

たんばささやま
丹波篠山

BB ボックス

(丹波篠山特産物資料集)



BBは黒豆を英訳：Black Soybean の略称

りやくしょう



平成22年4月

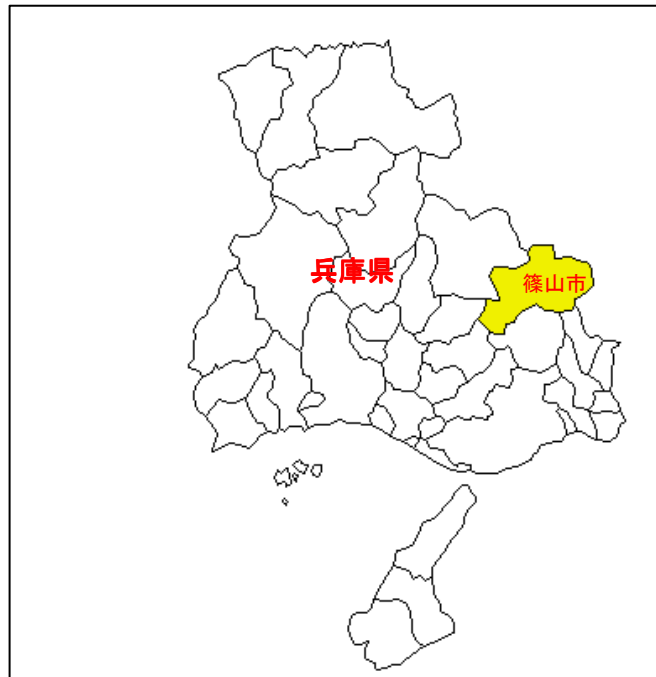
のうと そうぞうぶ のうりんか
篠山市農都創造部農林課

丹波篠山黒^{くろ}まめ^{かかり}係

1. 私たちの暮らすまち『篠山市』^{ささやまし}

篠山市は、兵庫県の中東部にあり、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 4 町が合併^{がっぺい}して誕生した、自然環境にめぐまれた内陸のまちです。人口は約 46,000 人（平成 22 年 3

月現在）で、面積は 377.61 km²あり、そのうち 4,470 ㍊に田畑が広がり、農業がたいへんさかんです。周りをぐるりと山々に囲まれ、ちょうどお盆^{ぼんち}のような形の『盆地』と呼ばれる地形であり、その特性から、昼間と夜の温度差が大きく、また、夏は蒸し暑く、冬はとても寒いという厳しい気候です。



📍 篠山市の位置

しかしながら、この変化に富んだ厳しい気候のおかげで、たくさんの特産物にめぐまれています。

2. 特産物のいろいろ

篠山市にはたくさんの特産物がありますが、その中でも、特産物と呼ばれるものをみなさんは知っていますか。丹波篠山黒豆^{たんばささやま^{くろ}まめ}、丹波^{たんば}

ささやまくろえだまめ たんばささやまやま いも たんばささやまだいなごんあずき たんばぐり
篠山黒枝豆(えだまめ)、丹波篠山山の芋、丹波篠山大納言小豆、丹波栗など…。

丹波篠山黒豆は、『丹波黒』と呼ばれているのを聞いたことがあるのではないのでしょうか。今から約230年前の江戸時代、篠山の青山の殿様が時の将軍徳川吉宗に、篠山でとれた黒豆を贈ったところ、とてもおいしいとほめられ、それ以降年貢を黒豆で納めるようになったといいます。これにより、篠山の黒豆は日本中にその名前が知れ渡りました。



👉大粒の黒豆『丹波黒』

この『丹波黒』の特徴ですが、なんといっても百粒重ひゃくりゅうじゅう(100粒の重さ)が約80gと大粒で、大豆の中では世界一の大きさを誇ります。みなさんは、お正月に煮豆として食べる人が多いと思います。

しかし、最近は、黒豆に含まれるイソフラボンやアントシアニンの健康パワーがテレビなどで大きく取り上げられ、日本中から健康食品として注目されています。また、煮豆だけでなく、ジュース、ココア、みそ、きなこ、おかきなどいろいろな食品となっ



て販売されています。

丹波篠山黒枝豆は、丹波篠山黒豆を作っていく途中で収穫しゅうかくしたもので、10月中旬のわずかな期間だけしかおいしく食べることができない、期間限定の食べ物です。普通の緑色のえだまめにはないモチモチした食感や甘みが特徴で、このおいしさを求めて、秋には多くの観光客が篠山を訪れています。



👉 **丹波篠山山の芋** 篠山で栽培されている「つくねいも」と呼ばれる種類ほかの種類には「ながいも」「いちよういも」がある。

丹波篠山山の芋は、すりおろした時の粘りがとても強く、『とろろ』として食べることが多いのではないのでしょうか。そのほかに、高級和菓子の材料としてよく利用されています。

また、ほかの芋は種芋たねいも（親芋）の上に新しい芋を作るのに対して、山の芋は種芋の下に芋を作

るので、親をかつぐという意味から『親孝行芋』とも呼ばれています。

そして、この山の芋にはもうひとつ、『霧芋きりいも』というすてきな名前があります。これは、秋になって、あたり一面が真っ白な朝霧あさぎりの海になるころ、大きく育った山の芋の収穫がおこなわれることから、こう呼ばれているのです。

小豆は、丹波地方を中心に古くから栽培されており、江戸時代には幕府や朝廷に献上けんじょうされていました。『大納言だいなごんは殿中でんちゅう（将軍や大



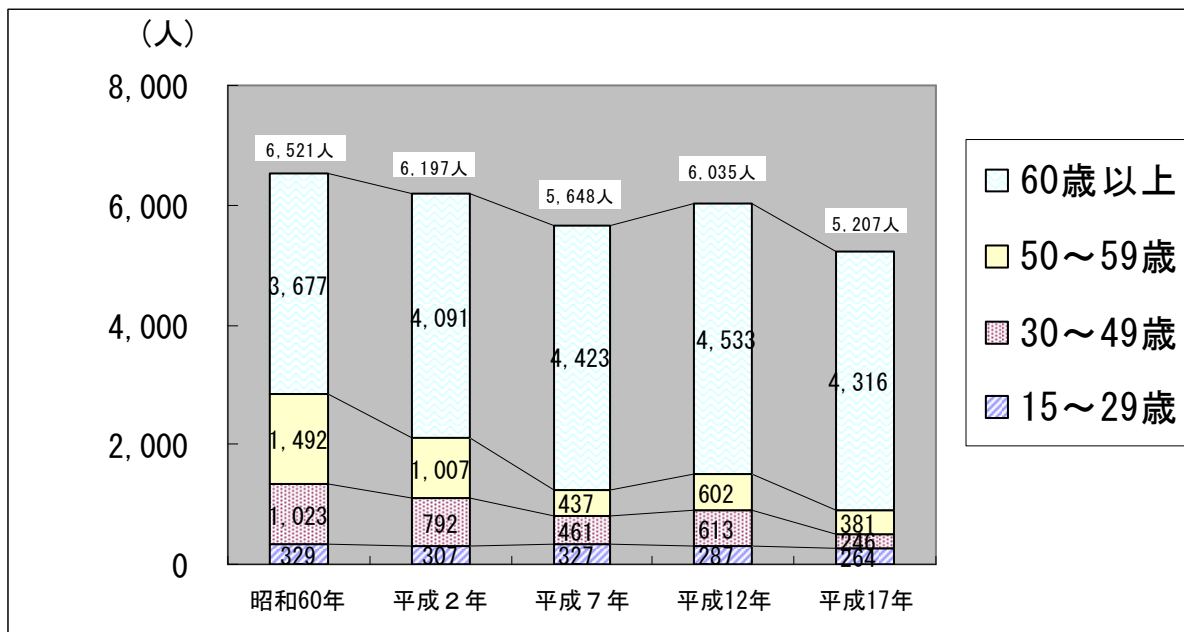
名の屋敷)で抜刀(ここでいう殿中は江戸城を指す。当時、江戸城内で刀を抜いて傷害事件を起こした者は切腹と決まっていた。)しても切腹しなくてすむ』ことから、煮ても腹の割れないこの小豆を、『丹波篠山大納言小豆』と名付けたといわれています。和菓子に欠かすことのできない材料として、全国的に有名です。

丹波栗は、丹波地域のあちこちで約900年前から栽培されていた記録があり、古くから税の対象として納められてきました。そして、江戸時代になると物や人の行き来が頻繁となり、丹波栗が日本全国に広く知られるようになりました。このころ、丹波栗は多くの銀と交換されたことから、『銀寄』という名前と呼ばれ、今でも代表的な品種として栽培されています。



👉 大粒ぞろいの「丹波栗」

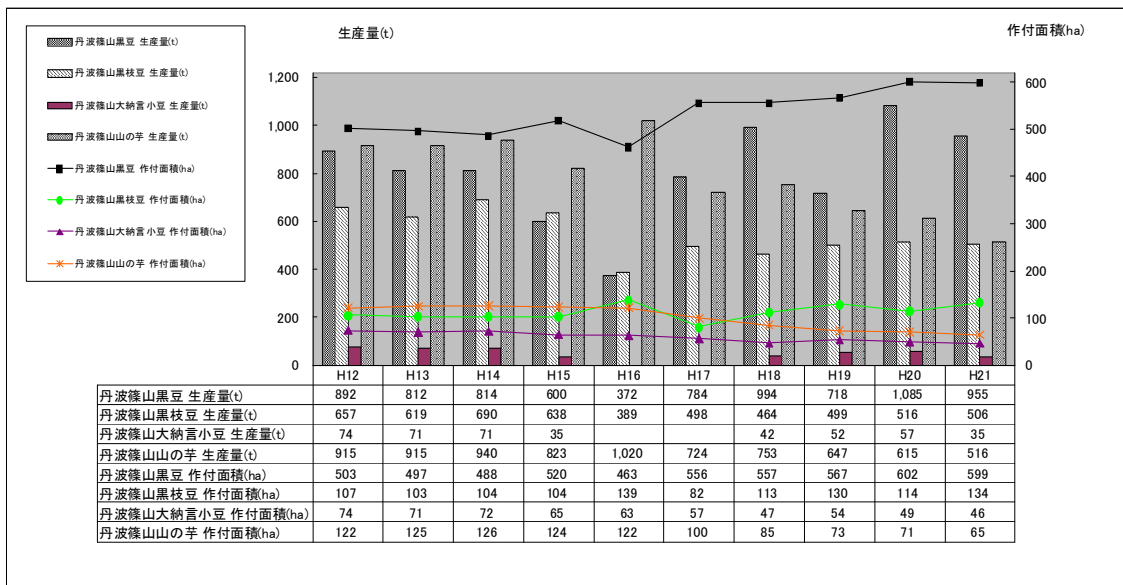
3. 篠山農業の抱える悩み



年齢別にみた農業就業人口の推移

資料：『世界農林業センサス』農林水産省

特産物の豊富な篠山の農業。しかしながら、それらを支えているのは、ほとんどが60歳以上の高齢者です。このままの状況が続くと、10～20年後には、篠山の農業が成り立たなくなってしまうことが心配されます。農業に携わる人の確保、とりわけ若い農業者の育成が大きな課題です。



④ 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）

【 メ モ 】