

兵庫県丹波篠山市の黒大豆発展史③

島原 作夫

新興産地の台頭

昭和50年代後半になると、黒大豆の小規模栽培が、郡内の兼業農家に広まっていった。もちろん農協の推進活動もあろうが、転作目標面積が農家の水田面積に応じて配分されたこと、生産が小規模であっても米以上の収益が得られること、11月中旬から12月中旬に黒大豆作の作業が集中し家族経営で栽培できる面積は制約されることなどを反映して、そうなったのである。

この黒大豆作を定着させるためには、米と黒大豆の収益を転作奨励金抜きで比べて、後者が多くなければならない。両者の所得を比較した表1をみると、黒大豆の単価によっては米の方が有利であった年もあるが、10か年平均では黒大豆の方がわずかに有利であった。そうあり続けるには、少なくとも10か年平均単価1,158円/kgの維持が絶対必要な条件であった。

ところが、昭和末期から平成にかけて、岡山県や兵庫県宍粟市、同朝来市など丹波黒大豆の新興産地が県内外に台頭し、その全国の作付面積は昭和50年の153haから平

成2年には1,789ha（うち岡山県770ha）と拡大した。また丹波黒大豆の加工煮豆の周年販売が定着し、丹波黒大豆そのものが稀少品から日常的商品になってしまった。

全国ブランドへ

伝統産地の丹波篠山の黒大豆は、ブランドの確立が迫られた。農家は大粒の豆づくりに励んだ。

大粒の黒大豆が高値で売れるので、農家や営農集団、農協はこぞって大粒系統を選抜して、他産地より大きな豆を開発した。平成元年には大粒の優良系統「兵系黒3号」が兵庫県で育成された。平成4年に多紀郡丹波黒大豆優良種子生産協議会が組織され、優良種子の生産をはじめた。それらの種子を用いて、農家は2Lサイズ（粒径10mm以上）の豆づくりにしのごを削った。この粒径の大きさが差別化の武器となった。

篠山町農協や小田垣商店は正月向けに選りすぐった豆と加工食品を全国へ販売していった。

正月の黒豆喫食率は、近年低下傾向にあるが、60～70%あり、何といたっても丹波黒大豆の需要期は正月である。お正月だから

表1黒大豆と米の所得の比較

年産		黒大豆			米	倍率
		単価(円/kg)	単収(kg/10a)	所得(円/10a)①	所得(円/10a)②	③=①/②
1980	昭和55	1,449	89	58,000	55,000	1.05
81	56	860	147	57,000	64,000	0.89
82	57	1,173	101	53,000	61,000	0.87
83	58	1,287	123	71,000	65,000	1.09
84	59	1,242	144	80,000	74,000	1.08
85	60	1,228	141	78,000	71,000	1.10
86	61	1,241	143	80,000	72,000	1.11
87	62	806	144	52,000	65,000	0.80
88	63	992	145	65,000	65,000	1.00
89	平成元	1,303	116	68,000	62,000	1.10
10か年平均		1,158	129	66,200	65,400	1.01

注) 1.黒大豆の単価と単収は、佐藤喬「中山間地域における水田輪作の課題と経営の再編」(日作紀,60(2),1991)。所得は所得率45%で計算.なお、単価と単収は兵庫県産である。当時、黒大豆は多紀郡で県全体の大半が栽培されていた。

2.米は生産者米価と兵庫県の単収を用いて所得率50%で計算。

と、奮発して高いものを買う人も多いため、売れる。

農協は、篠山産の選りすぐった2Lサイズの黒大豆を小袋詰めにして、大手スーパーやデパート等へ売り込んでいった。農協自ら価格を決め、安定した価格で取引するため、これまでの問屋向けの30kg入り袋から小売店向けの300g入り袋に変え、すべて小売店への直接販売とした。このことによって、販路が増え、農協が集めた黒大豆は自力販売できるようになった。

小田垣商店は、「手より選別」によって「味も形も日本一」といわれる「大玉丹波黒大豆」を正月向けに大手スーパーや全国の小売店へ販売していった。

きれいな豆を選りすぐる「選別作業」は、付加価値の高い商品づくりに欠かせない作業である。それらの商品は高級品として評価され、今や全国の高級黒大豆の正月用需

要は丹波篠山産によって占められている。

また、農協は、丹波黒大豆の瓶詰め煮豆や調味料、菓子、飲料の加工食品を販売した。小田垣商店は、丹波篠山産の丹波黒100%使用した黒豆うま煮やしぼり豆をはじめ、蒸し豆ドライパックや黒豆ティーパックを開発し、販売した。加工食品の販売は、小売店との年間取引と黒大豆の周年消費を可能とした。

さらに、農協や町は特産物の販売と料理を提供する拠点施設の整備をしていった。

丹波篠山は、黒大豆だけでなく、栗や大納言小豆、松茸、山の芋、天然猪肉の名産地である。篠山町農協は昭和61年、これら特産物・加工品の販売と、特産物を用いた料理を提供する「特産館さきやま」を篠山城址の近くに開いた。入館者数は年間15万人を超える。西紀町（平成11年に篠山市となった）は平成10年、黒豆料理の

レストランと、黒豆など特産物・加工品を販売するショップを備えた「黒豆の館」を現在の丹波篠山市の西紀地区に開設した。

加えて、市が中心となって丹波篠山のブランドイメージをアピールしていった。

丹波篠山は、特産物のほか、篠山城址や城下町の古い街並み、丹波の森といわれる豊かな自然、篠山盆地に広がるふるさとの原風景といえる田園風景、特色ある伝統行事が残り、観光資源に恵まれている。

市が中心となって、丹波黒枝豆や丹波栗、山の芋、丹波篠山牛など特産物に恵まれた「農都」丹波篠山の魅力を内外に広くアピールする丹波篠山味まつり（10月）やデカンシュ祭り（8月）、丹波焼陶器まつり（10月）、篠山ABCマラソン大会（3月）など多彩なイベントを展開した。年間190万人の観光入り込み客がある。平成20年には、丹波篠山の文化や食、自然を観光資源として活かそうと「篠山市観光まちづくりビジョン」が策定された。

産地における取組みとは別にメディアが丹波篠山の黒大豆の需要拡大を後押しした。

昭和62年には人気漫画「美味しんぼ」の「ビールと枝豆」で、丹波の黒大豆の枝豆が「最高の枝豆」として画かれた。また、昭和53年と平成21年に、NHKの「きょうの料理」でおなじみの料理研究家・土井勝が15年がかりでたどりついた黒豆の煮方を紹介した記事が朝日新聞（大阪本社版朝刊、昭和53年12月29日、平成21年2月12日）に掲載された。家庭でふっくら、つやつや

した黒豆の煮豆を作る失敗しない方法として話題になった。さらに平成16年にはNHKの番組「生活ホットモーニング」において、黒豆の健康効果が4回シリーズで放映された。雑誌や地方の新聞・テレビにおいても、夏秋季の気温較差が大きく、霧が深いという気象条件や土質が、すぐれた品質の黒大豆を生み出すと、晩秋の霧に覆われた田園風景の写真を添えて丹波篠山の黒大豆がよく紹介された。

メディアの宣伝効果は、その後の丹波篠山の黒大豆枝豆栽培の定着やふっくら黒豆「土井勝流」の普及、平成16年の黒大豆ブーム、平成23年の丹波ささやま農協における地域団体商標「丹波篠山黒豆」の取得（登録要件に商標の周知性がある）からみて、大きかったといわねばならない。

これらの取組みに伴って、平成の前期から中期にかけて丹波篠山市の丹波黒大豆の作付面積は増え続けた。その面積は、平成元年の約380haから、平成10年には509ha、平成20年には602haと拡大した。これは、米の転作目標面積が増加したこともあるが、昭和50年代から兼業農家が黒大豆を商品生産し、販売条件が整えば、農家は生産をいつでも拡大しうる状況にあったからである。ちなみに、平成20年の作付面積602haは全国シェアの2割弱を占め、平年作であると農協や産地問屋に400tほど集まるので、正月向けに全国販売が可能である。

以上のようなブランド化の取組みと生産拡大によって、丹波篠山市の黒大豆は、全国ブランドに成長した。

大粒化と晩生化

丹波黒大豆の最大の特徴は、粒が大きいことである。だが、昭和19～24年、丹波黒大豆の粒の大きさは現在の半分であった。

丹波黒大豆（兵庫県産等）の百粒重と成熟期の変遷を示したのが、表2である。丹波黒大豆の百粒重は昭和19～24年の36～40gから平成18～20年には80gと増加した一方、成熟期は11月上旬から11月末と遅くなった。

それでは、なぜ丹波黒大豆は60年余りの間に大粒化したのか。

その要因は、①丹波黒大豆が在来種で遺伝的に雑ばくな集団であったこと、②農家等によって選抜された大粒系統や県農試育成の優良系統が普及したこと、③丹波黒大豆が転作として水田で田畑輪換栽培され、そのうえに一連の良品安定生産技術が普及したことである。①と②は品種が持つ遺伝的能力である。

丹波黒大豆は在来種で遺伝的な純度が低く、産地には様々な形質を持つ黒大豆が存在していた。たとえば、郡内16地点の黒大豆の百粒重を調査した永田論文（1953）

表2 丹波黒大豆(兵庫県産等)の百粒重と成熟期の変遷

西暦	和暦	生産地	系統名	百粒重(g)	成熟期
1944	昭19	京都市	—	40	
1948	23		丹波黒	中粒	11月上旬
1949	24	船井郡、池田市	丹波黒	36.8、38.4	(収穫11月8日)
1950	25	多紀郡	—	45～66	11月上旬 (収穫は11月中旬)
1950	25	明石市	丹波黒	47.3	
1953	28	和田山	—	41.8	
1960	35	多紀郡	—	60	11月上旬 (収穫は11月中旬)
1967	42		丹波黒		11月10日
1976	51	多紀郡	—	60	
1978	53	多紀郡	—	50～60	
1979	54	多紀郡	—	65.9、63.8	
1985	60	篠山、和田山	—	75.3、74.3	
1987	62	篠山、和田山	—	86.4、74.4	
1988	63	和田山	兵系黒3号	79.3	
1989	平元	和田山	兵系黒3号	72	
1990	2	和田山	兵系黒3号	56	
1991	3	和田山	兵系黒3号	59	
1992	4	和田山	兵系黒3号	81	
1994	6	和田山	兵系黒3号	77.5	
1997	7	和田山	兵系黒3号	77.9	
1998	8	和田山	兵系黒3号	84.9	
2006～2008	18～20	朝来	兵系黒3号	80.6	11月29日

出典) 兵庫県農試の成績書等。

によると、最小が45.0g、最大が65.0gであった。また川上幸次郎（1966）の西紀町川北地区で1956年に収集した丹波黒大豆の特性調査によると、百粒重は45～63g、全重量は94～253g/4株、大中収量は21～74g/4株に亘り、成熟の早い株は11月13日に収穫でき、熟期が異なる系統が栽培されていた。農民は種子を自分自身で採り、自分が求めている形質をもつ系統を選抜してきた。この行為が多様な系統を作り出した。

このように生産現場では丹波黒大豆として統一した系統が存在せず、粒径や熟期、草丈、収量などが異なる雑多な在来種が混在していた。

昭和46年（1971）から米の減反政策が本格的に実施されると、丹波黒大豆の栽培は多紀郡以外の地域へも栽培が広がっていった。それに伴い、栽培技術も一般化し、大粒ほど高値で取引された。特に粒径10mm以上の黒大豆に高値がついた。

伝統産地である多紀郡においては、他産地の黒大豆との差別化を図り有利販売しようと、昭和50年代、農家や営農集団、農協がこぞって大粒系統を選抜し、その種子を用いて栽培した。系統選抜された種子を用いても、環境条件や肥培管理によって粒大は大きく変動するが、系統選抜による形質の安定化は、百粒重のバラツキを小さくした。

また平成元年には多紀郡の在来種から純系分離により大粒の優良系統「兵系黒3号」が兵庫県で育成され、順次普及していった。

さらに平成4年（1992）には多紀郡4町2

農協が丹波黒大豆優良種子生産組合協議会を結成し、原原種圃、原種圃、採種圃の種子生産体制で優良種子を生産し、農家に配付した。

③は栽培改善である。表3に栽培方法の改善をまとめた。米の減反政策の本格実施後、丹波黒大豆の栽培は、水稲との輪換で水稲2年黒大豆1年などの作付け体系がとられている。水田での黒大豆作のメリットは、豆の肥大に大切な水分の供給が可能こと、水稲の生育がよいことである。

実際の丹波黒大豆作に当たっては圃場の選定からはじまるが、理想的な圃場の条件は、1. 排水性がよいこと、2. 用水の便がよいこと、3. 連作圃場でないこと、4. 肥沃であることの4点である。用排水施設の整った水田での丹波黒大豆の田畑輪換栽培は、理想的な圃場であった。篠山町の圃場整備は、昭和50年代中頃には88%の水田の整備が完了していた。

個別の栽培技術も改善された。直播から移植栽培への移行や栽植密度の改善、化学肥料を用いた施肥改善、新農薬による病害虫防除、堆肥施用の土づくり、水管理の改善、整備田の排水改善などの一連の良品安定生産技術が普及した。

このように丹波黒大豆の大粒化は、水田での丹波黒大豆の田畑輪換栽培のうえに大粒系統の選抜や優良系統の普及はもとより、一連の良品安定生産技術の普及が結びついたからである。

では、今後さらに粒が大きくなっていくのか。

表3 丹波黒大豆の栽培方法の改善

		昭和35年頃	昭和50年頃から現在
全体	栽培地	畑、畦畔、水田	水田
	農法	水田では田畑輪換栽培	田畑輪換栽培
個別	播種	直播	移植栽培、現在も移植栽培が主流
	栽植密度	4,500株/10a	2,500株/10a程度、 現在は2,000株/10a程度が中心
	肥料	前作物（オオムギ等）の残効を利用し、 ほとんど肥料を施さない	化学肥料を用いた元肥、追肥の施用
	防除	—	新農薬による病害虫防除
	その他	—	堆肥施用の土づくり 水管理の改善整備田の排水改善

出典) 昭和35年頃は、川上幸治郎「田作りされる丹波黒ダイズの生産改良の要点」(『農業及び園芸』1960,35(10),1594~5)。

粒が大きいという品種特性を維持するため、県や種子生産組合協議会が原種管理をおこなっているのですが、これ以上、粒は大きくも小さくもならない。もし、原種管理されていなければ、品種特性は変わっていくのが常であるが、丹波黒の場合、これ以上の大粒化は難しいようである。「短日植物である丹波黒は、6月上旬に播種し、7月下旬に花芽分化するが、播種時期を早めても、夏至に近い時期の長い日長のため、花芽分化は早くならない。一方、成熟は生理的な成熟期になる前に寒冷で強制的に11月末に終了させられてしまうことが多く、成熟期を現状よりさらに後ろに延ばすことは困難である。このように花芽分化から成熟までの期間を今以上に拡大することができない。ただだて、大粒化は現在の水準が限界である」。そう話すのは、元兵庫県立農林水産技術総合センター研究員の曳野亥三夫氏。実際、丹波黒大豆は成熟期が11月上旬から11月末と約1か月遅くなって、大粒化した。

おわりに

丹波篠山市の黒大豆生産の歴史を、その生産形態によって三つの時期に分けて整理したい。

①年貢と自給の生産期(江戸中期から後期)

この期は生産が300石ほど(文政元年)に過ぎず、黒大豆は年貢と自給のために生産された。稲の植付け不可能な犠牲田に大豆耕作が強制され、黒大豆は田や畑、畦で栽培された。犠牲田の大豆作は堀作といわれた。生産された黒大豆は、年貢として納められ、残りは自家消費し、商品となる余剰分は限られていた。

「黒豆 丹州笹山よし」といわれ、領内の黒大豆は、優れた特性をもち、商品価値の高い特産物であった。藩の奨励や宣伝、豪農の良種の配布もあって、江戸後期に黒大豆が藩の時献上品として献上された。

②自給生産期(明治時代から昭和中期)

この期は廃藩のため大豆耕作の強制や黒大豆の献納もなくなったが、黒大豆は正月のお節料理等に不可欠なものであったの

で、自給的な作物としてその栽培が継承された。明治前期に誕生した大粒の「波部黒」は、博覧会で入賞し、同中期には宮内省お買上げとなり、昭和16年には「波部黒」から「丹波黒」が育成された。

黒大豆は、大方、自給的に畦や畑で栽培され、正月や祭りの行事食と結びついてお節料理等の煮豆として自家消費し、余剰分しか商品として出回らなかった。水不足の川北村等では、黒大豆が水稻の代わりに商品生産されたが、その生産量は少なかった。

その稀少性と他の追従を許さない品質から、京都・大阪などで高級品として評価された。

③商品生産期（昭和後期から平成時代）

この期は、丹波篠山市の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く過程である。昭和46年からの稲作転換対策によって、黒大豆の生産が急増し、自給生産から商品生産へと展開していった。それを可能にしたのは、兼業農家の黒大豆栽培や正月用煮豆としての販路の拡大である。

昭和末期から平成にかけて、県内外の新興産地の台頭により、ブランドの確立が迫られた。

丹波篠山市の黒大豆は、農家の大粒の豆づくりをはじめ農協や小田垣商店による正月向けの選りすぐった豆の全国販売、メディアを通じた話題性の獲得によって、全国ブランドに成長した。

このように生産形態を変えながら維持・発展してきた要因としては、五つが挙げら

れる。

第一に、黒大豆の安定的な正月需要である。正月に祝い肴の黒大豆を食べる習慣が江戸後期から現在まで存続し、安定的な需要があったことである。

第二に、粒の大きさなど他の追従を許さない品質の保持である。江戸中期には座禅豆に適した黒大豆が丹波篠山に存在し、その後、豪農の良種の配布をはじめ大粒の「波部黒」や「丹波黒」の育成、農家の大粒の豆づくりによって大粒化し、他産地と差別化を図ってきたことである。

第三に、藩の黒大豆の献上である。藩は豪農に黒大豆の良種を配布させ、その品質の維持・向上を図り、幕府への時献上品とした。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づく産物になったことである。

第四に、水不足や転作に対応した農家の取組みである。水不足に対応して犠牲田を設け、そこに黒大豆を田畑輪換農法で栽培したことや米の減反政策を契機に多くの兼業農家が転作作物として黒大豆を導入し、それを田畑輪換栽培したことである。これらは、良質な黒大豆の生産量の確保や増大に大いに寄与した。

第五に、正月用煮豆としての販路の拡大である。正月需要という特殊な市場に向けて、農協や地元業者が選りすぐった黒大豆を全国販売し、正月市場を獲得していったことである。

附表 丹波篠山市(旧多紀郡)における黒大豆の作付面積等の推移

西暦	和暦	作付面積等 (ha)				出典	
		丹波篠山市 (旧多紀郡)	多紀郡				
		篠山町	丹南町	西紀町	その他の村・町		
1818	文政元	300石ほど	—	—	—	園田家文書	
72	明治5	—	—	—	川北村、おおよそ7石	博覧会物品概説 豊岡縣 (1872)	
89	22	篠山町発足 1989～	—	—	—		
	昭和初期	20町、200石	—	—	—	永田忠男 兵庫農科大学研究報告 第1巻 第1号9～12.1953	
1939	昭14	—	—	—	南河内村の黒大豆は、水稲の代作として栽培せられ、生産量は約20石に過ぎず、反当たり数量は1石2斗でこの内良品は約8斗程度である	兵庫統計 (1939年2月号)	
53	28	約100石、10町歩程度と推定	—	—	—	永田忠男 兵庫農科大学研究報告 第1巻 第1号9～12.1953	
55	30	改 篠山町 1955～	丹南町1955～	西紀町1955～	—		
60	35	10町歩、 100石内外	—	—	作付は川北が2～3町、城東が5～6町歩とみられる	川上幸次郎 農業及園芸 第5巻第10号 33～38.1960	
62	37	—	—	—	(旧日置地区) 波部黒大豆の現在の状況：城東町における波部黒大豆の栽培面積は約二町、約五十名と推定され	兵庫県総務部地方課「兵庫県市町村合併史」 1962	
71	46	多紀郡城東町日置、西紀町川北を中心に約30ha(農家数200戸)で栽培。収量は10a当たり100kg前後				毎日新聞丹波版「のれん百年」1971.月日不明	
	昭和47頃 ～53年	—	30～40	—	—	御園喜博編「兼業農業の再編」1986	
75	50	改 篠山町 1975～	—	—	—		
		—	9	—	—		
76	51	—	16	—	—	大西康夫 農業経営研究20巻3号.31～40. 1982～83	
77	52	—	29	—	—	〃	
78	53	—	92	—	—	〃	
79	54	130(推定)	68(推定)	—	—	篠山町『篠山町百年史』1983	
		—	71	—	—		
80	55	—	107	—	—	大西康夫 農業経営研究20巻3号.31～40. 1982～83	
81	56	—	136	—	—	黒大豆研究会 報告書 2008	
82	57	249	—	—	—		
83	58	—	138	—	—	御園喜博編「兼業農業の再編」1986	
84	59	—	—	—	—		
85	60	—	139	—	—		
89	平成元	(383)	226	78	79	岸上光克、大西敏夫 農林業問題研究 37 4号.256～259.2001-02	
90	2	(375)	228	76	71	各町調べ	
91	3	(360)	219	80	61		
92	4	(344)	220	70	54		
93	5	(361)	227	83	51		
94	6	(369)	227	90	52		
95	7	(368)	225	90	53		
96	8	(373)	216	98	59		
97	9	432	—	—	—		
98	10	509	—	—	—		
		—	294	—	—		
99	11	1999年4月1日に旧多紀郡篠山町・今田町・丹南町・西紀町の4町が合併し、篠山市が誕生				—	兵庫統計事務所編「兵庫の特産」2003 篠山市 農業振興地域整備計画資料 岸上光克、大西敏夫 農林業問題研究 37 4号.256～259.2001-02
		512	—	—	—	篠山市 農業振興地域整備計画資料	
2000	12	522	—	—	—	〃	
1	13	521	—	—	—	丹波県民局資料 平成19年3月5日	
2	14	488	—	—	—	兵庫統計事務所編「兵庫の特産」2003	
3	15	463	—	—	—	篠山市 農業振興地域整備計画資料	
4	16	466	—	—	—	〃	
5	17	503	—	—	—	〃	
6	18	557	—	—	—	篠山市議会事務局「丹波・丹波篠山ブランドの現状について」2017.3.21	
7	19	588	—	—	—	〃	
8	20	602	—	—	—	〃	
9	21	598	—	—	—	〃	
10	22	644	—	—	—	〃	
11	23	622	—	—	—	〃	
12	24	641	—	—	—	〃	
13	25	654	—	—	—	〃	
14	26	652	—	—	—	〃	
15	27	647	—	—	—	〃	
16	28	615	—	—	—	篠山市調べ	
17	29	648	—	—	—	〃	
18	30	616	—	—	—	〃	
19	31	2019年5月1日、篠山市から丹波篠山市に市名変更				〃	

注) 1989～96年の()内は、多紀郡4町のうち今田町を除く、篠山町、丹南町、西紀町の丹波黒大豆作付面積の計である。
 なお、今田町は、大豆の作付面積が1993～97年、21～35haで推移し、黒大豆の主産町でなかった。