

兵庫県丹波篠山市の黒大豆発展史①

島原 作夫

要旨

丹波篠山市における黒大豆生産の維持・発展の要因を、その歴史から探る。これが小稿の課題である。丹波篠山市の黒大豆は、江戸中期から栽培が継承され、昭和後期からその生産が急増し、全国市場圏の商品へと発展してきた。

その歴史は、生産形態によって三つの時期に区分できる。

①生産が300石ほど(文政元年)に過ぎず、黒大豆が年貢と自給のために生産された年貢と自給の生産期(江戸中期から後期)、②廃藩のため黒大豆の献納もなくなったが、自給的な作物としてその栽培が継承された自給生産期(明治時代から昭和中期)、③黒大豆の生産と需要が大幅に伸長し、高級品としての地位を保持しながら大衆消費化していった商品生産期(昭和後期から)である。

このように生産形態を変えながら維持・発展した要因としては、第一に黒大豆の安定的な正月需要、第二に粒の大きさなど他の追随を許さない品質の保持、第三に藩の

黒大豆の献上、第四に水不足や転作に対応した農家の取組み、第五に正月用煮豆としての販路の拡大が挙げられる。

はじめに

兵庫県中東部に位置する丹波篠山市は、丹波山地に囲まれ、中央部の篠山盆地には篠山川が西流し、古名を丹波国多紀郡と称した。この盆地の水田地帯に産する黒大豆は品質が優れ、新年のお節料理として重宝されている。その歴史は古く、栽培の記録は江戸中期まで遡ることができ、また同後期は黒大豆が藩から幕府へ献上された記録が残っている。

夏秋季の気温較差が大きく、霧深く、粘土質の土壌の自然条件に支えられながら、長い歴史の中で、品種改良や栽培改善が積み重ねられ、粒が大きく、煮えやすく、煮ても皮切れすることが少なく、煮豆はやわらかく、甘味ある独特の風味をそなえた黒大豆が生み出されてきた。

このように篠山地方特有の風土のもとで歴史的に培われた黒大豆は「丹波黒大豆」または「丹波黒」と呼ばれ、いうまでもなく丹波篠山市を代表する特産物である。

もっともこの地方の黒大豆が全国的に知れ渡ったのは、昭和50年代以降である。生産がなければ、出回らず、知ることもできないので、そのことを丹波篠山市における黒大豆の生産量の推移から確かめてみよう。

現在を起点に昭和中期までをたどってみると、平成29年（2017）の全国シェア2割に相当する780tから、平成17年（2005）には600t、昭和54年（1979）には160t、昭和46年（1971）には30t、昭和35年（1960）には100石（15t）内外と急速に減少する。さらに遡ると、昭和初期には200石（30t）、江戸後期の文政元年（1818）には300石（45t）ほどであった。

たった40年余り遡るだけで、丹波篠山市の黒大豆は、その生産量は極くわずかで、地域の特産物に過ぎなかったことがわかる。逆に見れば、昭和50年代から現在に至る40余年は、現代人の食卓を彩る丹波篠山市の黒大豆が急速に増大する過程であった。

多くの在来作物は、生産・流通効率が悪く再生産可能な市場価値がつかないことや食生活の変化によって需要が減少し、消滅していった。

だが、丹波篠山市の黒大豆は、江戸中期から昭和中期まで、細々とではあるが栽培が継承され、昭和後期からその生産が急増し、全国市場圏の商品へと発展してきた。そこで、丹波篠山市における黒大豆生産の維持・発展の要因を、その歴史から探してみたいと思う。



図1 位置図

座禅豆は篠山の名物

丹波篠山市の黒大豆の発祥年代は不明である。

丹波篠山市の黒大豆に関するもっとも古い資料は、享保15年（1730）刊の『料理綱目調味抄』の「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の名物なり」（図2）と「黒豆 丹州笹山よし 押て汁煮染」である。

座禅豆は、黒大豆を甘く煮しめたものといわれているが、篠山名物の座禅豆は塩辛さを残した逸品である。もっとも、当時、座禅豆は酒の肴であった。そのことは、『嬉遊笑覧』（天保元年、1830）の「『調味抄』に、「黒豆 丹州笹山よし 押て汁煮染」などいへり（今正月殊更にこれを煮ること式正のようなれど、むかし酒の肴に常に設たる遺風也）」と記されている。

それでは、なぜ座禅豆が篠山の名物になったのか。

その理由として、一つには、篠山に座禅豆加工適性に優れた黒大豆が栽培されていたこと、もう一つは、山陰街道が通る城下



図2『料理綱目調味抄』座禅豆の部分（国立国会図書館ウェブサイトより）

町篠山には、諸国の旅人や商人、近隣の人々が訪れ、座禅豆が彼らの間で話題になり、各地に情報発信されたこと、あと一つは、江戸に詰めた大名や家臣間の交流の場で、自藩の黒大豆を自慢し、宣伝に努めたであろうことがあげられる。

篠山の座禅豆に限らず東海道などの街道にさまざまな名物があった。東海道の「瀬戸の染飯」や「新坂のわらびもち」、「庄野の俵の火米」は江戸前期から名物として知られていた。

田や畑、畦で大豆作

では、座禅豆の材料の黒大豆は、どのように生産されたのか。

多紀郡（現丹波篠山市）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け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。たとえば、享保11年（1726）の多紀郡井申組八カ村では、組平均で12.9%の堀作が行われていた。

堀作は一区域に集団化し、年々場所を移

動させる。この堀作は、すべての村で行われていたわけではない。それは溜池以外の水源に乏しく、水田を多く有し水を特に要する盆地内の村を中心に行われていた土地利用慣行だった。溜池は山腹の谷に多く散在し、その池元の山村の耕地に導水の優先権があったからである。

享保3年（1718）、垂水村では、「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」と、田畑輪換農法（農地を水田と畑に数年ごとに交替利用する方式）といえる堀作の効果を農民が認識し、藩に堀作を願い出ていた。

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けられ、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。もし堀作で商品作物の栽培が行われていたら、以後、黒大豆は異なった歩みをしたかもしれない。

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。

この堀作大豆は初期に於いては、犠牲田耕作であるため、干ばつ地として免から外されていたが、その生産も大となり、城下町の発展に伴い商品化も進み、干ばつ地とはいえ高請地（検地帳に登録され年貢を負担する田）である故に、寛延以降（1748～）

大豆の現物納を以て貢租を取り立てた。

黒大豆は、毎年、同じ田畑に栽培すると生育が悪くなる。堀作、つまり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は、連作障害の回避や作物の生産性向上に効果があり、理にかなった農法である。用水問題を契機として誕生したとはいえ、堀作は良質な黒大豆を生み出した。その中で、堀作大豆で周辺の村々に名を挙げたのが、川北村の黒大豆である。最も早く稲の植付け不可能な犠牲田を生じ、その面積の大であったのが川北村である。

堀作田のほかに、大豆は畦畔と畑でも栽培されていた。

水田の畦につくる大豆を「畦豆」と呼ばれ、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なかった。一方、畑は高請地であるため、畑大豆には年貢がかかった。

堀作の田と畑で生産された黒大豆は、米の代わりに年貢として納められ、残りは自家用の煮豆として用いられ、あるいは商品作物として売却されれば農民の副収入になった。しかし、大豆作の年貢は稲作に比べて低かったとはいえ、年貢として黒大豆を納めねばならず、商品となる余剰分は限られていた。

黒大豆国産化計画の言上

文政元年（1818）に大山宮村の豪農、園田庄十左衛門が、藩からの求めに応じ、篠山藩の黒大豆の国産化計画について申し

述べた文書「乍恐奉内願口上覚」（関西大学博物館所蔵園田家文書）は、当時の黒大豆の生産と流通の実態を知るまたとない新出史料である。

園田家が所在した大山宮村は丹波国多紀郡に属し、安政5年（1858）には手作地4町2反、持高483石と幕末有数の地主であった。当家は大庄屋・郡取締役として篠山藩政に関わった。

篠山藩では藩主青山忠裕が享和4年（1804）1月、老中に就任するが、天保13年（1842）の藩借財の累積額13,773両からみて、その前後から財政危機にあったようである。江戸藩邸を中心とした江戸入用が増加する一方、藩の米の年貢収入は17世紀末から18世紀のはじめまでは増加し、34,000～36,000石であったが、18世紀になると一時の増加はあったものの全体的に減少し、天明4～寛政元年（1784～89）の5か年平均では31,400石であった。商品生産物として茶と立杭焼があることはあったが、茶は18世紀末から19世紀はじめにかけて全国的な産地の拡大に伴う過剰傾向を理由として大坂問屋が次第に価格引下げに出てきたので、相当の滞貨を生ずるようになっていた。この価格引下げに対応して、藩内の有力農民は大坂問屋や藩と交渉して文政年間に茶を藩専売品にした。

立杭焼の方は、承応3年（1654）から、藩が商品の一手買上げと販売を大坂商人に請負わせ、その後、天保から嘉永にかけて藩直営の専売になるが、製品が芸術性豊かな装飾品としての価値をもつものでなく、

壺やすり鉢といった実用雑器の生産が主としていた関係で、市場は都市よりもむしろ近郊農村にあり、全国市場において立杭焼が競争力を備えていたとは言い難く、藩専売にしてもさほど収益は上がらなかったようである。

こうした状況を打破すべく、新たな財源確保のため、藩は新たな方策を模索し、家臣以外の階層、つまり領民に広く国益（藩の利益）策を求めたのである。

これに応じ、「立杭焼等の件も徐々に藩の国産品として管理されるようになってきましたので、これと同じように、御領内で作られている黒大豆を、江戸表へ送り出し、将来的には藩の国産品となるようになればと考えております」と言上したのが、豪農園田庄十左衛門である。

この計画言上の内容を目的、現状、問題点、その対策の4つに分けて要約したのが、表1である。藩権力を利用して、黒大豆の集荷と販売を園田家が間接に独占しようとする計画である。特徴として、①黒大豆の市場を中央市場の大坂でなく江戸に求めていること、②「笹山黒」というブランド名を付けて江戸での販売を優位に進めようとしていること、③黒大豆を長崎での貿易に用いようとしていることがあげられる。

国産化計画は、藩が聞き入れず実現しなかったが、もしも計画が現実化していたら、黒大豆の自由取引が禁止されて、農民の副収入も収奪され、農民を窮地に追い込んでいただろう。場合によっては黒大豆の生産そのものが停滞したであろう。

表1 黒大豆国産化計画

目的	現状	問題点【課題】	対策
黒大豆を江戸表に移出し、藩の国産品とする（もって藩経済の自立化に資する）	御領内の黒大豆の生産高はおおよそ1組平均15石と見込まれるとして、全体で生産高300石ほどある	徐々に売り先が広がっているが、今のところ、300石でも不足しないと思う。将来的には不足する懸念【増産】	(不足するようになると、)白大豆の生産から黒大豆へと切り替えるように農民へ藩の指示。黒大豆で上納すると、白大豆で納める量の、例えば二割引として、黒大豆への替作をさせるように誘導
	300石ほどのうち、集めることができる量は150石程度	必要な数量を買い集めることは簡単ではない【必要量の集荷】	必要な数量に達するまでは黒大豆の流通を止める(領外に出すことを禁じる)ことは出来ないか、お伺い
	江戸表で売る場合、上等の黒大豆の相場はおおよそ90匁、賃金25匁、諸経費10匁、合計125匁ほど掛かる	相応の利益を出すには、江戸表において145匁で販売する必要がある【販売促進】	藩御用達商人の世話の依頼。藩御用達の5~7軒の商店に黒大豆を送り、配下の30~40軒の商店で「笹山黒」と書いた看板の設置し、注文に応じ、少しずつでも出荷。江戸表に「チラシ」を配り、箱入にして諸贈答用ともなるようにしたい。大名旗本への献上品に黒豆を用いてほしい。幕府へも献上してほしい。将来的には長崎へ出荷し唐物との貿易をしたい。幕府から黒豆を宣伝してほしい。江戸表で145匁で販売できれば相応の利益が出る、利益に応じ冥加として上納金を差し上げたい
	売り払いに当たって、江戸表では商売上の縁故がない	同左【江戸での販売網をつくる】	
	黒大豆には大小粒がある	商品となる大粒の黒大豆がとれる量は少ない。栽培し続けると年々小粒になる【大粒の安定生産】	「大上黒」か、または「川北黒」か、大粒なものを選別し、利子を付けて年々春まき用の種に貸し付け、大粒の黒大豆が出来るようにしたい

注)【課題】は筆者が追記。

文書を読み解く

文書「乍恐奉内願口上覚」を読み解いて、領内の黒大豆の実態に迫ってみよう。

「御領内の黒大豆の生産高はおおよそ1組平均15石と見込まれるとして、全体で生産高300石ほどある」からは、領内で43町歩ほど（多紀郡の大豆の明治17～19年平均反収0.7石で試算）栽培されていたこと、また幕末の篠山藩の拝領高6万石、そのうち多紀郡は4万4,000石であり、黒大豆の生産高300石は郡の石高の0.7%に過ぎず、黒大豆は稲作に付随する副作物に留まり自給的色彩の強い作物であったこと、さらに多紀郡は22組（組は藩の行政区画で、地域ごとにいくつかの村をまとめて組織された）に区分されていたので、ほぼ郡内全域で黒大豆が作られていたことが分かる。

「黒大豆には粒の大小があって、小粒のものは、とても江戸では商売になりませんし、また商品となる大粒の黒大豆がとれる量は少なく、例え300石の生産があったとしても、今年集まるのは150石程度と考えられます。右のように、必要な数量を買い集めることは簡単ではないと思いますので、必要な数量に達するまでは黒大豆の荷物の流通を止める（領外に出すことを禁じる）ことは出来ないでしょうか、お伺い申し上げます」からは、農民は黒大豆を在外商人に売却してことが分かる。

「去年（文化14年）の上等な黒大豆の相場がおおよそ90匁ほど」からは、黒大豆が高級食材であったことが分かる。当年の岡大豆（豊後国の岡藩領に産する白大豆の

岡大豆は大坂において銘柄品であった）の1石当たり相場は53.5匁（『江戸物価事典』）、肥後米（大坂堂島米市場の基準米）の相場は67.7匁（石原保秀 編『米価変動史』）であり、黒大豆は岡大豆の1.7倍、肥後米の1.3倍の値段であった。

「売り払いに当たって、江戸表では商売上の縁故がない」からは、これまで江戸の商店に篠山藩領内の黒大豆が出回っておらず、当時、領内の黒大豆は江戸に知られていなかったこと、「将来的には黒大豆で上納すると、白大豆で納める量の、例えば二割引として、黒大豆への替作をさせるように」からは、年貢として納める大豆は、白黒どちらでもよく、白黒の大豆は同等の評価であったことが分かる。

「商品となる大粒の黒大豆がとれる量は少なく」からは、領内で作られていた黒大豆は、収穫物に対して大粒の黒大豆の占める率が低く、歩留りが低かったこと、「大上黒」か、または「川北黒」か、大粒なものを選別し、利子をつけて年々春まき用の種に貸し付け、大粒の黒大豆ができるようにしたい」からは、大上黒（多紀郡畑村大上産の黒大豆）と川北黒（多紀郡川北村産の黒大豆）は大粒であったことや、領内には小粒から大粒まで多様な黒大豆があったこと、大粒の種子から大粒の豆がとれるのを農民は認識していたことが分かる。

このように文書「乍恐奉内願口上覚」は、領内における当時の黒大豆の生産や流通の実態を私たちに明らかにしてくれる。

黒大豆の献上

篠山藩の黒大豆の献上については、『多紀郡誌』（1911）によると領内の農産物の中でも黒大豆が特に品質優良であることに藩主青山忠朝が目をとめて、宝暦元年（1751）前後にはじめて幕府に献納したとあるが、残念ながら多紀郡誌には資料の出典がなく、一次資料で確認できない。

藩は、寛延以降（1748～）犠牲田耕作の黒大豆から年貢を取り立てていた。天保2年（1831）に藩主青山忠裕は、日置村の豪農大庄屋波部六兵衛に良種を精選して郷の各所に配布させて、品種の改良を講じた。

この頃、黒大豆は領内全域で作られており、この改良によって質・量とも整ったのか、篠山藩は幕府へ寒中に黒大豆を時献上品として弘化3年（1846）と安政3年（1856）に献上した。このことは図3のとおり大名武鑑によって確認できる。『料理綱目調味抄』に「黒豆 丹州笹山よし」と記されてから110余年、篠山の黒大豆は時献上品となった。時献上の品は他の献上品と異なり、幕府と藩が公認した領国内産物であるから、当時唯一の公式な諸国産物である。この献上によって、幕府公認というお墨付きを得た篠山の黒大豆は、人々が品質の優れたものとして信頼感をいなく産物になったのである。献上行為は献上先の権威を分有することになるからである。

藩主青山家四代の青山忠裕は享和4年（1804）から30余年、五代青山忠良は弘化元年（1844）から5年、老中を務めた。この間、参勤交代はなく、藩主の生活拠点は

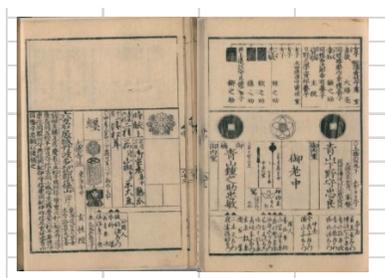


図3 『弘化武鑑』篠山藩青山家の時献上の部分（時献上 正月/三日・御盃臺・暑中・熟瓜、在着/御礼・二種一荷、八月・山椒、寒中・黒大豆、十二月・塩松茸）
（国立国会図書館ウェブサイトより）

完全に江戸にあった。幕府の要職の仕事が主をなし、藩政に携わる場面は減少したが、藩主は国元の産物を宣伝する役割を担った。

江戸も時代を経るにつれて「晷一枚でも前に」という見えを張り合う社会になり、各藩は競って自藩の優れた特産物を将軍や大奥へ献上し、また幕府要職者への進物や大名間で贈答を重ね、家の格を一つでも上げようとした。これらは藩財政にとって大きな負担となったが、国元の産物を宣伝する場でもあった。篠山の黒大豆についても、献上や贈答の積み重ねにより、江戸の大名社会で藩の代表的な産物と認識されるまでに至って、献上品となったのであろう。

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、献上松茸の資料（『近世農民一揆の展開』）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、将軍への「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、足軽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、献上松茸は良質な松茸が生える野々垣村など9か村の御林に合計700本を割付け、落札者に供出させた。不足すれば現銀を藩に納めなければならなかった。

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に、農民に漬松茸を命じ、これを買上げる方式にした。そうして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じ、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した。

このように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。

黒大豆の献上についても、献上松茸と同様に、良質な黒大豆の供出と選別の強制、御用不足とならぬように他国へ出すことの禁止など、農民の黒大豆の自由な商品化を制限したものと思われる。

（②へ続く）