

丹波の誇り 丹波大納言小豆

（農産振興課（春日庁舎内） ☎ 88・5028

丹波三宝の1つである「丹波大納言小豆」。全国有数の栽培面積を誇る丹波市では、古くから、農家が高い技術とこだわりを持ち、守り、育んできました。伝統ある「財産」を未来の子どもたちにもつなげたい。歴史や特色、生産・振興の取り組みを紹介します。



全国から求められる品質を持つ

「丹波大納言小豆」は、他産地の小豆と比べ大粒で皮が薄いのに煮ても煮崩れしないのが特長です。また、1粒1粒の光沢が美しく、糖分を多く含み味がよい小豆です。調理しやすく、他産地の小豆の約3倍の値段が付けられることもあります。和菓子の命「餠」の原料などとして、全国から非常に高い人気を得ています。

「大納言」の位に由来する名前

冠に「大納言」という言葉がつくのは、煮ても小豆の腹が割れにくい、切腹の刑を言い渡されないほどの高官である「大納言」という位にたとえて名付けられたと言われています。

また、俵型をしているため、縦に複数個積むことができることも特長です。



人々の暮らしを彩る

小豆は昔、水田や畑の周囲に植えられていました。赤い色を魔除けの色と考えていたため、田畑へ病原菌や野獣の侵入を防ぐために植えたのです。また「赤」色は古くから慶事に使われ、現在でも赤飯などが祝いの事に使われています。人々の暮らしを彩る祝い事と関係の深い小豆だからこそ、現在まで大切に受け継がれてきました。

400年の歴史と生産量の減少

古くから朝廷や幕府に献上されてきた丹波大納言小豆は、丹波市の伝統的な特産品です。春日町東中に建つ記念碑には、「大納言小豆発祥の地」と書かれ、江戸時代（1705年）にはすでに市内で生産されていたことを示す文献も残っています。

歴史に裏付けられた価値と安定した品質から、市場の高い評価を得ている丹波大納言小豆。しかし近年は、生産者の高齢化や天候不順などで生産量が伸び悩み、市内で目にする機会が減少しています。そんな中、生産・普及活動の両面から丹波大納言小豆を支える人々を紹介します。



◀丹波大納言小豆の風味や大きさを生かして、粒の形を残して煮た「鹿の子」。他産地の小豆とは違い、煮崩れしにくい小豆です。



▲ぜんざいやお饅頭・お茶などに加工されます。



春日町東中に建つ記念碑



生産者や市民に小豆の価値を知ってほしい。

市内では約1,200人の生産者が丹波大納言小豆を栽培され、おおむねJAに出荷いただいています。出荷された小豆の大半は卸業者を通じて高級和菓子の原料となり、約10分の1は市内で流通しています。丹波大納言小豆の栽培された丹波大納言小豆の評判はよく、市場から強い要望があるのですが、近年は天候不順や病害虫により収穫量が伸び悩み、需要に対して供給が追いついていないのが現状です。そのため、JAでは生産者の作業負担を減らして栽培面積を拡大するため、4台の色彩選別機を導入しました。市場の声を生産者につなぎ、全国に誇る農産物を栽培しているということを生産者自身で感じていただけるよう、JAはこれからも生産・販売の両面でサポートしていきます。



JA丹波ひかみ
営農販売課
亀井翔太さん

一粒へのプライド

小豆栽培20年
青垣地域 足立音三郎さん（77歳）
おとさふろう



上：収穫時期を待つ小豆 中：熟練の運転で 300kg はある脱粒機を自在に操作する 下：収穫したての小豆



上：汎用コンバインでも収穫作業を行う
下：小豆選別機を使って選別の速度・精度を上げる



丹波大納言小豆生産振興会
会長 中出靖大さん（39歳）
やすひろ

20年栽培のベテラン

青垣地域で小豆を栽培して20年になるベテランの足立音三郎さんは、兼業農家として若いときから農業に携わってきました。退職を機に本格的に小豆の栽培を開始。栽培面積は次第に拡大し、今年は230アールで小豆を栽培しました。そのうち市内で4事業者しか栽培できない、種子になる小豆も200アール栽培しています。

排水対策をしっかりと

小豆は水分に弱い作物で、水に浸かると早く赤くなり、実が大きくなるため、足立さんは特に排水対策をしっかりと行っています。また、種まきの時期を守ること、雑草対策に力を入れることなど、栽培の基本を大切にしています。

米に比べ、小豆は手がかかる作物です。ただし、手をかける分だけ良い小豆がとれること、米よりも利益が高いことが栽培意欲を高めることにつながっているそうです。最近の異常気象で栽培はさらに難しくなっています。しかし、足立さんは「働くことが元気の源。80歳までは続けて栽培したい」と意気込んでいます。

栽培面積拡大をめざして

米農家だった両親から経営を引き継ぎ、春日地域で小豆を栽培する中出靖大さん。栽培面積拡大のため、稲作と作業時期が重ならない小豆を栽培しています。栽培を始めてまだ7年。小豆農家の中では若手です。毎年収穫量アップと作業の効率化を目指して、機械の導入など試行錯誤しています。

生産振興会の初代会長に

7月、中出さんは、今年発足した丹波大納言小豆生産振興会の初代会長に就任しました。経験豊富な年上の生産者と共に、安定生産をめざして生産者間の栽培技術の共有に取り組んでいます。

小豆は気候に左右される作物です。さらに市内各地域で耕地の条件も異なるため、どこでも栽培ができるように、栽培方法などを改良する必要があります。中出さんは語ります。

米に比べて約3倍の利益があると言われる小豆の栽培は魅力的ではあるものの、栽培の難しさが生産量の伸び悩みの原因になっています。中出さんは「高齢化が進むなか、小豆を作ることで市の農業が守れる。誰でも小豆を作れるようにサポートしたい」と語ります。

小豆の栽培カレンダー

5月～7月



畝立て

雨水が溜まらないように排水対策をしっかりと行う

7月



種まき

手作業で均等にまく

8月



中耕・病害虫防除

小豆の成長をサポート・見守る

9月

10月



収穫

実がはじけないようにとる

11月



脱粒

枝を束ねて粒を取り出す



乾燥

箱いっぱい（約450kg）で8時間程度



選別

種子小豆は手でごみや形の悪い物を分ける

12月

出荷

受け継ぎたい伝統の味

市内に広がり



学校給食で伝統の味を味わう

子どもたちにも市の特産に親しんでもらおうと、年に5回市内の全小・中学校の給食で小豆を使った料理が提供されています。

昨年からは、小豆料理を提供する回数を増やして、JA・生産振興会などの協力のもと実施されています。子どもたちは、給食時間中に生産者から丹波大納言小豆の栽培の工夫や味の特徴なども学んでいます。



ぜんざい給食を楽しむ児童



ぜんざいフェアで栗入りぜんざいをPR

市内飲食店でぜんざいフェア開催

市内32の飲食店で丹波大納言小豆を使った多種多様なぜんざいを提供するぜんざいフェアが、2月18日まで開催されています。生産された大納言小豆のほとんどが市外に出荷されるなか、産地である丹波市内で小豆の良さを味わってもらい、小豆に愛着と誇りを持つてほしいと始められました。また、ぜんざいを通して市外の人にも市の特産をアピールしていきます。



白雪大納言の「鹿の子」

新たな品種「丹波白雪大納言」誕生

備中小白豆と丹波大納言小豆を掛け合わせて生まれた「丹波白雪大納言」小豆。通常の小白豆より粒が大きく、雑味の少ないあっさりとした味わいが特長の小豆です。丹波大納言小豆と組み合わせ、新たな名品になることが期待されます。

商品開発で魅力を伝える

11月29日、市内の和・洋菓子店製作の丹波白雪大納言を使った新商品が披露されました。丹波白雪大納言を地元の業者に使ってもらい、市内にも広く魅力を伝えるという試みです。

商品は10月末から順次市内の菓子店で販売され、購入することができます。発表会には丹波白雪大納言の生産者も集まり、生産力・品質・魅力の向上をめざして活動したいと話しました。

特産・丹波大納言小豆を受け継ぐ

伝統を未来の子どもたちに受け継ぐため、生産者・販売店・市民が一体となって「丹波大納言小豆」を育む取り組みは続きます。

丹波大納言小豆 ぜんざいフェア



丹波市内の飲食店
32店舗参加

丹波市は
今年も、
ぜんざいの町に。



問い合わせ先
丹波大納言小豆ブランド戦略会議
丹波大納言小豆ぜんざいフェア担当
株式会社ご近所 azuki@gokinjo.sc

主催
丹波大納言小豆ブランド戦略会議
兵庫県丹波県民局/丹波市/丹波ひかみ農業協同組合/丹波市商工会/丹波市観光協会/丹波大納言小豆生産振興会

ぜんざいマップのダウンロード、最新情報はここから

丹の里 農・森・人 NOW
<http://magocoro.tamba.sc>