

# 丹波黒大豆の300年

大きな粒の歴史と実態

Sakuo Shimahara

島原作夫



---

---

# 丹波黒大豆の300年

大きな粒の歴史と実態

Sakuo Shimahara

島原作夫

---

---



# 丹波黒大豆の300年

もくじ

大きな粒の歴史と実態

はじめに——歴史的な味わいを求めて……………9

第一章 丹波黒大豆の生産と流通……………13

1 黒大豆の栽培状況……………13

2 丹波黒大豆とは……………16

3 流通経路……………17

4 規格と価格……………19

5 需要動向と変動要因……………20

6 新豆と古豆……………24

7 白い粉……………25

## 第二章 黒大豆の食の歴史

.....

27

1 煮豆の作り方、今昔

.....

27

2 おせちの黒豆

.....

31

3 煮豆の工場生産

.....

34

4 枝豆

.....

37

5 加工品

.....

40

6 黒大豆は体によい

.....

42

## 第三章 史料にみる丹波黒大豆の300年

.....

47

1 溜池の築造

.....

47

— 江戸前期 —

2 史料が語る篠山(笹山)と丹波の黒大豆

.....

50

— 江戸中期 —

---

3	犠牲田から生まれた川北黒大豆 — 江戸中期 —	.....	56
4	黒大豆の時献上と優良種子「波部黒」の配布 — 江戸後期から明治中期 —	.....	60
5	名称の統一と「丹波黒」の育成 — 明治後期から昭和前期 —	.....	66
6	米の減反政策下の丹波黒大豆 — 昭和中期から平成期 —	.....	69
7	川北黒大豆と波部黒大豆の特性 .....	.....	73
8	丹波黒大豆、丹波黒という名称 .....	.....	76
第四章 丹波黒大豆はなぜ大粒化したのか			
1	— 兵庫県産の丹波黒大豆を事例として .....	.....	81
1	粒は大きくなかった .....	.....	81

第五章 兵庫県の丹波黒大豆作の実態と今後の課題

2	北海道の黒大豆と丹波黒大豆	83
3	丹波黒大豆の大粒化と晩生化	86
4	大粒化の背景	88
5	大粒化した要因	94
6	大粒化と晩生化の功罪	100
1	生産動向	106
2	産地の気象条件	108
3	生産の担い手と労働時間	113
4	収益性	120
5	流通経路と販売形態	123
6	煮豆加工適性	128
7	機能性成分	129

8	黒豆の消費動向
9	今後の課題

おわりに——丹波黒大豆のこれから

.....

143

あとがき

.....

151

土井勝の「黒豆の煮方」

.....

154

年表 史料にみる丹波黒大豆の300年

.....

157

初出一覧

.....

163

参考文献

.....

165





## はじめに——歴史的な味わいを求めて

黒豆から、人々は何を連想するだろうか。

おせち料理、正月、煮豆、弁当、茶、パン、エダマメ、大豆、咳止め、サプリメント、シワ、苦労など人それぞれである。その中で、今も正月におせち料理の黒豆を食する習慣が守られているので、おせち料理か正月を思い浮かべる人が多いだろう。

しかし、おせち料理に黒豆が登場するのは、江戸時代後期からである。わずか一八〇余年しか経っていないのである。それまでは黒豆はかたく煮て、酒の肴であった。

黒大豆の煮豆の消費形態は大きく分けると、二種類ある。おせち料理の黒豆と、日常に食する黒豆である。おせち料理の黒豆は、ハレの日であるので大粒の丹波黒大豆がよく使われ、ふっくらと煮上がった豆の食感を堪能できるが、値段は高めである。

黒豆の煮豆が簡単に食べられるようになったのは、1980年代から販売された容器包装入りの黒豆のおかげである。手頃な価格で、日々の食卓に登場するようになった。それまでは煮豆は家庭で豆を煮て作るか、お店で必要の都度、購入するかであった。

料亭では料理人の手作りによって、ふっくらと大きな黒豆の煮豆が糖蜜を含ませながら作られ

ているが、家庭ではそんなことはできない。家庭でシワなくふっくらと黒豆を作れるようになったのは、料理研究家の土井勝のおかげである。

家庭で黒豆をシワなく煮るには、技術と手間隙が必要だった。土井勝の失敗しない黒豆の煮方は、家庭の主婦に受けた。黒豆の煮豆の普及には、家庭で簡易に作れる調理方法の開発が必要であった。

電器冷蔵庫が普及していなかった時代、煮豆は保存性のひくい食品であった。1980年代からレトルト殺菌の製法によって、容器包装入りの黒豆などの煮豆が製品として生産販売されるようになった。小売業者が自家で煮て売っていた煮豆、家庭の主婦が自分の手で煮ていた煮豆の大部分を工場生産によって賄う恰好になった。いまでは、スーパーの棚に容器包装入りの黒豆の煮豆がいつも並んでいる。

加工された黒豆の煮豆を大喜びで手にしたのは、家庭の主婦である。1990年代、共稼ぎ世帯数がいわゆる専業主婦世帯数より多くなった。すると家庭で調理食品や店頭販売の惣菜は欠かせなくなった。一汁三菜の副菜として、煮豆は栄養バランスのとれた食事に恰好の逸品である。

黒豆の加工煮豆の販売量は増え続けた。加工煮豆の需要が増えても、材料の黒大豆がなければ製造できない。丹波黒大豆の増産に貢献したのが、コメ余りだった。

1971年、米の減反政策が本格的に実施されるようになると、丹波国の特産物であった丹波黒大豆がその収益性から注目されるようになった。

時代を遡ると、享保一五年（1730）の『料理綱目調味抄』に「黑豆 丹州笹山よし」とあり、寛政一年（1799）に刊行された『丹波国大絵図』に丹波国名産として黒大豆が記されている。丹州笹山は現在の兵庫県篠山市（旧多紀郡）、デカンシヨ節の丹波篠山である。今も丹波篠山は質・量とも日本一の丹波黒大豆の産地である。

しかし、昭和中期の1950年代、丹波黒大豆は丹波篠山で10ヘクタール程度の栽培であった。しかも粒の大きさが現在の半分であった。それが現在、丹波篠山で654ヘクタール（2013年産）栽培され、粒の大きさは六〇年間に倍になった。

県レベルでも、丹波黒大豆は1950年代の京都と兵庫でわずか数十ヘクタールから、2013年には兵庫をはじめ岡山、京都、滋賀、香川で合計3146ヘクタール栽培されている。では、丹波篠山でどのように黒大豆の栽培が始まり、又どのように江戸時代から現在まで黒大豆は作り継がれたのであろうか。丹波黒大豆はなせ六〇年余りの間に大粒化したのであろうか。そして、丹波黒大豆の生産から消費までの実態はどうなっているのか。正月の黒豆でおなじみの丹波黒大豆の歩んできた歴史と実態を明らかにするのが本書のテーマである。

丹波黒大豆の煮豆の旨みには、歴史的な変遷が溶け込んでいる。丹波黒大豆をめぐる「歴史的な味わい」が、大きな粒の丹波黒大豆を味わう楽しみをさらに深めてくれることであらう。

