

## 幻の黒千石大豆を守り続ける～黒千石事業協同組合（空知管内北竜町）

暑寒別山系の裾野、田園風景が広がる北竜町に“幻の黒ダイズ”の生産を復活させた人たちがいる。つややかな黒い小粒に栄養分がたっぷり含まれた『黒千石大豆』は、健康食材としての人気も高まってきている。



ダイズの収穫が終わった 11 月上旬、レンガ造りの倉庫の中で『黒千石大豆』の調整作業が行われていた。汚れを落とし、割れや虫食いがあるものなどを取り除き、30 キロずつ紙袋に詰めていく。「他品種に比べて収穫までの積算温度が高いので、長い栽培期間が必要です。田植え前までに種をまかなければならないし、収穫作業は雪が降る前になってしまう。病気にはかかりにくいけれど、虫には弱いんですよ」

と、黒千石事業協同組合理事の伊藤博章さん(61)が説明する。作業は北竜町内のメンバーが手分けして行い、年末まで続くという。

黒千石事業協同組合の理事長を務める高田幸男さん(68)は、3 年ほど前に農業経営から退き、組合の仕事に専念してきた。今は後継者の幸喜さん(36)が 12 ヘクタールの『黒千石大豆』を作る。

「よそで作っていないものをやれる、そこが魅力かな。組合と自分、たがいにいい関係をつくりたいから、できるかぎり作付け面積を増やしたいね」(幸喜さん)

母親の教子さん(68)は毎朝、ゆでた黒千石を口にする。2 カ月ほど食べ続けて骨密度を測定してみると、数値がぐんと上がったこともあるという。

「酢を加えるときれいな桜色になるので、巻きずしやタマネギといっしょに三倍酢などにすると好評です。たくさん黒豆を作って冷凍しておく、忙しいときでもおいしく食べられますよ」

よみがえった黒千石は、身近な健康食材として少しずつ普及している。

### 原種を見つけ発芽に成功 各地の農家が集まり復活へ

黒千石栽培の歴史は、昭和 10 年代にまでさかのぼる。当時の北海道農事試験場十勝支場

は、種苗業者が『黒千石大豆』の名で採種・販売していたものを集めて比較試験を行い、緑肥向けダイズとして適すると判定。同13年に、優良品種に決まった。

草丈が長く、冬の訪れが早いと、実りも少ない。ウマの飼料にしたり、実をフライパンで煎ってから石臼でひいて食用にした。北竜町内では「きな粉豆」と呼ばれ、農耕馬が姿を消す昭和40年代まで栽培されていたという。



平成13年、渡島管内森町の農業研究者・故田中淳さんが収集していた種子の中に『黒千石大豆』の原種が見つかる。50粒を厳選し、28粒を発芽させた。その後、本州の納豆メーカーが着目し、岩手県内での契約栽培に乗り出す。

高田さんらが岩手の栽培農家を視察したのが縁で、黒千石は北海道に里帰りする。当時、休耕地が増えるいっぽうだった北竜町内で、「買ってもらえる転作作物に取り組もう」と、地元農家で道議会議員も務めていた村井宣夫さん(79)が生産者に呼びかけ、栽培農地の確保に尽力。17年、北竜町と滝川市、道南の乙部町の24戸で栽培を始めた。

人脈をたどって作付け面積を増やし、19年には道内の生産者が集まり、村井さんを会長として「黒千石事業協同組合」が誕生した。

「売り込みに商社へ出向くと法人格について聞かれ、『百姓の集まりだ』と答えても相手にされないこともあった」

と、高田さんが述懐する。

組合によると、『黒千石大豆』は一般的なダイズに比べ、タンパク質はやや少ないものの、脂質は多く、ナトリウムが5倍近いという。さらにポリフェノールも豊富に含まれている。

また、近年の北海道大学遺伝子病制御研究所の研究によると、『黒千石大豆』には免疫バランスの調整機能があり、感染抵抗力や抗がん作用を高め、アレルギー症状を抑える働きを持つ物質が含まれていることがわかったのだという。このことが、生産意欲を後押ししている。

### 取引先の倒産を乗り越え 多彩な商品開発が追い風に

組合設立の翌年には、道内9地区に生産部会ができ、順調に売り上げを伸ばした。しかし平成21年暮れに、販売を引き受けていた東京の商社が倒産してしまう。在庫の山が残され、みずからセールスに歩くしか生きるすべがなくなった。

「あのとき、豆の代金をもらわないと年を越せない生産者もいたはずだよ。『おれたちがなんとかしなければ……』』と思い、組合の会長である村井さんと二人で走りまわった。長靴

を履いた百姓が、今までとは 360 度違う人生を送ることになったんですよ」

と、高田さんがしみじみ語る。村井さんはこの 4 年間、道庁赤れんが庁舎前で開かれる「北のめぐみ愛食フェア」に出店し、みずから商品を売り込んだ。

そんな努力のかいもあり、数多くの応援団が現れている。「黒千石復活」のニュースが食品業界に広がり、急速に商品開発が進んできたのだ。

道内の飲料メーカーがお茶の製造に乗り出し、札幌にある「洋菓子きのとや」は、「まぼろしの黒千石」と銘打った焼き菓子を商品化。札幌駅の駅弁やススキノの有名割烹料理店の弁当などにも使われ、コープさっぽろは各種加工品を扱う。

そのほか、東京の老舗菓子メーカー「榮太樓總本舗」が、都内のデパートで黒千石を使った甘納豆と豆大福を 1 週間限定で販売するなど、全国区の商品も誕生。料理研究家やホテルのシェフからも高い評価を受けるようになった。



道の駅「サンフラワー北竜」では、さまざまな関連商品を販売し、黒千石を使った料理メニュー（写真上）も人気がある。

「うちは仕出しも手がけ、地元の葬儀の弁当にも使っています。メニューをどう増やすか、知恵の絞りどころでしょう。事業組合と協力していきたい」

と、北竜振興公社副支配人の高畑哲也さん(40)が意欲を見せる。

健康志向の高まりとともに道産食材への愛着が広がっており、復活した『黒千石大豆』に追い風が吹いてきた。そんななか、消費者や食品業界の期待に応える生産体制づくりが課題になっている。

『黒千石大豆』は、白ダイズに比べ収量が少なく、播種から収穫までの期間も長い。戸別所得補償制度の対象にならないため、23年産の作付面積は大きく減った。組合理事の辻正昭さん(61)は、「技術力を高め、その土地に合った施肥設計が栽培のポイントになる」と話す。

高田さんは、『黒千石大豆』を戸別所得補償制度の対象にすべく、道から国に働きかけるよう要請を続けている。

「認知度が上がり、『黒千石はおいしい』と言われるようになってきたので、生産者は自信を持って栽培してほしい。来年は勝負の年になるでしょう。消費者の期待に応え、がんばりたいですね」

組合の設立から5年、メンバーたちにとって正念場を迎えているようだ。

### 【黒千石事業協同組合のデータ】



村井宣夫さんを中心に、平成19年、道内9地区で100人ほどの生産農家が集まって設立。集荷から調整・選別、出荷、販売に至る業務をはじめ、産地間の調整や種子の供給など有機的な取り組みを進めてきた。23年は組合員のうち16人(半数は北竜町)が44haで『黒千石大豆』を栽培したが、不作のため生産量は50t程度にとどまる見込み。現在の取引先は80社あまり。豆や納豆、きな粉、豆ご飯の素、

お茶などの加工品が購入できるネットショップも開設している

連絡先／雨竜郡北竜町字碧水 31-1

TEL & FAX／0164-34-2377

<http://www.kurosengoku.com/>