

丹波黒大豆とは

丹波黒大豆の歴史

丹波黒は、兵庫県農事試験場が古くから丹波地方で栽培されていた黒大豆の在来種(波部黒)を取り寄せ、品種特性を把握し、1941年に「丹波黒」と命名しました。

丹波黒大豆の原産地は「多紀郡誌(1918)」によれば、現在の篠山市西紀町川北です。

江戸時代の後期から明治にかけて、現在の篠山市日置の豪農波部六兵衛らによって優良な黒大豆の種が作られ、「波部黒」と名付けられ奨励されました。

川北黒大豆は江戸幕府の献納により、また、波部黒は宮内省のお買い上げによって名声が一層高まりました。



丹波黒大豆「兵系黒3号」

「兵系黒3号」は篠山市内の在来種から純系淘汰され、北部農業技術センターで育成されたもので、1989年に命名されました。

丹波黒大豆は県内で現在、約1,200ha栽培されています。

丹波黒大豆の特性

作物的特性:秋大豆型の晩生種で主茎が太く、分枝が開帳し、蔓化、倒伏、枝折れしやすい。小葉は円形で大きく、色が薄い。結莢率は低い。

子実:極大粒(百粒重80g)、球形で、裂皮が少ない。種皮の表面にろう粉がでます。糖含量が高く、煮豆が軟らかく、風味が良い。近年、エダマメ需要が伸びています。



丹波黒大豆栽培風景



丹波黒大豆エダマメ