

篠山藩における黒大豆の 献上までの道のり

島原 作夫

はじめに

丹波篠山（兵庫県篠山市）は、日本一の丹波黒大豆の産地である。全国生産シェア約2割と量の点はもちろん、市場評価の質においてもトップである。

今から250年前、京まで18余里の山陰道、百姓たちが篠山城三の丸の蔵に黒大豆を納めた帰り道、出会った旅人は煮染の黒大豆を味わってみたいという。

その時代を旅の出発点として、篠山藩における黒大豆の献上までの道のりをたどってゆこう。残された史料を駆使して篠山藩の黒大豆の実態を浮かびあがらせながら、献上を促した社会の姿を描く旅である。まずは、座禅豆が丹波篠山の名物であったところから始めよう。

座禅豆は丹波篠山の名物

江戸初期には、素材や調理例を記した『料理物語』（1643）や飯・味噌汁・膾・煮物等の実際的な調理法を記した『料理塩梅集』（1668）、料理に関する百科全書ともいえる『江戸料理集』（1674）など数多くの料理本が刊行された。それまでの形式主義から脱却して、実質的な味覚を尊重する立場

で具体的に調理法が紹介されるようになったのである。

江戸中期の18世紀になると、料理法・料理の心得・食物関連用語集・料理用語の定義から成る総合的料理書『料理綱目調味抄』（1730）や地方料理を集めた『料理山海里』（1750）、食材を限定した『豆腐百珍』（1782）など数多く料理本が刊行された。

その『料理綱目調味抄』（1730）に次のように記されている。

「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ろ豆ハ丹州笹山名物なり」

「黒豆 丹州笹山よし 押して汁煮染」
名物と言わしめるにはそれなりの理由があったはずである。

名物とは一般的には、評判になっているものや有名なもの、有名な人の意味で、名物男、名物教師というような使い方がされるが、「名物にうまい物なし」の諺があるように土地の有名な産物、特に食べ物に使われることが多い。

江戸時代、旅に関する「道中記」や「紀行文」、「名所図会」が数多く出版されたが、道中記の類にほぼ例外なく記されているの

が各地の名物である。万治元年（1658）に浅井了意が著した『東海道名所記』には、「旅屋の遠き所にハ。店屋の餅、団子。茶屋の焼餅。某外在所により。家によりて。国の名物、酒、さかな。煮売、焼売、色々あり。」と記されている。また、「名物を食うが無筆の旅日記」（『誹風柳多留』、1765～1840）といわれたように、旅に出たら名物を口にするのが庶民の楽しみであった。たとえば、『東海道名所記』には、染飯（瀬戸、現藤枝市）、わらびもち（新坂、現掛川市）、俵の火米（庄野、現鈴鹿市）などの名物が出てくる。『東海道中膝栗毛』（1802～1814年）のあべかわ餅（府中、現静岡市葵区）、やまいも汁（鞠子、現静岡市駿河区）、飴餅（小夜の中山、現掛川市）、焼蛤（桑名、現桑名市）は有名である。

いずれにしても、名物は庶民に広く知られるようになってはじめて、名物になるのである。

名物になった理由

では、なぜ座禅豆が篠山（笹山）の名物になったのであろうか。

理由として、第一に篠山藩領内で煮染に適した黒大豆の栽培があげられる。

平安中期の延長5年（927）に完成した『延喜式』には、近江国、但馬国、丹波国、因幡国、播磨国、美作国、備前国、備中国、備後国、紀伊国、阿波国、讃岐国、伊豫国の交易雑物（日本古代に諸国が購入して朝廷へ貢上した種々の物資）として大豆が明記されており、大豆の栽培が古くから普及

していたことがわかる。宮崎安貞の『農業全書』（1697）には、「大豆色々あり。黄白黒赤の四色あり（此外つぶの大小、形のまるき平き、其外さまざま多し。又つる大豆あり）。又あき色なるものもあり。此内黄白の二色を夏秋の名をつけて専ら作る事なり。赤土は大豆に宣しとて、豆の類はあか土に取分けけよき物なり。」と、粒色の区分や夏・秋の早晩生も記載されており、現在の品種分類の基礎が示されている。江戸前期には、主要作物として各地で大豆の栽培が盛んであったことがうかがえる。当時、黄大豆は豆腐や醬、油、味噌に用い、黒大豆は煮豆、黒豆飯に用いた。

多紀郡（現篠山市）においては、18世紀前期、平坦部における水不足に対応して、村中の申し合わせで稲の植付不可能な犠牲田に大豆等を栽培する「堀作」が行われていた記録が残っている。堀作は一区域に集団化し、年々場所を移動させる。

多紀郡垂水村では、享保3年（1718）、村高168石に対し、その半分の88石を4カ年計画で堀作をしようとした。村高に対し、13%の堀作の計画である。享保11年（1726）の多紀郡井串組八カ村では、組平均では12.9%の堀作で、最高は垂水村の36.9%、次は貝田村の15.9%であり、最低の草上村は5.2%となっている。

享保3年（1718）の垂水村庄屋の「年々作毛不出来」の「悪地の場所」を「堀蒔大豆田」に仰せ付けられ下されたならば、「段々田地も能成」ようになるという文書から、田畑輪換（農地を、水田と畑に数年

ごとに交替利用する方式)の堀作が土地を肥沃化させることを百姓は認識していたことがわかる。

延享2年(1745)に代官所からの令により、堀作は村の石高に応じて一定の限度を設られ、しかも栽培作物は原則として大豆耕作が強制され、木綿やたばこなどの諸作が禁止された。

延享5年(1748)には、年貢米の減収を恐れた藩から堀作停止を命ぜられたが、大庄屋全員が堀田は悪地の場所を交代に「地こやし」のためにしているのであって、堀田を禁止にしたならば稲作の生産が低下すると嘆願し許され、それ以降続けられた。

この堀作大豆に作付けされたのが、古くから丹波地域で栽培されていた在来種の煮染に適した黒大豆であることは、「黒豆 丹州笹山よし 押して汁煮染」が物語っている。

在来種は、長い間その地域で栽培され、生き残ってきた品種であるので、その地域の気候等に適する特性を有し、かつ加工適性に優れた品種である。煮染に適した黒大豆は、いくら煮ても皮切れしにくい、食感のよい豆だったろう。

第二の理由として、城下町篠山の発展があげられる。

関ヶ原の戦い(1600)後、篠山領は前田茂勝、ついで松井松平康重が封じられ丹波八上城に拠っていた。大坂城の豊臣秀頼の存在を警戒する徳川家康は、慶長14(1609)年、豊臣恩顧の大名を動員して新たに篠山城を築いた。武家町や商家町など

城下町の整備は、築城からおおよそ40年後の正保年間(1644~48)頃に一応の輪郭が完成した。町家は、慶長15(1610)年立町・呉服町・二階町・魚屋町が、慶長16(1611)年西町が、元和6(1620)年河原町・小川町が町建された。

城を中心として武家屋敷地、商・職人町地、寺社地によって構成される都市・城下町は、消費階層として武士、商人、職人の集住に依存して町の形成が進む。城下町の発展によって、産物消費が拡大し、これらの後背地に農村が成立する。寛延元(1748)年の城下町庶民人口は2,678人、家数581軒であり、領内総人口38,872人の6.9%にあっている。

城下町篠山は食べ物をはじめ生活物資の領内の一大消費地だった。そこに領内各地から農産物などが送り込まれ、商人によって加工・販売されたのである。当然、黒大豆も含まれる。

山陰道の要衝にあった篠山は、諸国人はもとより魚商や富山の売薬商、晝表・ござ・小切売等の商人の出入りが多く、味わたった座禅豆の美味が庶民の間で宣伝されただろう。

ちなみに、城下町の庶民人口は表1によると、寛延元年(1748)の人口2,678人で家数581軒から、90年後の天保9年(1838)では、戸数は1割強増加したが、人口はかえって減少している。城下町の人口吸収力の停滞から城下町商業の不振を読み取れる。

表1 城下町篠山の庶民人口・戸数の変遷

	庶民人口	戸数	出典
寛延元(1748)年	2,678	581	岡光夫『封建村落の研究』,1963(武士階層の人口3,600人程度、嵐瑞澂)
宝暦12(1762)年	2,673	523	嵐瑞澂『丹波篠山の城と城下町』,1960
天明3(1783)年	2,669	641	嵐瑞澂,1960
文政頃(1818~30)	2,670	661	
文政4(1821)年	2,529	640	岡光夫,1963
天保9(1838)年	2,644	660	嵐瑞澂,1960

注) 庶民人口・戸数は上河原町、下河原町、小川町、上立町、下立町、呉服町、二階町、魚屋町、上西町、下西町の合計人口・戸数である。

第三の理由として、参勤交代による商品流通があげられる。

参勤交代は、寛永12年(1635)に武家諸法度の改正で制度化された。徳川幕府は諸大名に対し、江戸に大名屋敷の領地を与え、妻子を住ませ、参勤交代で諸大名に一年在府、一年在国を義務づけた。

篠山藩主の参勤コースは、城下より亀山(現亀岡)、そして山城の檜原(現京都市西京区檜原)をへて東海道に入る。江戸までの道中、他藩の領地を通行する。通行される領主の方から贈物をされるとい慣行が定着していた。当然、返礼として進呈品が必要だった。

江戸の人口は江戸中期には武家50万人、町方50万人、寺その他10万人で、合計110万人に達し、江戸は名実ともに天下の中心都市として栄華をきわめた。江戸は遠く離れた藩の大名や藩士同士が交流し、情報を交換する場でもあった。江戸の繁栄を支えていたのは、こうして地方から出てきた武士たちだったのである。

大名の参勤交代に伴う人や物の移動に

よって、諸国の特産物が江戸に集まるようになった。江戸に入ってくる各地の名産品を江戸前期刊行の『江戸往来』(1669)によってみると、松前昆布、小布施栗、大和柿、西条柿、丹波大栗、朝倉山椒、伊予素麺、琉球泡盛酒など産地名を付した食品が119種類も収録されている。丹波の名産であった丹波大栗、丹波・但馬の名産であった朝倉山椒が、江戸市中に出回っていたのである。

江戸前期、これほど多くの特産物が江戸で流通していたことは、人々が諸国の特産物に関心を寄せ、それだけの需要があったことを物語っている。それ故、商人たちは各地の特産品の輸送と販売を一手に引き受けたのである。

当時、篠山藩の黒大豆が、商人によって江戸まで運ばれ市中に出回っていたかどうかは不明であるが、少なくとも参勤交代の際に、保存のきく黒大豆を江戸まで運び、そして他藩の大名や藩士同士が交流し、情報を交換する場で、藩主や藩士は自藩の産物を自慢し、その宣伝に努めたと推測でき

る。そのことによって、江戸において、篠山の黒大豆は座禅豆として食され、広く認知されるようになったと考えられる。

庶民の旅の隆盛

江戸の日本橋が起点とする「五街道」（東海道〔1624完成〕、中仙道〔1694完成〕、日光道中〔1636完成〕、奥州道中〔1646完成〕、甲州道中〔1772完成〕）が完成したのは、17～18世紀である。その後、京街道、西国街道（山陽道）、山陰道などの主要街道も整備され、庶民の旅が盛んになったのは、18～19世紀の江戸中・後期である。

江戸時代、旅といえば寺社詣でと湯治に出かける旅であった。単なる観光では旅の許可がおりなかった。山陰道は寺社詣でと湯治の庶民の旅に利用された。「伊勢に行きたい、伊勢路がみたい、せめて一生に一度でも」そう歌う「伊勢音頭」で有名な伊勢参りは、江戸時代の代表的な旅である。

江戸中期の人口1,800万人で、享保3（1718）年の正月から4月15日までの間に、42万7,500人が伊勢参宮した。旅に費やす日数は、京から関、追分を經由して伊勢まで片道が約6日、往復で約12日、それに、奈良や高野山、大坂へのついでの遊山旅を含めると約18日もの旅程となる。伊勢参りは、江戸時代、継続して隆盛をきわめた。

伊勢神宮への集団的巡礼であり通常「おかげ参り」という現象が、江戸時代全般に約60年周期で起こった。大規模なおかげ参りは、慶安3（1650）年、宝永2（1705）年、明和8（1771）年、文政13（1830）年に流

行した。おかげ参りの熱狂が頂点に達したのが、文政13年である。その年の3月から8月の半年間に457万9,150人もの人が伊勢参宮に向かったといわれている。『篠山藩町奉行日記』の文政13年3月27日に「お伊勢参りの集団が篠山の城下町の魚屋町に4,000人、但馬養父郡・因州方面から到着し、宿屋が足りず」の記録が残っている。

京都は古くから観光都市であった。室町時代、東寺では賽銭の分配に関する紛争（応永26〔1419〕年）が起きているなど、旅人の来訪による経済効果は、無視できない水準にまで達していた。江戸時代に入ると、京都の寺社では遠忌・開帳を盛んに催して客の誘致につとめており、それに呼応して京都で最も古い名所案内記『京童』（1658）や地誌・観光案内『京雀』（1665）、京の



図1 位置図

モデルコース案内記『京城勝覧』(1706)など続々と案内記が刊行された。篠山は京の都から亀山をへて17里と、京の都の近くに位置している(図1)。

寛政11年(1799)には『丹波国大絵図』が刊行された。京・大坂より湯島(城崎温泉)までの道程や丹波国の名産「畳表、太布、煎茶、綿、栗、煙草、枚丸太、松茸、炭、志やく王寺石榴石、むくの葉、ほうづき、木賊、柿、串柿、氷こんにゃく、山椒、乗酒、黒大豆」を記しており、名所案内の役割も果たしている。このような絵図が出版されるようになったのは、この時期、丹波国への関心が高まってきたためといえる。

湯治は古くから行われてきたが、各地で湯治法が確立し、多くの人々が湯治場を訪れる習慣が定着するのは江戸後期以降のことである。一廻り7~10日を基本単位として、三廻りの滞在が普通で、かなり長期の滞在が一般的であった。文化・文政期(1804~1829)になると、湯治は近距離の遊山旅の表向きの口実に使われるようになった。

文化3(1806)年の『但州湯嶋道中獨案内』に、湯嶋(城崎)への道は「京より福知山超三十五里半十四丁、大坂より三田超え三十九里六丁、大坂より播磨廻り五十一里二丁、福知山より丹後名所廻り」の四道中の詳しい記述がある。大坂より三田超え三十九里六丁のコースは、大坂から三田一藍一丹波古市を経て山陰道大山下村へ出て遠坂峠越えて山陰道一豊岡道をとる。城崎温泉は、寛延2(1749)年の17軒の旅館屋

号から寛政11(1799)年の『温泉寺年中行事』には宿屋59軒と急増している。城崎温泉の繁栄の証左である。

篠山城下から南に約10里のところに有馬温泉がある。京・大坂から至近の距離にあつて、全国的にみても、有馬はもっとも古くよく知られた温泉である。『日本書紀』にすでにその名がみえる。豊臣秀吉は、天正11(1583)年から文禄3(1594)年にかけて少なくとも9回入湯したといわれている。徳川三代に仕えた儒学者林羅山は、『撰州有馬温湯記』(1621)の中で有馬を草津や下呂温泉とともに日本の三名湯と称している。

江戸前期から中期に、平子政長『有馬私雨』(1672)や貝原益軒『有馬山温泉記』(1711)、有馬榎並『有馬山温泉古由来』(1728)などの案内記が著された。

江戸中期から後期にかけて、井上布門『有馬之日記』(1738)や本居太平『有馬の日記』(1782)、大根土成『滑稽有馬紀行』(1827)などの紀行文が著された。こうした案内記や紀行文が数多くあることは、有馬温泉への旅の隆盛を物語っている。江戸時代、有馬温泉は有馬千軒と呼ばれ、全国でも一、二を争う名湯として各地からの湯治客で賑わった。

江戸後期の刊と思われる温泉番付(表2)には、大関「撰州・有馬湯」、関脇「但馬・城崎湯」と格付けされ、有馬と城崎は人氣の高い温泉であった。

このように江戸中・後期になると、より多くの伊勢参りや京見物、城崎・有馬温泉

表2 温泉番付

諸病によし各泉ナリ	攝州 有馬湯	大関	瘡毒三病諸病によし	上州 草津湯
万病に吉	但馬 城崎湯	関脇	諸病に吉	野州 那須湯
諸腫物に吉	豫州 道後湯	小結	眼病 ひつひぜんに吉	信州 諏訪湯
上州	さわたりの湯	行司	紀州	龍神の湯
津軽	大鱈の湯		伊豆	熱海の湯
差添人	紀州熊野新宮の湯		勸進元	紀州熊野 本宮の湯

出典『諸国温泉功能鑑』（吾妻美屋げ 三編、東京都立図書館蔵）

への湯治の旅人が篠山にやってくるようになり、丹波篠山名物の座禅豆や黒大豆の知名度を不動のものにしたのだろう。

大豆の現物納と畦豆

先述したように、延享5年（1748）に藩から堀作停止を命ぜられたが、郡中大庄屋全員嘆願し、同年3月に許され、それ以降続けられた。時代は大分下るが、嘉永6年（1853）の多紀郡八上新村（現篠山市日置）では、全村の2割の堀作が実施された。

堀作大豆は初期においては、犠牲田耕作であるため免から外されていたが、城下町の発展に伴い高請地（検地帳に登録され年貢賦課の対象とされた耕地（田畑）および屋敷地）であるが故に、寛延以降（1748～）、大豆の現物納をもって貢租を取り立てた。すなわち、貢租対象として大豆の耕作と現物納である。堀作で木綿やたばこなど商品作物の栽培が禁止され、あくまで貢租対象物たる大豆の耕作を強制された。

それでは、大豆の栽培は堀作の田だけだったのだろうか。

豊岡縣の『博覧会物品概説』（明治5〔1872〕年）に次のように記されている。

「黒大豆 丹波国多紀郡川北村産：播種ノ季肥糞ノ料各地ト一般但三年ニシテ菌圃ヲ換フ是レ培養ノ法ノ□其他品ニ踰（こ）へ名声アル蓋シ土質ト菌圃ヲ換ルトニ依リナリ一歳収穫凡七石一石代價七圓」

川北村産の黒大豆が他産品に比べ品質良好で名声がある理由は、土質と3年毎に栽培地を換えることをあげているが、このことは川北村以外では土質の適否に関係なくかつ栽培地を換えずに黒大豆を栽培していたことを明瞭に物語っている。

江戸中・後期、大豆は水田のほかにもふたつの栽培地で作られていた。

ひとつは畦畔である。

水田の畦につくる大豆は「畦豆」と呼ばれ、晩秋の季語になっている。畦畔大豆（あぜまめ）については、土屋又三郎が著した加賀藩初の農書『耕稼春秋』（1707）に「黒大豆大方田の疇（うね）（田畑のうね、あぜ道）に植る也、所により畠に植るも有、田畠共に春の土用十日ばかり立、あせぬりて二日も過、あせの両方に間一尺ばかり置、包丁の先よくさしおかし、其内へ種子二、三粒程つつ入る。其穴の口へ灰とぬかを交合一つまみ宛入る」（（ ）は筆者）。

加賀藩の鹿野小四郎の『農事遺書』(1709)に「豆ハ畷塗テ後シルカラズ堅カラズ、歩ケバ足跡付テ歩ム事ノナラヌ位ノトキ植ベシ」。

近江国伊香郡八戸村における農業・養蚕に関わる手間11労力を書き上げた寛延4(1751)年の古文書(余呉町八戸桐畑家所蔵文書)に「畔大豆植、其上二灰買候而糞二仕候」。

加賀藩の林六郎左衛門によって著された『耕作大要』(1781)に「畦ニ大・小豆ヲ植ルヲ、畦ノ物植ルト云、女子ノ仕事也」。

時代は下って江戸末期の『公益国産考』(大蔵永常、1859)に「扱世間一統田の畦畔豆とて、田の畔に大豆を播きて、一年家内にて用ふる味噌大豆をとり、其外多く作りては賣りてよき價を得る農家あり」など、1700年を過ぎた頃から地方の農書等に見られるようになる。

地域によるが、おそらく、その頃から畦豆がごく普通の栽培法になったことがうかがわれる。農村では、その大豆を利用して味噌や醤油を自家製造するのが一般的であった。農村ばかりではなく、地方の城下町に住む武士たちも味噌や醤油を自家製造していた。

今も「年貢いらずの畦豆」という諺が残っているように、畦の作物には課税されていなかった。畦は検地の対象外であった。享保11(1726)年、幕府は新田を検地するにあたって、「あぜ際壹尺宛可除」というルールを定めている。畦と接する一尺(約30cm)は検地の対象外、つまり税がかか

らないのである。畦に作物を植えることは、土地の有効利用と見えるが、こういう事情もあったのである。

江戸中・後期における篠山藩の畦畔大豆の作付面積は不明であるが、百姓たちは「年貢いらずの畦豆」を栽培しないわけがない。これで自家用の味噌などが作られ、余れば売却し百姓は副収入を得られる。ちなみに兵庫県における大豆栽培面積に占める畦畔大豆の作付率(『雑穀要覧』、1953)は、昭和19(1944)年度の14.8%、昭和26(1951)年度の67.1%と年度によってかなり大きな差がある。

もうひとつは畠である。米の減反政策の本格的実施(昭和46〔1971〕年)以降、都府県においては、大豆は専ら水田で栽培されているが、大豆はもともと畑作物である。ちなみに、明治5(1872)年の篠山藩の全耕地に占める水田の割合は81.9%であり、残り18.1%が畑である。このような畠地が少ないと、大豆の商品化は困難で、専ら大豆は自給用に作られていたと考えられる。畠は高請地であるため、畠大豆には年貢がかかる。大豆は、年貢のかかる堀作の田と畠、「年貢いらずの畦豆」の畦畔で栽培されていた。

献上と贈答文化

寛延以降(1748～)の堀作大豆の現物納は、堀作大豆が安定した収量をあげていることを踏まえた領主の年貢取政策の一環とみられる。同時に堀作大豆の収穫物、すなわち黒大豆が藩の統制下におかれることをも意味し、藩は黒大豆を商人に売って

商品化・換金化しなければならなかった。

慶長8（1603）年に江戸幕府が開かれ、幕藩体綱維持のため寛永12（1635）年から始まった参勤交代制の実施により江戸は急激な膨張を遂げた。特に元禄年間以降（1688～1703）は100万人以上の人口を擁し、江戸は国の政治の中心地として、全国最大規模の城下町として、さらに一大消費地として繁栄した。この江戸の消費生活を賄ったのは、諸国から送られてくる産物や物資、さらに地域の特産品や商品であった。

江戸時代の武家社会は、とりわけて献上と贈答文化が極まった社会であった。

江戸には献上品や贈答品を買い取り、ほかに転売する「献残屋」という商売があった。『守貞謄稿』（1837～53年成立）によると、献残屋は「江戸にあって、京都や大坂にはない生業」の第一だという。江戸の人口の約5割が武家であった。そのため献上や贈答が盛んだった。たとえば、大名が国元から参勤交代で江戸にやってくると、かならず将軍に土産物を献上した。

それ以外にも、大名が互いに贈答し合ったし、家臣は上司や藩主に物を贈る。また御用商人は出入りの武家屋敷や役所などへ、付け届けることが多かった。

明暦3（1657）年2月、幕府は進物の制を定め、将軍家への献上物の種類や数量などを規定し、義務づけた。公式の献上であって、これには参府献上と時献上の二つがあった。参府献上は大名が参勤交代で江戸に出府したとき、将軍家へ献上するものがある。時献上は、季節、時節の献上である。

篠山藩の時献上品は、二月、暑中、八月、寒中、一二月に献上された。

これら将軍家への献上の際には、ほかに将軍の近親者や老中等幕閣、他藩の大名、藩主の近親者にも贈るのが慣例であった。

献上すると倍額に近い拝領品が下賜されるが、老中等幕閣や他藩の大名、藩主の近親者への進物には返礼はなく、数が多く費用がかさみ、厄介なものであった。

幕府は享保3（1722）年3月に献上物の軽減を試みたが、内証の献上が多くなるだけだった。たとえば、篠山藩に隣接する柏原藩の藩主織田信憑は、歴代藩主の中で唯一、文化12年（1815）に従五位から従四位下に任じられた。これは、老年に至るまで参勤交代で登城し藩主の務めを行ったということによって任ぜられたものだが、密に老中に四位に叙せられるよう再三献上品を贈っていた。

江戸の留守居は、藩主の在府・在国にかぎらず、藩邸の取締まりや諸用向きを統括するだけでなく、幕府・諸藩との連絡・調整や各種情報を収集する任務をもっていた。そのため、留守居は特別な外交手腕を必要とした。

幕府の重要な地位を志す大名、あるいはお家に有利な取計らいをしてもらおうとする大名にとって、献上や贈答は目的を達する手っ取り早い方法であった。

各藩は競って自藩の産物を将軍家に献上し、また老中等幕閣や他藩の大名にも贈答を重ねた。そのことでお家と自らの地位の安泰をはかったのである。

篠山藩においても、定番の献上品である「漬松茸、熟瓜、山椒、丹波栗 塩松茸」や「黒大豆、塩鴨、葛粉、小豆」などの特産物が、将軍家への公式・非公式の献上品として、老中等幕閣や他藩の大名への贈答として、道中の諸藩への進呈品として、使われ、これら特産物が庶民に広く知られるようになったと考えられる。

川北村の黒大豆

名声あるといわれた川北村産黒大豆にふれておこう。川北村は城下の西1里に位置し、南部を篠山川が流れる。天明3（1783）年では高390石余、家数57、人数287の、嘉永5（1852）年では田316石余、畑73石余、家別64、人別278の村である。

『多紀郡明細記』（嘉永5年）に「黒豆 川北ノ産ヲ善ク煮テ皮切レズ」とあるように、川北村産の黒大豆は高い評価を得ていた。『料理綱目調味抄』（1730）に「黒豆 丹州笹山よし 押して汁煮染」と記されていたが、「皮切レズ」は篠山の黒大豆の品質特性に関する具体的な記載の初見である。

この史料と、さきの『博覧会物品概説』（1872）の中の「黒大豆 丹波国多紀郡川北村産…三年ニシテ菌圃ヲ換フ…其他品ニ踰（こ）へ名声アル蓋シ土質ト菌圃ヲ換ルトニ依リナリ…」を併せてみると、次のようになる。

ひとつは川北産の黒大豆が名声ある理由は皮切れしないこと、ふたつは皮切れしない大豆ができる理由は土質と3年すると栽培地を換えること、である。

皮切れしないため高い評価を得ていた川北村産黒大豆の値段と収量について、『博覧会物品概説』に「一歳収穫凡七石一石代價七圓」とある。同概説に収録の天田郡奥野邊村産の小麦は一石当たり値段4円、氷上郡竹田村産の赤小豆は一石当たり値段6.75円であった。米の値段と比べると、明治5年川北村産黒大豆の一石当たり値段7円のと看、明治はじめの正米市場における米一石当たり値段は、明治元年5.98円、同2年9.02円、同3年9.20円、同4年5.63円、同5年3.88円、5カ年平均すると6.74円であった。

次に一年の収量の7石から、多紀郡における大豆の明治17～19年平均反収0.7石を使って、川北村の黒大豆の栽培面積を試算すると、10反作っていたことになる。

江戸後期における川北村の黒大豆の収益性はわからないが、表3に明治の前・中期の反収と単価を使って黒大豆と米の一反当たりの粗収益（売上高）を試算したので、大体の推測が可能となる。黒大豆の一反当たり収量0.7石、一石当たり値段7円、一反当たり粗収益4.9円のと看、米の収量1.3石、値段6.74円、粗収益8.7円であるから、名声ある川北村産においてさえ黒大豆の栽培は有利でなかったことがわかる。

江戸後期の黒大豆の収益性については、年貢率を考えなければならない。仮に1.3石の米が収穫できたとしよう。五公五民の年貢率であれば、50%にあたる0.65石を年貢として納め、残りの0.65石が作徳（田畑米の収穫中から年貢を納めた残りの分）として手元に残る。作得から自家消費し、残

表3 黒大豆と米の1反当たり粗収益試算

	黒大豆	米
反収 (石/反)	0.7	1.3
単価 (円/石)	7	6.7
粗収益 (円/反)	4.9	8.7

注) 1 反収は多紀郡の大豆・米の明治17～19年平均。

2 米の単価は正米市場の明治元～5年の平均(『日本米価変動史』より)。

れば販売して収入が得られることになる。

多紀郡(飛地を除く篠山藩領国)における明治17～19(1884～1886)年平均の米収量60,130石、篠山藩における多紀郡分の宝暦2(1752)年の年貢米は32,247石から、米の年貢率は54%と試算できる。信頼できる黒大豆の年貢率を持ち合わせていないので、年貢を控除した黒大豆と米の粗収益と比較できないが、年貢控除前の一反当たり粗収益が黒大豆4.9円に対し、米8.7円であることから、「黒大豆の年貢率は米作に比べ低かった」ことがうなずける。それでも犠牲田の大豆作はせいぜい水不足地の損害を一部補う程度であっただろう。

水不足を緩和するために村民自身により犠牲田を設け、犠牲田の作物は、藩の方針により江戸時代を通じて大豆であった。最も早く犠牲田が生じ、その面積も大であった川北村においては、一定面積、大豆を栽培せざるを得なかった。犠牲田の大豆であっても、年貢として生産物の大豆を納めなければならなかった。

名声のある川北村の黒大豆作で先述した粗収益であるので、他村の犠牲田の黒大豆作はさらに粗収益が劣り、犠牲田の大豆作

はせいぜい水不足地の損害を一部補う程度以下であっただろう。畠栽培地についても同様であっただろう。

篠山藩主の時献上品

時献上は徳川將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、享保7(1722)年3月、時献上は領内の産物に限られるようになった。したがって、それ以降の時献上品は、当時唯一の公式な諸国名物である。まず、篠山藩主の時献上品の変遷を表4でみてみよう。

藩主が交代しても時献上品に大きな変更はなく固定化している。これは時献上品が基本的に領内の産物に限られたからである。しかし、藩主が青山忠良になって時献上品に一部変化がみられる。すなわち青山忠良が藩主在任の一時期に「寒中 丹波栗」に代わって、「寒中 黒大豆」が登場して来る。『弘化武鑑』(弘化3〔1846〕年)と『安政武鑑』(安政3〔1856〕年)の「寒中 黒大豆」である。時献上品は、大名側から勝手に献上できるものではなく、「格式に応じ、なにをどれだけ献上するか」を事前調整しての上のことであるから、徳川將軍の側も黒大豆を望んでいたことになる。

次に、時献上品は、篠山藩が海浜に恵まれぬところから、漬松茸、マクワウリと呼ばれる熟瓜、山椒、丹波栗、塩松茸、黒大豆と農林産物で、現在も丹波松茸、丹波栗、黒大豆は名物である。なお、正月三日、在着御礼は本来時献上とは別の献上である。

では、藩主青山忠良は、一時期であるが、これまでの「寒中 丹波栗」に代えて、「寒中 黒大豆」を時献上品にしたのであろうか。

丹波栗は、『延喜式』(927完成)に「古より丹波、但馬、阿波の諸州栗を産す。今も丹波の山中より出ざるものを上品とす。大きき卵の如し。諸州之を栽培するも丹波に及ばず」と、宮崎安貞『農業全書』(1697)に「栗に大小あり。丹波の大栗を勝れたりとす」とあり、全国的に著名であった。

『増訂丹波史年表』(1960)によれば、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とある。『多紀郡誌』(1918)に「天保二年ニ至り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…」とあるように、篠山藩主青山忠裕は大庄屋波部六兵衛に良質な種を配付させ、黒大豆の栽培を奨励した。藩主青山忠良の時代、丹波栗に代わって黒大豆が時献上品になったのは、その時代には献上にふさわしい良質品の黒大豆が村々で生産されるようになったからである。

あとひとつは、丹波国の5藩(福知山藩、丹波亀山藩、園部藩、篠山藩、丹波柏原藩)の藩主が栗を時献上品としており、黒大豆は特徴的な品であったからである。

その頃の黒大豆の生産状況はわからないが、献上松茸の資料から献上黒大豆の概要の推測が可能となる。岡光夫氏の献上松茸の資料を要約して紹介してみよう(『近世農民一揆の展開』1970)。

「篠山藩では献上松茸を藩有林(高城山

中腹以上の地)から得ることになっており、寛延2(1749)年当時、將軍への「御献上松茸」は700本であり、藩主の近親者や他の大名に対する「御賦(おくばり)松茸」7,700本を年間必要とした。これらは江戸まで130余里を運搬するのに、13日の日数を要し、生のままでは品質が悪化するので漬松茸として、京都から人足をやとい、足輕2人が付添って運んだ。

良質の献上分を除いては城内御台所に運搬され、城内の家臣間の食用に供されていた。松茸は豊凶の差があり、高城山の生産量は豊作年で35,000本、不作の年はその3分の1にも達せず、平均は18,500本となっている(寛延3年、宝暦6年、宝暦11年、明和4年、明和6年の記録)。不作の年には民有林から買い上げて献上している。

明和年間(1764~72)になると、御献上分の松茸は他の御林の落札者に、一定数を割付して供出させている。文政2(1818)年になると藩では、農民に漬松茸を命じ、これを買上げる方式にしている。献上残の漬松茸については農民の利用をいとわないが、これを他藩に出すことを堅く禁止し、献上前のある一定期間を専ら漬方の期間と定め、その期間中は生の松茸たりとも他国に出すことを禁じて、御用不足とならざるように意を用いている。」

たしかに「御献上松茸」と「御賦松茸」があったこと、献上松茸の11倍もの御賦松茸が必要であったこと、献上松茸を集めるために藩が種々の措置をとっていることが理解できる。献上黒大豆についても、藩

において同様な取組みがなされたものと思われる。

山椒も献上されたが、「丹波山椒壺」(東京国立博物館蔵)などの山椒壺がある。丹波名産の朝倉山椒の器として、「朝倉山椒」の文字を刻んだ六角形の壺である。

黒大豆を奨励したといわれる青山忠裕は英邁な藩主として知られ、文化元(1804)年に老中に起用されて天保6(1835)年まで32年間務めるなど、幕府の重鎮として活躍した。その功によって篠山藩は文政10(1827)年1万石の加増を受け、遠江国榛原郡・城東郡の内24村が領地となった。後継者の青山忠良も、弘化元(1844)年に老中に起用されて4年間務めた。

先述したように、幕府の重要な地位を得ようと、あるいはお家に有利な取計らいをしてもらおうと、各藩は競って自藩の産物を将軍家に献上し、また老中等幕閣や他藩の大名にも贈答を重ねた。

老中であつた青山忠裕も例外でなく、藩主青山忠裕は、当然、自藩の「漬松茸、熟瓜、山椒、丹波栗 塩松茸、黒大豆、塩鴨、葛粉、小豆」などの特産物を献上あるいは贈答して、幕府や諸藩の情報を収集していただろう。その結果、庶民にも丹波篠山の黒大豆が広く知られるようになったらう。藩主青山忠裕時代の

表4 篠山藩主の時献上品の変遷

武鑑	藩主	品
明和武鑑(明和8、1771)	青山忠高	
大成武鑑(安永7、1778)		
安永武鑑(安永9、1780)		
天明武鑑(天明4、1784)	青山忠講	正月三日 御盃臺 二月 漬松茸 暑中 熟瓜 在着御礼 二種一荷 八月 山椒 寒中 丹波栗 十二月 塩松茸
寛政武鑑(寛政7?、1795?)	青山忠裕	
文化武鑑(文化7、1810)		
文化武鑑(文化14、1817)		
文政武鑑(文政元、1818)		
文政武鑑(文政13、1830)		
天保武鑑(天保2、1831)		
天保武鑑(天保7、1836)		
大成武鑑(天保9、1838)		
弘化武鑑(弘化3、1846)		
大成武鑑(嘉永元、1848)	青山忠良	正月三日 御盃臺 二月 漬松茸 暑中 熟瓜 在着御礼 二種一荷 八月 山椒 寒中 丹波栗 十二月 塩松茸
大成武鑑(嘉永2、1849)		
大成武鑑(嘉永5、1852)		
大成武鑑(嘉永6、1853)		
大成武鑑(嘉永7、1854)		
安政武鑑(安政3、1856)		正月三日 御盃臺 暑中 熟瓜 在着御礼 二種一荷 八月 山椒 寒中 黒大豆 十二月 塩松茸
大成武鑑(安政5、1858)	青山忠敏	正月三日 御盃臺 二月 漬松茸 暑中 熟瓜 在着御礼 二種一荷 八月 山椒 寒中 丹波栗 十二月 塩松茸
大成武鑑(安政6、1859)		
大成武鑑(万延2、1861)		
大成武鑑(文久2、1862)		
大成武鑑(慶応3、1867)		

注) 武鑑は国立国会図書館ウェブサイトによる。

黒大豆の献上と贈答の成果が、その後継者である青山忠良藩侯の時代に黒大豆の公式の献上、すなわち時献上という形で花開いたといえる。

おわりに

江戸中期の享保15（1730）年には、「座禅豆 丹波篠山の名物なり」、「黒豆 丹波篠山よし」といわれていた。

名物になった理由は、篠山領内で煮染に適した黒大豆の栽培、城下町篠山の発展、参勤交代による商品流通があげられる。

江戸の日本橋が起点とする「五街道」の完成、その他の主要街道も整備によって、18から19世紀の江戸中・後期、伊勢参りに代表される寺社詣でと湯治に出かける庶民の旅が盛んになった。寛政11（1799）年には『丹波国大絵図』が刊行された。それに伴い、より多くの伊勢参りや京見物、城崎・有馬温泉への湯治の旅人が篠山にやってくるようになり、丹波篠山名物の座禅豆や黒大豆の知名度を不動にした。

一方、堀作大豆は初期においては、犠牲田耕作であるため免から外されていたが、城下町の発展に伴い高請地であるが故に、寛延以降（1748～）、大豆の現物納をもって貢租を取り立てた。堀作で木綿やたばこなど商品作物の栽培が禁止され、あくまで貢租対象物たる大豆の耕作を強制された。

このことは、堀作大豆の収穫物、すなわち黒大豆が藩の統制下におかれることをも意味し、藩は黒大豆を商品化・換金化しなければならなかった。黒大豆は、年貢のかかる堀作の田と畠、「年貢いらずの畦豆」の畦畔で栽培されていた。名声ある川北村産においてさえ黒大豆の栽培は稲作に比べると有利でなく、せいぜい水不足地の損害を一部補う程度であった。

江戸時代の武家社会は、献上と贈答文化が極まった社会であった。各藩は競って自藩の産物を将軍家に献上し、また幕府老中や他藩の大名にも贈答を重ねた。そのことでお家と自らの地位の安泰をはかった。

篠山藩においても、定番の献上品である「漬松茸、熟瓜、山椒、丹波栗 塩松茸」や「黒大豆、塩鴨、葛粉、小豆」などの特産物が、将軍家への公式・非公式の献上品として、老中等幕閣や他藩の大名への贈答として、道中の諸藩への進呈品として、使われ、これら特産物が庶民に広く知られるようになったと考えられる。

藩主青山忠良の時代、一時期であるが、丹波栗に代わって黒大豆が時献上品になったのは、その時代には献上にふさわしい良質品の黒大豆が村々で生産されるようになったこと、黒大豆が特徴的な品であったこと、に因る。

いずれにせよ篠山藩の黒大豆は、煮染に適した黒大豆の村々での生産と、城下町篠山の発展、参勤交代による商品流通、庶民の旅の隆盛、江戸での献上と贈答が相俟って、多くの人々に知れわたり、認められて、将軍家への時献上品に発展した。

明治4（1871）年7月、篠山藩領は明治政府のもと篠山縣になった。長かった江戸幕府は倒れ、明治政府になったが、その内容は江戸時代のままであった。これ以降、主要産業であった農業は、田畑勝手作許可（1871年9月）や田畑永代売買の禁止の解除（1872年2月）など、それまでの規制が解かれ、急激に近代化に向かうのである。