

史料にみる丹波黒大豆の300年（その1）

島原 作夫

はじめに

丹波黒大豆はおせち料理の黒豆として有名である。享保15年（1730）の料理綱目調味抄に「黒豆 丹州笹山よし」と記されている。丹州笹山は現在の兵庫県篠山市（旧多紀郡）、いわゆるデカンショ節の丹波篠山である。丹波篠山の黒大豆は300年の歴史がある。

歴史に思いを馳せると、どのように丹波篠山で黒大豆の栽培が始まったのか、どのように江戸時代中期から現在まで黒大豆は作り継がれたのか、と素朴な疑問がわいてくる。

丹波篠山における丹波黒大豆の歩んできた歴史を今一度振り返ることによって、疑問に答えることができるか。本稿は、そんな意図をもって、過去にどのような歴史的変遷を経て、今日の丹波黒大豆があるのかを史料から整理・検討したものである。

溜池の築造—江戸前期—

農業に水は不可欠であり、流域の大きな河川に恵まれない地域などでは、農業用水を確保するために、溜池を造って水を確保した。

篠山市（旧多紀郡）（図1）の篠山盆地は東西に流れる篠山川を幹とし、そこに流れこむ小河川の流域には河川水を利用した耕地が早くから開かれた。これらの小河川は流量が少ないため、江戸時代、低地部では旱害が常態化していた。高屋村（現篠山市



図1 篠山市と丹波国(市名記入の区域)の位置

高屋)では、水稈枯れによって、寛文2(1662)年10.9%、寛文4年21.8%、寛文6年11.3%、寛文9年23.5%、寛文10年10.1%、寛文12年9.3%、元禄2年33.2%と平均17.0%の米の減収量となっている。

そこで行われたのが溜池の築造である。

篠山市の溜池は、河川の上流に数多く造られている。それらは江戸初頭(江戸幕府開府1603)から寛文(1661~72)に至る数十年間に造営された。

なぜ、このように短期間に溜池の造営が必要であったのだろうか。

江戸時代の幕藩体制は、江戸幕府を全ての武士の頂点としながらも、藩独自の法、慣習をもち、藩の自治を最大限認めていた。米を現物で納めさせて年貢とする石高制がとられ、米を確保することが政策の基本であった。

篠山藩では、年貢を負担する本百姓の育成が年貢の増徴につながるという考えがとられた。藩は、田畑をもたない小作や日雇い農民に独立の機会を与え、本百姓を育成し、豪農経由でなく、直接年貢の確保を図るために、当座の出費がかさんでも溜池を築造した。溜池は藩内の農業生産力を高め、本百姓の創出が徐々に進んでいった。

しかし、池は造営の容易性から山腹の谷に造られ、池元たる山村の耕地の導水の優先権があった。このため、池下の水田の多くを有し水を特に要する盆地内が常に旱魃に見舞われた。藩は旱害防止のため農民に揚水装置の龍滑車を貸出したり、水の確保が困難な小農には、藩政の推進役である大

庄屋の斡旋によって近隣の村の農業用水の管理組合である井組への編入を進めた。

多紀郡(篠山藩)では、江戸中期以降の商品経済の発展に伴う、菜種・麦などの裏作導入による水需要増加に対応する溜池築造ではなく、あくまで年貢米の確保のためであった。篠山藩の池の構造も小規模で、灌水方法も単純で、山谷水や雨水をためる程度のもが多く、しかも江戸中期以降は領主財政の窮乏から大規模な補修工事も行われず、放置されていた。溜池が築造されても郡全体の水不足が解消されず、多くの非池元村は田植時の水不足に備える冬期湛水をせざるを得なかった。その結果、裏作の発展が阻害され、明治5年(1872)の二毛作率は25%であった。

発祥の地、川北の黒大豆—江戸中期—

享保15年(1730)の料理綱目調味抄に「座禅豆 かたく煮るハ豆を布巾にてふきて生漿にて炭火にて煮るくる豆ハ丹州笹山名物なり」「黒豆 丹州笹山よし 押して汁煮染め」と記されていることから、丹州笹山における黒大豆の栽培の起源はもっと古い。丹州笹山は現在の兵庫県篠山市であり、篠山城の築城地が「笹山」という一小丘である。明治3年(1870)の太政官令で「篠山」と決められるまで、笹、篠が混在して使われていた。座禅豆は黒豆を醤油味で固めに辛く煮たものと砂糖を入れて甘く煮たもので、もともと僧が座禅をする際に尿を止めるために食べたといわれる。また、寛政11年(1799)の丹波国大絵図に丹波国名

産として「黒大豆（くろまめ）」が記されている。丹波国は現在の兵庫県篠山市、丹波市から京都府中部に至る地域である（図1）。

なお、享保元（1716）年の篠山封疆志に、篠山藩の土産として「布、木綿布、紙、黎豆、赤豆、茶、栗、山椒…」と記されている。昭和26（1951）年再版発行の和文、篠山封疆志の注釈に「黎豆は黒豆、赤豆は小豆」と記されている。黎豆の和名はハッシュウマメ、オシユラクマメであり、莢の長さは約10cm、種子は灰白色で、黒大豆の外観上の特徴と異なる。

篠山封疆志に記されている黎豆はハッシュウマメであったのか、あるいは黎豆の読みはレイズであるが、クロマメと読み、黒豆と考えてよいのか、よく分からない。

しかし、料理綱目調味抄に「黒豆 丹州 笹山よし」と記されているので、当時、現在の丹波篠山で良品の黒豆が栽培されていたことはまちがいない。料理綱目調味抄は全5巻で、主に同時代の料理店で扱う料理について、その来歴や料理法を解説した料理本である。

黒大豆の原産地について、大正7（1918）年の「多紀郡誌」に次のように記されている。

「黒大豆ノ原産地ハ南河内村川北ノ一部分ニシテ今ヲ距ルコト約百六十年前領主青山家ニ於テ郡内農産貢物中特ニ黒大豆ノ優良ナル賞揚シ庄屋ニ命ジテ特選黒大豆ヲ納入セシメ更ニ青山家ニ於テ精選シ之ヲ幕府ニ献納セラレタリ。是レヲ特産黒大豆献納

ノ始メトス。」

南河内村川北は現在の篠山市川北である。江戸時代中期には、多紀郡（現篠山市）で優良な黒大豆が作られていた。

黒大豆の原産地である川北の黒大豆が、名声を博した理由について、昭和27（1952）年の兵庫県町村会編集・発行「お國自慢」に次のように記されている。

「多紀郡南河内村。日本一の川北黒大豆。わが村の自慢はなんといっても特産日本一の川北黒大豆である。川北黒大豆が全国に名声を博した理由は、丹波篠山藩主時代は篠山川の上八幡淵より川北のエベヌ淵までは殺生禁断の場所であったが、時の藩主松平公が多くの家来を引きつれ川北に狩に来られた時、庄屋の山本彌三郎邸にて昼食せられ、その折庄屋宅にて黒大豆を差上げしところ、その味格別にて大変御意に入り、それ以来川北の年貢米の内十石は黒大豆にて納め、青山公の末期まで続けていた。松平公は川北黒大豆の独特の味を賞で時の將軍に献上したので、將軍におかれてもその風味を賞し、直参はもとより数多の家臣に振舞われたので、その独特の味が江戸中いい伝えられ、気の早い商人は店頭で丹波川北黒大豆と書き立てるようになり、現在においても東京、京都は勿論、全国各地より注文があり、本村においてもこの特産の益々の増産を図り、品質の向上と独特の味を助長すべく努力している。」

犠牲田から生まれた川北黒大豆

—江戸中期—

名声を博した川北黒大豆はどのように栽培が始まったのだろうか。

江戸時代の多紀郡（丹波国篠山藩）における溜池灌漑について、1954年の岡光夫による研究がある。岡の研究論文に依存しながら、川北黒大豆の始まりを述べることとする。

さきに述べたように、多紀郡の溜池は江戸初頭（江戸幕府開府1603年）から寛文（1661～72）に至る数十年間に数多く造営された。しかし、池は造営の容易性から山腹の谷に造られ、池元たる山村の耕地の導水の優先権があった。このため、池下の水田の多くを有し、水を特に要する盆地内が常に旱魃に見舞われた。

この水不足による旱害を緩和するために、江戸時代前期、多紀郡では犠牲田を設けた。その犠牲田の有効利用を図ろうと、平坦部では村民の申合せで「堀作」を行った。犠牲田すなわち堀作地に栽培する作物は江戸時代を通じて原則として貢租対象物たる大豆作が強制された。

多紀郡川北村も受益地とする五坊谷池（地名にちなんで倉本池ともいわれる）は、承応4（1655）年から明暦3（1657）年までの年月をかけて築造された。多紀郡内の旱魃常襲地の村々で堀作が行われたが、最も早く犠牲田が生じ、その面積が最も大きかった川北村で、川北黒大豆が生まれたのである。時は、川北村も受益地とする五坊谷池の築造が明暦3（1657）年であること、

享保15（1730）年の料理綱目調味抄に「座禅豆…丹州笹山名物なり」「黒豆 丹州笹山よし」と記されていることから17世紀後期と推定される。

米作の用水不足を緩和させるための犠牲田での黒大豆作は、黒大豆を年貢として納めなければならず、かつ水不足地の損害を補う程度であった。それでは堀作はどのような方法で行われたのか。

堀作というのは稲の植付不可能な犠牲田に大豆等を栽培することである。田に畑作物を栽培するためには、湿田状態の田を乾燥状態にせねばならず、高畝にして土を「堀上」げる処からこの地方では堀作と称したのである。

享保3（1718）年の多紀郡垂水村では、村高168石余に対し、その半分88石余を4か年で堀作をする計画を立てている。しかも堀作は「元来堀田之儀ハ悪地之場所廻リニ仕地こやしの為」（「乍恐奉願口上書」、延享5年辰正月、多紀郡大庄屋から代官あて）であって、一区域に集団化し、1年ごとに場所を移動させる。集団地内の田んぼの所有者は、村の方針に従って堀作をせざるを得なかった。まさに現在の減反政策の下で実施されている水田ブロックローテーションによる集団転作の手法と同じである。

堀作の田畑輪換農法が土地を肥沃化させることは、享保3（1718）年には垂水村の農民は認識していた。明治5（1872）年の豊岡縣博覧会物品概説に丹波国多紀郡川北村産の黒大豆の名声を築いた要因が記さ

れている。

「播種ノ季肥糞ノ料各地ト一般但三年ニシテ圃圃ヲ換フ是レ培養ノ法ノ三其他品ニシヘ名声アル蓋シ土質ト圃圃ヲ換ルトニ依リナリ」

川北村の3年作り続けると、4年目には圃場を換えて丹波黒大豆を栽培することは2010年の松本らの論文「3作目までは黒大豆の粗子実重は増加し、また、粒径が10mmを超える子実の重量が粗子実重に占める割合（子実2L率）は1作目から3作目まではほぼ同程度であったが、4作目から急激に低下した」からも、理にかなうやり方であった。

黒大豆は、毎年、同じ田畑に栽培すると生育が悪くなる。水田を一定年数毎に水田状態と畑状態を繰り返して利用する田畑輪換による水田輪作は、連作障害の回避や作物の生産性向上の技術である。用水減による水資源の節減から垂水村や多紀郡大庄屋の古文書が示すように多紀郡では江戸時代中期には田畑輪換が成立していた。

同じように水不足による犠牲田の有効利用から生まれた特産物に、奈良盆地の綿作がある。水田自体を貯水池とする冬季湛水は、水稲単作を強制する。奈良盆地では17世紀、二毛作の普及に伴って用水不足状態であった。全耕地に水稲栽培を行うと水不足を引き起こすため、犠牲田の設置が各村で行われた。犠牲田に作付けされたのが綿であった。また、三重県多気町の伊勢芋も犠牲田から生まれたと伝えられている。

黒大豆の時献上、優良種子「波部黒」の配布「丹波黒」の育成

江戸後期から昭和前期の多紀郡の黒大豆についてみてみよう。

丹波国名産として「黒大豆」と記されている丹波国大絵図が出版されたのは寛政11（1799）年である。絵図の出版は、この時期、人の移動が増え、地方への関心が高まってきたためといえる。

江戸時代の中・後期には、300ほどの藩すなわち「くに」があり、その藩を結んだのが、都市・宿場町を中心とする活発な商品経済と、それによる人・物・情報の大移動・交流だった。お伊勢参りや四国八十八か所めぐりなどの旅産業が、東海道・中仙道その他主要街道の整備によって盛んになったのが、18・19世紀になる。

天保2（1831）年に篠山藩主青山忠裕が黒大豆の栽培を奨励した（増訂丹波史年表）。江戸末期の弘化武鑑（1846年）、安政武鑑（1856年）で篠山藩青山家の時献上をみると、寒中の黒大豆が記されている。多紀郡明細記（嘉永5、1852年）に産物として「黒豆 川北ノ産ヲ善ク煮テ皮切レズ」と記されている。このことから当時多紀郡で黒大豆がかなり栽培されていたと推定される。時献上は徳川将軍家と大名各家との間で交わされる献上儀礼である。時節の献上物ということで時献上と呼ばれ、原則として領内の産物であることが求められた。時献上の品は、当時唯一の公式な諸国名物である。しかし、昔の多紀郡における黒大豆の作付面積の記録はみいだし

えない。史料の記述のなかから類推するしかないのが現状である。

江戸時代の末期から明治時代にかけて、日置村（現在の篠山市日置）の豪農大庄屋の波部六兵衛と継嗣波部本次郎によって、優良な黒大豆の種が作られ、「波部黒」と名付けて奨励され、今日の丹波黒の礎がつけられた。

「天保二年ニ至リ日置村豪農大庄屋波部六兵衛ノ其ノ良種ヲ精選シテ郷ノ各所ニ配布シ大イニ改善の途ヲ講ジタレドモ廢藩ノタメ黒大豆ノ献納モ廢セラレ其ノ耕作區域モ漸次減少スルニ至リシヲ繼嗣波部本次郎父祖ノ遺志ヲ繼ギ明治四年ニ至リ善良ナル黒大豆種子中ヨリ大粒ノミヲ精選シ是レヲ原々種トシテ日置村ニ適地ヲトシ耕作ニ注意シテ良種ヲ作り波部黒（はべぐろ）ト名ヅケ郡内一般ニ配布シ大イニ奨励シタル結果北海道ヲ始メトシ各府縣農事試験場、農學校及ビ全国各地ノ篤農家ヨリ種子配布ヲ請フ者多ク幕府ヘ献納シタル時ヨリモ優良ナルモノヲ得ルニ至レリ。而シテ波部氏ハ明治二十七年東京市ニ開設セラレタル第二回内國勸業博覽會ニ出品シテ三等有功賞ヲ受ケ又明治二十八年京都市ニ開設セラレタル第四回内國勸業博覽會ニ於テ有功二等賞牌ヲ受ケタルノノミナラズ當時出品ノ黒大豆ハ宮内省ヨリ御買上ゲノ光榮ヲ得タリ。種類ニハ波部黒大豆、金時黒大豆一名、八黒、霜降白大豆一名腹切大豆ノ三種アリテ波部黒ハ普通ノ大豆ヨリ一石ニ付式園餘ノ高價ニ買取ラル。」（「多紀郡誌」）（注、【誤】明治二十七年東京市ニ開設セラレタル第二

回内國勸業博覽會→【正】明治二十三年東京市ニ開設セラレタル第三回内國勸業博覽會）

明治のはじめに、原原種の圃場を設置し、良質な波部黒の種子を配布する種子生産体制をつくりあげた波部本次郎の功績は大である。当時の大豆作で純度の高い種子が良質な黒大豆の増収に結びついたことは、内國勸業博覽會での入賞と宮内省のお買い上げが証明している。

波部黒大豆は明治28年の宮内省お買い上げによって、川北黒大豆は江戸幕府への献納によって一層声価が高まった。

明治後期の多紀郡の黒大豆の様子について、「多紀郡誌」にはこう記されている。

「多紀郡黒大豆ノ販路ハ東京大阪京都地方ニシテ収納期ニ至レバ京阪地方ヨリ多數ノ商人入込ミ各農家に就キテ買取ル有様ナリ。但郡内ノ耕作區域狹小ニシテ多數ノ需要者ノ希望ニ應ズルコト能ハザルヲ遺憾トス。」

大正末期には兵庫県郷土美談に「多紀郡産物には黒大豆が年三萬数千圓にのぼり」と記されているから、少なくとも30ha超が栽培されていたと考えられる。

多紀郡の黒大豆の名声は高まっていったが、耕作面積の小さい多紀郡においては、需要を満たす生産量を確保できなかった。しかも、多紀郡内には「波部黒」と「川北大豆」の2つの銘柄があった。

そこで、2つの銘柄を丹波黒大豆という名称に統一した。

「名声が高まると、従来の「川北大豆」「波

部黒大豆」という名称が支障になり、昭和九年に至り、郡農会の斡旋により「丹波黒大豆生産出荷組合」を組織して「丹波黒大豆、と統一して今日に至ったものである。」（「篠山町百年史」、1983年）

いわば、川北黒大豆と波部黒という町村を単位とする小地域銘柄から、郡単位に商品の規格化を進め、「丹波黒大豆」という中地域銘柄の成立と考えられる。

兵庫県農事試験場は古くから丹波地方で

栽培されていた黒大豆の在来種（波部黒）を取り寄せ、品種比較試験の結果、昭和16（1941）年に「丹波黒」と命名し、奨励品種とした。丹波黒の種子を普及するため、兵庫県は委託採種圃を設置し、昭和16（1941）年4月の兵庫縣報に価格等統制令に基づき丹波黒の種子販売価格「一石当たり80圓」と告示している。その年の生産者米価は一石当たり49円である。

（次号に続く）