

新たな在来大豆「このさかきら不來坂吉良大豆」の発掘 — 在来種の魅力と価値 —

自然・環境マネジメント研究部 環境計画研究グループ

衛藤 彬史



2022年11月、ひょうごの在来種保存会の世話人3名の立ち合いのもと、兵庫県丹波篠山市古市にある吉良農園で現地調査が実施され、名もなき白大豆^{*}は「不來坂吉良大豆」と新たに命名されました。不來坂は地名に、吉良は生産者名に由来します。

※一般呼称は黄大豆。



毎年種を採り続けていた吉良さん(不來坂の圃場にて)

在来種は、F1種と異なり、種を採り続けながら世代を越えて受け継がれることで、元の形質が同じであっても、その土地の気候や風土に合った固有の種へと変化します。

兵庫県にはこの不來坂吉良大豆のほか、丹波黒(丹波篠山市)、八鹿^{ようか}浅黄^{あさぎ}(養父市)、佐用もち大豆(佐用町)などがあります。

篠山の丹波黒は日本農業遺産にも認定され、市内を中心に広く作られています。このように当地では黒大豆の生産が主流化し、多くのほかの在来大豆が消えゆく中で、こうして白大豆を作り続けていることは珍しく、3代以上にわたり毎年種を採りながら作り継がれてきた大豆です。

生産は2畝ほど、いまは出荷せず自家消費のみということですが、煮豆やとうふにして食べており、おいしいので作り続けていたと言います。

養父市では八鹿浅黄の生産を拡げ、みそやきな粉、とうふなどの加工品や商品開発を地元住民が中心となり進めています。こうした農村振興につなげることができるのも、在来種の魅力の1つです。

経済性や合理性を追求する中で失われつつある在来種ですが、農地とともに次代に継承されていくことを願うばかりです。

今回の展示では、この不來坂吉良大豆のほか、在来大豆を展示しております。お楽しみください。