

全国的栽培面積の約2割を占める

丹波黒大豆の栽培 日本一「丹波篠山」

黒大豆「丹波黒」は、世界最大級の大豆で、粒の大きさとふっくらとした食感とともに、甘み、うま味を兼ね備えた最高級の大豆として知られています。

平成30年産の作付け面積を市が独自に調査した結果、丹波篠山市が日本一の黒大豆「丹波黒」の栽培産地でした。

今回は、日本一の黒大豆「丹波黒」の歴史や栽培の歩みについて紹介します。

問い合わせ 農都政策課 ☎552・6580

栽培の歴史

市内では古くから黒大豆が特産物として生産されてきました。この黒大豆が資料に登場するのは享保15年(1730)刊の料理本『料理綱目調味抄』。この中で、「へろ豆は丹州笹山の名物なり」「黒豆丹州笹山よし押して汁煮染」と記され、古くから栽培され、当時から優れた特性をもった商品価値の高い特産物であったことがうかがえます。特に、「川北黒大豆」は、江戸時代中期には將軍家に献上され、江戸にも評判が広がっていました。

また、明治初期には、日置村の大庄屋・波部本次郎の品種改良により優良な黒大豆の種が誕生しました。この黒大豆は「波部黒」と名付けられました。

られ、明治23年(1890)・28年(1895)に殖産興業政策の一環として開催された内国勸業博覧会に出品。京都や大阪で高級品として高く評価されました。

昭和16年(1941)には、多紀郡内で古くから栽培されていた黒大豆を兵庫県農事試験場が品種比較試験を行い、「丹波黒」として命名。現在では「川北」「波部黒」、そして県が波部黒から選抜した「兵系黒3号」の3系統が「丹波黒」として、市内で種が作られ、市内全域で栽培されています。

日本一の産地

「丹波黒」の主な栽培府県は兵庫県と岡山県で8割を占めています(表・1)。また、市町村別に見る

他府県の産地が2000年以降栽培面積を大きく減らす中で、丹波篠山市では生産者と関係機関の方々の努力により現在も面積の拡大と維持がされています。

その背景には、全農家の半数以上の方が「丹波黒」を栽培されていること。さらには、経費や手間のかかる部分を集落や生産組合の協働の力で

助け合い、研鑽しながら地域ぐるみで最高級の「丹波黒」を生産しようとする風土と歴史があります。

これからも、栽培技術の向上や生産組合活動の充実強化などを図りながら、高品質な「丹波黒」を生産し、日本一の産地として歩んで行きましょう。



6月上旬、市内では黒大豆の種まきが始まる。やまもとひろかず西紀南小学校では、地域特産物マイスター・山本博一さん指導のもと、児童たちが育苗トレーに種まきを行いました

表-2.丹波黒の主な栽培市町(平成30年)

市町名	栽培面積(ha)	構成比
丹波篠山市	557	18.3%
勝央町(岡山県)	251	8.2%
津山市(岡山県)	191	6.3%
吉備中央町(岡山県)	134	4.4%
東近江市(滋賀県)	126	4.1%
多可町(兵庫県)	97	3.2%
宍粟市(兵庫県)	96	3.2%
丹波市(兵庫県)	89	2.9%
美作市(岡山県)	89	2.9%
その他	1,415	46.5%
計	3,045	100

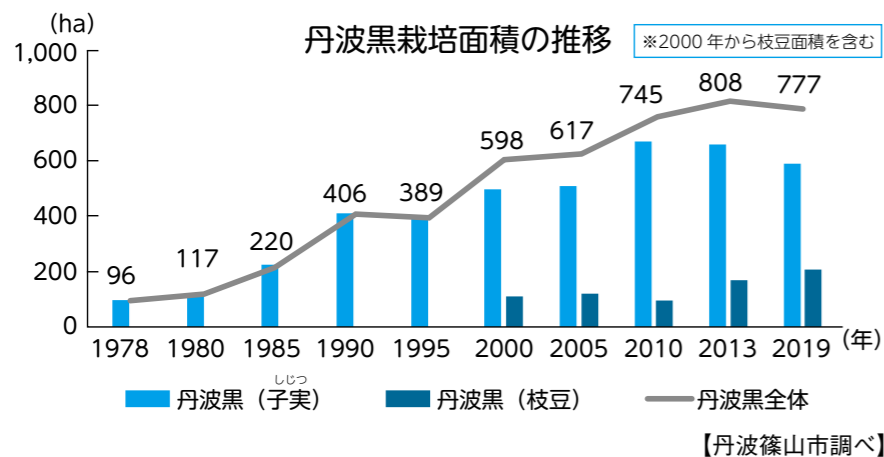
※枝豆除く。【丹波篠山市調べ】

表-1.丹波黒の主な栽培府県(平成30年)

府県名	栽培面積(ha)	構成比
兵庫県	1,326	43.5%
岡山県	1,166	38.3%
滋賀県	319	10.5%
京都府	196	6.4%
香川県	15	0.5%
鳥取県	14	0.5%
島根県	9	0.3%
計	3,045	100

※枝豆は除く。【丹波篠山市調べ】

図-1.丹波黒栽培面積の推移



【丹波篠山市調べ】

日本農業遺産に挑戦します

今年度、市ではこの「丹波黒」の品種改良の歴史や、堀作(※1)など、集落単位での取り組みなど、先人によって築き、育まれてきた技術や文化・風習などをまとめ、農業遺産として次世代に引き継がれることを目的に、日本農業遺産認定に向け挑戦します。皆さまの応援をよろしくお願いいたします。

(※1)盆地低地部では、しばしば水不足に陥ったため、導水せず稲作を取りやめる田(犠牲田)を設け、これを乾田にして大豆を栽培



農都創造政策官
もりもとひでき
森本秀樹さん