

ちょっと行ってみたい  
関西  
うまいもん

# 丹波大納言小豆

兵庫県丹波市

厄除けや祝い事にふさわしい縁起物として親しまれている小豆。  
その最高峰の品種が大粒で色あざやかな大納言小豆である。

「丹波大納言小豆」はうまい小豆の代名詞として絶大な信頼が寄せられている。

小豆の歴史は古い。東アジアに広く分

布していた野生種が栽培種となり、日本

では奈良時代あたりから各地で生産さ

れた。長い年月の過程で「大納言」という

大粒の品種が生まれたのだが、名称のい

われは、煮たときに皮が破れにくく、これ

を「腹切れ」が生じにくく見立て、切腹

の習慣がない公卿の官位から名付けら

れたとか、豆の形が烏帽子に似ている、あ

るいは尾張(現在の愛知県西部)の名産

だつたことから、尾張大納言に因んだと

いう説もある。こんなちっちゃな豆に工

ライ名前がついたもんだと思うなけれ

ど、大納言小豆で作った粒あんは驚くほど

皮が薄く、歯ごたえはねつとりと軟らか

くて風味が濃い。つまり濃厚なうまみが

あるのに、皮を感じさせないのが特徴で、

あんこが苦手な人もたちまち魅了され

てしまうほどの優良な品種なのだ。

市町村別でもっとも大納言小豆の作

付面積が大きいのが兵庫県丹波市であ

る。晚秋の朝、丹波地方はあたり一面真っ

白な内陸性気候特有の霧に包まれる。「丹

5.8mmの節(くのじ)にかかる大粒で色が濃いのが特徴の丹波大納言小豆。俵型をしているのでうまくやれば縦に5つ積める。「小豆の選別作業がとても大変ですが、色彩選別機のおかげで負担が軽減されました。大雨や台風の被害だけでなく、収穫直前の小豆を鹿が食べにくくなるので、その対策にも悩まされます。無事に収穫できたときはほっとします」(中出さん)



「波霧」とも呼ばれ、幻想的な景色のなかを向かった先は約3000年、11代続く専業農家の「なかで農場」だ。さつそく現場に案内してもらおうと稻刈りを終えた田んぼの隣で収穫直前の丹波大納言小豆のさやが風にゆれていた。「丹波大納言小豆は丹波で約400年にわたり栽培され、朝廷や幕府にも献上されてきた伝統の特産品です。丹波霧によつて適度な水分が補給されて熟成が進み、うまみの濃い高品質な小豆を生み出しました。日本的小豆の約95%は北海道産で、国産小豆というと北海道の名前が出てきますが、大納言小豆に限れば、全国生産量約800トンのうち、この丹波市だけで200トンと4分の1のシェアを占めています。代々生産者の熟練の技が受け継がれ、手塙にかけて育ててきた賜物ですね」と丹波大納言小豆生産振興会会長でもある中出靖さんは言う。

丹波大納言小豆の栽培サイクルはこうだ。種まきは7月中旬~下旬、9月頃に黄色の美しい花を咲かせ、収穫を迎えるのは11月上旬~中旬。薄茶色に枯れ上がりたさやを見つけたら手摘みで収穫し、そのようなさやが全体の7~8割になつたとき、機械で株ごと刈り取る。丹波大納言小豆は連作障害が起きやすいため、中出さんは米との一年交代で栽培する水田になります。前年の稻作の段階から翌年の小豆を想定し、圃場の管理をするんです。この一帯は粘土質が多いので土

の乾きが悪く、そのような理由もあって米作りが盛んですが、丹波大納言小豆を栽培するにはいったん乾いた圃場にする必要があります。そのため水の通路である溝切りを行い、つねに小豆用の排水を考えながら米を作り、来年に備えます。丹波大納言小豆は2年がかりの準備なので全く気が抜けません」。中出さんが丹波大納言小豆の栽培を始めたのは3年ほど試験栽培を行い、これならでござと見極め、少しずつ圃場を広げていきました。うまいばかり、全滅した圃場もありましたよ。現在、個人として丹波大納言小豆の圃場面積はトツプクラスかもしません。うちの特徴は圃場単位で生産管理を行つてることなんですよ。圃場によって収穫時期が若干異なるので、豆を分けて管理することで粒の大きさと質が揃い、調理がしやすくなります。栽培方法とこのスタイルが定着するのに8年かかりました

丹波大納言小豆は和菓子の基本である上質な「あん」の原料として評判が高いことから、引き合いが多いのですが、天候不順などで生産量が低下しておらず、供給に追いついていない。「丹波大納言小豆は気象条件に弱く、手作業の多い作物ですが、丹波市の生産者は約120人いるので、このマンパワーで地域全

写真左／丹波大納言小豆のおいしさがもっともダイレクトに味わえる、きんづば〔丹(まごころ)〕(270円)。大粒の丹波大納言小豆が口の中で感じられ、しかも驚くほど軟らかく、上品な甘味もいい。「ほお〜!」と思わずうなる逸品。写真下左／〔丹麗(たんれい)〕(220円)はしっとりふっくら焼き上げた皮で丹波大納言小豆のあんを挟んだ、どら焼き。あまりのおいしさに驚いた。写真下右／看板商品の「餅あんぱん」(240円)はサクッとした上質のパイ生地で餅、丹波大納言小豆の絶妙な組み合わせに脱帽!

写真左／丹波恐竜(丹波竜)の化石の発見をイメージして作られた「恐竜の卵」(170円)。生地に焙煎小麦粉を使用し、化石っぽい表面のヒビが愛らしい。中に黄身あんと餡が丸ごと1個入っており、食べごたえも十分。

織田家ゆかりの城下町として知られる丹波市柏原町。歴史を感じる見どころがギュッと詰まった人気の観光スポットだ。その一角に併む昭和3年創業の和菓子屋「明正堂」では丹波大納言小豆を使つたお菓子が大人気という。「丹波大納言小豆は普通の小豆より実は皮が厚いのですが、じっくり炊き上げるので神経を使います。うちでは一晩水につけて十分膨らませ、2日目に軟らかくなるまで炊き、砂糖で作つた蜜に一晩浸します。入れを行い、3日かけてあんを完成させます。非常に手間はかかりますが、味の違いは歴然です。産地の和菓子屋として地元が誇る丹波大納言小豆をおいしく召し上がっていただけるよう、これからも努力したいと思います」(4代目・吉竹仁人さん)。

小豆はツヤツヤした赤褐色が宝石のような美しさを連想させることから「煙のルビー」と呼ばれるが、丹波の里には特大級のルビーが光り輝いていた。

丹波大納言小豆は和菓子の基本である上質な「あん」の原料として評判が高いことから、引き合いが多いのですが、天候不順などで生産量が低下しておらず、供給に追いついていない。「丹波大納言小豆は気象条件に弱く、手作業の多い作物ですが、丹波市の生産者は約120人いるので、このマンパワーで地域全



写真右／学生時代に店番をしていたとき、お客様に「丹波大納言小豆が口の中で感じられ、しかも驚くほど軟らかく、上品な甘味もいい」「ほお〜!」と思わずうなる逸品。写真左／丹麗(たんれい)はしっとりふっくら焼き上げた皮で丹波大納言小豆のあんを挟んだ、どら焼き。あまりのおいしさに驚いた。写真右／餅あんぱんはサクッとした上質のパイ生地で餅、丹波大納言小豆の絶妙な組み合わせに脱帽!

写真左／丹波恐竜(丹波竜)の化石の発見をイメージして作られた「恐竜の卵」(170円)。生地に焙煎小麦粉を使用し、化石っぽい表面のヒビが愛らしい。中に黄身あんと餡が丸ごと1個入っており、食べごたえも十分。

織田家ゆかりの城下町として知られる丹波市柏原町。歴史を感じる見どころがギュッと詰まった人気の観光スポットだ。その一角に併む昭和3年創業の和菓子屋「明正堂」では丹波大納言小豆を使つたお菓子が大人気という。「丹波大納言小豆は普通の小豆より実は皮が厚いのですが、じっくり炊き上げるので神経を使います。うちでは一晩水につけて十分膨らませ、2日目に軟らかくなるまで炊き、砂糖で作つた蜜に一晩浸します。入れを行い、3日かけてあんを完成させます。非常に手間はかかりますが、味の違いは歴然です。産地の和菓子屋として地元が誇る丹波大納言小豆をおいしく召し上がっていただけるよう、これからも努力したいと思います」(4代目・吉竹仁人さん)。