

伝統産地の大納言小豆と和菓子

－丹波、備中、能登の大納言小豆を事例として－

島原 作夫

はじめに

我が国の小豆は、沖縄県を除く都道府県で生産されているが、2010～2013年産においては全国生産量5万～7万tの9割が北海道で生産されている。全国の小豆生産量に占める北海道産の割合は、1960年代3～6割、1980年代6～8割であった。1960年代以降、北海道の小豆生産量はやや減少傾向で推移したが、都府県の小豆生産量が激減した結果、この50年間に全国に占める北海道産の小豆の割合が9割となった。一方、全国の小豆生産量に占める都府県産の割合はわずか1割であるが、都府県においては、伝統産地で粒が大きく、色・艶・風味にすぐれた大納言小豆が栽培されている。

伝統産地の大納言小豆は、利用の大部分が和菓子などの餡原料である。江戸時代中期には、餅菓子、羊羹、饅頭、最中など今日みられる和菓子のほとんどが登場していた。これらの和菓子は、近くに良質の生産物や水が豊かにあるなどの地域的要因と名所旧跡や茶道の発達などの歴史的要因から生まれ、今日まで受け継がれてきたものが多々ある。

しかし、伝統産地の大納言小豆の生産減

少や品質は良いが高価なことによって、和菓子店は伝統ある和菓子に使う小豆の種類の変更を余儀なくされてきた。

地域の歴史や風土が詰まった和菓子が全国各地にある。和菓子は地域の文化であり、地域の文化をより豊かなものにしていく。生菓子が主流の和菓子は日持ちしなく、なにより地域の和菓子に対する地域住民の支持によって、今も都市や地方の街に製造直販の伝統ある和菓子店がある。しかし、その和菓子店の減少が続いている。

地域の和菓子文化の復権はもとより、地域や産地の活性化からも、伝統産地の大納言小豆や伝統ある和菓子・和菓子店を存続していくことの意義は決して小さくない。

そこで本稿では、丹波、備中、能登の大納言小豆を事例に取り上げ、伝統産地の歴史と現状、地域で育まれてきた和菓子について述べる。

京菓子を支えてきた丹波大納言

大納言小豆の名称の由来は諸説があるが、小豆の種類に大納言が記された記録に、日本各地の産物を記載してある毛吹草(1645)があり、近江国の産物に「納小豆(世

俗ニ是ヲ大納言ト云)、美囊国の産物に「赤豆(世俗ニ當圀ノ赤豆ヲ大納言ト云)、丹波国の産物に「大納言小豆」とある。現在のところ大納言小豆に関する最も古い記録である。大納言小豆は「本朝食鑑」(1679)の赤小豆の項目に「稍大きくて深紅のがあり、これは俗に大納言といふ、味も第一級である」(東洋文庫)とあるように、古くから小豆の最高級品とされてきた。現在も小豆の粒が大きく、煮ても腹切れしにくい品種を大納言と称し、粒の小さい普通小豆より高値で流通している。その中でも京都府と兵庫県にまたがる丹波地域(旧丹波国)で栽培されている丹波大納言は、品質面で最も高い評価を得ている。

丹波国の小豆について、江戸時代に刊行された史料が二つ見つかっている。毛吹草(1645)がその一つであり、丹波の名産に「大納言小豆」とある。もう一つは料理綱目調味抄(1730)で、「赤小豆尾州丹州よし」と記されている。これらの史料は、江戸時代、丹波国が小豆の名産地であったことを物語っている。

平成22(2010)年における販売目的の小豆作付面積は、兵庫県456haうち丹波255ha、京都府385haうち丹波294haと、今も丹波地域(旧丹波国)は小豆の主産地である。しかし、丹波地域の全国に占める割合はわずか2.1%である。

品種は大部分が「京都大納言」「新京都大納言」「兵庫大納言」で、他に「丹波大納言」系の在来系統が作付けられている。これらを総称して「丹波大納言」と呼ばれ

ている。

優れた京菓子ができたのは、京都のまわりが豊かな産物に恵まれ、京都が約1000年間政治文化の中心であったからである。和菓子の材料といえば、うるち米、もち米、小麦、小豆、栗、葛、和三盆、寒天などである。丹波国は京の都のおかれた山城国に隣接し、丹波の大納言小豆・栗など地味豊かな農産物に恵まれていた。今も京都には丹波大納言を使った京菓子が受け継がれている。宝暦5(1755)年に創業され、御所への献上菓子を多年作り続けてきた俵屋吉富の「復刻版雲龍」、天保3(1832)年創業で献上菓子司の亀谷良永の「小倉山」、文化元(1804)年創業の亀末広の「亀末大納言」、創業は享和3(1805)年、代々献上菓子を作ってきた鶴屋吉信の「極上京観世」、明治41(1908)年創業の老松の「御所車」、などがある。雲龍、小倉山、京観世は棹菓子、亀末大納言は餡そのもの、御所車は落雁である。一方、北海道産小豆を餡原料にした京都の和菓子も多い。400年余り前、秀吉が名付けた「長五郎餅」の餡は、北海道か丹波産の小豆である。京都市内の和菓子店571軒のうち、丹波大納言を常時使用の店はわずか20~25軒に過ぎないといわれている。

次に丹波大納言の村単位の地域銘柄を取り上げる。

丹波国馬路村の馬路大納言

馬路大納言は京都府亀岡市馬路町(旧丹波国桑田郡馬路村)に伝わる大納言小豆で

ある。JR京都駅から山陰本線を電車で20分、保津峡を越えると亀岡盆地がひらける。盆地の中央やや北よりに旧馬路村がある。

江戸中期、馬路村は村高1,521石の大村で、慶応4年（1868）の馬路村明細帳によると田地は両毛作70町余、片毛作3町余、早損所10町余、水損所7町余とあり、田のほとんどが二毛作であった。

明治8（1875）年の馬路村の農家戸数は314戸、人口は1,313人、同村では米2,159石、麦450石、小麦55石、小豆8.8石、綿6,856貫、百合根12,740貫、茶2,400斤、松茸2,500貫が生産され、小豆の移出量は6.5石と生産量の70%超が商品化されていた。とくに綿作が盛んで耕作面積の15~20%が綿作であった。しかし、綿作は明治中期以後急速に衰退し、代って養蚕の桑園が始まった。「京都府の農産」（京都日出新聞、1917年5月2日~6月15日）によると、大正4（1915）年当時の京都府の小豆は「両丹地方に於ては桑園の間作とするものなり」とあり、馬路村においても桑園の間作で小豆が栽培されていたのであろう。

明治36（1903）年に大阪で開催された第五回内国勸業博覧会に京都府から「大納言七、馬路大納言一、長岡一」など24点の小豆が出品され、馬路大納言は京都府の特産物であった。しかし、栽培の起源はわかっていない。

馬路大納言の最大の特徴は、大粒で形が俵型をしており、粒を縦に4~5粒まで積み重ねることができる。莢の色は、従来は白莢であったといわれるが、今は茶莢であ



馬路村と国領村の位置

る。

馬路大納言の統計資料はなく、その生産実態は不明である。しかし、こうしたなか、1972年8月25日付『朝日新聞』京都版の記事によると、馬路大納言は戦前20ha以上栽培されたが、最近では2~3戸が細々と栽培しているだけで、馬路農協が今夏から町内10か所60aで種子用の栽培を始め転作作物として復活に乗り出したとある。また、1978年11月発行の俵草紙No.16（俵屋吉富）によると「(馬路大納言の)生産量はほんのわずかである」「今年は水稻からの転作指導によって(馬路大納言の)作付面積が増えたというが、ネコの額ほどの畑であったり、田のあぜどころに栽培されている程度」とある。いずれにしても、1970年代、栽培は振るわなかった。80年代に入ると徐々に復活し、「馬路大納言」の商標は

1982年9月に京都馬路農協（現京都農協）によって商標登録された。

地域の財産を次世代に受け継いでいくため、平成19（2007）年には馬路大納言活性化委員会が組織され、種を守る、量を守る、価値を守る、取り組みが行われている。平成24（2012）年では、馬路大納言の栽培面積は手もぎ収穫体系2ha、豆用コンバインの機械収穫体系11～12haである。馬路大納言の旨さを最大限に生かした銘菓に亀岡朝日堂の最中「丹波大納言」がある。

丹波国亀山藩の領地であった国領村の大納言小豆

低い連山に抱かれた国領村は、古来多紀郡（現篠山市）より福知山に至る街道の宿駅として繁栄し、江戸時代、長谷村に属し丹波国亀山藩の領地であった。

国領村東中（現兵庫県丹波市春日町東中）に「丹波大納言小豆発祥之地」の石碑が立っているが、栽培の起源はよくわかっていない。

しかし、国領村の小豆の記録は、江戸中後期にさかのぼることができる。丹波氷上郡誌（1927）によると「寶永二（1705）年領主青山下野守（当時亀山藩主）本郡国領村東中に産する小豆は他の種類に比して優良なるを賞揚し、特に庄屋に命じ、精選種一石を納めしめ、更に其の内より一斗を特選して、幕府に献納す。幕府は其の幾分を京都御所に献ず。是れ即ち小豆献納の起源にして、寛延元（1748）年青山侯の篠山移封後も、此地より十石を購入して三種

の篩に掛け、一石を得て幕府に献納し、維新に至る迄繼續せり」とあり、もう一つは国領村に隣接する大山村の村史（1964）で、大山組の正納小豆について、大山では現物が揃わないためか、国領方面から買入れて納めることが多く、安政2（1855）年の場合、大山組の正納小豆一石六斗九升は買入れて納めたと書かれている。

明治時代の国領村東中の小豆について、同郡誌には「斯かる由緒を有せるを以て、維新後にも是が栽培を怠らず、明治二十八年大納言小豆の共同販賣組合を設け、二十九年十二月、合資会社となして販賣せしも、元來小豆は綿花の間作にあらざれば、収支償はざるに拘らず、綿花の栽培近年頗る衰微せしを以て、従って小豆の収穫も、僅々四十石を過ぎざるに至り、需給の均衡を保つ能わず、明治三十一年十二月、合資会社を解散せしめ、今尚は、之が栽培に従事せるものあり」と書かれている。さらに、兵庫縣著名農産物栽培録（明治24年、1891）によれば、氷上郡（現丹波市）の小豆は大納言といわれ、産地は「國領村産を上品とす」、作付反別は「凡そ十町歩但し・綿作を合わせたる反別を掲ぐ」、産額は「凡一百石」、栽培法は「綿の間作となし小豆のみ作付けするもの極めて稀なり」、販路は「西京へ七歩大坂へ二歩神戸へ一歩位の割合に輸送せり」とある。西京は京都のことであり、国領村の小豆が京菓子の材料に使われていたことがうかがえる。

このように国領村東中は江戸中期から良

品の小豆を産し、明治30年頃まで綿作とともに小豆の栽培が非常に盛んであったが、その後、綿作の衰退とともに減少した。しかし、綿作との間作に代わって、大正年間(1912~25)から煙草との間作が始まり、昭和40(1965)年頃でもかなり行われた。国領村東中における大納言小豆の栽培は、大正10(1921)年で3~6ha(石数で20~30石程度)、昭和10(1935)年度より兵庫県委託採種圃を国領村に設け、小豆栽培を奨励したが栽培は振るわず、昭和40(1965)年では畦豆を除き本格的に栽培しているのは僅か数十aに過ぎなかった。地元では国領大納言小豆と呼ばれ、春日町誌(1959)によれば、国領村東中の特産であって、表皮がうすく煮ると指頭大となる、煮つめても形がこわれぬ、光沢が美しく形が四角である、等の特徴をあげている。

丹波大納言には、数多くの在来種があり、莢の色一つとっても白、茶、黒がある。栽培の多いのは、莢の色が茶の系統であるが、現在、丹波黒さや大納言小豆と呼ばれる小豆は莢の色が黒く、粒を縦に7個積み上げることができるぐらい粒形が角張っている。東中で古くから栽培されてきた系統であるが、平成12(2000)年では農家5戸がわずか0.1haの生産であった。平成12年に黒さを復活させるべく、地元住民13人で「黒さや会」を結成された。平成13(2001)年0.8ha、平成23(2011)年2haと栽培が少し回復した。平成23年では丹波黒さや大納言小豆の販売先は、京都・滋賀の5業者、料理屋2~3軒で、農家販売価格は一

般の大納言小豆の3倍、2,500円/kgの固定価格で取引されている。

備中の大納言小豆と白小豆

備中は、北海道、丹波と共に小豆の三大産地の一つである。

岡山の土産菓子として「吉備団子」とともに、餡をすかして見せた「大手まんぢゅう」が有名である。だが、「大手まんぢゅう」の小豆餡は北海道産である。備中の小豆はじめて史料にみえるのは平安時代である。延喜式巻第23の交易雑物の条に「美作國小豆六石、備前國小豆十九石七斗、備中國小豆一石六斗」とあり、平安時代中期、今の岡山県は小豆が特産物であった。備中の大納言小豆や白大豆については、江戸時代中期に書かれたと推定される備前備中御領内産物帳 巻14の米穀類の赤小豆の部に「大なごん、大黒目、猫小豆、垢あづき、ぶどう小豆、八月小豆、白小豆」とある。大正8(1919)年に刊行された岡山県産業概説には、小豆の産量は10,132石、主要産地は川上、小田とある。川上郡は現在の高梁市、小田郡は現在の井原市、笠岡市、矢掛町であり、両郡は旧備中国に属していた。

今も岡山県は小豆の作付面積が全国5位(2013年産)の産地で、特に備中地域で生産される小豆は「備中大納言」「備中白小豆」と呼ばれ、珍重されている。岡山県における販売目的の小豆作付面積は平成22(2010)年で207ha、産地は津山市、真庭市、吉備中央市、高梁市、美作市、勝央市、倉敷市などである。品種は「夢大納言」「新

備中大納言」と丹波系統の大納言である。

備中の白小豆は、岡山県産業概説（1919）に「川上郡地方に産する白小豆は品質優良にして、京阪地方に於て菓子原料として最も賞用せらる」と書かれ、今も白小豆の最優良銘柄とされている。百粒重は、赤小豆の代表品種である北海道のエリモショウズの15.5gに対して、備中白小豆は8.3gと小さく、極小粒である。

大正時代、備中地域を中心に岡山県は白小豆の栽培が盛んであったが、昭和35（1960）年以降一貫して減少し、昭和59（1984）年には約120haの栽培でそのうち約100haが広島県境の備北地帯（現在の高梁市・新見市）に偏在していた（山本、1989）。最大の産地は高原地帯で畑割合が高い川上郡備中町（現高梁市備中町）であった。平成時代に入ると、岡山県の白小豆の栽培面積は、平成14（2002）～19（2007）年の間、38～71haの規模で推移し、平成25（2013）年では笠岡市（湾干拓地）で36ha、新見市で0.5ha、真庭市で数haしか栽培されていない。白小豆作は、農業経営の副次的部門であり、畑地の荒廃防止や転作対応として多くが放任栽培で年次間の収量較差が大きく、これに販売価格の変動が加わり、安定的に所得が得られないために減少したのである。

平成24年春に新見市の和菓子店が中心となって「備中白小豆を守る会」が結成され、復活に取り組んでいる。

岡山県は「晴れの国」といわれるが、東から吉井川、旭川、高梁川の三大河川が中

国山地から瀬戸内海までほぼ平行に流れ、水に恵まれている。旭川は岡山平野を南流し、児島湾に注ぎ、川岸には名園・後楽園や岡山城がある。その明媚な風光を薄紅色、白、青の配色の妙で表現した菓子が芭蕉庵の「旭川」という落雁である。明治20（1887）年創業の下山松寿軒には、後楽園の鶴に因んでつくられた「つるの玉子」がある。「つるの玉子」の黄身餡は、昭和末期には備中白小豆を使っていたが、今は北海道産の手亡豆である。

鉄道が開通するまで高瀬舟が三大河川を行き来し、人と物を運んだ。江戸時代、吉井川では下り便で御用米や瓦、炭、鉄など、上り便では海産物や日用雑貨が高瀬舟によって運搬された。高梁川の上流の新見藩では、藩主の参勤交代時の大名行列に高瀬舟が継続して使われた。新見河岸船着場で乗船し、総社市（現在）の湛井又は玉島湊まで行き、旅を続けた。旭川の高瀬舟による物資の集散地であった旧落合町（現真庭市落合地区）には、高瀬舟に模した「高瀬舟羊羹」がある。

銘菓「ゆべし」が有名な高梁市では、JA、菓子店、商工会議所が連携し、夢大納言を活かした商品開発に平成23年から取組み、夢大納言の「柚子もなか」などが商品化された。

備中大納言を使った銘菓に昭和26（1951）年創業の三松堂（津和野）の「鯉の里」、備中白小豆を使った銘菓に安政3（1856）年創業の廣榮堂の「備中白小豆羊羹」や明治元（1868）年創業の芭蕉庵の「紅

羊羹」がある。

能登の里山に育つ能登大納言

平成23（2011）年6月、石川県能登半島に広がる「能登の里山里海」が、新潟県佐渡市の「トキと共生する佐渡の里山」とともに、日本で初めて世界農業遺産に認定された。遺産といっても過去の遺産でなく、さまざまな環境の変化に適応しながら進化を続ける「生きている遺産」である。里山里海の広がる能登半島の先端地、奥能登が能登大納言の産地である。

江戸時代中期に編纂された郡方産物帳の珠洲郡・鳳至郡の巻に「猪肝赤大なごん小豆」（猪肝赤は小豆のこと）、能美郡の巻に「大なこん」、石川郡の巻に「大なこん小豆」とあり、当時、これらの郡で能登大納言という種類の小豆が栽培されていたのである。しかし、江戸時代の大納言が、現在の能登大納言の前身といえるかどうか明らかでない。能登大納言は在来種のため、粒の大きさや成熟期の異なる多数の系統が混在していた。そこで奥能登地域から収集した11の在来種から平成20（2008）年に能登大納言小豆優良系統「能系1」が選抜された。

能登大納言は、地域名と商品名とを組み合わせた地域団体商標に平成20年2月登録された。もともとは、JAすずしが管内の在来の小豆に注目し、優良な種子の増産や、その使用による栽培の奨励を行なって、「珠洲大納言」として普及を図ってきたものである。地域団体商標は農産品の原産地表示とも言い換えられている。この原産地表

示によるイメージを伴う差別化がなされることが、地域ブランドの成立条件である。そのためには、品質の規格化が必須である。産地は奥能登一円（珠洲市、輪島市、能登町、穴水町）、生産者はJAすずし・JAおおぞら・JA町野町の各組合員、種子は優良系統「能系1」の種子使用と能登大納言が定義づけられた。平成24（2012）年は農家約400戸が75haで栽培し、集荷量は24tである。不作が続き、近年集荷量が20t台に留まっている。産地では、3JA・4市町・生産者で構成する能登大納言産地協議会が、種子の生産、低温倉庫での貯蔵、販売促進活動、商品開発などを一元化して行っている。

石川県を旧国名でいうと加賀と能登である。加賀の金沢は江戸時代、加賀藩の城下町として栄え、加賀藩が茶菓子作りを奨励したため高度な菓子文化が育まれた。日本三大名菓の一つである「長生殿」、加賀藩前田家の紋所の剣梅鉢をかたどった最中の「加賀さま」、紅白の美しい「寿せんべい」、謡曲・宝生流の盛んな土地柄から生まれた半生菓子「宝生」など金沢は銘菓の多いところである。能登には、さつま芋の形と色にそっくりの茶会でも使われる「いも菓子」、北前船の船乗りの保存食として生まれたかきもちを現代風にアレンジした「ひっぱり餅」、七尾の800年の歴史があるといわれる「大豆飴」など、歴史や風土に育まれてきた和菓子がある。能登大納言を使った銘菓に、東京の明治18（1885）年に創業された芝神明 榮太樓の「江の嶋最

中]、金沢の寛永2（1625）年に創業された森八の甘納豆「能登つややか」などがある。

おわりに

丹波、備中、能登の大納言小豆の産地は、最も作付面積が大きい丹波においても全国の2.1%の作付けと規模が小さく、京都・岡山・金沢の和菓子の老舗には、地元産の大納言小豆を餡原料にした和菓子が受け継がれているが、限定的であり、北海道産小豆を餡原料にした和菓子が大勢を占めている。

しかし、これらの産地は、足元を見つめなおすと、極上の大納言小豆だけでなく、300～400年の小豆栽培の歴史と文化、伝統の味を守り続けてきた和菓子の老舗、周

辺には和菓子とその文化が根つき息づく町「京都」・「岡山」・「金沢」など地域の財産に恵まれている。また、産地では、大納言小豆を守る会の結成、生産者と和菓子店などの連携による地域の大納言小豆を活かした商品開発が行われている。

今後、大納言小豆の伝統産地で、これらの地域の財産を活かして、地域の和菓子文化の復権と地域や産地の活性化への取組みがさらに広がるかが注目される。とくに産地には、古い町並みの残る亀岡市馬路町、篠山市、倉敷市、高梁市、輪島市などがあり、歴史的景観を活かしたまちづくり、観光業などと結びついて和菓子文化と地域や産地の発展も考えられる。今後の発展が期待される。