

秋の味覚収穫カレンダー

9月	10月	11月	12月
 <p>米 9月上旬～下旬</p>	 <p>黒枝豆 10月上旬～中旬</p>	 <p>山の芋 11月上旬～中旬</p>	 <p>黒大豆 12月上旬～下旬</p>
<p>● 枝豆の沿道販売(丹波篠山市)10月上旬解禁</p>		<p>● 山の芋フェア(丹波篠山市)11月下旬～1月末</p>	
 <p>栗 9月上旬～10月中旬</p>		 <p>大納言小豆 10月下旬～11月下旬</p>	
<p>● 丹波栗食べ歩きフェア(丹波篠山市・丹波市)9月中旬～11月上旬</p>		<p>● 丹波大納言小豆ぜんざいフェア(丹波市)11月上旬～2月中旬</p>	



<https://web.pref.hyogo.lg.jp/tnk07/oishitanba.html>

おいしい丹波



各種イベントや販売店など詳細はこちらのサイトをご覧ください。↓

ぶらり丹波路



発行  
兵庫県 丹波県民局丹波農林振興事務所  
〒669-3309 兵庫県丹波市柏原町柏原 688  
電話番号：0795-73-3786



兵庫丹波  
の農産物の紹介



兵庫県丹波地域の四季により移ろう豊かな自然の恵みと長年にわたり培われた技術により、大粒で味が良くつややかに煮上がる丹波黒大豆、光沢が美しく高級和菓子にも使われる大納言小豆、色・大きさ・味の三拍子が持ち味の丹波栗など、国内のみならず世界にも誇れる特産物を育んできました。

また、丹波地域の猪肉は、郷土料理百選にも選ばれたぼたん鍋として食されるほか、鹿肉は、ジビエ料理として注目されています。

さらに近年は、ブルーベリーやぶどう、有機野菜なども加わり、「味覚の宝庫」として、人々を楽しませています。

ぜひ、丹波地域にお越しいただき、澄み渡った空気と季節により変化する田園風景、城下町の風情が今なお残る町並みなど、自然や文化、食の魅力を存分に味わってください。

兵庫県丹波県民局

#### ◇ 丹波地域の位置

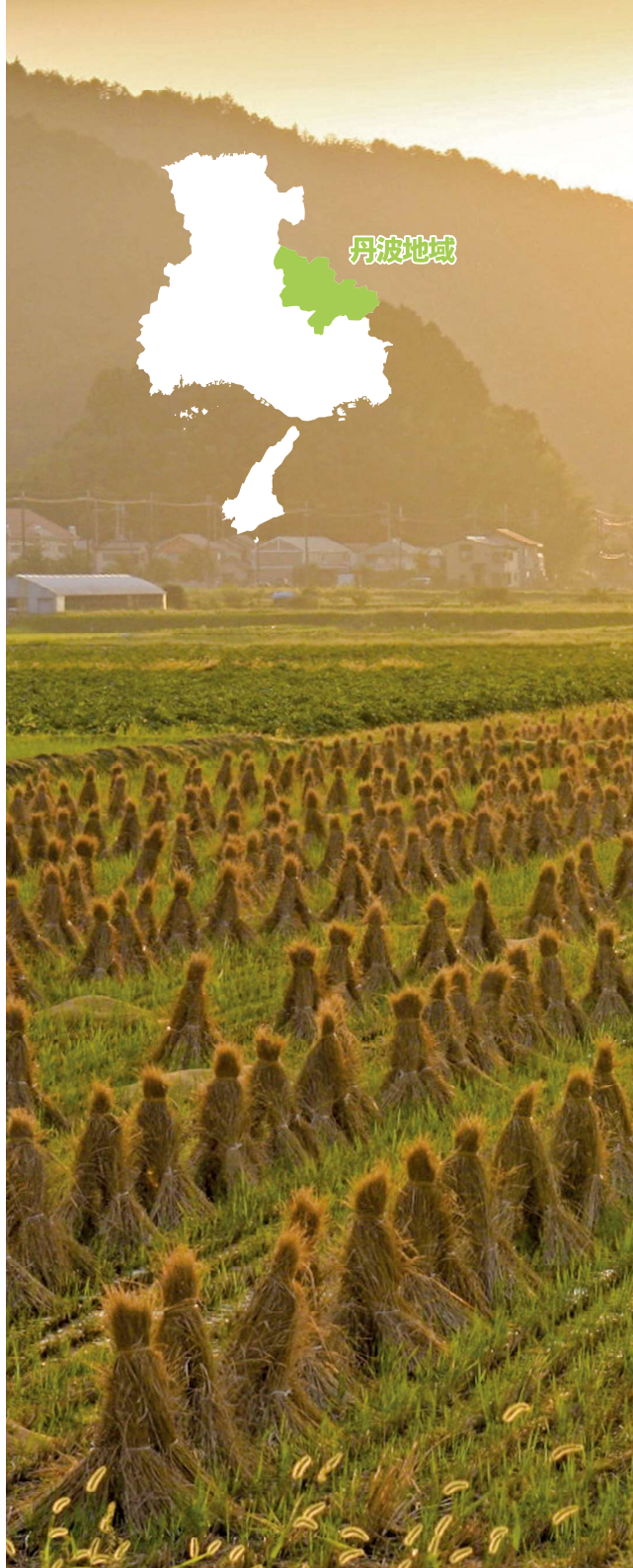
兵庫県の中東部、山々が重なり、深い緑と土の薫りに包まれた丹波地域は、丹波篠山市と丹波市の2市からなり、総面積は871km<sup>2</sup>。兵庫県総面積の約10%を占めています。阪神大都市圏の近郊にありながら、森林が約75%を占めるこの地には、澄みきった空気と豊かな自然に恵まれた、美しく懐かしい田園風景が今も残されています。

#### ◇ 丹波地域の歴史

古代の丹波地域は但馬、丹後をも含む大きな国でしたが、奈良時代に、丹波・但馬・丹後の3国に分割され、丹波の国は、桑田(くわた)・船井(ふない)・何鹿(いかるか)・天田(あまだ)・水上(ひかみ)・多紀(たき)の6郡となりました。その後、明治時代の廃藩置縣で、水上、多紀の2郡は兵庫県に、残りの4郡は京都府にそれぞれ編入されました。さらに平成11年4月に多紀郡4町が合併し、「篠山市」、令和元年5月より「丹波篠山市」となりました。平成16年11月には水上郡6町が合併し「丹波市」となり、現在に至っています。

#### ◇ 丹波地域の文化

丹波地域では、篠山、柏原の城下町、福住、佐治の宿場町などの町並みが残り、古民家や由緒ある社寺など、随所に国・県指定文化財が点在しています。また、日本屈指の民謡の祭典「丹波篠山デカンショ祭」をはじめ、四季折々に伝統行事が催されており、歴史と伝統文化が大切に継承されています。一方で音楽や演劇などの舞台芸術も盛んです。「シューベルティアデーたんぼ」では、毎年9月から11月にかけて、丹波各地域の街角や社寺、ホールなどで、演奏会が開催されます。



丹波地域



## 丹波地域の“おいしい!”まだまだあります。

### 有機野菜

多くの農家が有機農業に取り組んでいます。なかでも丹波市市島町は、有機野菜が注目を集め始めた頃から「有機の里」として知られています。

にんじん、だいこんからズッキーニ、ケールまで多種多彩な野菜が生産されており、都市部の消費者や飲食店等への直接販売が広く行われています。



### なた豆

なた豆は、莢の形が刃物のナタに似ており、成熟豆は漢方薬として知られています。莢は高さ6メートルにも伸び、童話「ジャックと豆の木」のモデルにもなった豆です。

近年、健康志向の高まりを背景に需要が拡大しており、「なた豆茶」として加工され販売されています。



### ぶどう

丹波地域は、古くからぶどうが栽培されてきました。

主な品種は、「藤稜」、「ピオーネ」で、近年、人気の高い「シャインマスカット」も増えてきています。8月下旬から9月まで農産物直売所などで販売されています。



### 牛肉

全国のブランド牛の素牛として有名な兵庫県産「但馬牛」を中心に肉用牛が飼育されています。

高度な肥育技術により育てられた牛から生産される牛肉は、「神戸ビーフ」としても出荷されており、特に丹波篠山市内で生産される牛肉は「丹波篠山牛」の名で販売されます。



### ブルーベリー

新たな特産物として、平成12年頃から栽培が始まりました。現在、丹波市氷上町や市島町を中心に約60名の生産者があります。生食用は地元の直売所のほか、阪神間のホテルや洋菓子メーカーなどへも出荷され、また地元の食品会社によってジャムなどの加工品も製造、販売されています。



### 牛乳

毎日、搾りたての生乳が丹波市内にある牛乳工場へ集められ、翌日には製品として出荷されています。特に鮮度を生かして作られた低温殺菌牛乳は、風味がよく、人気があります。

また、丹波黒大豆や丹波大納言小豆を入れたヨーグルトも作られています。



### 茶

「丹波茶」の歴史は古く、「日本後紀」が編纂された平安時代初期にまで遡ります。丹波地域特有の深い霧によって陽光の当たりが適度に遮られることで、甘み、旨みのある茶が生まれています。

丹波篠山市の味間地区や後川地区、丹波市の氷上町などで栽培されています。



### 猪肉／鹿肉

丹波地域の猪は、秋に山の木の実などを食べて冬に脂がのってきます。猪肉は、煮込むほどに軟らかさを増し、冬野菜と一緒に「ぼたん鍋」や焼肉にするとおいしくいただけます。

自然の恵みを食べた鹿の肉は、高タンパクで脂肪分が少なく、鉄分、アミノ酸やミネラルのバランスがとれた食材です。



### 黒ごま

ごま栽培は収穫や出荷に多くの手間がかかることから敬遠され、今や国産品は希少な存在となっています。その数少ない産地の一つが丹波地域であり、丹波市全域で黒ごまの生産が進められています。粒が大きく艶があり、青みがかった光沢が高い評価を受けています。



### 松茸

丹波地域で採れた「丹波松茸」は、香りの良さと弾力に富んだ菌ごたえで、広く全国に知られています。

近年は、環境の変化などにより収穫量が減少し、手に入りにくくなっていますが、丹波地域の秋の味覚の代表格です。







# 黒枝豆

お正月のおせち料理に欠かせない「丹波黒大豆」。この黒大豆を成熟前の若く青いうちに収穫したのが「丹波黒枝豆（若さや）」です。

地元では古くから食べられていましたが、丹波地域で開催された「ホロンピア'88食と緑の博覧会」（昭和63年）がきっかけで人気に拍車がかかったと言われています。

続いて漫画「美味しんぼ」でこの黒枝豆が紹介されると全国に知られるところとなりました。

普通の枝豆と違い、独特の甘みとコクがあり、一度食すると忘れられません。旬の時期は、10月上旬から約2週間です。この時期になると、黒枝豆を求めて大勢の方が丹波地域を訪れます。



独特の風味で  
甘みとコクは  
最高の一品



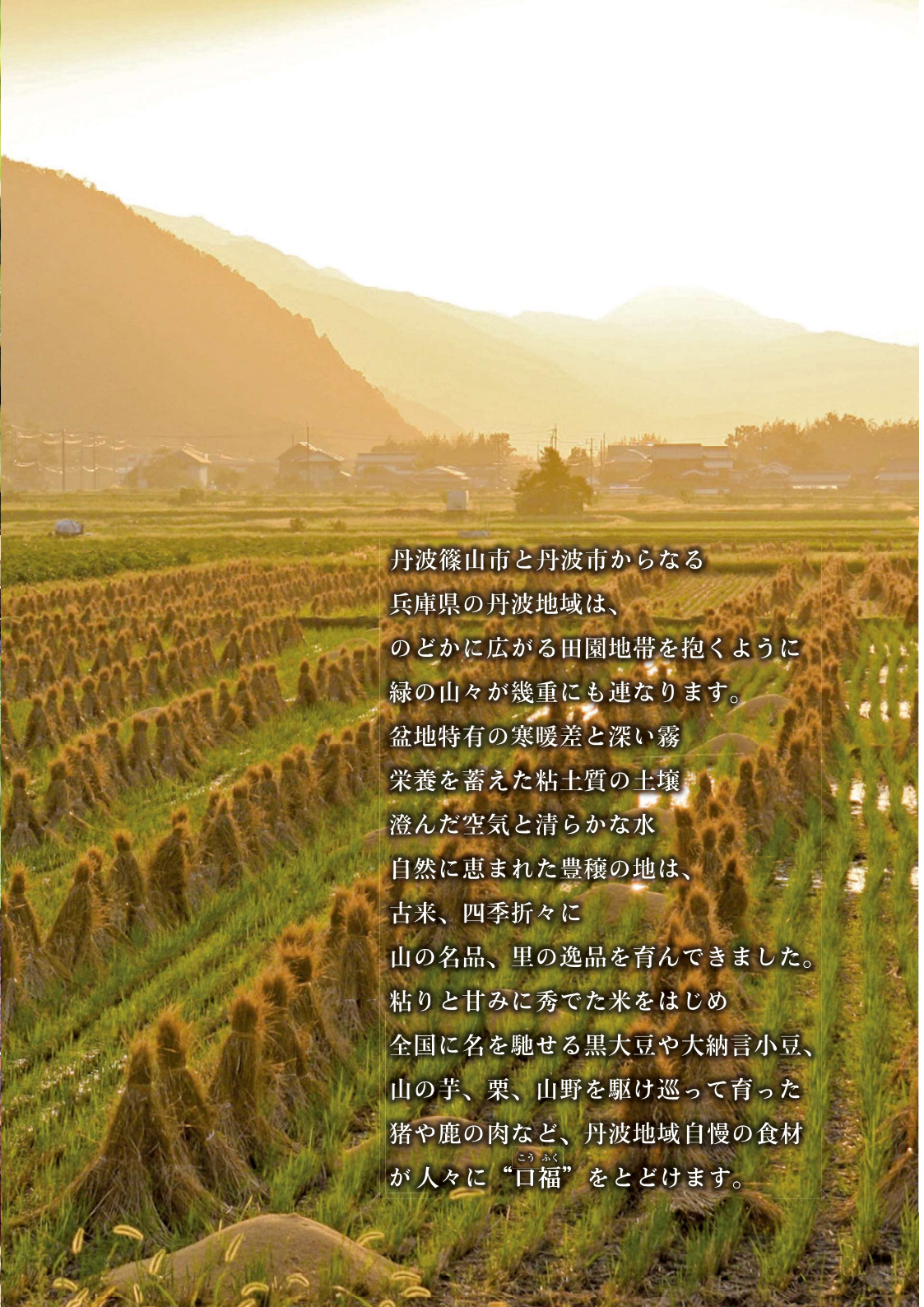
# 山の芋

丹波の山の芋は、ツクネイモと呼ばれる山芋の一種で、粘りが強いのが特長です。自然薯や長芋と比べてきめ細かく緻密で、純白のとろろや短冊切等上品な料理が簡単に楽しめます。また、粘りとなめらかさを活かし、高級和菓子の材料として重宝されています。

栄養価も高いため、近年は健康食品として注目されており、江戸時代には、お米が凶作の時は山の芋で飢えを凌いだという話も残っているそうです。



栄養が  
ぎゅっと詰まった  
伝統野菜



丹波篠山市と丹波市からなる兵庫県の丹波地域は、のどかに広がる田園地帯を抱くように緑の山々が幾重にも連なります。盆地特有の寒暖差と深い霧栄養を蓄えた粘土質の土壌澄んだ空気と清らかな水自然に恵まれた豊穡の地は、古来、四季折々に山の名品、里の逸品を育んできました。粘りと甘みに秀でた米をはじめ全国に名を馳せる黒大豆や大納言小豆、山の芋、栗、山野を駆け巡って育った猪や鹿の肉など、丹波地域自慢の食材が人々に“口福”をとどけます。





# 米

丹波地域は、おいしいコシヒカリの産地です。加古川、武庫川、由良川の源流域で、周囲を標高600～800メートル級の山々に囲まれており、地形が生む昼夜の温度差や、山々から流れ出る清らかな水、そして肥沃な土壌が、粘りと甘みのあるお米を育てています。

日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」において、平成25年から8年連続で最高評価の「特A」に選ばれるなど、高い評価を受け、高級米として全国の百貨店などでも取り扱われています。



清らかな水と  
肥沃な土壌が育む  
粘りと甘み

光沢美しい  
粒ぞろいの  
最高級品



# 大納言小豆

小豆の中でも、粒の大きい品種が「大納言小豆」と呼ばれていますが、なかでも丹波地域で生産される「丹波大納言小豆」は、「大粒で俵型をしており、煮てもくずれにくい」、「表皮が深い小豆色で、色むらが無い」などの特長があり、高級和菓子にも使われています。

丹波市春日町が発祥の地と言われ、江戸時代の俳諧論書「毛吹草」に丹波国の産物として記述が見られ、江戸時代初期には丹波の名品の一つとなっていたと考えられます。



# 黒大豆

丹波地域で栽培される黒大豆は、その味の良さから江戸時代には将軍に献上され、黒大豆で年貢を納めるようになったことにより全国的に有名になりました。

丹波地域特有の土壌と気候が育む「丹波黒大豆」は、大粒で味がよく、つややかな煮上がりが特長です。タンパク質、脂質をはじめ、ビタミンB1・B2など栄養が豊富で、また、ポリフェノールなどの成分も含まれていることから、健康食品としても人気が高まっています。煮豆や黒豆茶などさまざまな加工品も製造・販売されています。

丹波篠山の黒大豆栽培は、約300年前からのムラが支える生産方式が令和3年に日本農業遺産として認定されました。



煮上がり  
つややかな  
極上大粒

色・大きさ・味  
拍子が  
持ち味



# 栗

丹波地域では、山あいの傾斜地で、昔から栗が栽培されてきました。「延喜式」にもその名を残す歴史ある産地で、全国的な知名度を誇ります。古くは、朝廷や幕府に献上されてきました。

「銀寄」、「筑波」、「丹沢」などの品種があり、いずれも実が大きく風味が良いなど、高い品質を誇っています。

渋皮煮や甘露煮をはじめ、栗を使った和菓子、洋菓子など加工品も多く販売されています。また、栗ひろいかな楽しめる農園もあります。