

令和3年2月19日認定

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

丹波篠山の黒大豆栽培が、

「何世代にもわたり継承されてきた

独自性のある伝統的な農業で、

それに密接に関わって育まれた文化、

農村景観（ランドスケープ）、

農業生物多様性が一体となった

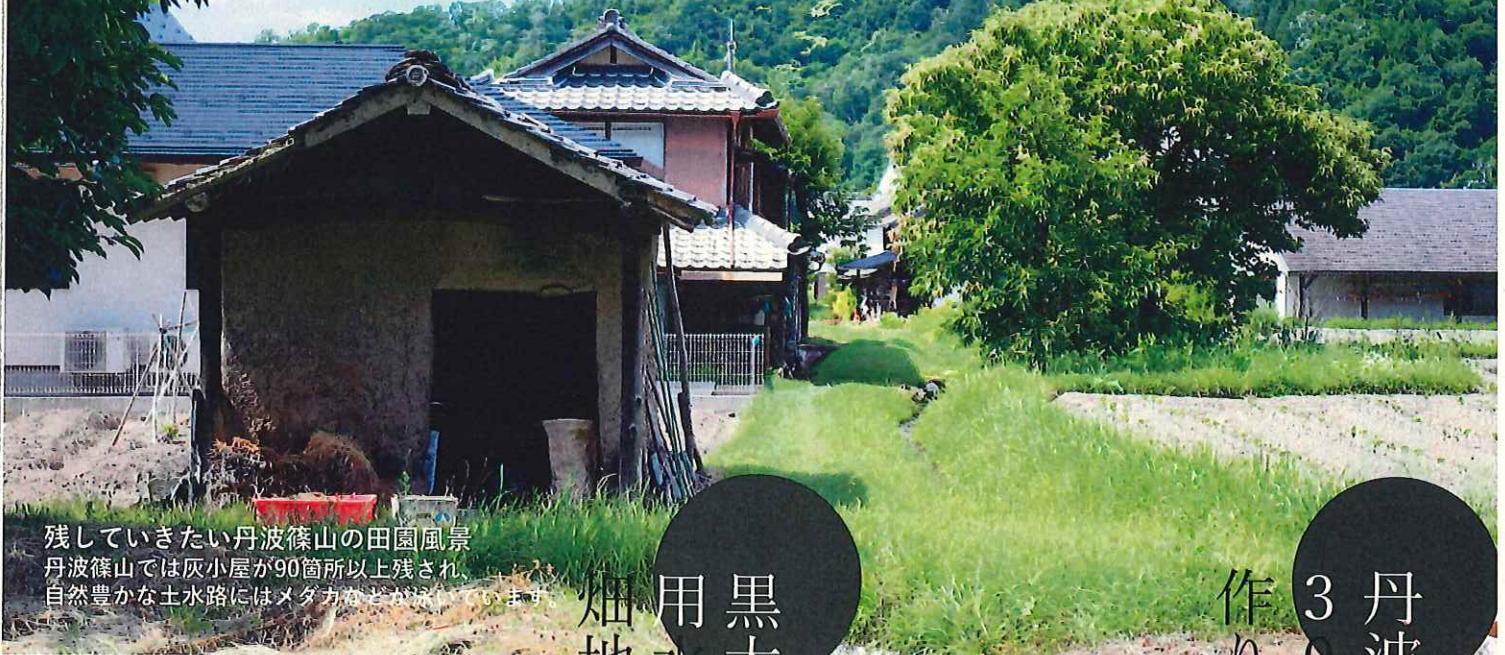
将来に受け継がれるべき

重要な農業システムである」として

農林水産大臣から認定されました。



日本農業遺産認定 「丹波篠山の黒大豆栽培」



残していきたい丹波篠山の田園風景
丹波篠山では灰小屋が90箇所以上残され、
自然豊かな土水路にはメダカなどが泳ぎまわります。

黒大豆栽培の始まりは
用水不足から犠牲田を設け
畑地化したことでした

丹波篠山は
300年も前から黒大豆を
作り続けてきました



これまで丹波篠山の黒大豆は「1970年代の減反政策の転作物として広がったもの」と多くの生産者や市民に認識されてきましたが、史実はそうではなかったのです。今から約300年前の1730年刊行の料理本「料理綱目調味抄」には、「黒豆 丹州笹山よし」と書かれ、当時から黒大豆が丹波篠山で作られていたことを示す歴史的な証拠となりました。
(下図・国立国会図書館所蔵。一般庶民向けに書かれた料理本で、食材を説明したページに黒豆が紹介されています。)

丹波篠山では、水不足のため導水せずに稲作をしない「犠牲田」を集落みんなで協力し合いながら設け、そこで黒大豆栽培が始まりました。
当時、丹波篠山の多くが湿田でした。ただし、湿田では黒大豆栽培ができませんでした。そのため、湿田に溝を掘り、畝を高くすることで、ようやく栽培できました。これが今日の黒大豆「丹波黒」栽培の技術的な基盤になり、乾田高畝栽培技術として確立しました。

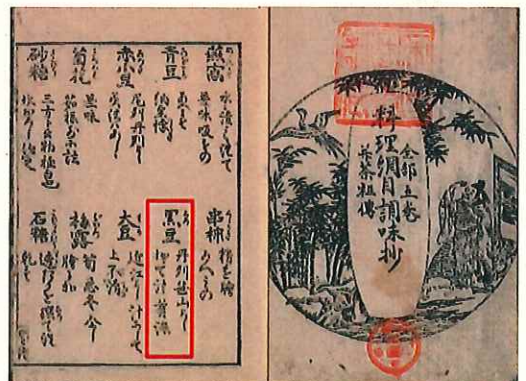


兵庫県内の黄大豆栽培



丹波篠山の黒大豆栽培

(上図・ほかの大豆栽培と比較して、丹波篠山では畝が高く、畝幅もひろいことがわかります。)





守り育ててきた 優良種子が地域の 貴重な資産に

丹波篠山の黒大豆には 現在では、農家と行政
川北系統、波部黒系統と が連携して採種現場を分
よばれるように在来の種 散設置するなど持続的に
子が昔からたくさんあり、 優良な種子を生産してい
大切に引き継がれてきま ます。こうした取り組み
した。特に、波部本次郎 によって多様な種子が維
らによって在来種（多様 持されてきたからこそ、
な遺伝資源）の中から これらが地域にとって貴
良な種子が選抜育種され 重な資産となっています。
てきました。

（左図・丹波黒大豆優良種子生産協議会が中心となって、試行
錯誤を繰り返しながら、良い種子をつくり続けています。）



「協働の風土」 小規模な農家が 助け合う集落営農

丹波篠山の中でも排水
性に乏しい地域では一体
的・集団的に犠牲田を設
ける「坪堀」が実施され
てきました。また、厳し
い寒さのため冬季に畑作
ができず、杜氏や酒造工
として出稼ぎにいかざる
をえませんでした。こう
した背景から当時は労働
力が不足がちなため、
集落で助け合う「協働の

風土」（集落の規範、文
化）が農村に根付いてき
ました。

小規模な農家が多い丹
波篠山では、この協働の
風土から集落単位で生産
組合をつくり、多くの作
業工程で共同作業や機械
の共同利用によって経営
効率を高める生産体制を
つくってきました。

「特産振興・担い手支援」の取り組み

丹波篠山の黒大豆栽培 300年の歴史、 これからも作り続ける 300年に

300年前から先人の
努力と技術と知恵によっ
て連綿と作り続けてきた
丹波篠山の黒大豆。これ
からも決して途絶えさせ
ることなく、また300
年作り続けたい。このた
めには、これからもよい
タネを守り、技術を磨き、
品質のよい黒大豆を作り
続ける人を育て、作りた
いと思う人を惹きつける
魅力ある地域であり続け
る必要があります。丹波
篠山で黒大豆栽培をこれ
からも一緒に作り続けま
しょう。

