

丹波の特産品、 丹波大納言小豆の取組み

株式会社やながわ代表取締役 柳川拓三

●丹波の恵み

「私たちにとって憧れの地なんです！」と最高の賛辞を贈っていただいた今は亡き服部幸應先生。先生のお父さんの時代には、全国に名を馳せる丹波ブランド商品は別格の『丹波もん』としてなかなか入手できなかったようである。

「丹波栗」「丹波黒大豆」「丹波大納言小豆」「丹波松茸」「丹波の山芋」等、こんなに産物の頭に冠が付く地域は他には無い。栽培技術も確立されず、品種改良の研究も進んでいなかった古の時代を考えると「丹波」という土地柄^{いにしえ}は、その産物を特産品たらしめる自然の地力が備わっていたと考えられる。それに加えその特産品を丹波の誇りとして研究し、育ててくれた先人たちのためめぬ努力に感謝しなければならない。その恩恵を享受してきた今を生きる私たちは、この丹波の恵みを「丹波の宝」「日本の宝」として後世に継承していく使命を背負っていると思っている。



丹波の三大特産品

●丹波地域の生い立ち

宝の持ち腐れ。丹波には他地域がうらやむブランド素材が沢山ある。しかし資源、素材は活用があって初めて大きな武器となり付加価値を生み出し経済効果をもたらす。かつての丹波地域は原料供給の地域としての生い立ちがある。丹波の特産品を活かす京都市場が隣接していたこともあり、産物の活用は二の次で、そのブランド品質が手伝って劣せずとも他産地より高値で取

引され、生産農家は恩恵を得て生計を立てることができたと言える。

弊社の所在地である丹波市は丹波大納言小豆の発祥の地としてその名を馳せており、日本一の品質とブランド価値を有する丹波大納言は、高級和菓子店に流れている。地元のJA丹波ひかみでは組合員の為に所定の圃場で丹波大納言小豆の種子を生産する。その種子は組合員の手へ渡り、栽培ごよみに準じて育てられ収穫される。収穫された小豆はJAに持ち込まれ選別されて上物じょうものは「春日大納言小豆」（JA丹波ひかみ登録商標取得）となる。

弊社で使う小豆は全てJA丹波ひかみから仕入れて自社の特産加工場で製餡して和洋菓子に使っている。丹波大納言小豆の生産地に所在する弊社は、生産現場と直結しトレーサビリティの明確な商品を製造販売することができる。しかしながらかつては丹波大納言小豆の発祥の地でありながら、丹波地域の状況は驚くべきものであった。



「大納言小豆発祥之地」石碑

●丹波大納言小豆消費拡大推進会議

今から20年前の平成18年に丹波県民局が主体となって「丹波大納言小豆消費拡大推進会議」が結成され、私が推進会議の座長を務めることになった。この会議は、県民局の若手職員の「なぜ、地元で丹波大納言小豆が広まらないのか？」という素朴な疑問が発端となった。

その原因として、丹波栗・丹波黒大豆に比べて丹波大納言小豆を原料とする餡は餡パンなど日常的に使われており、インパクトが無い。観光土産店に丹波大納言小豆と銘打った商品が無い。地元の和菓子店は日常の客を対象に販売していることもあり、「そんな高い小豆を使って誰が買うんや」と言う始末。

アンケート調査によると丹波大納言小豆を使っているのは丹波市では弊社と地元のつたの会という生活改善グループのみであった。県職員も現実を目

の当たりにして愕然としたようである。その課題解決のために丹波大納言小豆を使った料理コンテストを開催したり、丹波大納言小豆のキャラクター「丹波のあずきー」や丹波の書家 萩野丹雪先生にロゴをお世話になり丹波大納言小豆の消費拡大に努めてきた歴史を懐かしく思い出す。



認知度向上のためのキャラクター「丹波のあずきー」

●丹波の赤、蘇る黒『黒さや大納言小豆』

平成12年日本テレビの『どっちの料理ショー』で取り上げられた「黒さや丹波大納言小豆」がある。「氷上郡（現在の丹波市）に面白い小豆がある」とテレビ局が情報を入手し東中の柳田隆雄さんに取材が入る。当の柳田さんは建具屋さんで、小豆のことなど全く関心もなかったようである。もう栽培はされておらず、柳田さんのお母さんが納屋の隅に一升瓶に入れた種子を残していた。そこには「黒さや」（柳田隆雄さん商標登録取得）の文字。絶えかけていた黒さやに一筋の光明が射し込んできた瞬間であった。

その後柳田さんは「黒さや会」という保存会を20人で立ち上げられ、現在も細々と活動を続けている。現在丹波大納言小豆は「茶さや」「白さや」があるが、この東中に先祖代々伝わる在来種の黒さやは品種改良もされておらず、収量も少なく栽培も難しいようである。しかしながらこの「赤いダイヤ」は正にあずき色と言うに相応しい色を放ち、風味豊かな古から受け継がれたDNAを遺して蘇った。現在も完熟した鞆^{さや}から手もぎしてムシロの上で乾燥させ、脱粒し、一粒一粒手選別し、地域の宝を守っている。種子の流出を防ぐために販売は管理されているが、丹波地域で加工業及び和洋菓子の製造販売を営む弊社は毎年分けていただき、特別の商品として活用させていただいている。

今後も丹波大納言小豆の中で、発祥の地として不変の異彩を放つ象徴的存在であって欲しいと願っている。



「赤いダイヤ」黒さや丹波大納言小豆

●丹波大納言小豆の活用

小豆は餡子等に代表されるように、お菓子の材料として活用されることが殆どである。加工業が原点である弊社は食卓で消費される商品開発も手掛けてきた。第一に「ぜんざい」。中には丹波栗の渋皮煮と丹波黒大豆の煮豆を入れ丹波三大特産品を活用したぜんざいにした。手軽に召し上がれるようにレトルト処理を施し、主に丹波の土産として観光客をターゲットにした。夏の「冷やしぜんざい」もある。次に手軽にできる「赤飯の素」。この商品には日本人の心を継承していきたいという思いがあり、中にしおりを入れている。

そこに記した内容は、

【昔の慣習行事や食文化には、お節、柏餅、おはぎ、等々願いが込められたものが多く見受けられます。それは食が生きるためのものであり、食を囲む団欒の一時が何よりの楽しみだったことが伺えます。『赤飯』も出産、結婚、合格、入学、就職と言った門出のおめでたい時に、何時もの白飯と違う赤飯が食卓に据えられ、特別な気持ちになったものです。そこには無言の「おめでとう」「良かったね」「頑張れよ」のメッセージが込められ、お祝いされた方も温かいその気持ちに感謝し心に刻まれたものです。お金さえ出せば何でも簡単に手に入り、華やかで豪華な贈り物は沢山ありますが、お金では買えない相手を思いやる「まごころ」として赤飯の文化は継承していきたいものです。】

「赤飯の素」の書体はお祝いの時にはいつも、そっと赤飯を炊いて祝ってくれた亡き母に書いてもらった書体を使っている。そして「丹波大納言小豆のおかずみそ」。丹波大納言小豆の鹿の子（形を残した甘納豆）に醤油糀や田舎味噌を使ったおかず味噌である。おむすびの具にもよく合う。「赤飯の素」「丹波大納言味噌」は共に兵庫県物産協会の「五つ星ひょうご」に選定されている。



左からぜんざい、赤飯の素、おかずみそ

●道の駅『丹波おばあちゃんの里』開駅

昭和63年に丹波にも高速道路が開通し、平成18年には道の駅「丹波おばあちゃんの里」が開駅した。現在私はこの駅を管理運営する「丹波ふるさと振興株式会社」の代表取締役を勤めている。令和4年リニューアルオープンしてからはコロナ前の2倍の売上で推移している。「地域百貨店」を掲げ、品揃え商品はできる限り地域調達率を高め、「外貨」を丹波市内に循環させることに努めている。

ターゲットは、丹波ならではのものを求めて来店される市外のお客様。市外から立ち寄り寄っていただいているお客様は丹波の本物を求めている。また、納入する加工業者が丹波の一次産品を使えば丹波地域に還元できる。丹波地域内で六次産業化を図れば、面として丹波地域の活性化が図れ、持続可能な仕組みが構築される。地域が儲かる地域経営、丹波市創生の概念である。これは丹波が一次産品を育む産地であるからこそできる考え方でもある。

生産者、加工業者、販売店が一体になって丹波を盛り上げていく。そのステージが弊社の「夢の里やながわ」であり、道の駅「丹波おばあちゃんの里」であり、後述する「ゆめの樹野上野」の交流施設である。それぞれ外部から目的地として車でお越しいただいているが、丹波への交通手段は殆どがマイカーである。大型観光地ではないため、一年に何回もドライブを兼ね第二の故郷として訪れていただきたい。そして丹波への交流人口、関係人口を増やし、最終的に定住促進に繋がっていけば田舎の抱える課題解決にも繋がると考える。



道の駅「丹波おばあちゃんの里」



市外からのお客様が「丹波の本物」を求めて立ち寄る

●自治会法人『株式会社ゆめの樹野上野』

私の暮らす野上野^{のこの}という約200戸（約700人）の集落で、全国でも珍しい自治会100%出資の会社「株式会社ゆめの樹野上野」を立上げ、集落を経営していく取組をしている。「野上野循環型まちづくり計画書」を策定して「新しい自治会のカタチへの挑戦」として取り組んでいる。都市部には無い地方の強みであるはずの農地、しかも全国にその名を馳せる『丹波ブランド』を育んできた農地が今や負の財産となりつつある。

主たる経営資源とされる人・物・金の循環の力が衰退し未来に希望が持てない。これは農業従事者だけの問題ではなく、非農家も含めた農村集落の問題と捉え自治会法人を立ち上げ未来を拓こうとしている。その取組の一つに交流拠点施設を活用し、丹波の産物を使ったお菓子作りの体験がある。「丹波栗のモンブラン」「黒豆きなこのわらび餅」「丹波大納言小豆と丹波栗の水ようかん」「丹波の栗・黒豆・小豆を使ったおはぎ」等。観光客のみならず丹波市の小学生や子供会からも好評を博している。丹波大納言小豆を使った粒餡作りの講習をしたこともある。体験の前には丹波の特産品のこと、食文化のこと、日本という国の素晴らしさ等を説明するようにしている。

お金を出せば何でも簡単に手に入る時代ではあるが、本物のピュアな材料を使い、自分で作る物に勝るものはない。それぞれ携帯で写真を撮った後、自画自賛して召し上がり、丹波とふれあった思い出を一緒に持ち帰っていただく。丹波大納言小豆を使った体験は「水ようかん作り」「おはぎ作り」がある。



まちづくり計画書と、交流拠点活用の様子

●「丹波やながわ 東京春日店」出店

東京出店場所は文京区の春日通りに定めた。それは弊社の所在地「丹波市春日町」が春日局の生誕の地であり、文京区の「丹波やながわ 東京春日店」は春日の局の終焉地としてお墓があるからである。平成28年10月に現矢野宗欽住職が約100年振りに春日局の法要『春日忌』を復活された。その後11月に初めて春日局の生誕の地「丹波市春日町」を訪問され、道の駅で弊社の黒豆菓子『お福豆（春日局の幼少名）』を買って帰られていた。翌年5月私はそのようなことは知る由もなく導かれるように麟祥院に参拝し、矢野住職と対面することになったのである。

かくして平成30年3月に文京区の春日通りに「丹波やながわ」が開業した。その後令和5年には春日通りと本郷通りが交わり『本郷はかねやすまでが江戸の内』と詠われた「かねやすビル」の一階に移転した。奇しくも春日局没400年の節目でもあったが、更に驚くべき史実があった。オーナーの兼康肇様は13代目であるが、室町時代に丹波（現在の福知山市今安）に実在した丹波兼康が祖先と考えられるというのである。「縁尋機妙 多逢聖因【^{えんじん きみょう たほうしょういん}良い縁がさらに良い縁を尋ねて発展していく様は誠に妙なるものがある。いい人に交わっていると良い結果に恵まれる】私はこの東京出店において目に見えない何かの力に引き寄せられている因縁を感じるのである。



丹波やながわ 東京春日店



麟祥院にある春日局の墓

●「株式会社やながわ」の役割

丹波における店舗「夢の里やながわ」のコンセプトは「丹波素材で奏でるライブステージ」としている。丹波市外のお客様に訪れていただき丹波の自然が織りなす空間で、「ひと時」という時間を過ごしていただきたい。ライブとはお客様とプレーヤーが同じ空間に集うことで、様々な付加価値を創造していく。個人的にも私は、自己の人生という舞台の中で多くのライブを経験してきた。その舞台に登場する多くの人々により影響を受け支えられ自分自身を高めてもらった。その場所に居合わせないと得られない五感に感じる臨場感という鮮度と躍動。人と人が刺激し合い、それぞれが支え合い一体になって、その舞台を盛り上げ演じていく。そこには現状、実力という今を打破するパワーが湧きあがってくる。私は『夢の里やながわ』にそのライブステージとしての機能を持たせたかった。取組に賛同し、丹波を、産物を、店舗を、商品を支えていただくサポーターとしてのお客様と、丹波を、産物を愛し、お客様の期待以上の満足と感動を提供したいという私たちの思いが一つになれる舞台と位置付けている。



夢の里やながわ本店 外観と内観

一方、『丹波やながわ 東京春日店』の役割は、丹波へ誘う玄関口としてい
る。東京春日店は東京大学の近くにあり、五月祭に行ったことがある。その
際何人かの東大生に「丹波って知ってるか？」と聞いたところ殆どが知らな
かった。若い世代には「丹波」は認知されていないのが現状である。丹波に
暮らしていればそのようなことは思いもよらないが現状は厳しい。

次世代を担う優秀な人材が集う東京大学、他に文京区には16の大学がある
と聞く。間接的に丹波を全国に売り込むには打ってつけの場所である。商業
地ではないが東大や東大病院も近く、地下鉄の本郷三丁目駅からは沢山の乗
降客が目的地に足を運んでいく。その一角に『丹波やながわ』の看板を掲げ
ている。『丹波』の文字は言わずとも目に飛び込んでくる。弊社の店舗は兵庫
県と「公民連携アンテナショップ」の提携をとっており、丹波のみならず、
兵庫県の魅力も発信していきたい。丹波の店舗と違って、大都会の生活圏の
中に『丹波やながわ 東京春日店』は位置する。丹波ブランドの魅力を伝える
手段として、日常的商品を主力商品にすることとした。

その主力商品は「どら焼き」。弊社では「どら焼き」と「お福」を掛け合わ
せて「どら福」（商標登録取得）としている。店舗裏に焼き機を設置し、毎朝
焼いている。焼きたての消費期限の短いものと、手土産用に日持ちするもの
で展開している。餡子は勿論「丹波大納言小豆」。その中でもJA丹波ひかみ
の「春日大納言小豆」を使用し銅鍋で、砂糖は雑味が無くキレを良くするた
めに白双糖を使用し、どら福専用炊き上げている。卵は丹波の弊社近くの
養鶏場から取り寄せ、業務用の液卵は一切使わず、割卵して使用する。また、
生地を使用する小麦粉は兵庫県認証の兵庫県産のものを使用している。

素材にこだわり、製餡技術、焼成技術にこだわったどら焼き「どら福」で
丹波を、兵庫を表現したものである。



本社特産加工場の様子



炊き上がった小豆

● 今後の展望

かつての日本は、島国という閉ざされた環境の中で世界に類をみない水質と、素晴らしい農林水産物を育む風土に加え、日本人の気質、感性が世界に誇る有形無形の文化を産みだしてきた。しかしながら、ネット社会によってグローバル化は加速の一途で、受け継がれてきた様々なものが風化していく時代背景にある。一方で時流に合った商品展開により活路を見出していく会社、商品も沢山ある。

今後世界をターゲットに考える時、足元にある独自の宝に磨きを掛けるのが得策のような気がする。平成25年『和食』がユネスコの世界の無形文化遺産に登録されている。直近では令和5年『伝統的酒造り』が登録された。それぞれ日本ならではの知恵と感性と技法が生みだした日本文化である。今後『和菓子』が注目されることも十分に考えられる。ならば高級和菓子に活用される丹波大納言小豆や丹波栗が、丹波が世界に打って出る切り札になる可能性もある。今後益々時流は加速し、グローバル化の波も広がりを増す。多様化した価値観は可能性という夢の広がりでもあるが、迷路に誘う落とし穴にも成り得る。私は4代目になるが、時代時代で業態は変わったものの、一貫して丹波の産物と共に歩んできた歴史がある。フェンスに掲げた横断幕は『地域と共にふるさと創生』。

小さな会社であるが、今後もブレることなく真っ直ぐに地域と共に歩んでいきたい。100年後を見据え、世界を見据え、丹波の未来に咲き誇り実を結ぶために、どんな設計図を描き希望の種を播くのか…。今を生きる私たちの命題である。



本社特産加工場に掲げられた横断幕



そしてこれからもまっすぐに…