

著者は語る『日本農業遺産になった 丹波篠山の黒大豆』 黒豆の王様の魅力と発展の歴史に迫る

島原作夫



島原作夫著、金木犀舎、2023年12月発売、
四六判187ページ、1,980円（税込）、
アマゾンおよび金木犀舎で発売中



●丹波篠山は日本一の丹波黒大豆の産地

丹波篠山の黒大豆栽培の記録は江戸時代中期まで遡ることができ、また同後期に藩から幕府に献上された記録が残っている。昼夜および夏と冬の気温差が大きく、霧深く、粘土質の土壌の自然条件のもと、長い歴史の中で、品種改良や栽培改善が積み重ねられてきた。

丹波篠山は丹波黒大豆の全国シェア2割を誇る日本最大の産地であり、品質も日本一と評価されている。手間を省くことなく、むしろ手間をかけての良質な黒大豆づくりこそが、大産地へと発展をもたらした大きな要因である。

丹波篠山の名産といえば、何はさておき丹波黒大豆とその枝豆である。最大の特徴は、粒が大きいことである。だが、昭和10～20年代、丹波黒大豆の粒の大きさは現在の半分であった。先人たちの優良系統の選抜や手間をおしまない栽培管理によって大粒化した。地道な努力と情熱なしに大粒の黒大豆はつくれない。

●本書のあらまし

黒豆の王様といえ日本農業遺産になった丹波篠山の黒大豆である。300年の歴史があり、地域の食文化・慣行と深く関わりながら栽培されてきた。粒が大きく、甘味が強いうえに、皮切れせずにやわらかく煮える。しかし、丹波篠山の黒大豆が全国的に知れ渡ったのは昭和50年代以降、ほんの40年余り前のことである。それまでは、地域の特産物に過ぎなかった。丹波篠山の黒大豆は、なぜ昭和後期から飛躍的に発展したのか、なぜ武士の時代から作り続けられているのか、なぜ地域の文化を育んできたのか。いつの時代も高く評価されてきた丹波篠山の黒大豆の魅力を歴史と文化から描く。

●本書のテーマと構成

あらましで述べた「なぜ」を解くのが、本書のテーマである。

本書は5つの章から成る。

はじめに ― 丹波篠山の黒大豆への扉

第一章 日本の大豆と丹波篠山の黒大豆の今

第二章 日本一の黒大豆産地の歩み

〈現場からのレポート〉

第三章 黒大豆の献上の社会的背景

第四章 産地の文化

第五章 歴史はそう教えている

おわりに ― 丹波篠山の黒大豆の明日に向けて

なお、第二章、第三章および第四章は豆類時報に発表した小文が土台となっている。

●執筆のきっかけ

日本農業遺産は、特徴的かつ伝統的な農林水産業を営む地域であり、みんなを守っていく「生きている遺産」である。山形最上川流域の紅花生産や静岡の水わさび栽培、和歌山有田のみかん栽培など全国で24地域（令和5年1月現在）が認定されている。

令和3年（2021）2月に「丹波篠山の黒大豆栽培」が日本農業遺産に認定された。この申請書作成に当たって、私自身、アドバイザーを務めた。そんな

ご縁があって、黒大豆を受け継いでこられた先人たちの労に報いるとともに、これからのためにも彼らが歩んだ足跡を、記録として残しておこうと思った次第である。このことが本書を書く最大のきっかけとなった。

●本書を通して伝えたかったこと

一つ目は、黒大豆栽培で農業遺産になった丹波篠山の「美味しい食べ物や長い歴史と文化、美しい景色、いろんな生きものたち」を、これからもみんなで守っていくことである。これらは、現代だけでなく将来世代にも価値を有し、持続可能な農業・農村の創出に重要な役割を担っている。

二つ目は、過疎化や高齢化などの問題に悩む日本の農業にあって、中山間地域の丹波篠山の黒大豆産地が伝統的な小規模家族農業を維持しながら発展する意義は大きいことである。

丹波黒大豆作は思うように儲からないし、稲作は割に合わなくなってしまった。とはいえ、栽培管理が難しく、また栽培に手間隙がかかる丹波黒大豆ゆへの規模拡大の困難さといった、営農面での大きな制約がある中で、伝統的な小規模家族農業による丹波黒大豆生産は、少数精鋭農家のみを育成するのではなく、兼業農家を含めた多数の農家が継続的に農業を営めるようにする、貴重な生産方式である。

三つ目は、丹波篠山の黒大豆栽培の長い歴史をたどってみると、困難に直面するたびに、技術がこれを切り拓いてきたことである。堀作ほりづくり（夏期の用水不足を水田の集団畑地化によって緩和する土地利用）や優良系統「波部黒」の選抜、水田黒大豆作の栽培暦の作成、黒枝豆（丹波黒大豆の枝豆）の商品化が挙げられる。

四つ目は、特産物・丹波黒大豆は地域を活性化させる力を持っていることである。

10月になると丹波篠山に黒枝豆を求めて、人口4万人の町に73万人もの観光客が訪れる。特産物が地域の交流人口をひきつけ、おしゃれなレストランや土産物店、ホテル・旅館が生まれ、農業だけでなく観光業も盛んになる。

五つ目は、特産物・丹波黒大豆は豊かな文化を育む力を持っていることである。

黒豆は、正月をはじめ秋祭りなど、主に行事の際に食される食物として丹波篠山の食生活に根付いている。日常食にも黒大豆ごはんや黒枝豆ごはん

どが登場する。また黒大豆にまつわる伝承が語り継がれ、日本の原風景といえる文化的景観が形成されている。

六つ目は、丹波篠山における黒大豆の発展の歴史は多くのことを教えていることである。

「農民の利益を誘導し、彼らのやる気を涵養せず、農業は発展しない」、「ブランドは長く生き続ける」など。

● 今後の関心やテーマ

一つ目は、特産物を活かした町づくりである。私が住んでいる兵庫県には「丹波黒大豆」のほかにも、特産物に北播磨の「酒米の山田錦」、丹波の「丹波大納言小豆」や「丹波栗」、但馬の「朝倉山椒」、淡路の「たまねぎ」などがある。特産物は、単に商品としてだけでなく、歴史的な景観や観光などの取り組みともあいまって、来訪者を迎える要素となり、地域に多様なサービス産業を生み出すものとなる。

特産物の魅力とそれを活かした町づくりを今後も伝えていけたらと思っている。

二つ目は、地産地消である。地産地消を展開する農産物直売所が注目されるようになって、40年余りになる。安全・安心な農産物を安価に手に入れたいという消費者のニーズを背景に、全国の数も17000店舗にのぼる。某有名コンビニの店舗数よりも多くある。木村尚三郎氏は、「地産地消とはその土地の物をその土地で消費することで、それは土地に住んでいる人も、それからよそ者もということです」と述べている。今までの地産地消の実践は、生鮮農産物や農産加工品の直売が主流であった。地元でよその人に食べていただくには、腕のいい料理人のいる食事処や郷土料理講習会の開催など消費者と生産者の交流が不可欠である。

地産地消給食で農業の復活も考えられる。学校給食に用いる大量の野菜やコメなど食材を地域で担う。たとえば大都市の学校なら、近くの産地から仕入れるようにし、農業を復活に向かわせられるはずである。

今後、事例調査をしながら地産地消の発展方向性を探っていきたいと考えている。

●読者にメッセージ!

農業技術が発展し、コメが十分とれようになると日本人はコメを食べなくなってしまった。コメがきれいになったわけではない。和食もそうだが、和菓子もたいへん苦戦している。上等の羊羹や饅頭、今川焼・回転焼き、甘納豆、赤飯、ぜんざい、おはぎを食べてもらわないと日本の小豆や大納言小豆の需要は伸びない。「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて、10年が経った。身体に良いというのが和食の一番のポイントである。読者のみなさんが、日頃の食生活に気を配りながら、本書がひとつのきっかけとなって、地元やふるさとはもちろん列島各地の食の恵みにもう一度、目を向けていかれることを心から願っている。

《著者略歴》

島原作夫（しまはらさくお）

1949年兵庫県姫路市生まれ。兵庫県の農政部門に勤務。退職後、特産物の歴史研究。

著書

『丹波黒大豆の300年』（2015）

『消えゆく淡路島のナルトミカン』（金木犀舎,2020）