

丹波篠山の黒大豆の文化史

島原 作夫

丹波篠山の黒大豆は、年貢として納められ、幕府への献上や宮内省お買い上げによって評価を高め、今も高いブランド力を誇っているが、どのような文化を生み出してきたのであろうか。黒大豆にまつわる伝説や献上、人物、食生活・食文化を産地の文化としてまとめた。

日本一の丹波黒大豆の町ー丹波篠山

大阪・神戸から電車で1時間。東は京都府に隣接し、兵庫県の中東部に位置して篠山市（丹波篠山）はある。全国的に知られる「デカンショ節」のふるさとである。総面積は377.59km²で人口は約43,000人。

市の基幹産業は農業。主な特産物には、丹波黒大豆（枝豆）や丹波山の芋、丹波栗、丹波松茸、丹波茶などがある。なかでも丹波黒大豆は、全国生産シェアは2割で、「日本一おいしい黒大豆」との高い評価を受けている。10月中～下旬が丹波黒大豆の枝豆の、12月が丹波黒大豆の収穫の盛りである。10月の丹波篠山味まつりには枝豆や丹波栗を求めて10万人の観光客が押し寄せる。

篠山市（旧多紀郡）の歴史は、そっくり

この町の黒大豆の歴史に重なる。江戸期の年貢の時代にも、明治から昭和中期の米増産時代も、昭和後期からの米の減反時代も、黒大豆は町の顔であった。まず、年貢の時代からみてみよう。

位置図



図1 篠山市の位置

川北村の黒大豆の伝説

『多紀郡誌』（1918）に、「黒大豆ノ原産地ハ南河内村川北ノ一部分ニシテ」とあるが、それを裏付ける文字に記された記録がない。

現在のところ、川北村の黒大豆に関するもっとも古い記録は、「黒豆 川北ノ産ヲ善ク煮テ皮切レズ」と記載している『多紀郡明細記』（1852）である。この記録が書かれた江戸末期に篠山藩主から幕府へ黒大

豆が時献上品として献上されているが、それが皮切れしない川北村産の黒大豆の可能性はあるものの、確かな記録は何も残っていない。

江戸末期よりかなり早い時期に黒大豆が多紀郡内で作られていたことは、享保15年（1730）刊の『料理綱目調味抄』の「黒豆 丹州笹山よし 押て汁煮染」や享保3年（1718）の田畑輪作の「堀作大豆」が土地肥沃化のためにされている記録、永享5年（1748）の藩から堀作停止を命じられたので郡中大庄屋全員嘆願し許された記録から確かである。堀作とは田を高畦にして、畑作を行うのである。江戸初期、多紀郡の低地部では、水不足による早害が常態化していたので、これを緩和するために村民自身により早害防止のため堀作を行ったのが、その始まりである。早害の面積が大であったのが、川北村であった。

川北村の現在の正式地名は篠山市川北だが、平成11年（1999）3月までは多紀郡西紀町川北だった。篠山市街地より西へ車で約5分のところに位置する。篠山盆地を東西に横切って流れる篠山川の北沿いに点在するわずか50戸足らずの小さな集落で栽培されるのが、全国に有名な川北黒大豆である。約30戸の農家がブロックローション方式により黒大豆を約16ha栽培している。

川北村の黒大豆にはこんな話が伝承されている。

むかし、川北に情け深い名主がいた。春

も近いある日のこと、病に罹って苦しんでいる旅の僧を助け 家で養生をさせていた。

その年は一滴の雨も降らず、田はひび割れ、困った村人たちは「よそ者が村に入りこむと不幸があるという、名主のところの坊主が悪いのじゃ」と言い出し、名主のところへ押しかけると乱暴を始めた。たまりかねた坊さんは、「名主さんに乱暴をしないでください。お蔭さまで病も治りました、お礼に何か 残していきたい」と言った。すると村人の一人が、「それでは、この豆に芽を出さしてみろ」と白大豆を黒く煎ったものを突き出した。

坊さんは煎られた豆に願をかけ、ひび割れた田を耕すと、お経を唱えながら煎り豆を丁寧に蒔きおわると何処かへと旅立っていた。やがて、豆は芽を出し、立派に育っていった。そして、秋にはつやつやとした「黒大豆」がたくさんとれたということである。

（『丹波ぶらり散歩道』より）

この話の裏には川北村のつらい歴史があると、古老の北川喜代治氏が語っている「川北へ嫁にやるときは、投げ桶を持たせてやらねばならん」（投げ桶は2mくらいの縄のついた木の水桶で、この桶を大人二人で引き上げる）。

「川北の村は、山がなくて田圃ばかりで、特に日照りの年の水不足は大変でした。そこで、私達の先祖は、不足する水をすべての田で取り合いしては、どの田も共倒れになるので考えたのが、「坪掘り」でした。

絵馬は旧拝殿の内に掲げられていたと『篠山町75年史』にある。

古くから、馬は神の乗り物として神聖視され、またその馬には呪力があると思われてきた。例えば、馬に願いを託して、降雨を祈願するときには「黒馬」が、止雨を祈願するときには「白馬」が奉納された。このことは『続日本紀』(797成立)に記されている。奉納される馬は、当初は生きた馬だったが、次第に木馬や土馬、板絵馬、石・銅像などになった。

水を司る神を祀る貴船神社(京都市)には黒と白の馬の銅像が祀られており、また賀茂神社(兵庫県龍野市御津町室津)には二面一対で黒馬と白馬が金地に描かれた宝永年間の神馬図が伝わっている。白黒の馬を一対にして、適度の晴天と降雨の順調な天候に恵まれ豊作がもたらされるよう祈願している。

春日神社の絵馬は黒馬が一匹、力強い筆致で描かれている。江戸初期、多紀郡の低地部では水不足による旱害が常態化していた。よって、降雨を祈願する黒馬の絵馬を奉納したのでろう。

綱は少し緩み、繋がれた馬が、前脚を大きく跳ね、眼を絢爛と輝かせ、嘶く図である。馬は生気に満ちている。その雄渾な姿から、黒馬が絵から抜けだし畑の豆を食い荒らしたという伝説を生んだと伝えられている。馬が跳びはねている図は、ものごとが快活にかなうようにという願いである。

この絵馬には願文があり、「諸願成就 皆令満足」と城主松平忠罔は領内の安穩繁

栄のための諸願を込めて春日神社に掛け奉つたのだらう。

伝説に「田の畦に作っている豆」とあるが、畦畔大豆(あぜまめ)の栽培は、土屋又三郎が著した『耕稼春秋』(1707)や鹿野小四郎の『農事遺書』(1709)、大蔵永常の『広益国産考』(1859)などに記述されており、かなり古くから、その栽培が行われていたことがうかがわれる。

畦に作付けされた大豆が育った8月には、豆の葉を収穫し、葉は馬の飼料となる。9月には大豆の実が収穫される。大豆は米と混ぜてたべたり、自家用の味噌が作られたり、あるいは商品作物として売却されれば百姓の副収入になった。

馬が田の畦に作っている豆を食い荒らすことは、大豆の葉は馬の好物であるので、十分ありえることである。絵馬から抜け出した馬の話は、浅草寺(東京都台東区)や海蔵寺(静岡県焼津市)、長谷寺(鳥取県倉吉市)の絵馬、室津の賀茂神社の木馬の白馬など、日本各地の神社仏閣に奉納された絵馬等に同様な伝説が残っている。春日神社の黒神馬は、絵馬に金綱を張ったら馬が抜けださなくなったという伝説であるが、馬に手綱をつけて杭に繋いだ姿に描き加えると、馬が徘徊しなくなったという伝説の絵馬もある。

献上と百姓

篠山藩から幕府へ時献上品として黒大豆を献上したのは、弘化3年(1846)と安政3年(1856)である。藩主青山忠良は、「寒

中]にこれまでの「丹波栗」に代えて「黒大豆」を献上した。

献上黒大豆の資料が残っていないのでその詳細はわからないが、次の岡光夫氏の献上松茸の資料から献上黒大豆の概要が推測できる。

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、寛永2年（1749）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。

献上松茸を採取する藩有林の高城山中腹以上の地は、藩の御用方の監督に属し、「御山手代」を派遣して、雇人足をもって採取しており、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、きわめて豊凶の差があり、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、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年（1818）になると藩では、農民からの集荷と漬方の手間を省くため、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。

この資料から、松茸の献上に当たって、藩は松茸の確保や運搬にかなりの犠牲を払っていることがわかる。しかも農民に漬松茸を命じるなど、犠牲を農民に転嫁し、さらに漬方の期間中は生の松茸たりとも他国に出すことを禁じ、農民の松茸の自由な商品化を抑制している。

献上に伴う農民の苦労は、篠山藩の献上松茸だけでなく、松代藩の献上栗（小布施栗）でもみられる。

松代藩における栗の上納は検見方式で、毎年収穫の直前に藩の検分役が出張し、栗林の良否によって、4種に分けて予想収量を出し、各自の納め高を決めた。文化7年（1810）の御献上栗は3,000個で、松代藩から贈答用に配る「御配り御用」の次大栗28,000個、「御配り御添栗」の榎栗一斗五升、「御前御用」の榎栗二斗であった。献上栗、次大栗、榎栗（普通の粒形の栗）ごとに大きさの規定があった。やむなく金納の年もあったが、凶作の年といえども、現物納を強いられた。

篠山藩から幕府へ黒大豆や松茸等の産物が献上されたが、その献上行為を支えていたのは百姓であった。献上の産物の確保には、その10倍以上もの産物が必要とな

る。かかる状況が、産物の相当規模での生産をもたらし、また献上の産物は献上先の権威を分有することになる。

一方で産物を作る百姓が、生産のために相当の労力を要したことは間違いない。しかも想像をふくらませると、買い上げられた松茸には十分な対価が支払われたのか、松茸の漬方の期間、生の松茸たりとも他国に出すことを禁じているがその補償はなされたのか、疑問である。

いずれにしろ、篠山藩の黒大豆の献上についても、献上松茸や松代藩の献上栗と同様に、良質な黒大豆の供出と選別の強制、御用不足とならないように他国へ出すことの禁止など、百姓の黒大豆の自由な商品化を制限したものと思われる。

「波部黒」をつくった波部本次郎

波部本次郎のふるさと篠山市日置を訪ねてみた。日置は、篠山市街地より東へ約6 km にあり市の中南部に位置する。国道沿いに「波部黒大豆 発祥の地」の看板が建っていた。波部黒保存会があって、「波部黒」は今も、集落の人に深く愛されているのだろうが、発祥の地には石碑が相応しい。

さて、波部本次郎はどんな人物か、朝日新聞の「コトバンク」にこうあった。

波部本次郎、1842—1916 明治-大正時代の殖産家。

天保13年10月26日生まれ。家は代々丹波多紀郡(兵庫県)の大庄屋で篠山藩御用達をつとめる。18歳で父の跡をつぐ。明治11

年篠山第百三十七国立銀行頭取、12年兵庫県会議員。農業の改良、牧畜の奨励、蚕の改善などにつくした。大正5年2月21日死去。75歳。

多紀郡は、交通の便が悪く、工業や商業が発展せず、地方経済の活性化には農事あるのみと考えていた波部本次郎は、明治34年(1901)多紀郡農会が設立されると、初代会長に就任した。

『増訂丹波史年表』(1960)によれば、天保2年(1831)に篠山藩主青山忠裕が黒大豆の栽培を奨励したとあり、また藩主青山忠良の時代(藩主在任1835~62)、黒大豆が時献上品になったから、その頃、多紀郡内では黒大豆がかなり生産されていたと思われる。

明治時代に入ると、廃藩のため黒大豆の献納もなくなり、それを耕作する村も少なくなっていた。皮きれしないと著明であった川北村産黒大豆の明治5年(1872)の生産量はおおよそ七石であった。

当時、堀作の水田や畑、畦畔に黒大豆が作られていたが、種子は各農家の自家採種によって確保していたので、郡内には多様な系統の黒大豆が栽培されていた。「黒大豆の収量や品質を改善して、農家の収入を増やしたい。それに、もっとも有効な技術は品種の育成である」と考えた波部本次郎は、良品の黒大豆種子の中から大粒のもののみを選抜し、その収穫種子を混合して次の年に育て、また選抜する、この繰り返しを、明治4年(1871)より数年間行い、

その中から特に優良な系統を「波部黒」と名付けて郡内の農家に配布した。

波部本次郎は、「波部黒」の粒の大きさと多収性に着目し、多紀郡内の農家に奨励し、広く農家に受け入れられていった。

「波部黒」の普及に当たって忘れてならないのは、公営の採種組織がなかった時代に、彼が原原種の圃場を日置村に設け、採種体系をつくりあげたことである。当時の大豆作で純度の高い種子が増収にむすびついたことは、まちがいないからだ。

農家が播く種の元になるのが原原種であって、「元だね」とも呼ばれるこの原原種が黒大豆生産の出発点だから、管理は厳格をきわめる。

せっかく作った優良系統の種子が不純粋にならぬように、種子は間隔を広くあけて播き、常に注意して開花・成熟の時期や莖長、花色、子実の大きさ等の特徴を調査して、少しでも差異のあるものは除く。かつ、種子の外観も綺麗で農家が一見して良い種子であると思うものを作らないといけな

い。採種体系を今の体系でいえば、原原種が特定の原種農家で増殖され、採種農家におろされ、そこで増殖されたものがすべて種子として農家に配布される仕組みである。

種子の増殖に当たっては、種子として要求される、十分な発芽力、無病、高品位等の条件を充たすように注意が払って栽培しなければならない。同時に品種・系統の特性維持のため、異型株の抜き取りを行う。したがって、種子の生産には、村の模範作

という位に手入れを充分にし、かつ技能をもった農家の協力が不可欠である。

明治前期に、そこまで厳密な採種管理が行われたかどうかはわからないが、少なくともそれに準じたことがなされたと思う。

波部本次郎は、明治23年（1890）七月に「第三回内国勸業博覧会」が東京で開催されると、「大豆黒」として出品し、「三等有功賞」を受け、また明治28年（1895）の第四回の博覧会には、「大豆波部黒」と銘うって出品し、「有功二等賞」を受けたことから、宮内省がお買上げになった。幕府へ献納した時より優良な黒大豆が得られるようになっていた。

明治32年（1899）の兵庫県多紀郡農事試験場の試験成績でみると、波部黒は川北黒大豆に比べ、粒が大きく、収量性に優れていた、一反歩当たり収量は、川北黒大豆の1石7斗4合に対し、波部黒大豆は2石1斗8升4合であった。

北海道をはじめ各府県農事試験場や農学校、全国各地の篤農家より「波部黒」の種子配布の依頼が多く寄せられた。しかし、他所で栽培すると、土質の関係で1年目は比較的良品のものが穫れるが、2年目になるとたちまち品が悪くなっていった。

選抜法によって在来種中よりつくられた「波部黒」は明治中期から昭和前期にかけて、多紀郡内で川北黒大豆と並んで君臨してきた。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年（1941）に「丹波黒」と命名し、

奨励品種とした。「丹波黒」に今も「波部黒」の血が脈々と受け継がれている。

大正末期から昭和初期の丹波篠山の食生活

明治中期から大正期にかけて多紀郡内では川北黒大豆や波部黒大豆、その他の在来の黒大豆が栽培されていたが、その生産量が少なく、多くの需要を充たすことができなかった。その頃の栽培面積はわからないが、昭和初期は20haであった。

『聞き書 兵庫の食事』に、多紀郡畑村奥畑（現篠山市奥畑）の自作農の奥山家における大正の終わりから昭和の初めころの日常の献立と晴れ食・行事食が出てくる。

表1によると、日常の献立は、和食献立で、朝食は麦ごはん、味噌汁、香の物に副食1品、昼食は麦ごはん、香の物、副食1品、夕食は麦ごはん・混ぜごはん、香の物に副食1～2品となっている。奥山家では、自家生産の物を工夫して使い、すべて家族の手づくりで食事を調えた。購入するものは、塩さばや焼きさば、塩ます、こんぶ、わかめ、高野豆腐、砂糖、塩であった。日常は極めて質素に、晴れ食・行事食は表2のように御馳走を作って親類近隣の人びとと共に楽しむという喜びがあった。

日常の献立には、黒豆の料理は出て来ないが、晴れ食・行事食の正月の祝い善や秋祭りのごつつおに黒豆の煮豆が出てくる。黒豆は高級食材であった。

大産地の食生活・食文化

多紀郡（現篠山市）では、黒大豆が昭和

35年頃、10ha特産物として作られているに過ぎなかった。

昭和46年（1971）、「コメ以外の作物を作りなさい」と米の減反政策が本格的に実施されると、篠山市の黒大豆の作付面積は、転作目標面積の増加に比例するように、昭和54年産（1979）130ha(推定)から平成26年産（2014）658haへと急増した。丹波黒大豆は、まさしく転作対応作物であった。

転作目標面積が増加しても、栽培技術がなければ黒大豆の栽培は急増できない。それに貢献したのは、江戸期に堀作といわれた田畑輪換農法であった。今や篠山市は丹波黒大豆の全国生産シェア2割で日本一の産地となっている。

丹波黒大豆の大産地となった篠山市の食生活・食文化をみてみよう。

黒大豆の学校給食

1年間の給食回数は193回であり、食事の約6分の1を学校給食で摂取することになる。子供たちが、学校給食を経験することで、嗜好が形成され、学校給食は成人してからの嗜好性を支配する大きな役割を担っている。

篠山市の学校給食は、センター方式で、米飯給食が週4回、パン給食が週1回である。表3は篠山市の黒大豆や小豆、大豆を使った料理である。

平成27年度の193回の給食のうち、黒大豆を使った料理の回数は5回、小豆や大豆を使った料理は12回である。黒豆料理の黒豆は丹波黒大豆を、赤飯の小豆は丹波大

表1 奥山家の日常の献立

冬	朝	麦ごはん、粕汁、納豆、大根おろし、大根の切り漬
	昼	麦ごはん、里芋の煮つけ、千枚漬
	夕	麦ごはん、けんちん汁、大根の酒粕煮、なすとまつたけのからし漬
春	朝	麦ごはん、かぶの味噌汁、木の芽のつくだ煮
	昼	巻きずし、たけのここんぶの煮もの、ちしゃのおひたし
	夕	混ぜごはん、かきたまねぎといかの酢味噌、高菜漬
夏	朝	麦ごはん、夏野菜の味噌汁、さんしょうの実と幹皮のつくだ煮、梅干し、どぼ漬
	昼	そうめん、二度いもと牛肉のくず炊き、どぼ漬
	おやつ	やくもち
	夕	麦ごはん、冷ややっこ、なすととうがかりの油炒め、うりもみ
秋	朝	麦ごはん、きのこの味噌汁、大根炊き、たくあん
	昼	麦ごはん、とろろ、白菜漬け、金山寺味噌
	おやつ	柿、ぐみ、枝豆、栗、ふかしいも、おはぎ
	夕	まつたけごはん、さば煮つけ、たたきごぼうのごま酢

出典)『聞き書 兵庫の食事』

表2 奥山家の晴れ食・行事食

冬	正月	もちと豆腐だけの雑煮 数の子、ごまめ、黒豆の煮豆、煮ものが三が日の食べ物の中心
	正月の祝い善	数の子、ごまめ、雑煮(もち、豆腐、花かつお)、酒、黒豆の煮豆、煮もの(大根、にんじん、里芋、豆腐)
	伊勢講(1月11日)	小豆ごはん、たくあん 炊き込みごはん、里芋、野菜の煮しめ、魚の煮つけ、かまぼこなど
春	おひなさん (4月3日)	よもぎだんごの菱もち、巻きずし、ぼり
	さびらき (5月10日ころ)	朴葉包み大豆ごはん
	端午の節句 (5月28日)	かしわもち
	早生植え (6月5日)	小豆ごはん
	雨よるこび	ぼたもち
	さなぶり (7月2日ころ)	もち、塩さばのすし、ぼたもち、そうめん
夏	七夕祭り	小豆ごはん、かぼちゃのいとこ煮
	盆	8月13日、昼食 かぼちゃの煮もの、なすのおひたし、そうめん、夕食はにんじん、ごぼう、お揚げさんを炊きこんだかやくごはん
		8月14日、朝はぼたもち、昼はそうめん、夕食は白いごはん、野菜もん、 8月15日、朝は小豆ごはん、ずいき、なす、ごぼう、きざみこんぶ、十八さげなどの煮もの、あかざのおひたし
秋	佐々婆神社の秋祭り 秋祭りのごつつお	煮もの、おひら、ちよく(ぬたあえ)、白飯、酒、豆腐の味噌汁、さばの姿ずし、さばの棒ずし、ぼたもち、大根の白あえなます、黒豆の煮豆、たたきごぼうのごま酢、白ごはん
	亥の子	こしあんのぼたもち
	岩谷の八幡さんの祭り	大根飯、焼きさば、野菜もんの煮炊きしたもの

出典)『聞き書 兵庫の食事』

表3 平成27年度篠山東部学校給食センターの黒大豆や小豆、大豆を使った料理

	黒豆を使った料理	小豆・大豆を使った料理
平成29年04月09日	黒豆のきなこ豆	
04月24日		赤飯 (丹波大納言小豆)
05月26日		えんどうごはん
05月29日		赤飯 (丹波大納言小豆)
06月03日		大豆ごはん
06月05日		子大豆もやしのナムル
07月14日		大豆とじゃこの揚げ煮
09月15日		牛肉と大豆のしぐれ煮
10月15日	黒大豆の枝豆 (丹波黒大豆)	
10月20日		さつま芋と枝豆のごま和え
11月18日		赤飯 (丹波大納言小豆)
12月11日	黒豆ごはん (丹波黒大豆)	
平成28年01月20日		赤飯 (丹波大納言小豆)
2月5日		子大豆もやしのナムル
2月29日	黒豆とハムのサラダ (丹波黒大豆)	
3月15日	黒豆ずし (丹波黒大豆)	
3月17日		大豆とわかめのかき揚げ
計	5	12

注) 篠山東部学校給食センターの対象は、幼稚園・小学校・中学校・特別支援学校の約2200人。

表4 丹波黒大豆を使った料理

料理名
黒大豆の煮豆
黒大豆ごはん
黒大豆枝豆ごはん
黒大豆炒り鶏
黒大豆とじゃこの揚げ物
黒大豆の枝豆あえ
黒大豆のおひねり
黒大豆ジュース
黒大豆入りパウンドケーキ

出典) 丹波篠山特産物料理レシピ集 (篠山市HPより)

納言小豆を使っている。

篠山市の学校給食では、児童・生徒に毎月配布する献立表に「今月の使用地元産物」の欄を設け、地場農産物を紹介している。

家庭の黒大豆料理

丹波篠山特産物料理レシピ集から丹波黒大豆の料理を表4に拾い出してみた。

篠山市いずみ会の子どもたちへ伝えたい

表5 子どもたちに伝えたい、ささやまの郷土料理アンケート結果

	冬	秋
1位	黒豆煮	鯖ずし
2位	なます、白和え	栗ごはん
3位	ぼたん鍋	黒枝豆
4位	黒豆ご飯	枝豆ご飯、栗渋皮煮
5位	とろろ	栗餅

出典) 篠山市いずみ会『子どもに伝えたい、ささやまの郷土料理』平成26年1月

ささやまの郷土料理のアンケート結果 (調査は平成26年6～8月実施、60才以上対象、300人回答) を表5に掲げた。冬の部では1位が「黒豆煮」、4位が「黒豆ご飯」、秋の部では3位が「黒枝豆」、4位が「(黒豆の)枝豆ご飯」である。

黒大豆の和菓子

和菓子には、地域の伝統的な食文化や食

材から生まれたものが数多くある。これらは地域の文化としてとらえることができる。篠山市は丹波黒大豆、丹波栗、丹波大納言小豆と和菓子の素材に恵まれている。

表6は、市内の製造販売の中から、丹波黒大豆を使った贈答用の和菓子を筆者が選んだものである。

以上、丹波篠山の黒大豆を文化面から述べたが、丹波地方における庶民の食生活の変遷は資料不足で十分把握できなかった。

その点は今後、取り組む課題である。

丹波篠山には、篠山城を中心とした城下町、旧街道の宿場町、京文化の影響を受けた祭礼、焼き物の里、農村集落などが保存継承されている。現在、歴史と文化を活かしたまちづくりが篠山市で進められており、人々の交流が生まれてくることが考えられる。地域の今後の発展が期待される。

表6 篠山市内の黒大豆の和菓子

梅角堂 (篠山市立町、明治42年創業)	黒豆ようかん	こしあんをあっさり練り上げた羊羹にふっくら炊きあげた丹波黒大豆をたっぷり混ぜ込みました。
	三笠 黒豆	卵と蜂蜜をふんだんに使い、米粉を配合した生地と柔らかく炊きあげた黒大豆。あんこは大納言小豆を使った「つぶあん」です。
	丹波黒納豆	味と粒で日本一といわれる丹波黒大豆をじっくり煮込み、あっさり柔らかい甘納豆に仕上げました。
大福堂 (篠山市北新町、明治26年創業)	墨染餅	柔らかな求肥餅に、甘く炊いた丹波黒大豆を練り入れました。上品な甘さに仕上げてください。
	黒豆大福 (季節の菓子)	丹波篠山の黒大豆をほど良いかたさに塩茹でし、柔らかくなめらかな生餅に数個入れ、丹波小豆のこし餡を包み込んで仕上げてください。

注) 菓子の説明は各店のHPによる。