

篠山市の特産振興



平成22年4月

篠山市農都創造部農林課
丹波篠山黒まめ係

1. 篠山市の概要

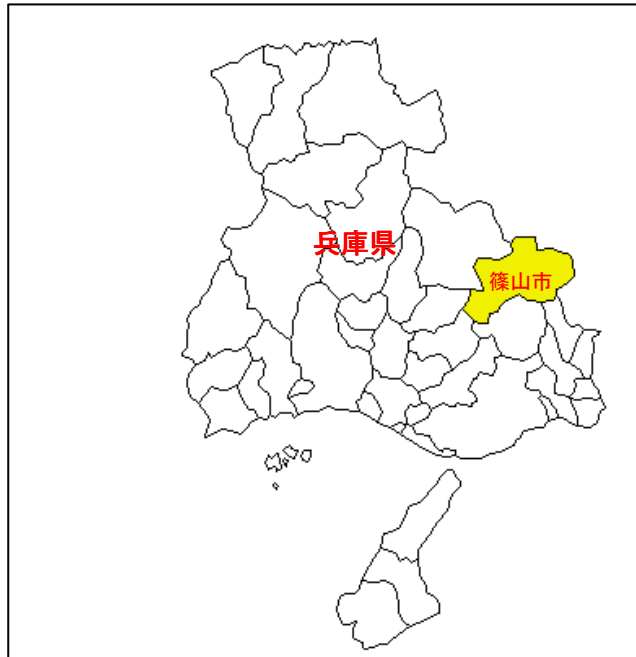
篠山市は、平成 11 年 4 月 1 日に、篠山町、西紀町、丹南町、今田町の多紀郡四町が合併して誕生しました。兵庫県の中東部に位置し、北は丹波市、京都府福知山市、東は京都府南丹市、船井郡(京丹波町)、西は西脇市、加東市、南は三田市、川辺郡(猪名川町)、大阪府豊能郡(能勢町)に接しています。

自然環境の豊かな内陸地域ですが、京都、大阪、神戸等の関西経済圏から 40～50 km にあり、J R 福知山線、舞鶴若狭道、京都縦貫道等によって各都市へのアクセスは 1 時間程度と利便性にも富んでいます。

地勢としては、北方には中国山地から連なる多紀連山が横たわり、平行するように南方にも山々が連なり、囲まれるようにして中心に平野部を形成しています。この平野部の中心を加古川水系篠山川が西流し、下流で加古川と名を変えて瀬戸内海へと注いでいます。

この河川を中心に市街地が形成され、山すそにある無数の谷の奥まで集落が広がっています。

市全体面積 377.61 km²のうち、耕地面積は 4,470ha(田は 4,250ha、畑は 218ha)となっています。



▲篠山市の位置

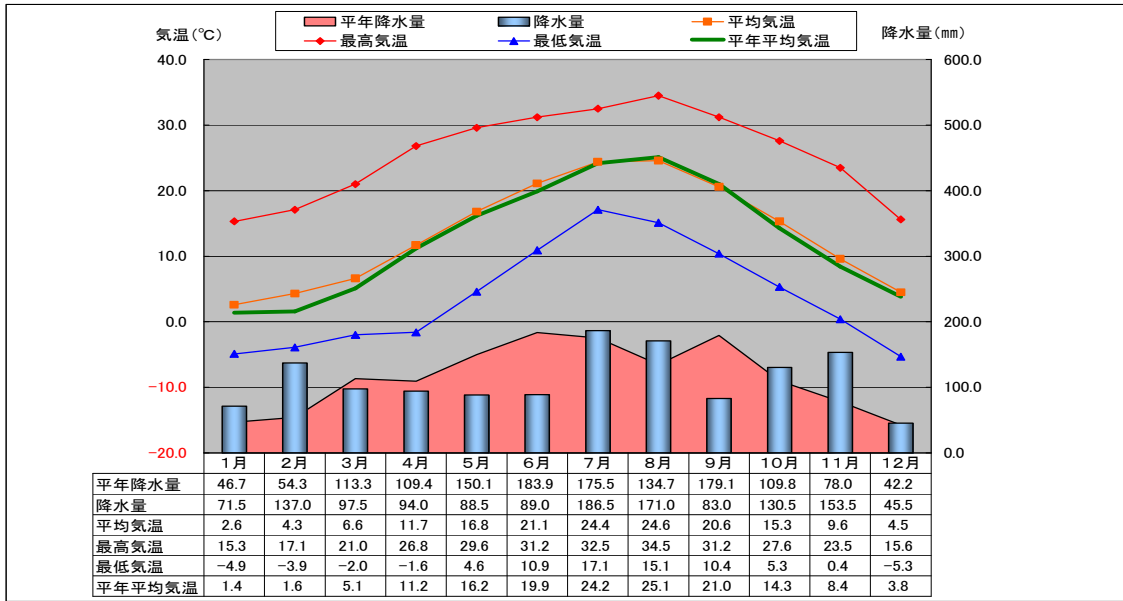


▲雲海に包まれた篠山盆地

2. 自然環境

標高 200～300 m の篠山盆地に開け、年平均気温は約 12.7℃、年間降水量は約 1,350mm で、11 月には降霜があります。盆地特有の気候から昼夜の温度差が大きく、また夏は蒸し暑く、冬は厳しい底冷えがするという内陸性気候です。

しかしながら、この厳しい自然環境のおかげで、篠山には、多くの特産物が育まれているということがいえます。



▲気温、降水量から見た篠山市のようす（平成 21 年 1 月～12 月） 篠山市消防本部調べ

3. 特産物について

(1) 特産物それぞれの特性

●丹波篠山黒豆●

丹波地方を中心に古くから栽培されており、寛政 11 (1799) 年の『丹波国大絵図』にその記録が残っていますが、起源はもっと古いといわれています。

昭和 16 (1941) 年に兵庫県の試験場で、篠山でかねてより栽培されていた在来種を取り寄せ、品種特性の把握と比較試験を行い『丹波黒』と命名して奨励品種としました。

その後、米の生産調整での対応作物として積極的に取り組まれてきた背景があり、現在、市全体で約 550ha を栽培しています。これは県下で栽培されている丹波黒の約 50% の作付面積を占めるものです。

丹波黒の特徴としては、百粒重が約 80g あり、数多ある品種のなかでトップレベルの大きさであることがあげられます。

また、うまみや芳香感、もちもちとした食感で評価が高く、お正月の



▲丹波篠山黒豆の圃場のようす



▲大粒の黒豆『丹波黒』

縁起物として都市部でも重宝されております。加えて、最近の健康ブームを受け、マスコミ等で黒豆に含まれるアントシアニンやイソフラボンなどの健康効果が広く取り上げられると同時に注目が集まり、丹波篠山黒豆の人気は益々上昇していると言えます。



●丹波篠山黒枝豆●

丹波篠山黒豆の栽培過程で、未成熟な若い莢を収穫したものが、古くから篠山では枝豆として食されてきました。

そして、近年、枝豆としてのおいしさが注目を集め、現在では重要な特産物のひとつとなっています。旬の期間は10月の中旬わずか2週間ほどとても短く、この時期には丹波篠山黒枝豆を求めて、多くの人々が篠山を訪れています。

●丹波篠山大納言小豆●

丹波篠山黒豆と同じように、丹波地方を中心に古くから栽培されており、その品質の良さから江戸時代には幕府を通して朝廷に献上されていました。大納言は殿中で抜刀しても切腹しないですむことから、「煮ても腹の割れないこの小豆を、「大納言小豆」と名付けたとの話もあります。



▲丹波篠山大納言小豆

●丹波篠山山の芋●

ヤマノイモ類の中で塊形種はツクネイモと呼ばれ、そのうち『大和イモ黒皮種』は全国で約500ha栽培されていますが、このうち約30%が丹波地方で栽培されています。



▲丹波篠山山の芋 栄養に富み、健康食品としての評価も高い

同じヤマノイモ類のナガイモ（長形種）、イチョウイモ（扁形種）に比べてすりおろした時の粘りが強く、高級和菓子の材料として重宝されており、一方では生食用としても栄養が豊富で人気が高く、地域の特産物として大きなウェイトを占めています。

●丹波栗●

丹波地域の各所で栽培されてきた歴史は古く、康和4（1102）年の『大山荘立券坪付』に栗林の記述があり、当時から篠山市内で栗が栽培されていたことをうかがうことができます。

その後、朝廷への献上などで『丹波栗』として全国にその名が広まり、その名声は現在に至っています。シーズンには京阪神地域に出荷されるとともに、栗拾い等の観光栗園が開かれ、多くの観光客が訪れています。



▲味、大きさともに
高い評価のある『丹波栗』



▲丹波茶の茶畑 味間地区では、毎年6月上旬に『大国寺と丹波茶まつり』が開催され、多くの人にぎわう

●丹波茶●

丹波茶の歴史は古く、栽培の起源は約1,200年前まで遡ります。江戸時代後期には全盛期を迎え、栽培面積は300haを誇っていたといわれています。

その後衰退の一途をたどりますが、栽培や製茶技術の改良に努め、イメージを高めつつあります。

現在は、味間、後川、草山地区が主要な産地で、山すそに茶畑が広がっています。やぶきた種を主体とした品種の栽培がおこなわれており、それぞれの地区において加工場が整備され、良質な茶が生産されています。

●米●

1960年代から作られるようになった「コシヒカリ」が、今では篠山の主要な品種として栽培されています。盆地特有の昼夜の寒暖差が大きいことや、清らかな水が豊富にあることなどから、コシヒカリとしては、「東の魚沼、西の丹波篠山」と、その美味しさが高く評価されています。



▲丹波篠山産『コシヒカリ』

●丹波篠山牛●

但馬牛を素牛とした理想肥育と気候風土により、良質な肉牛が生産されており、全国的に有名な神戸ビーフの原産地となっています。

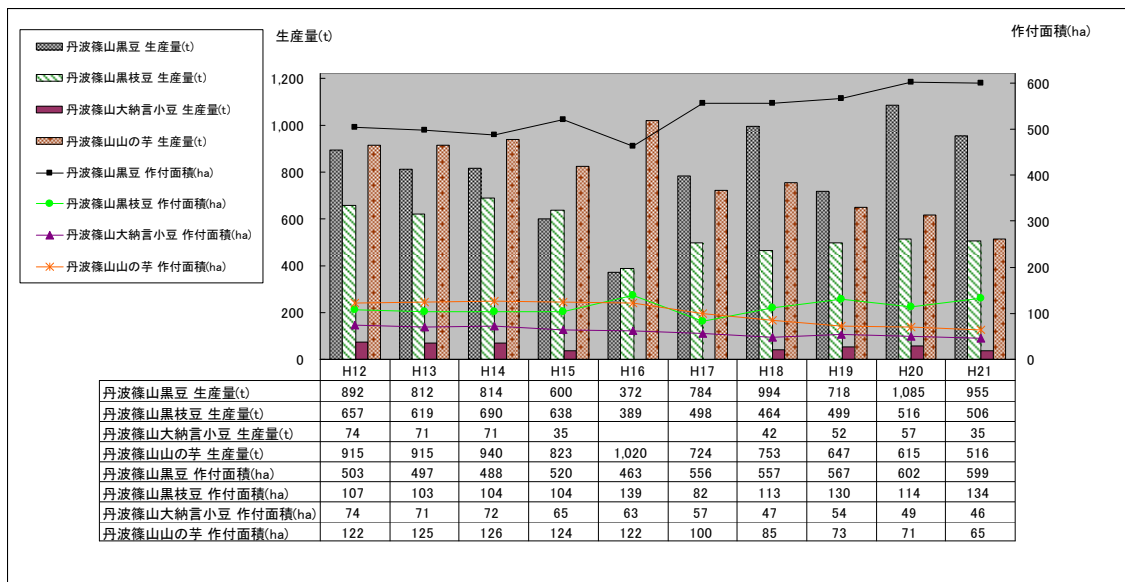
また肉牛の生産のみならず、各特産の基礎となる土づくりへの良質な堆肥の供給源として、耕種農家と畜産農家が連携した活動をおこなっています。



▲丹波篠山牛（神戸ビーフ）

（２）主要な特産物データ

生産量は天候に左右されるため年ごとに大きく差があるものの、作付面積はほぼ同じぐらいを推移しています。



▲主な特産物の作付面積と生産量の推移（平成 12～21 年） 平成 15 年は冷夏、平成 16 年は相次ぐ台風の被害によって生産量が大きく減少している。なお、小豆の生産量については、平成 16 年、17 年は周期年調査となったためデータなし（資料の『大豆』の数値より、市で持つ『白大豆』の数値を差し引いて『丹波篠山黒豆』の数値とした。しかし、平成 12 年については『白大豆』の生産量の数値がないため、『大豆』の数値をそのまま使用）

資料：『丹有の農林業』近畿農政局

『丹波の農業』近畿農政局

篠山市丹波篠山黒まめ課調べ（H18 年以降）

（３）特産物に関する情報

丹波篠山の特産物を使った料理のレシピ集や、特産物を扱う販売所やレストラン等に関する情報を下記 URL で紹介しています。是非ご覧下さい。

URL : <http://www.city.sasayama.hyogo.jp/kuromame/index.html>

丹波篠山 農都宣言

篠山市は、食の安全と安心を未来にわたって育み、篠山特有の自然を生かし、農業の新たな先駆者として更なる振興を実現するため、

1. 「いのち」を支える「農」を未来に育みます。
1. 「農」を支える「人・土・水」を大切に育みます。
1. 「丹波篠山」を支える「特産物」を育みます。

を基本理念として、「自然の気候風土に恵まれた日本一の農業の都、篠山市」をここに宣言します。

平成21年2月7日

篠 山 市