

兵庫県丹波篠山市の黒大豆発展史②

島原 作夫

優良品種「波部黒」の誕生

長かった江戸幕府は倒れ、明治政府になった。明治4年（1871）7月に篠山藩領は明治政府のもと篠山縣になり、豊岡縣を経て、明治9年（1876）8月に兵庫縣に編入される。

江戸時代には、藩の特産奨励もあって黒大豆の生産が発展したが、明治維新以降こうした保護奨励施策が取り払われ、また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った。

そんな中、「先祖の遺志を継ぎ、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」と現れたのが波部六兵衛の曾孫の波部本次郎である。

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」と名付けて明治4年（1871）より郡内の農家に配布した。「波部黒」は、その粒の大きさと多収性から、広く農家に受け入れられていった。

「波部黒」の誕生は偶然でなく、多くの先人の努力によるものである。篠山の黒大豆は、江戸後期、時献上品として幕府へ献上されたことからわかるように、大粒の良質な黒大豆を生産する農民が存在していたことが、それを可能にした。

この品種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。

波部本次郎は、明治23年（1890）7月に「第三回内国勸業博覧会」が東京上野公園で開催されると、「大豆黒」として出品し、「三等有功賞」を受け、また明治28年（1895）に京都市岡崎公園で開催された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、宮内省のお買上げになった。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）の兵庫縣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縣農事試験場や農學校、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とれるが、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」は明治前期から昭和中期にかけて、日置村を中心に栽培された。

波部本次郎の活躍は、農業分野だけでなかった。

どんな人物か、朝日新聞社の「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。

篠山城跡三の丸に波部本次郎翁頌徳碑が建っている。この碑は、大正9年7月に郡民有志によって工費約2,700圓をかけて建てられたものである。

明治中期から大正期の郡内の黒大豆

明治中期から大正期、多紀郡の農業は米作が主で、その作付面積は明治21年(1888)の4,592町歩から、明治33年(1900)には

4,850町歩へ、明治44年(1911)には4,945町歩へ増加し、大正10年(1921)には5,074町歩まで増えた。一方、大豆の作付面積は明治21年に430町歩であったが、明治33年には254町歩へ、明治44年には150町歩へ、さらに大正10年には125町歩まで減った。

この間、黒大豆の作付面積も減少したのであろうか。それが分かる統計資料は残念ながら残っていないが、次の三つ文献から当時の黒大豆の生産動向を知ることができ

一つは、明治24年(1891)刊の『兵庫縣著名農産物栽培録』である。これによると、多紀郡内全域で大豆は作られているが著名なるものは南河内村の川北村及び城南村の谷山村で、平年の栽培面積は430町歩内外であった。郡内の水田では区域を分けて4年もしくは5年目に稲作を止めて大豆作を行う慣行があるので面積に大きな変動がなかった。明治21年(1888)の大豆の産額は2,790石で、主な種類は夏豆(白色)、間大豆(早種、白黒の二種)、赤莢(中種)、白莢(晩種)、黒大豆(晩種、大なるものを佳良とする)であった。黒豆の用途は主に煮豆、白豆は豆腐・味噌・醤油の原料に使われ、販路は京都へ5割、摂津・播磨方面へ3割、残りは郡内であった。

「稲作を止めて大豆作を行う慣行があるので面積に大きな変動がなかった」と書かれていることは、江戸中期の18世紀初頭には行われていた「堀作」が、明治中期においても土地利用慣行として存続し、大豆は大部分が水田で田畑輪換によって栽培さ

れていたことがうかがえる。なお、「著名なるものは南河内村の川北村」は川北黒大豆である。

もう一つは、明治44年（1911）に刊行された『多紀郡誌』の中の「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。但郡内ノ耕作區域狭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」である。

生産した黒大豆は重要なタンパク源として自家で利用し、残りを東京や大阪、京都へ売却していた。大豆のなかでも黒大豆の生産量は少なく、その極わずかの余剰分を京阪地方の商人が農家まで出向いて買い集めていた。しかし、集められる量は余剰分だけであり、非常に商品量が乏しかった。

あと一つは、明治期新聞小説の第一人者村井弦斎の『食道楽 縮刷』（大正9年）である。この本は東京で出版され、その中に丹波の黒豆を次のように記している。

「私の宅では日本一の黒豆といふものを煮て、知人朋友に頒ちます。是は黒豆の原料と煮方が一種特別なので、日本一の黒豆とは昔から徳川将軍家へ献上の品であった丹波古市在の黒豆です。黒豆としては今でも全国第一等で、其産額は極く僅少ですけれども、味の佳いことは殆ど無類です」

江戸期、丹波国と摂津・播磨国の境目に位置する丹波の古市は、宿駅がおかれ、宿場町として、また藩内外の物資の集散地として栄えた。明治に入っても、宿駅制度は廃止されたが、古市の諸商人による物資の

流通活動は絶えず行われ、街には米屋や雑穀屋、物流問屋、旅籠屋などの商家が軒を連ね、明治32年に阪鶴鉄道（現在の福知山線）の延伸により古市駅が開設され、古市は郡内の物資を摂津・播磨方面に運ぶ物流の拠点として繁栄した。

「丹波古市在の黒豆」は古市に集められた郡内の黒豆であって、「日本一の黒豆」と書かれていることは、当時、丹波の多紀郡産の黒豆は、かなり名が通っていたことがうかがえる。明治期のベストセラー作家に「日本一の黒豆」「黒豆としては今でも全国第一等」と書かれたことにより、丹波の黒豆の名はそれまで以上に全国的に知られたものと思われる。しかし、その生産量は、ほんのわずかであった。

その稀少性と品質から、多紀郡の黒大豆は京都・大阪などで高級品として評価された。大都市での販売は、主として高級な正月用煮豆としての需要、あるいは上流階層のぜいたく品としての需要によって成り立っていた。

川北村の黒大豆

丹波篠山市街地より西へ車で約10分のところに位置する川北村（現丹波篠山市川北）こそが、今、私たちが正月に食する丹波黒大豆のふるさと、黒大豆の発祥の地だといわれている。

川北村には、こんな伝承が残る。

「昔旅僧が病気で苦しんでいるのを庄屋が助け、家で養生させていた。ところがその年は大干魃で、村の人は他所の僧を村に

入れたためだといって追い出し策を考え、白大豆を炒って黒くし、これを植えて芽が出たら村に置くと難題をもちかけた。僧は七日の猶予をたのみ、一粒一粒とまいていった。それが不思議に八日目に芽を出し、秋には黒大豆が実った。それが川北大豆であるという(『兵庫のふるさと散歩丹波編』1978)。

黒大豆の由来が不明なことを、僧の作業として説明したものであるが、伝承が残っているということは、川北村の人々が、水不足の地に黒大豆が実る、この自然の恵みへの感謝とともに苦難の歴史を忘れていないことを推察させる。

川北村の黒大豆の歩みを記録からみていこう。

江戸時代の記録として、文政元年(1818)の黒大豆国産化計画の中の「大上黒」か、または「川北黒」か、大粒なものを選別し」と、『多紀郡明細記』(嘉永5年、1852)の中の「黒豆 川北ノ産ヲ善ク煮テ皮切レズ」がある。

明治の時代になると、豊岡縣の『博覧会物品概説』(明治5年、1872)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□其他品ニ輪
(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」

川北村で良品の黒大豆がとれる理由は、土質と3年毎に栽培地を換えることである、と。また、『兵庫縣著名農産物栽培録』

(1891)の中に「大豆産地著名なるものは南河内村の川北村及び城南村の谷山村とす」と記されている。

昭和の時代に入っても、「兵庫統計」(1939年2月号)に「南河内村でも特に優品を産するのは大字川北であって、之を川北大豆と称している。(中略)現在は、水稻の代作として栽培せられ生産数量は約20石に過ぎず、反当収量は1石2斗でこの内良品は約8斗程度である」とあり、また永田忠男は、「丹波黒大豆の栽培の関する2.3の考察」(1953)という論文の中で、「現在郡内においては、南河内村川北及び日置村曾地付近に良品を産する」と述べている。

もっと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川北村に根付いた黒大豆は、郡内で最も高い評価を得ていた。

川北村の黒大豆の特徴は、大粒と皮切れしないことである。こうした黒大豆をつくりあげてきたのは、気象条件・土壌条件に加えて、水不足に端を発したといえ、田畑輪作の堀作や、大麦跡の高畦に播種し、株間に藁を敷き、夏季に灌水を行う干田畦立栽培、自給的生産に比べ商品生産の高い経営意欲である。

郡内の黒大豆は自給的生産が主であったが、川北村では、水稻の代わりに黒大豆を植え、それを販売して、収入を得る、商品生産をしなければならなかった。しかし、その生産量は、明治5年(1872)のおおよそ7石、昭和14年(1939)の約20石うち良品は約13石と少なく、商人の介在を廃し

直接消費者と取引し、あくまで極稀少品であった。

名称の統一

多紀郡における黒大豆の作付面積は、江戸後期の文政元年（1818）は43町歩ほどであったが、明治から大正時代は資料がなく、昭和初期は20町歩であった。

郡内の黒大豆は商品量が少なく、多くの需要に応えることができなかった。しかも郡内には「波部黒」と「川北大豆」の二つの銘柄があった。そこで考えられたのが名称の統一であった。『篠山町百年史』（1983）によると、名声が高まるとともに、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9年（1934）に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」と統一した。

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になったと考えられる。

だが、「丹波黒大豆」の名は丹波産の黒大豆の総称になってしまった。明治・大正時代のころから「栗の形、至って大なるを丹波ぐりといふ」（『本草綱目啓蒙』）の「丹波栗」が丹波産のクリの総称となり、「仏掌芋」または「きり芋」が昭和5年（1930）から「丹波山の芋」と称しているのも同様である。

日常の献立と晴れ食・行事食

世代で数えれば私たちの2～3代前の時

代、多紀郡は全戸数の9割超が農家であった。その頃の自作農の食生活をみてみよう。

多紀郡畑村奥畑（現丹波篠山市奥畑）における大正時代の終わりから昭和時代の初めころの日常の献立と晴れ食・行事食を紹介した『聞き書 兵庫の食事』から抜き書きする。

自作農の奥山家は8反の水田を耕作し、うるち米45俵、もち米1.5俵を生産する。裸麦8畝、小麦2畝を栽培。田の畦を利用して栽培し、白大豆1斗3升、黒大豆1升を収穫。白大豆は味噌、醤油の原料にするほかに、炒り豆、きな粉、煮ものなどに使う。黒大豆は正月の煮豆として食べるのが主。小豆も田のあぜで栽培し、7～8升収穫する。ぼたもちやおはぎのあんにすることが多い。野菜は「堀田」といって、家のまわりの水田を毎年かわるがわる掘り上げて畑にした土地に植える。根もの野菜、青菜、果菜類、じゃがいも、里芋など。山や竹やぶで山野草、きのこ、栗。家のまわりに柿の木、梅の木。家畜は鶏5羽と和牛1頭を飼育。鶏の卵は主に販売用、ときどき弁当のおかずに用いる。年に3、4回、鶏をつぶしてかしわを食べる。和牛は1年間肥育して売る。

表1の日常の献立から伝わってくるのは慎ましい食事の風景である。主食は麦ごはん、副食は野菜を主な食材とする汁・漬物・煮物、そして多少の肉と魚。

昭和40年代以降、松茸はその生産量が急減し、高級品となってしまっていて、普段の食卓に出てくることはないが、昭和初期、松

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、たけのこことこんぶの煮もの、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、なすととうがらしの油炒め、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3 が日の食べ物の中心
	正月の祝い膳	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 祭りのごっつお	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』

茸産地の多紀郡では秋になればたくさんの松茸が採れたので、「まつたけごはん」をつくって食べ、また「なすとまつたけのからし漬け」をつくって、貯えておき、それを正月すぎから食べはじめた。

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、こま切れ肉であった。

表2の晴れ食・行事食から伝わってくるのは多彩な食事の風景である。年中行事にあわせて、巻きずしやさばの姿すし・棒すし、かまぼこ、大豆・小豆ごはん、かしわもち、ぼたもちなど、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。

黒豆の煮豆は、日常の献立には出てこないが、晴れ食・行事食には出てくる。正月の祝い善や秋祭りのごっつおに黒豆の煮豆が欠かすことができなかった。

当時の黒豆の煮方は、多紀郡教育委員会編の『実用家事書』（大正13年）に「黒豆の甘煮 水を充分にして黒豆を湯煮し軟らかになった時砂糖を入れて煮込み醤油塩を加えて充分煮つめて鍋をおろす」とあるので、皮にしわがで、歯ごたえのあるかたさを残した方法であったようである。

このように奥山家においては、畦で栽培した白大豆と黒大豆は、生産量からして自家用であり、白大豆は味噌、醤油の原料にするほかに、炒り豆、きな粉、煮ものなどに使い、黒大豆は正月と祭りの料理に供さ

れた。

奨励品種「丹波黒」の育成

明治前期は、波部本次郎の「波部黒」や明治10年（1877）に丸尾重次郎が発見・選出し、優れた水稲品種として明治時代に普及した「神力稲」のように、品種改良の担い手は老農たちであった。明治中期になると、老農の経験中心の技術改善は、次第に影をうすくし、科学的な技術開発や指導が必要となってきた。

全国にさきがけて明治27年（1894）10月13日に兵庫縣農事試験場が明石市王子村に設けられた。農産の増殖改良の試験を行い、その有益な試験研究成績の普及にあたるのが縣農事試験場であった。

多紀郡内においては、南河内村川北と日置村曾地付近に黒大豆の良品を産し、前者を川北大豆と称し、後者は波部黒と称していた。

兵庫縣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。丹波黒の種子を普及するため、兵庫縣は委託採種圃を設置した。昭和16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1石当たり49円である。

「丹波黒」の当時の特性について、『豆類』（1948）には次のように書かれている。

「11月上旬成熟する秋ダイズ型の晩生種

にして、草丈長く、分枝およびサヤ数は中位とし、花は紫色、短毛はカッ色である。子實は、中粒・だ圓形・黒色を呈し、品質上位。煮食用として貴ばれる」

当時の特性に対応して、現在の特性を書くくと、「11月末に成熟する秋ダイズ型の極晩生種にして、草丈長く、分枝多く、さや数は少なく、花は紫色、短毛はカッ色である。子實は、極大粒・球形・黒色を呈し、種皮にろう粉を生じ、品質上位。煮豆として重宝される」となる。

「丹波黒」の特性は、この70余年の間に、11月上旬成熟の晩生種から11月末成熟の極晩生種へ、中粒から極大粒へ変化した。なぜ、そうなったのか、後で詳しく述べる。

多紀郡の黒大豆の生産量は、昭和初期に200石、作付面積で20町歩であったが、昭和28年（1953）には約100石、10町歩程度に減少した。戦前の非常事態に備えての食糧確保、戦中・戦後の食糧難の時代にあつて、黒大豆は不急の作物であった。水田には、干ばつ田を除き、米が作られた。そんな中でも、黒大豆は、南河内や北河内、日置、大芋、大山、岡野、篠山、味間など郡内の多くの村において、水不足の水田や畦畔、畑で栽培されていた。

食糧事情が好転した昭和35年(1960)の黒大豆の作付面積は、川北が2～3ha、城東（旧日置村等）が5～6haで、その販売先は、消費者へ直売や農協、郡内外の雑穀商であった。昭和46年(1971)には、地元の業者の販路開拓によって、その生産は約30t、作付面積約30haに回復した。

いずれにしる、大粒で良質な黒大豆を産する川北村や日置村以外では栽培はあまり振るわなかったようである。その原因は米と黒大豆の単収の開きが大きくなったことである。米の単収は飛躍的に向上したが、黒大豆は単収が停滞し、米の方が有利であった。

昭和16年（1941）に奨励品種に指定された「丹波黒」は、昭和43年度（1968）をもって奨励品種より廃止された。その理由は「良質なものは丹波地方の一部に栽培されたものだけであり、栽培面積も昭和41年現在では22haにすぎないため」である。

米の減反政策の影響

多紀郡の黒大豆は、江戸後期から昭和中期の間、面積で10～43ha、量で15～45t（100～300石）ほどであった。その生産形態は自給的生産が主流をなし、大衆的需要が形成されるものでなかった。

しかし、多紀郡の丹波黒大豆の作付面積は、昭和35年（1960）の10町歩、昭和46年（1971）の約30haから、昭和56年（1981）には249ha、平成9年(1997)には432haと急増した。それでは、この作付面積の急増は何を物語るのか。ほかでもない、米の減反政策の影響によるものである。

「米以外の作物を作りなさい」と、米の減反政策が昭和46年（1971）から本格実施された。市町ごとに転作目標面積が設定され、目標達成に向けて行政当局などによる推進活動が展開された。

兵庫県の転作目標面積は、昭和54年度(1979)の11,570haから平成9年度(1997)には23,800haに増加し、その間、同県の丹波黒大豆の作付面積は205haから1060haへと、多紀郡においては130ha(推定)から432haへと、目標面積の増加につれて拡大していった。丹波黒大豆は、まさしく転作対応作物である。

農協の取組み

米の減反政策に農協はどう取り組んだのか。篠山町農協管内の転作目標面積は、昭和53年度(1978)に前年の2倍以上の279.6haとなった。転作率(水田面積に対する転作目標面積の割合)は10%を超える水準となった。転作にどう対応するのか、農家にどのように説明するのか、篠山町と篠山町農協は迫られた。これを契機に、篠山町は昭和50年(1975)5月に結成の町・農協・農業改良普及所等の実務者をメンバーとする「篠山町農林振興協議会」の活動を本格化させた。

この中で、農協がまず取り組んだのが、「地域営農振興計画づくり」である。議論が集中したのは、第一にどういう作物を転作の重点推進作物にするか、第二に少数精鋭農家のみを育成するのか、それとも、兼業農家を含めた多数の農家が農業で生活できるようにするか、であった。

第一の点については、「篠山だけにしか作れない商品性のある特産物」を重視し、篠山の気候・風土になじんだ伝統的な特産物の黒大豆と山の芋を、転作の重点推進作

物とした。第二の点については、兼業農家を含めた担い手を分厚くつくりだすことによって、地域農業の再建をしようとしたことであった。こうして計画は昭和56年(1981)6月につくりあげられた。

黒大豆を転作の重点推進作物とした最大の理由は、栽培に黒大豆は手間隙かかるが、山の芋ほどでなかったこと、他作物に比べて収益性が高いことであった。篠山町農協の『ささやま・活力ある篠山町農業をめざして』(1987)によると、山の芋の10a当たり所得は20万円、黒大豆は17万円、大納言小豆は9万円で、転作奨励金を差引いたとしても黒大豆は水稻の7.7万円より所得が高かった。ここに黒大豆の生産拡大の可能性があると考えられた。

黒大豆の生産の推進は、次のような方法で実践された。

一つはブロックローテーション方式による集団転作の推進である。いわば「堀作は一区域に集団化し、年々場所を移動させる」の復活である。集団転作には、団地加算金や栽培の高位平準化、機械化・防除・水管理の合理化、連作障害の解消などのメリットがあった。二つはそれと同時に、集団的土地利用の組織化等の推進主体になる生産組合の育成である。三つは農産物の価格補償制度と有利販売に向けた農協の集荷・共販機能の充実である。四つは小学校の児童全員に対する黒大豆の特産絵本の無償配布である。

そのほかに農業改良普及所や農試、農協による黒大豆栽培暦の策定も忘れてならな

い。播種適期や育苗法、栽植密度、中耕培土、高畝肥培管理法、病害虫防除法、刈取り適期、乾燥方法、優良系統の選抜など水田での良品安定技術を実証しながら、栽培暦をつくっていった。栽培暦にしたがって管理を行えば、一定量の収量を確保できるので、栽培歴の浅い農家によく利用された。

篠山町農協管内の黒大豆の作付面積は、昭和50年(1975)の9haから昭和56年(1981)には136haと大幅に増加した。

しかし、生産に見合うだけの販路がなく、昭和56年産は価格が著しく下落した。そこで、昭和57年から黒大豆の販路開拓に取り組んだ。

農協は、転作黒大豆に対する技術指導を契機として昭和47年頃から黒大豆の集荷をはじめた。しかし、黒大豆の流通ルートは既存の業者の支配するところであり、農協は集荷しても販売を業者に依存せざるを得なかった。昭和56年(1981)まで、生産者→篠山町農協→小田垣商店と、農家から農協に出荷された黒大豆はもっぱら地元の豆問屋である小田垣商店に持ち込まれた。

昭和55年産の黒大豆は冷夏による不作で値が高騰した。これが農家の生産意欲を刺激したのか、56年産は作付面積が急増し、しかも大豊作によって供給過剰となり、売れ残った黒大豆が農協の倉庫一杯に積まれるという深刻な事態に陥った。ちなみに篠山町農協の56年産黒大豆の集荷量は前年の3.2倍の162tであった。

この大幅な増加に対して、農協や地元の雑穀商は十分な販路を開拓できず、1kg当

たり1,000円以上を保っていた価格は700円を下回る水準に下落した。転作として黒大豆を作れ、作れと農家に推進してきた農協は、立つ瀬がなかった。

これを契機に、農協は黒大豆の新たな市場開拓に本格的に取り組むため特産販売係を昭和57年に設置した。農協は自ら価格を決めたいとの意向から市場出荷でなく、小売店への直接販売を目指した。農協の職員が生産者や町職員、農業改良普及員らと一緒に全国へ販売に出向いた。農協のこの活動によって、昭和57年には独自のルートが主体をなすようになった。昭和57年産の集荷量92tのうち70tを自力で販売し、残り22tは小田垣商店へ売り渡した。農協の販売先は、京都市、神戸市、西宮市、東京都、神奈川県の雑穀問屋・小売店が主体をなし、大阪・東京のデパートへも販売した。

このように農協は営農指導と販路開拓を一体的に取り組み、黒大豆の特産化を推し進めた。

小田垣商店の存在

小田垣商店は丹波黒大豆や丹波大納言小豆など、高級な豆を専門に取り扱う老舗である。篠山城下に店舗を構え、産地問屋として丹波黒大豆に深く関わってきた。そのことを商店の歴史からみていこう。

小田垣家は鋳物師を家業としていた。明治元年(1868)に小田垣はとが小田垣種苗店(小田垣商店の前身)をはじめたが、それだけでは商売にならず、金物店との兼業が続いた。明治のはじめには、小田垣種

苗店は黒大豆の種子を販売し、その収穫物を集荷・選別して、販売するようになった。明治の後期になると、農家は自家採種から優良な種子を専門店から購入するようになってきた。三代目の小田垣利三郎は、京都府園部などの信頼できる問屋から多紀郡に合う良質な種子の仕入れ、また懸賞野菜コンクールの実施やダイコン、ヘチマの絵入り種子袋の採用など、当時としては画期的なアイデアで、小田垣種苗店の種子の名を高めた。

昭和の時代に入ると、米屋も営んでいた小田垣種苗店をはじめ、丹波地域の米穀商は、自給的に生産された黒大豆の余剰分を集め、米の販売ルートに乗せながら販路を開拓していった。戦中戦後は、食糧難の時代にあって黒大豆の生産は減少したが、小田垣商店は種苗業を営みながら、黒大豆を取り扱っていた。昭和29年（1954）には、大粒の丹波黒大豆を表した商標「大玉丹波」を登録した。

昭和30年頃から、四代目の小田垣源一郎は、昔ながらの種屋だけではのれんは守れないと、農業用総合資材店への転換に乗り出した。草刈り機やビニールハウス、園芸用品などの機材が店舗の大部分を占めるようになった。しかし、「多紀郡に合った良い種子を農家に供給する」という店の本務はいささかも変わらなかった。

「北海道、東北のものに比べ格段に品質がいい、多紀郡の黒大豆はまだまだ販路がある」と考えた小田垣源一郎は、昭和35年頃、黒大豆部門に専従職員を配置し、生

産拡大と販路開拓に一段と力を注ぐようになった。昭和40年代に入ると、二戸の農家と契約し種子用の黒大豆の確保に乗り出した。農家に黒大豆の種子を配布し、生産物は全量買受けるという契約栽培（口頭契約）を行い、取扱量を大幅に伸ばしていった。昭和45年には、師走になると北海道や東京など各地から「大玉丹波」を送ってほしいと注文が殺到し、連日その出荷に追われた。1.3kg入りと2.6kg入りの吉兆俵はたいへんな人気で、東京方面への歳暮用に買い求める人が多く、店員は朝から晩まで豆の選別と俵詰めに追われ、店内は豆俵でいっぱいであった。

米の減反政策が昭和46年から本格的に実施されると、多紀郡の丹波黒大豆の作付面積は町や農協の指導により急速に拡大し、昭和35年（1960）の10町歩から昭和54年（1979）には130ha(推定)、昭和56年（1981）には249haとなった。

その生産物の販売を担ったのが、明治のはじめから黒大豆の商いをしてきた小田垣商店である。篠山町農協は独自の販売ルートを開拓しなかったわけでない。農協は昭和50年頃から、徐々に自力販売の量をふやしていったが、昭和55年頃まではもっぱら小田垣商店の販売ルートに依存していた。農協の集荷量は、昭和52年産が14t、53年産が40t、54年産が30t、55年産が51tであり、このほとんどを小田垣商店に売り渡された。昭和56年産では農協集荷量162t中の50%が農協から業者やデパートに直接販売され、残りは小田垣商店に売り渡さ

れた。

また小田垣商店は煮豆業者への販路を開拓した。昭和51年（1976）から煮豆業者のフジッコ（神戸市）は「おまめさん」シリーズを展開していた。小田垣商店の小田垣博三氏は、この中に丹波黒大豆を加えることを提案した。これを受け、フジッコは丹波黒大豆の煮豆を昭和55年に発売した。当初、お節用として考えていたが、粒の大きさとツヤ、食感が人気を呼び、なんと年が明けてもよく売れた。

「正月以外も丹波黒大豆の加工煮豆に高い需要がある」とみた小田垣商店は、昭和56年産の黒大豆を初めて関東の煮豆業者へ送った。

小田垣商店は正月用の販路の開拓だけでなく、加工煮豆の分野を切り開き、丹波黒大豆の周年消費への道を開いた。

さらに、丹波黒大豆の枝豆を最初に商品化した。小田垣商店が昭和59年（1984）に「黒さや」という名称で売り出したのが丹波黒枝豆の商品化のはじまりである。昭和62年（1987）4月に「丹波の黒さや」を商標登録した。昭和62年に人気漫画「美味しんぼ」（作・雁屋哲、画・花咲アキラ）の「ビールと枝豆」で、丹波の黒大豆の枝豆が「最高の枝豆」として画かれて人気に火がつき、そのおいしさがよく知られるようになった。篠山市の枝豆の作付面積は、昭和63年（1988）の4haから、平成12年（2000）の76ha、平成18年（2006）の113ha、平成27年（2015）の160haと急激に増加した。

このように篠山市の丹波黒大豆の産地形成に小田垣商店は生産拡大と販路開拓の両面において重要な役割を果たしてきた。

（③へ続く）