治4年(1871)、大粒の黒大豆品種を選び出し、「波部黒」と名付けて丹波篠山のあちこちで種子を配り、栽培を勧めました。波部黒が優れていることを聞きつけた全国各地の農事試験場や農学校などから、種子の配布を求められたといいます。明治28年(1895)の内国勸業博覧会において、「波部黒」は出品された大豆4,114品種の中で最高ランクの5品に選ばれ、有功二等賞を受賞しました。

本次郎は農会議員や国立銀行の頭取などをつとめ、明治34年(1901)には多紀郡農会の会長に就任しました。農業の改良や畜産の奨励、畜舎の改善に力を注ぎ、その指導ぶりは親切だったといわれています。



日本農業遺産認定
篠山の黒大豆栽培・300年の歴史



波部本次郎

「料理綱目調味抄」(享保15年(1730))：国立国会図書館所蔵

連載/スタート
START

vol.01

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史



丹波篠山の黒大豆栽培はいつから始まったのか？

今から300年前、江戸時代の享保年間には栽培されていたことが史料から読み取れます。

江戸時代には今日と同じように多くの料理本が出版されていました。その中で、享保15年(1730)に出版された「料理綱目調味抄」に「くろ豆は丹州笹山名物なり」「黒豆 丹州笹山よし」と記されています。これが「丹波篠山の黒大豆」が間違いなく確認できる最も古い史料で、当時から丹波篠山の黒大豆は高く評価されていました。

「篠山封疆志」(享保元年(1716))にある「黎豆」(※1)が黒大豆を指し、これが最も古い史料との説もあります。しかし、「黎豆」は、ハッシュョウマメのことであり、確かに豆は黒いのですが黒大豆とは異なる品種のようです。

(※1)「黎」の意味：多い・暗い・黒い、読み方：レイ・ライ・くろ



2月19日「丹波篠山の黒大豆栽培」ムラが支える優良種子と家族農業」が日本農業遺産に認定されました。この認定を機に新たに分かったことなどを連載企画として皆さんにお届けします。

【左】「成形圖説 五穀部」(享保元年(1716))：国立国会図書館所蔵

【右】ハッシュョウマメ。「黎豆」はハッシュョウマメ(ムクナ豆)の可能性がある

画像：日本ムクナ豆協会(<http://www.mucuna-bean.com/index.htm>)

丹波篠山の黒大豆栽培

～ムラが支える優良種子と家族農業～

vol.02

丹波篠山は黒大豆栽培に適した土地だったのか

～丹波篠山の地形と気象からみる～

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史
日本農業遺産認定

丹波篠山地域は、盆地地形で内陸性気候のため、雨が少なくありません。さらに、盆地周りの山々は低く、雨水を集めることができる面積が限られているので、川の水も少なく、昔から用水不足に悩まされてきました。

篠山藩は江戸時代初期に多くのため池をつくりましたが、それでも水不足が全域で解消されるには至りませんでした。昭和初期ごろには、春先の代掻きや田植えに備えて、冬のうちに田んぼに水を貯える冬期湛水をする田んぼが158ha（市全体の10.4%）もあったそうです（※1）。

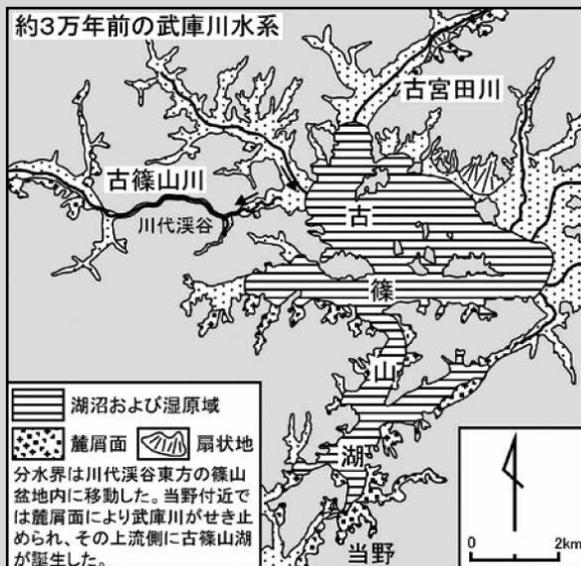
地形からみると、約1～3万年前、篠山盆地は「古篠山湖」だっただと考えられています（※2）。丹波篠山の平地部分は湖の底であり、土壌は土地生産力が高いものの、粘土質で水はけの悪いものでした。

丹波篠山地域は、最初から黒大豆栽培に恵まれた土地ではなく、水不足や水はけの悪さを先人たちの努力によって克服し、ようやく豊かな農産物が採れる地域になったのです。

【参考文献】

（※1）後藤定年ら（1955）丹波篠山盆地における湿田改良対策研究1、兵庫農科大学研究報告。農学編2（1）：p.101-106

（※2）加藤茂弘（2006）武庫川のふしぎな地形と地質、武庫川散歩（人と自然特別号2）：p.37-51



加藤茂弘(2006)から引用

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

丹波篠山の黒大豆栽培

～ムラが支える優良種子と家族農業～

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定

「協働の精神」とムラぐるみ生産方式

丹波篠山では、田んぼに水を入れず、畑にして作物を栽培する「堀作」が行われてきました。「堀作」では、田んぼの周囲に溝を掘り排水を良くし、畝を高くして土を乾燥させなければなりません。ところが、隣の田んぼの水を抜いてくれないと、水がしみ出てきて、いつまでも湿った状態になってしまいます。そこで、「坪」と呼ばれる水系単位で、みんなで同時に「堀作」に取り組む「坪堀」が行われました。

村では、「堀作」が数年に一度巡ってくるように、坪ごとに順番を決め、ローテーションを組みました。当時は農地が複雑に入り組んでいたこともあり、集落みんなで話し合い、助け合うことが必要でした。このことから「協働の風土」が育まれ、根付いていったと言われています。

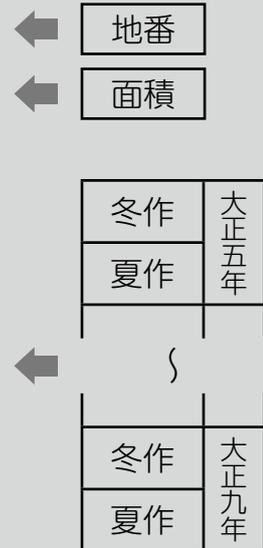
この「協働の風土」は、「生産組合」という形で現在に引き継がれ、「機械の共同利用」や「農地・農作業を調整する」といった共同型の取り組みが89%を占めています。全国の多くの営農組織が「農作業の受託」や「麦・大豆の生産」などといった取り組みを多く行っている中で、異なった特色ある形態です。

現在、市内では96組織あり、県下一の組織数になっています。



川北村「米麦作林野実査簿」(大正5年(1916年))

「堀作」をする田んぼには「堀」の字が記されています(四角囲み)。
大正5年から9年までの「堀作」のローテーションが計画されています。



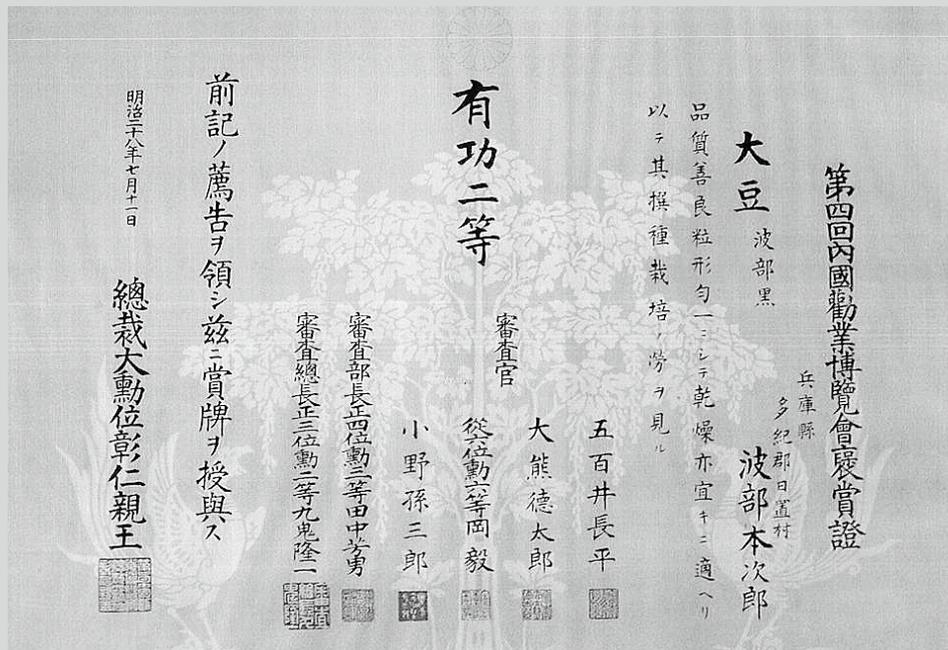
丹波篠山の黒大豆栽培 ～ムラが支える優良種子と家族農業～

黒大豆の良い種子を選び出し栽培振興に力を注いだ波部家

大豆の品種改良にはさまざまな方法がありますが、「大きい」「丸い」など、よい種だけ形質が安定するまで選び出していく方法を「選抜育種」といいます。今では全国各地で栽培されるようになった優良品種「丹波黒」も、この方法で選ばれたものです。現在、品種改良は主に国や県の研究機関で行われています。しかし、そんな研究機関などなかった江戸時代、篠山藩が質の良い黒大豆を栽培するよう奨励したことから、日置村の豪農大庄屋の波部六兵衛は選抜育種に必要な試験農地を設け、黒大豆の品種改良に取り組みました。

父・六兵衛の志を継いだ波部本次郎は、明治4年(1871)、大粒の黒大豆品種を選び出し、「波部黒」と名付けて丹波篠山のあちらこちらで種子を配り、栽培を勧めました。「波部黒」が優れていることを聞きつけた全国各地の農事試験場や農学校などから、種子の配布を求められたといえます。明治28年(1895)の内国勸業博覧会において、「波部黒」は出品された大豆4,114品の中で最高ランクの5品に選ばれ、有功二等を受賞しました。

本次郎は国立銀行の頭取や兵庫県議会議員などをつとめ、明治34年(1901)には多紀郡農会の会長に就任しました。農業の改良や畜産の奨励、養蚕の改善に力を注ぎ、その指導ぶりは親切だったといわれています。



▲ 明治28年(1895) 第四回内国勸業博覧会の褒賞證(写し)

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史



波部本次郎

日本農業遺産ロゴを設定しました

秋の味覚シーズンに向けて、黒大豆の商品PRなどに活用できる名称およびロゴを設定しました(令和3年度暫定)。市ホームページからダウンロードできますので、ご活用ください。

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史



市ホームページ

丹波篠山の黒大豆栽培 ～ムラが支える優良種子と家族農業～

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定

「丹波黒」の数奇な運命80年

丹波篠山では、少なくとも300年以上前から黒大豆が栽培されてきました。それでは、現在、日本各地で栽培されている黒大豆「丹波黒」は、いつどのように生まれたのでしょうか。

80年前の昭和16年(1941)のことです。兵庫県農事試験場(現：兵庫県立農林水産技術総合センター)が、丹波篠山で古くから栽培されていた黒大豆の在来種を取り寄せて品種比較試験を行いました。この結果、最も優良だったものを県の奨励品種(※)として「丹波黒」と命名しました。

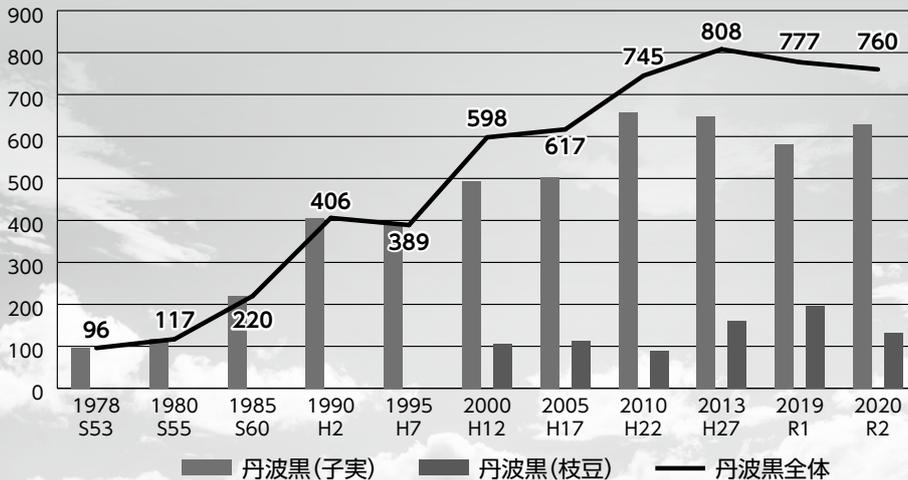
昭和20年代後半から昭和35年頃、黒大豆は水稲に比べ収益性が低かったこともあり、当時の栽培面積は10ha程度と振るいませんでした。さらに、昭和41年(1966)時点で22haと普及が進まず、良質な黒大豆は丹波地方の一部で栽培されるものだけとなり、県が奨励する品種から外されてしまいました。まさに「丹波黒」は消滅寸前でした。

ところが、昭和46年(1971)、米の減反政策が本格化すると状況は一変します。「丹波黒」は転作作物として栽培面積を拡大していきます。昭和55年(1980)には117ha、20年後には約5倍の598ha、さらにその20年後の令和2年(2020)には約6.5倍の760haまで広がりました。

奨励品種から除外されるという数奇な運命をたどった「丹波黒」。命名から80年の年月を経て、現在では全国で3,000haを超える面積で栽培されるようになりました。

※奨励品種：各都道府県がその都道府県に普及すべき優良な品種として決定した品種のこと。

「丹波黒」栽培面積の推移(ha)



丹波篠山の黒大豆栽培 ～ムラが支える優良種子と家族農業～

日本農業遺産認定 丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

多様な遺伝資源(優良種子)を守る「現在の取り組み」

前号では、「丹波篠山が『丹波黒』の発祥地」ということを紹介しました。では、丹波黒の良い種子を現在はどうのように作り、守っているのでしょうか。

丹波黒は在来種(古くからその地域に存在している種)のため、種を播くと大きな豆や小さな豆などいろいろな形状の豆ができてきます。これでは、生産者も消費者も品質が一定せず、困ってしまいます。そこで、誰が作っても同じ丹波黒が収穫でき、消費者に届けられるよう、平成4年(1992)に官民が連携して「丹波黒大豆優良種子生産協議会」を結成しました。

この協議会では、種子を作り、守るために原原種圃や原種圃と呼ばれる圃場を設置し、優良な種子を生産しています。原原種圃では、例えば「大きくて丸い」などの良い特性を持った種子だけを選び出します。次に、選抜された種子を原種圃で栽培して増やします。原種圃で増やした種子は、さらに種子生産農家に渡して、それぞれの採種圃(販売用種子を生産する畑)で大切に育てられます。そして、できた種子が優良種子として一般販売されるのです。

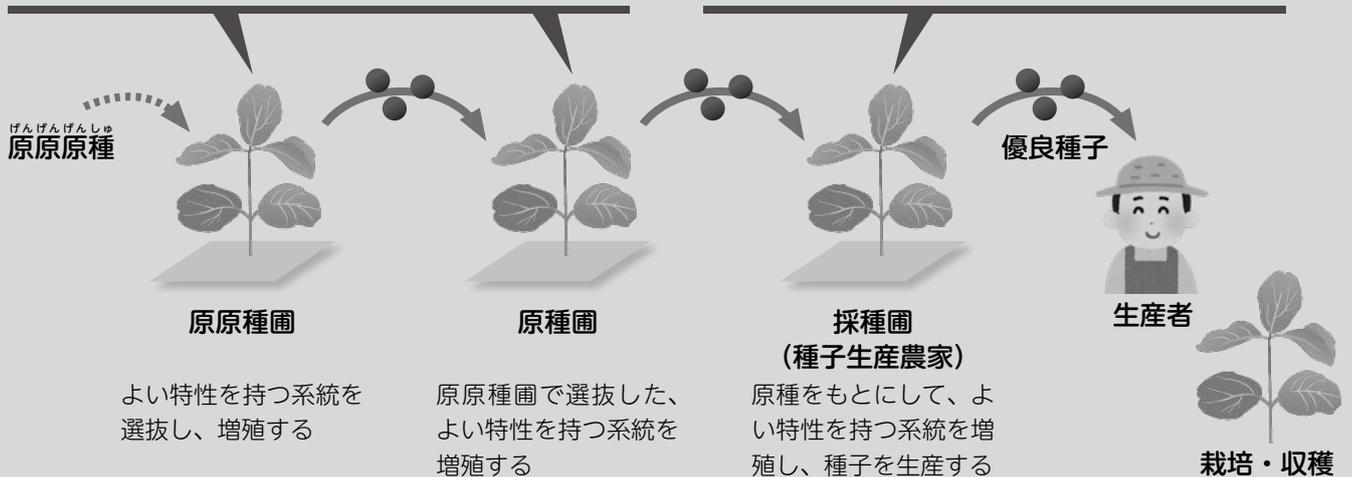
令和元年度(2019年度)の種子生産農家は27戸あり、市内で年間7トンの優良種子が生産されました。原原種圃に植えられてから種子として販売されるまでに、実に3年間もかかっているのです。



育苗ハウスに寒冷紗をかけた原種圃。川北「波部黒」(「兵系黒3号」の優良系統)ごとに栽培されます。



種子生産農家の採種圃。肥料、病害虫防除など細心の注意を払って栽培されます。



丹波篠山の黒大豆栽培 ～ムラが支える優良種子と家族農業～

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史 日本農業遺産認定

江戸時代はどんな煮豆を食べていたのか？

黒豆の煮豆といえば、おせち料理。この食文化については、文政13年(1830)に発行された随筆集「嬉遊笑覧」によると「黒豆の煮豆は正式には正月に食べるものとされるが、昔は酒の肴として盛んに食べられていた」と書かれています。「おせちに黒豆」が江戸時代の後期には当たり前になっていたことがわかります。そこで気になるのが「酒の肴に合う煮豆」です。いったいどんな煮豆だったのでしょうか。

「嬉遊笑覧」の100年前、享保15年(1730)に発行された「料理綱目調味抄」という料理本には「座禅豆 かたく煮るには豆を布巾でふいて、醤油で、炭火で煮る」とあります。「座禅豆」とは煮しめた黒豆のことで、砂糖は入れず、コリコリとした塩からい煮豆だったようです。ところが、延享3年(1746)発行の料理本「黒白精味集」には「(座禅豆の)かたさはお好みで、砂糖を入れる方法もある」とあり、甘めの座禅豆も塩からい座禅豆もあったようなのです。ひょっとしたら、お酒好きな人が塩からい座禅豆を好んだのかもしれない。

他にも、江戸時代の料理本を見ると、例えば「ささげと黒大豆の吸い物(「茶湯献立指南」)(1696)、「干しかぶらと黒大豆・焼き栗・ちよろぎの小煮物(「新撰献立部類集」)(1776)など、黒豆は煮豆だけでなく汁物や煮しめなどにも使われていました。

どんな味だったのか、当時のレシピを参考に座禅豆や黒豆料理にチャレンジすると面白そうですね。



「料理綱目調味抄」(享保15年(1730))
(国立国会図書館所蔵)

「料理献立集」(寛文11年(1671))より
「日本古典籍データセット」(国文研等所蔵)

「丹波篠山の黒大豆」が確認できる最も古い史料です。「座禅豆」のレシピが書かれ、文の終わりに「くろ豆は丹州笹山(丹波篠山)名物なり」とあります。

右ページ赤枠：汁 小な(カイワレ)・くろまめ
左ページ赤枠上：こく 汁 うこぎ(ウコギ・山菜の一種)・くろまめ・こたりとうふ
左ページ赤枠下：汁 ほしな・ほしあさり・くろまめ
この他にも黒豆を使った煮物などのレシピが掲載されています。

※画像は料理献立集(提供：ROIS-DS人文学オープンデータ共同利用センター)を改変して作成しました。この画像はクリエイティブ・コモンズ表示継承4.0国際ライセンスの下に提供されています。

丹波篠山の黒大豆栽培 ～ムラが支える優良種子と家族農業～

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

丹波篠山の灰小屋

化学肥料がなかった時代、農家は泥レンガや漆喰しっくいを使って小屋を作り、そこで枯れ枝や藁わら、草などを焼いて作った灰や焼き土を肥料にしました。焼き土は、土と藁や枯れ枝を交互に重ねて焼いたもので、黒大豆栽培にも使われたそうです。この小屋を「灰小屋」あるいは「灰屋」といい、古いものは江戸時代にまで遡るといいます。かつては日本全国にあったそうですが、今ではほとんど見られなくなりました。しかし、丹波篠山には240カ所以上もの灰小屋が残されています。半数は保存状態が良く、今はさまざまな用途で活用されており、農村景観を形作る貴重な建造物として評価されています。

「昔は枯れ枝を灰小屋で焼いて、灰を採って作物にやっていた」と、山裾やますその灰小屋の持ち主がかつての農業の様子を話してくれました。昭和の中頃まで耕運機などの農業機械はなく、農家は牛を飼い、牛を使って田畑を耕しました。現代のような肥料もなく、牛小屋にしいた藁を堆肥にして田畑に鋤きこみました。そして、山の枯れ枝を拾い集め、山裾の草を鎌で刈り、灰小屋で焼いて灰肥料を作りました。枯れ枝を背負って灰小屋に運ぶだけでも重労働だったそうですが、捨てるものや無駄になるものは一つもなかったといえます。

地球温暖化対策など、世界の国々が環境問題に取り組む中、日本でも環境に負担をかけない農業が求められるようになりました。灰小屋は、地域の資源を無駄なく使った時代の農業を思い起こさせてくれます。灰小屋を巡りながら、地域の環境のために私たちに何ができるのか、考えてみてはいかがでしょうか。



山裾の灰屋(丸山)

山の緑と相まって農村景観を引き立てる灰屋。泥レンガを積み重ねて作られています。今は農業資材の物置として使われています。



2連式の灰屋(大野)

灰肥料を保管する土屋つちや(左側)を備えた灰屋。2連式の灰屋は少なく、全体の14%程度です。3連式の灰屋も1カ所だけ見つかっています。

※灰小屋は、令和3年度の調査の結果、259棟が確認されています。

「農業の中でまもられる生きものたち」って どういうこと？

農業遺産認定の審査基準の中に「農業生物多様性：農業の営みによっていろいろな生き物が守られていること」というものがあります。農業をされていない方には何を意味しているのか、なかなかイメージが付きにくいかもしれません。今回は「もしも、丹波篠山に田んぼがなかったら生き物たちはどうなっているか？」を考えてみます。

田んぼでは春先に田植えのために水を入れますが、これがなくなると5～6月ごろに産卵するアマガエルがまずはじめにいなくなるでしょう。次に、そのカエルを食べるヘビやサギも姿を消します。稲がありませんので、バッタやクモなどの昆虫も激減してしまい、毎年飛んでくるはずのツバメもこなくなります。これだけではありません。田んぼに水を入れるための「水路」や「ため池」も不要になります。そうすると、ため池に張り出した樹上で産卵するモリアオガエルや、川よりも流れが緩やかな水路にすむメダカやドジョウも姿を消してしまうでしょう。

このように、丹波篠山に田んぼがあって、そこでお米が作られるからこそ、おいしいご飯が食べられるだけでなく、いろいろな生き物も暮らせるのです。丹波篠山では、水不足から多くのため池が造られたことで、珍しい湿地性植物のサギソウやオグラコウホネなども生きることができます。こうした絶滅が危惧される植物が、周辺地域に比べて多いことが農業遺産への申請を通じて分かりました。ただ、黒大豆の畑と生き物の関係はまだ分からないことも多く、これから新しい発見があるかもしれません。皆さんも、黒大豆の畑にどのような生き物がいるかぜひ観察してみてください。

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定



樹上に産み付けられたモリアオガエルの卵



田んぼの周りでトノサマガエルを食べるシマヘビ

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

は べ も と じ ろ う ほ ん ご う ふ さ た ろ う 波部本次郎と本郷房太郎

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定

波部本次郎は、明治時代初期に在来の黒大豆の中から大粒のものを選び出し、「波部黒」と名付けて丹波篠山各地で栽培を勧めた人物で、9月号のVol.5で紹介しました。丹波篠山の黒大豆栽培を語る上で欠かせない功労者です。

今回、般若寺在住の^{おじまひろひさ}小島博久さんから「波部本次郎宛てに届いた手紙が自宅にある」との連絡を受け、その手紙を拝見しました。送り主は、本郷房太郎。こちらも丹波篠山出身の功労者ですが、皆さん、ご存じでしょうか。

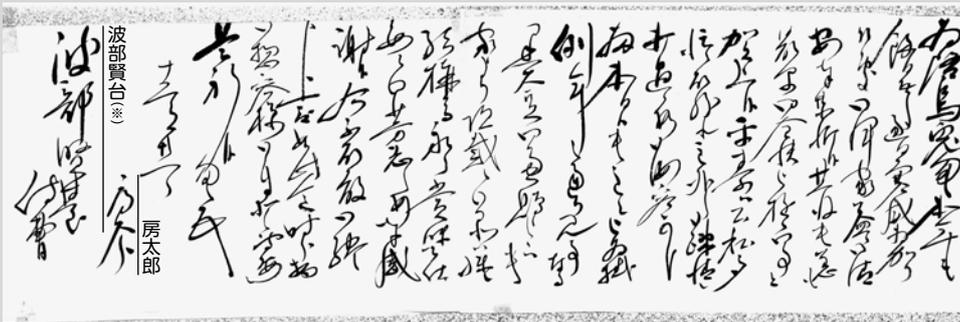
房太郎は、明治期から大正期にかけての軍人で、陸軍大将にまで昇進しました。歩兵第70連隊を誘致するなど、郷土の発展にも尽力しました。房太郎の死後、その功績を称え、住民の寄付によって建設されたのが旧篠山町立本郷図書館で、それが今の中央図書館や市民センター図書コーナーとなっています。

その手紙は、本次郎から黒大豆を贈ってもらったことへの礼状でした。残念ながら何年のことかは分かりませんが、日付は12月21日付。そこには、次のようなことが記されています。

—今年もあとわずかとなり、日増しに寒くなってきました。以前からのご病気も快癒されたとのことで、お祝い申し上げます。本日は、見事な黒大豆を贈っていただきました。貴方様から頂戴したものは特に立派で、これからおいしくいただきたく、ご厚志に感謝申し上げます。—

文面から、本次郎と房太郎が親しかったこと、波部家の黒大豆が大きいこと、房太郎が黒大豆を楽しみにしていることがうかがえます。小島さんは、「この手紙がどういう経緯でわが家にあるかは分からないが、2人に親交があったことはとても興味深い」と話されました。

日本農業遺産の認定がきっかけとなって、黒大豆や農業に関するさまざまなことが分かってきました。前回もお伝えしましたように、日本農業遺産にかかる皆さんの疑問や質問にもお答えしながら、本連載を続けます。「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、お気軽にご意見をお寄せください。



(※)賢台…目上の人に対する敬称

黒大豆「“独自”の栽培あれこれ」

高い^{うね}畝をつくる“独自”の農機具 「うねたてき」

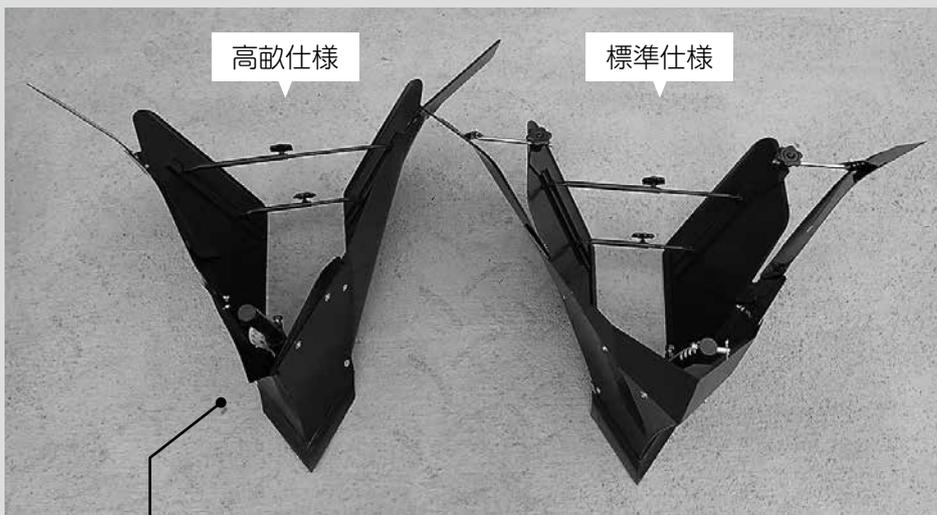
これまでの日本農業遺産の連載記事では、認定された内容について市民の皆さんに広く知ってもらうことを目的に掲載してきました。

令和4年度は、日本農業遺産に関連した市民の皆さんからの疑問や関心に答えたり、生産組合や農家の皆さんらの取り組みについて焦点を当てたりと、「市民参画」を目的にします。

さて、丹波篠山の黒大豆栽培は高い畝がとて大きな特徴です。実は、丹波篠山にしかない特別仕様の「畝立て機」があるのをご存じでしょうか。

高い畝は、トラクターの後部に装着するV字型の畝立て機で作ります。篠山盆地は粘土質の土壌が多く、他の地域と比べて農地の表土が深い特徴があります。そのため、農家や農機具メーカーなどが協力して、土をより高く確実に盛り上げ、排水性が高まるよう、通常機と比べてV字の切り込みを大きくした“高畝仕様”が開発されました。

畝づくりへのこだわりと技術によってうまれる高い畝は、伝統^{あかし}の証であり、農都・丹波篠山の誇りなのです。



高畝仕様は全長が長く、V字の形状が異なる。

畝立て機はトラクターのロータリーのさらに後部に装着



丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定

黒大豆「“独自”の栽培あれこれ」

黒大豆「丹波黒」を生み出す 伝統の技術

丹波篠山で生まれた黒大豆「丹波黒」には独特な技術が数多くあります。その一つは、前号で紹介しました高い畝うねです。一般に栽培されている普通大豆や「丹波黒」の次に多く栽培されている黒大豆「いわいくろ」などでは、畝を立てずに平らな圃場ほしやうに直接種を播き、生育途中から土寄せを行い、高さ10～20cm程度の小さな畝にします。

ところが、「丹波黒」では、最初から高さ30cm以上の畝を立て、さらに土寄せを行うので、畝の高さは40cmにもなります（高畝栽培）。また、発芽をよくするため苗は苗床なえどこでつくり、植え付けます（移植栽培）。生育が旺盛なため、畝と畝の間隔は、普通大豆の60cmに対して「丹波黒」は160cmとし、株と株の間隔も広くします（疎植栽培）。そして、7月下旬には支柱を立てて倒れないようにします（支柱立て栽培）。

これらの栽培方法は、黒大豆「丹波黒」を排水の悪い水田で安定的に生産するために、先人が長い年月をかけて培ってきた伝統の技術なのです。



長年、独自に培われてきた技術で育てられる「丹波黒」

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定

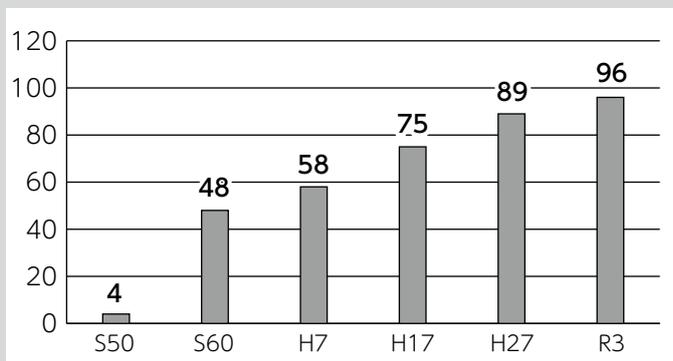
黒大豆「“独自”の栽培あれこれ」

丹波篠山“独自”の生産組合方式

昭和50年代、食生活の多様化により米が余るようになると、国の減反政策(米の生産調整)を受けて米以外の作物に転換する必要が出てきました。多くの市町村が新たな作物の選定に苦勞する中で、丹波篠山では、これまで主に畔あぜで植えられていた黒大豆「丹波黒」を栽培することにしました。

しかし、本格的に栽培するとなると、防除や脱粒などに新たな機械が必要です。また、黒大豆は「苦勞豆くろうまめ」と呼ばれるほど、多くの手間と労力を要します。これらの問題を解決するため、各集落単位で機械や施設を共同で利用したり、作業をみんなで助け合う生産組合が設立されたりしました。この取り組みにより、小さな規模から大きな規模まで、全ての農家で高品質な黒大豆が安定的に栽培されるようになり、今日の産地づくりにつながっています。

丹波篠山市は、兵庫県下でも有数の生産組合数を誇ります。生産組合うねが畝立てから収穫、選別に至るまで、生産のほぼ全体に携わる事例は他の黒大豆産地にはあまりなく、丹波篠山が生み出した“独自の方式”と言っても過言ではありません。



生産組合数(丹波篠山市)



生産組合による脱粒作業

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定

黒豆の利用法あれこれ

～江戸時代の黒豆料理～

今回から、「昔はどんな風に黒豆を食べていたのか？」という疑問をもとに調査した結果をお届けするシリーズ「黒豆の利用法あれこれ」を連載します。

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史
日本農業遺産認定

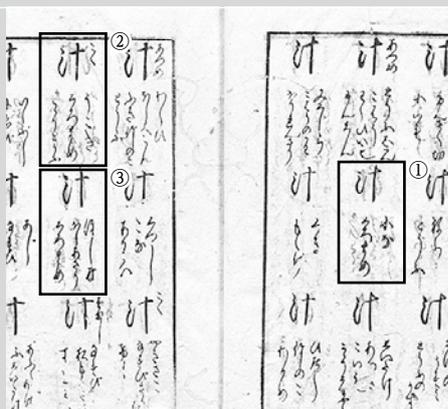
汁物

江戸時代前期の料理本「料理物語」(1643年(寛永20年))や「料理献立集」に、黒豆を用いた汁物が記されています。「料理物語」では「干し菜汁」(干し菜：大根の葉などを干したのもの)という味噌仕立ての汁物の具材としてハマグリ、里芋などととも登場します。

江戸前期の料理書「料理献立集」に記された黒豆を使った汁物のレシピ

- ①小な(カイワレ)・くろまめ
- ②うこぎ(ウコギ。山菜の一種)・くろまめ・こわりとうふ
- ③ほしな・ほしあさり・くろまめ

※画像は料理献立集(提供：ROIS-DS人文学オープンデータ共同利用センター)を改変して作成しました。この画像はクリエイティブ・コモンズ表示継承4.0国際ライセンスの下に提供されています。



酒

黒豆は漢方では腎機能を補うとされています。その薬効を生かすため「豆淋酒」という薬酒が作られていました。1643年(寛永20年)の料理本「料理物語」では炒った黒豆を酒に浸しておき、豆が柔らかくなれば飲み頃、と書かれています。また、朝倉山椒や薬草などを入れて作る方法も残されています。

お菓子

1830年(文政13年)の随筆「嬉遊笑覧」によると、黒豆を炒って青のりをまぶした「真盛豆」というお菓子があり、これを豊臣秀吉も食べたと言われています。1805年(文化2年)に十返舎一九が記した「餅菓子即席手製集」には、黒豆を煮て干し、炒って皮を取り、水あめで固めた「大豆糖」のレシピが記載されています。

そのほか、茹でた黒豆の皮をむいてすり潰し、餅に絡めて食べる「黒豆あん」のような食べ方もあったそうです。

↳「煮豆」や「黒豆ご飯」については次回以降ご紹介いたします

黒豆の利用法あれこれ

「黒豆煮」の歴史

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史
日本農業遺産認定

お正月の黒豆は おつまみ だった？

今ではおせち料理に欠かせない「黒豆煮」は、江戸時代の半ば頃までは、「酒肴」、つまり“おつまみ”の扱いでした。

例えば、1668年(寛文8年)の料理本「料理塩梅集」の「肴部」の中には、「黒大豆から煮」が掲載されています。作り方は、「黒豆をひたひたになる程度の生醤油で煮て、箸でひっくり返しながらかき混ぜる」とされています。

また、1730年(享保15年)の料理本「料理綱目調味抄」に掲載の「座禅豆(※)」は、「砂糖を入れず煮しめた固い煮豆」とされ、1746年(延享3年)の料理本「黒白精味集」には、「黒豆をさっと茹でてから水を捨て、塩と醤油を入れ、程よく煮てから酒を少し入れる」との料理法が紹介されています。



その後、1830年(文政13年)の随筆「嬉遊笑覧」に、「正月に煮豆を特別に用意するのが正式のようになっている」と記されていることから、黒豆煮は、この頃から正月に食べるようになったとも考えられます(おせち料理の黒豆煮の起源について諸説あります)。

砂糖の普及とともに“甘い黒豆煮”へ

調味料の「砂糖」はいつごろ普及したのでしょうか。砂糖は、江戸時代初期から長崎県の出島を通じて輸入され、17世紀後半から国産化が始まります。1733年(享保18年)に仙台藩の料理人が著した「料理集」では、「にまめ」の作り方として「黒豆を水に漬け、酒で煮詰めて醤油で味を調べ、甘味を望むのであれば砂糖を入れる」とあります。1839年(天保10年)には黒豆の「さとうだき」という表現が町人の献立に現れ、砂糖の普及につれて甘い黒豆煮が広がっていったと考えられます。

明治時代になると、砂糖を大量に入れて黒豆をふっくらと炊き上げた「葡萄豆」が料理本で紹介されるようになり、その後、現代でも親しまれている甘く柔らかい「黒豆煮」が一般化していきました。



(※)「座禅豆」については、2021年12月号(Vol.8)に詳しく掲載しています。

黒豆の利用法あれこれ

黒枝豆について

黒豆の食べ方として、今ではすっかりおなじみとなった黒枝豆ですが、江戸時代ではどうだったのでしょうか。

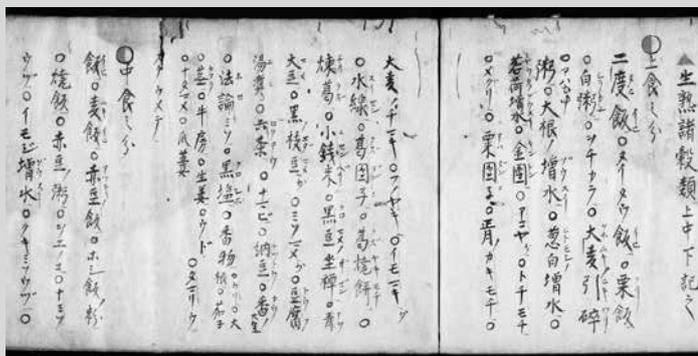
枝豆とさやまめ

枝豆という言葉は、1405年(応永12年)の『教言卿記』に「ミヤゲニ粟ノコノ餅一鉢、枝豆一束、ユデ栗一鉢持参」とあるのが初めてとされています。他家を訪問する際のお土産として用いられていたようです。

また、さやまめという呼び方もありますが、これについて1837年(天保8年)起稿の百科事典『守貞漫稿』によると、「江戸では豆の枝をとらずに売るために枝豆といい、京都大阪では枝をとって皮をとらずに売るためさやまめという」とあります。江戸時代の料理本をいくつか見てみると、1820年(文政3年)の『素人庖丁』には、「短冊切りにしたこんにやくとさやまめの胡麻味噌和え」という料理が出てきます。1824年(文政7年)の料理本『精進献立集』では、「取肴(料理の最後に酒と一緒に出されるさかな。遠来の珍品など心尽くしのものを主人自らが勧める)」として、さやの両端を切って塩ゆでした枝豆が中秋の献立に登場します。塩ゆでした枝豆をおつまみにするのは、今も昔も変わらないようです。

「黒枝豆」はいつから食べられていたのか？

さて、黒枝豆は今まで謎に包まれていましたが、市の独自調査で、なんと1636年(寛永13年)版の『料理物語』に、黒枝豆の記述が見つかりました！これまで知られていなかった大発見です。



画像：料理物語(江戸前期)写横本二ツ切(慶應義塾大学所蔵)から『生熟諸穀類上中下記之』を改変して作成しました。

この書物は穀物を利用した食品について上中下の等級を示したもので、その中で黒枝豆は「上食」に位置付けられています。上食とは「上等な食事」の意味で、その当時から高級品だったことがうかがえます。この記述から、黒枝豆は少なくとも江戸時代から高級品として食べられてきたことが歴史的に裏付けられました。生産者や販売者の皆さん、「黒枝豆は江戸時代から続く高級品だった」とぜひ、自慢してください。

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史
日本農業遺産認定

※この書物に記載の黒枝豆について、これが丹波篠山産であるかどうかは分かっていません。今後さらに調査を続ける予定です。

黒豆の利用法あれこれ

いろいろな黒豆ご飯



丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

日本農業遺産認定

これまで黒豆の伝統的な調理法について紹介してきました。

本当に黒豆の食べ方はいろいろで、今回は、おなじみの「黒豆ご飯」を取り上げます。シンプルと思いきや、江戸時代の料理本や郷土料理を調べたところ、黒豆の調理法や入れるタイミングなどによって、色とりどりの黒豆ご飯があることが分かりました。

黒豆飯

茶

玄米と黒豆を炊き合わせる。子祭り(甲子の日に大黒天を祭る)の際に食べる

ほたるめし

白

塩を入れて炊いたご飯に黒豆をのせ、お茶漬けにする

藤色飯

紫

黒豆の煮汁でご飯を炊き、味付けしたシジミをのせる

黄くないおこわ

黄

もち米をくちなしの実で黄色にする。端午の節句の際に食べる

みたま

白

葬式や法事の時に作られる

丹波黒豆ご飯

紫

田の神に苗の成長を祈願する行事「さびらき」の際に、家の神棚や田んぼなどにお供えする

	黒豆飯	ほたるめし	藤色飯	黄くないおこわ	みたま	丹波黒豆ご飯
出典	めいはんぶるい 名飯部類	名飯部類	料理珍味集	愛知県の郷土料理	富山県の郷土料理	丹波篠山の郷土料理
米の種類	うるち米	うるち米	うるち米	もち米	もち米	うるち米
黒豆の調理法	米と一緒に炊く	ゆでて皮を半分むく	煮た後の煮汁を使う	ゆでる	煮る	米と一緒に炊く
黒豆を入れるタイミング	炊飯時	最後	入れない	炊飯時	最後	炊飯時

いろいろな作り方のある黒豆ご飯ですが、皆さんのレシピはどうでしょうか？
うちにはこんな作り方がある！という方は、ぜひ教えてください！！

古文書にみる
「丹波篠山の特産あれこれ」

「黎豆」は「黒大豆」のことなのか？

丹波篠山での黒大豆栽培を確実に示す最古の歴史史料は、江戸時代の料理本「料理綱目調味抄」^{りょうりもつちゅうみしやう}です。これは享保15年(1730)に書かれています。

しかし、それよりも古い享保元年(1716)発行の「篠山封疆志」^{ささやまほうきょうし}※1)には「土産」が紹介され、そこには「黎豆(れいまいめ、くろまめ)」が登場します。

さて、これは現在の「黒大豆」のことなのか、はたまた別の豆なのか？謎解きをしてみましょう。

日本農業遺産認定
丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

さまざまなる史料をあたってみると、寛政12年(1800)発行の「成形圖説」(18巻)が見つかりました。これは現在でいうイラスト付きの百科事典のようなものです。
ここには「黎豆＝クズマメ」と書かれ、莢のイラストは全く違っていました。当時、丹波篠山で本当に「黎豆」が作られていたのか、「黒大豆」を「黎豆」と見間違ったのか謎です。
したがって、いずれにしても「黎豆＝黒大豆」と見なすことはどうも疑わしいというのが現在の見解です。



(出典：国立国会図書館デジタルコレクション)

とてもロマンのあるエピソードですね。今後、新しい説や史料が発見されるかもしれません。「黎豆」に関する新しい情報がありましたら、お寄せください。次号もこうした歴史史料について語っていきます。ご期待ください！

※1)篠山封疆志：江戸時代の享保年間に活躍した篠山藩の儒学者、松崎蘭谷^{まつざきらんこく}によって篠山藩領内の古跡、寺社、名産などについて書かれた現在でいう郷土史のようなもの。

古文書にみる 「丹波篠山の土産あれこれ」

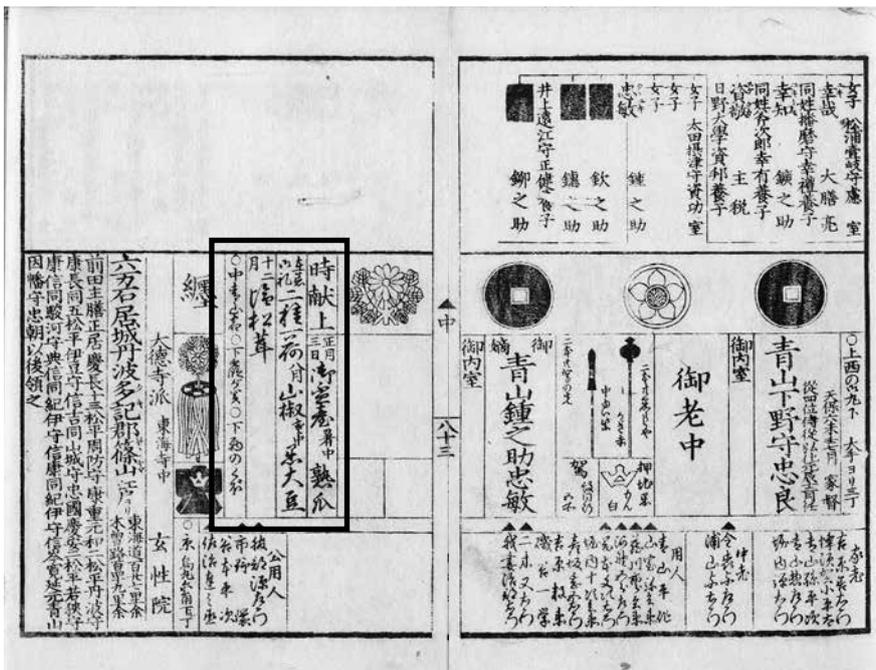
日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

お殿様にも献上！丹波篠山の黒大豆

江戸時代に、日本全国の大名は治める領地内の「産物」を徳川將軍家に献上していました。この中でも季節ごとに贈るものを「時献上」といいました(2月、暑中、8月、寒中、12月)。現在のお世話になった人に贈り物をするお中元やお歳暮に似ていますね。

では、この時献上として、篠山藩からは何が贈られていたのでしょうか？
島原作夫しまはらさくおさんの研究によると、1771年(明和8年)から1838年(天保9年)までには「漬松茸・塩松茸、熟瓜(マクワウリ)、丹波栗」などが贈られ、1846年(弘化3年)と1856年(安政3年)には「黒大豆」の時献上の記録が残っています。



出典：弘化武艦4巻、1846年、国立国会図書館デジタルコレクション

現在、丹波篠山市から東京まで3、4時間もあれば移動できますが、江戸時代は13日程度かかったそうで、松茸も保存食にして贈る必要がありました。当時の様子が分かる面白い史料ですね。



参考文献

島原作夫(2016年)篠山藩における黒大豆の献上までの道のり、豆類時報(83)、p.28-41

古文書にみる 「丹波篠山の特産あれこれ」

日本農業遺産認定 丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

明治時代

丹波篠山の黒大豆が博覧会で入賞！

それってスゴいの？

2021年9月号(Vol.5)で「明治28年(1895)第四回内国勸業博覧会」に波部本次郎が出品した「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いの？」などを読み解いていきましょう。

内国勸業博覧会では、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？第四回内国勸業博覧会審査内規(※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、価格(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。「第四回内国勸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) 第四回内国勸業博覧会諸規則 明治27年(1894)2月

(※2) 第四回内国勸業博覧会事務報告 明治29年(1896)4月



内国勸業博覧会会場の様子、写真右上に「兵庫県」の看板がみえる。(第四回内国勸業博覧会写真、明治28年、桑田正三郎 編)

出品者名録
 大豆 波部黒 兵庫多紀郡 波部本次郎
 小豆 大納言 全 氷上郡 古田 作 助
 品質賞 粒形均一ニシテ乾燥亦宜キニシテ以テ其種類栽培ノ功ヲ見
 セリ以テ其種類栽培ノ功ヲ見
 部長 正四位勳三等田中 芳男
 審査官 小野 徳三郎 従六位勳六等岡 毅 従七位下 藤 徳平
 大熊 徳太郎 藤野 定七 貴田 佐兵衛

(※3) 第四回内国勸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。

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史



HP



Instagram

