



写真1 丹波黒を使ったスイーツ

丹波篠山の気候風土

兵庫県丹波篠山市。京都との府県境に位置するこの地は、歴史と豊かな自然に恵まれた農村地域であり、全国屈指の黒大豆の産地としても知られています。篠山盆地は昼夜の寒暖差が大きく、良質な農作物を育む気候風土を備えています。

献上品から全国ブランドへ

この地域で育てられる黒大豆「丹波黒」栽培の歴史は古く、約300年前、江戸時代中期に始まりました。篠山藩主・青山氏の時代には黒大豆が年貢として納められ、さらに厳選したものを幕府への献上品としても用いた記録も残っています。明治時代には内国勸業博覧会で入賞し、宮内省お買い上げの栄誉を得るなど、その品質の高さが認められ、全国にその名が広まりました。

ムラで支える伝統農業

丹波篠山市の黒大豆栽培は、「丹波篠山の黒大豆栽培～ムラが支える優良種子と家族農業～」として

和3年に農林水産省の「日本農業遺産」に認定されました。この認定は、約300年前から続く伝統的な農業システムと、それに伴う地域の協働の精神、自然環境の保全が評価されたものです。

丹波篠山市の黒大豆栽培において特に注目すべき点は次の二つです。

一つ目は「乾田高畝栽培」という農法で栽培している点です。雨が少なく、水不足に陥りがちな丹波篠山では、江戸時代には利用できる水量が厳しく制限された。そのため、いくつかの水田で稲作をやめる「犠牲田」を設けました。ムラの中でローテーション制をとっており、おおよそ5年に1回を目安に稲作をしない年があったと言います。この犠牲田の有効利用が黒大豆栽培です。篠山盆地は粘土質の土壌であり、水はけが悪く畑作には向きません。そこで、水田を乾かして畑として使う「乾田」にし、さらに排水をよくするために土を掘り上げ、高い畝を作ることで黒大豆を栽培してきました。これが「乾田高畝栽培」です。

二つ目は、「選抜育種」です。多様な遺伝資源（在

「食から見る地域」は、郷土色豊かな日本各地の「食」について、その文化的・自然的背景を知ること、より深く味わっていただくコーナーです。

黒豆の王様「丹波黒」が育つまち 兵庫県「丹波篠山市」

パシフィックコンサルタンツ株式会社／コーポレート 人事部 人事室
松野 奈美 MATSUNO Nami (会誌編集専門委員)

黒枝豆の旬と「解禁日」

黒大豆は、おせち料理に欠かせない縁起物として知られていますが、成熟前に収穫される「黒枝豆」も全国のグルメ愛好者に親しまれています。丹波篠山市では、毎年10月上旬に「黒枝豆解禁日」を定め、収穫体験などを行うことができます。また、10月を「丹波篠山味まつり月間」とし、この期間には全国各地から70万人以上が丹波篠山を訪れるなど、黒枝豆は地域の活性化にも寄与しています。



写真2 黒枝豆



来種)がある中で、江戸時代末期から明治時代にかけて、豪農大庄屋の波部六兵衛・本次郎親子が在来種から優良な種子を選抜し、現在の「丹波黒」の基礎を築きました。外部から種を購入せず、地域内で選抜・保存・更新していくという「優良種子生産方式」を続けています。

他にも、灰肥料製造のための灰小屋や、生物多様性を育むため池・水路の整備など、循環型地域システムが形成されてきました。これらの取り組みは、地域の協働と持続可能な農業の象徴として、今も受け継がれています。

黒豆の王様「丹波黒」

丹波黒は、その品質の高さと希少性から“黒豆の王様”とも称されます。他産地の黒大豆と比べ、粒が非常に大きく、煮ても皮が破れにくい、ふっくらとした食感と深い甘みが際立ち、贈答用や高級食材として確固たる地位を築いています。近年では、丹波黒の

豊かな甘みと大粒の特性を活かし、スイーツの素材としても人気が高まっています。和菓子にはもちろん、タルトやパウンドケーキ、プリン、ジェラートなどの洋菓子にも幅広く活用され、地元の菓子店や観光土産としても定着しています。特に粒の大きさが際立つことで、見た目にも華やかで贅沢感のある素材として重宝されています。

黒豆の王様と称される丹波黒は、丹波篠山の風土と人々の営みによって守り育てられてきました。その魅力は今もなお進化を続け、丹波篠山を代表する農産物として親しまれていくことでしょう。

＜参考資料＞
1) 日本農業遺産認定 丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史 2024.3 丹波篠山市発行
2) 丹波篠山市農業遺産推進協議会HP (<https://tanbasasayama-kuromame.jp/>)
3) 丹波ささやま農業協同組合HP (<https://www.ja-tanbasasayama.or.jp/brand/kuromame>)

＜取材協力＞
丹波篠山市 農都創造部農都政策課

＜写真提供＞
一般社団法人 丹波篠山市観光協会