

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

「黒豆煮」の歴史

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煮詰める」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している」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。

ご意見
募集中です

送付方法

1) 電話・FAX
☎ 552-1114
FAX 552-2090

2) メール
norin_div@city.
sasayama.hyogo.jp

3) ホームページ
下記の二次元コードを
読み取ってください



HYOGO PAC ORCHESTRA

丹波篠山公演

2022年

9月21日(水)

18:30開演 / 17:30開場

丹波篠山市立 交響ホール 検索

田園交響ホール

〒669-2332 兵庫県丹波篠山市北新町41

TEL 079-552-3600

一般 3,500円(税込)

友の会・グループ割(5名以上) 3,000円(税込)

高校生以下 1,000円(税込)

好評発売中

ブラームス 交響曲第1番

指揮 佐渡裕

兵庫芸術文化センター管弦楽団

世界で活躍する指揮者 佐渡裕と、彼が芸術監督を務める兵庫県芸術文化センター専属オーケストラによるクラシックコンサート。世界各地から将来有望な演奏家を集めたオーケストラの、美しい生演奏をぜひご堪能ください。

大学連携でんしよばと

問い合わせ
神戸大学・丹波篠山市農村イノベーションラボ ☎506-6628
丹波篠山フィールドステーション ☎506-2366

ササる!協力隊



地域から「食」の魅力を発信!

西紀南地区担当 河村知佳さん



市内で栽培が盛んな黒大豆、枝豆、米などを活用したお菓子づくりで起業をめざしています。特に子どもたちのアレルギー原因に多い卵・乳製品・小麦粉不使用のお菓子の企画製造にチャレンジします。「食」を通じた多世代交流事業として、自治会での料理体験教室なども実施しています(写真右は野菜パウダー入り米粉クッキーづくりの様子)。

日置地区担当 黒川昌子さん



有機野菜やオーガニックハーブを栽培しながら、ハーバルセラピストの資格を生かし、自然の恵みを提供できるカフェの開業をめざしています。まちづくり協議会主催のコミュニティーカフェ運営に取り組み、地域の方とメニューの企画開発も行っています。カフェは9月10日(土)から毎週土曜日に営業予定です。地場野菜の軽食メニュー試食も実施します。

活動についてのお問い合わせは地域おこし協力隊コーディネーターまで! ☎506-2366