



連載第 170 回

復活した「黒千石大豆」の今

つややかな黒い小粒に栄養成分がたっぷり詰まった、北海道生まれの在来種の大豆「黒千石」。1941年に道の優良品種に指定され、戦後になると生産が途絶え「幻の黒千石」になった。21世紀に入り、道南の農業研究者が収集していた大豆のなかに「黒千石」の原種が見つかったが、その種は岩手県に渡り、特産物として活用されていた。やがて、空知管内北竜町に住む村井宣夫さんの尽力で原種は里帰りを果たし、北海道の大地で復活。新たな食品開発が進み、食味の良さや栄養成分の多さに惹かれたファンを獲得した。個性的な在来種「黒千石」の復活物語や、人工交配による新品種「竜系3号」の開発によって静かに広がる波紋など、最近の話題を追ってみた。



▲「黒千石」の育ての親・村井宣夫さんの話に耳を傾ける(出版記念会場で)

▲乙部町で生産された「黒千石」。つややかな黒い小粒の豆で機能性成分も多く含まれる

ファンを多く獲得した黒ダイヤ 新品種がブランド毀損の懸念も



里帰りした「幻の大豆」で 全道各地の栽培が復活する

「黒千石大豆」の由来はよく分からないが、北海道の在来種の黒大豆で、とりわけ極小粒な豆だ。種皮は光沢のある黒色、中身はきれいな緑色の緑肥用として栽培されていたものを、道内の種苗業者が「黒千石」の名称で採種・販売していた、という。北海

道と並んで「黒千石」の作付け希望が多く、2005年から栽培に取り組み道南の乙部町。寺島光一郎町長が、こう祝辞を述べた。
「村井さんには何度も乙部に来てもらい、栽培を始めました。筋を通し、私心がなく、地域や農民のために尽くす心にほだされ、今までやってきた。これからは、「黒千石」を黒ダイヤとして広げていきたい」

まとめた労作である。
7月23日、札幌市内で開かれた出版記念パーティーには、生産農家や支援者、行政関係者ら百人ほどが参加した。農村女性グループ「マンマのネットワーク」の協力・素材提供による「黒千石」を使った料理も並び、和やかな雰囲気。育ての親である村井さんの話や、本ができるまでのトークなどが続いた。

今年4月、北海道生まれの黒大豆をテーマにした単行本『ちっちゃくてちからもち 黒千石』(中西出版)が上梓された。一時期は幻の大豆と呼ばれた「黒千石」を蘇らせた、北竜町在住の農家・村井宣夫さん(1932年、同町生まれ。記事後半のインタビューを参照)や黒千石応援団を自認する人たちが、その復活までの歴史を記し、レシピ集とともに



『ちっちゃくてちからもち 黒千石大豆』の出版記念会のトークでは、本が誕生するまでの歩みや健康的な生活を送る秘訣などが話題に。中央が村井宣夫さん(86歳)。右端は「黒千石」のレシピをまとめた「マンマのネットワーク」事務局長の片山寿美子さん。左端はイラストなどを担当したすずきももさん(7月23日、札幌市内で)

道農事試験場十勝支場(現十勝農業試験場)がこの豆を収集し、1937(昭和12)年から比較試験を実施した結果、かなりの採種量が期待できることから、緑肥大豆に向くとされた。その4年後に道の優良品種に認定、1959(昭和34)年に除外されている(日本豆類基金協会「北海道における豆類の品種」)。

「黒千石」は草丈が長く、冬の訪れが早いと実りも少ない。馬の飼料にしたり、実をフライパンで煎ってから石臼で挽いて食用にした。北竜町内では「きな粉豆」とも呼ばれ、農耕馬が姿を消す1960年代ころまで栽培されていたという。

2001年、森町の農業研究者だった故・田中淳さん(元道職員)は、収集していた豆のなかにあった50粒の「黒千石」を播種したところ、28粒の発芽に成功する。田中さんは、気が温暖で栽培がしやすい最南端の適地として岩手県に着目。二つの農協が協力し、特産品化を進めた。

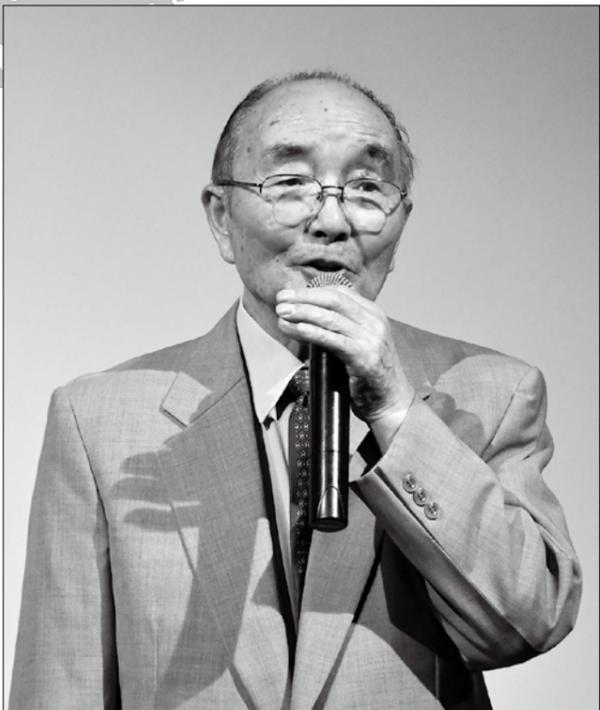
道議会議員でもあった村井さんがこの話を知り、岩手県の関係者と交渉を重ねるなどして2004年、1200キロもの「黒千石」が故郷の北海道に里帰りする。

当時の北竜町は、休耕地が増えるなかで新たな転作作物を模索していた。村井さんは生産者に呼びかけ、栽培農地の確保に奔走。05年、生産組合を立ち上げ、北竜町を中心に滝川市、乙部町の26戸42ヘクタールで栽培がスタート。数10年ぶりに「黒千石」の本格栽培が復活した。
人脈をたどり作付面積を増やし、07年には道内の生産者が集まり「黒千石事業協同組合」が誕生した。

「黒千石」の売り込みに商社へ出向くと法人格について聞かれ、「百姓の集まりです」と答えても相手にされない。その話を空知信金の北竜支店長にしたら、協同組合の定款作成に協力してくれたんですよ」

機能性成分も豊富に含む 新しい食品の開発が進む

「黒千石」は、一般的な大豆に比べたんぱく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、健康維持に重要な役割を果たす、ポリフェノールやアント



(むらい・のぶお)1932年、北竜町の農家の次男として出生。尋常小学校3年生の時に「黒千石」と出会う。農業に従事する一方、20年間にわたり農民運動に奔走。通算24年間、北竜町議会や道議会の議員も歴任。岩手県からの「黒千石」里帰りに尽力し、2005年に生産組合を立ち上げ組合長に就任。07年から10年間近く、黒千石事業協同組合の会長理事を務めた。北竜町在住。

「食べ支え、作り支える関係づくりを」

復活物語の功労者に聞く「黒千石」の魅力と課題

北竜町在住の農家 村井宣夫さん

「きな粉豆」との出会いと

岩手から北海道へ里帰りまで

——著書のなかで、村井さんが小さいころ黒千石大豆について、祖母から「これは、きな粉豆だよ」と聞いた話がかけていますね。

村井 1939(昭和14)年、わた

シアニンも豊富に含まれる。

11年、北海道大学遺伝子病制御研究所の教授だった西村孝司さんは、道産の「黒千石」が感染抵抗力を高めてアレルギー症状を減少させるインターフェロニン誘導させる成分を含んでいることを明らかにした。大学などの「黒千石」の研究は、岩手県立大学や酪農学園大学でも行なわれている。これらの新たな知見も関係者の生産意欲を後押しした。

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ていく。栃木県の納豆メーカーや札幌市の食品会社などに販路を広げ、道庁赤レンガ広場での「愛食フェア」への出店などを通して個人消費も広がった。

しかし09年暮れには、販売を引き受けていた東京の商社が倒産してしまふ。在庫の山が残され、みずからセールスに歩くしか生きる術がなくなった。豆代金をもらわないと年を越せない生産者もいたようだ。村井会長と高田理事長は、在庫の「黒千石」を売り歩く日々が続いた。

そうした努力の甲斐もあり多くの応援団が現れる。「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だし、札幌の「洋菓子きのとや」は焼き菓子を商品化。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、東京の老舗菓子メーカーが「黒千石」の甘納豆を発売するなど、全国の商品も誕生。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、料理メニューにも取り入れた。

健康志向が高まり、道産食材への愛着が広がるなかで復活した「黒千石」に追い風が吹いてきた。

早生品種との交配で新品種 「黒千石」復活の功労者

味が良く、機能性成分も多く含む「黒千石」だが、ほかの大豆に比べ収量が少ない。生育に必要な積算温度を確保するために、播種から収穫までの期間が長い、という悩みを抱えていた。そこで、黒千石事業協同組合は品種改良の道を模索する。

北竜町が開設・運営するウェブサイト「北竜町ポータル」によると、同組合は08年、道立中央農業試験場の場長や拓殖大学北海道短大の教授な



農家の女性たちの協力で黒千石料理などのコーナーも

どを歴任した、三部一敬さん(1938年、現士別市生まれ)に「黒千石」の品種改良を正式に依頼した、という。町も、農林水産省の補助金を受けるとサポートした。

道産の「黒千石」と道内主力品種の一つ「ユキシズカ」との人工交配を行ない、選抜を重ねた。そして、誕生した大豆を「竜系3号」と名付け、16年には農水省に新品種として登録申請。この年に一般栽培を始め、昨年は同組合が生産する「黒千石」の60%以上が「竜系3号」に置き換わったという(「北竜町ポータル」の関連記

と。正月が近くなると、フライパンで黒千石を煎って、石臼で挽いて食べさせてくれた。美味しかったですよ。今でも忘れません。

——戦後、農耕馬の減少とともに、黒千石の栽培も姿を消していきま

す。村井 わたしの家でも作っていません。戦前、黒千石は道の優良品種に認定されましたが、1959(昭和34)年に認定を外されています。話は飛びますが、道議会議員だった15年ほど前、国内最大手の納豆メーカー・あづま食品(栃木県)の社員が、「北海道の黒千石で納豆を造りたい。その豆を探してほしい」と道の生活環境部を訪ねてきました。農家出身で農政に明るい、わたしのところに相談が持ち込まれたのです。

農政部にも手伝ってもらい探すと、岩手県で作られていました。道の専門技術員だった田中淳さん(故人)が黒千石に関心を持ち、退職後に森町でコツコツと栽培していたのです。

——田中さんは、元種をどうやって入手したのですか？

村井 現在の道総研中央農試遺伝資源部(滝川市)に保存されていたものから、50粒の黒千石をゲットし、自分の畑で増やしていました。今か

事を要約)。

品種改良には、同一品種のなかから育成者が期待する形質を持つものを選抜していく方法と、同組合が行なったように異なる品種を交配させて新品種を作出する方法などがある。その手法をめぐり、「黒千石」復活の立役者である会長理事の村井さんと、交配による新品種づくりを推進する高田理事長が激しくぶつかった。会長を罷免された村井さんは持論を曲げず、道内各地の仲間らと独自の普及活動などを続ける(次ページ以降を参照)。

人工交配による品種改良は、試験研究の分野では一般的に行なわれている。幻の大豆の復活物語をつくって在来種の魅力を発信してきた元祖「黒千石」と、新たに育成して誕生した「竜系3号」とを、明確に区別して出荷・加工・販売すること自体は全く問題はない。

しかし、村井さんが指摘するような、両者を混ぜて「黒千石」として流通させているのであれば、加工メーカーや消費者などの信頼を損ねることになる。在来種の大豆に対する人々の期待感を裏切らぬよう、関係者には説明責任が求められる。

ら20年近く前のことです。

——なぜ、岩手県とつながるのか。
村井 小豆や普通の白大豆の栽培に必要な積算温度は2400度くらいですが、黒千石は2700度と多い。田中さんは、栽培できる南限を調べようと考え、岩手で作っても良かった。水田の転作作物として二つの農協が黒千石に取り組んでいました。2004年、わたしが花巻まで行き、「黒千石は北海道育ちの生粋の道産子。里帰りさせて、故郷で育てるのが一番」とお願いしても、「岩手の豆にしたい」と譲らない。そこで、道農政部に岩手県と話し合うように要望し、ようやく戻してもらいました。その種を元に、翌年から各地に広げていったのです。

積算温度の課題にも挑戦 空知や道南に栽培が拡大へ

——初期のころを振りかえると。

村井 生産者に「豆を作ったこと」があるけど、黒千石大豆は作ったことがない」と話すと、「意味が分からない」と言う。そこで、「積算温度の差があるから、豆に含まれる機能性成分が多い。それを黒千石に委ねて売っていくのだから、積算温度をク

そこで三部一先生には、「西村先生が分析した結果、黒千石にはインターフェロニーという機能性成分が含まれる。それが無くなるような品種改良はほしくないでほしい。早生化する技術は自ずから決まる」とお願いしたので。先生は、「収穫間際に生育が進んでいるものだけを抽出し、3年ほど栽培をくり返すと固定でき



出荷前の「黒千石」の紙袋。生産・加工のすそ野は広がったが、課題も抱える

任があるので1年間、無報酬で整理に当たった。その過程で、取引先の納豆メーカーが「これでは良い納豆にならない」と言った。理由はよく分かりません。「我々に相談もなく、なぜ品種改良をしたんだ」ということも含め、組合に言ってきた。聞くところによると、元々の黒千石が無くなったら、新しい品種と混ぜ、黒千石として売っているそうです。

「こっちは改良したものだ。これは元の黒千石ですよ」と言って売ればいい。悔しいし、情けないですよ。手をかけた豆だから、きちんと理解してもらわなければ、と思います。「味が悪かったら買わないでください。わたしは余命いくばくもないけれど、本物を残してほしい」という気持ちです。

※筆者のHP「滝川康治の見聞録」takikawa.essay.jp/ に本シリーズの過去記事を収録しています。ご参照ください。

原種を守ることにこだわり 交配による品種改良を批判

村井さんは、2005年に北竜町で生産組合を立ち上げ、2年後には黒千石事業協同組合の会長理事に就任した。いわば黒千石の生みの親であるにも係わらず、数年前、その組合と袂を分かったそうです。

村井 黒千石と白大豆を交配し、新品種を作ったからです。それでは偽物の黒千石になってしまう。

村井 道立中央農業試験場などの場長を歴任し、退職後は深川の拓殖大学北海道短大で教授も務めた三部一敬先生の教え子が、「黒千石は晩生だから、早生化してほしい」と要望したので。早生化の必要性はわたしも感じていました。

それは交配による改良ではなく、絶対に真似ができない。任せてくれ」と胸を叩いた。

ところが、早生の白大豆と交配させてしまった。わたしは腹を立て、「冗談じゃない。黒千石の付加価値を高めてくれた西村先生にも無礼な話だ。何のために苦労してきたんだ！」となった。数年前の話です。

協同組合に加盟している人は全道にいますが、新品種と元からの黒千石大豆の両方を作っている、と。

村井 そうです。

消費者に売る時、それをどう説明しているのですか。

村井 出鱈目なんです。わたしは、組合の役員を罷免されましたが、責

それをやり出したら、賢い消費者は離れていきますよ。

村井 わたしに何を問われても本当のことをしゃべるだけです。とにかく、生産過程で紛らわしいことが起きてることだけはお伝えしたい。そうじゃないと消費者に無礼です。

伝統的な黒千石と新品種を比べると、どう違うのですか？

村井 外観だけでは誰も分かりません。でも、割ってみると、白大豆を交配しているので色が薄い。ポリフェノールは、水に漬けると紫のきれいな色が出ますが、岩手産の黒千石も交配した品種も色が薄い。きな粉にしても、香りや甘みが少ない。それくらい違う。だから、ずっときな粉を購入している人は、買ってく

もう一度、道の優良品種に認定してもらい、新品種とはきちんと分けて取り組む方向もあるのでは。

村井 「ちゃんと証明されたものを買ってくれ」と、わたしは言っています。偽物は偽物、本物は本物——商品販売する者はそうしないとイケない。「新品種の竜系3号」として売れば、なんのわだかまりもないのですよ。西村先生は果敢な人で、「こんなことをしていると、村井さんがやってきたことが駄目になる。黒千石大豆の上に「原種」と付けて登録し直そう」と言ってくれます。

機能性成分も多く、売れ行き好調の黒千石大豆ですが、新品種をめぐる動きなど多くの課題を抱えていることが分かりました。ありがとうございます。

(7月24日、札幌市内で収録)



「マンマのネットワーク」の催しで黒千石商品を紹介する村井さん(11年1月、札幌市内で)

浦幌町のおかだ農園は、「売れて売れて仕方ない。この本に載って、黒千石がまた売れるんじゃないか」と言っていた(笑)。興味を持たれているのは、きな粉やお茶、それと札幌のきのとやがお菓子を出しましたね。道南の農家の女性グループは、黒千石のきな粉で「青ねじ」というお菓子を作っています。

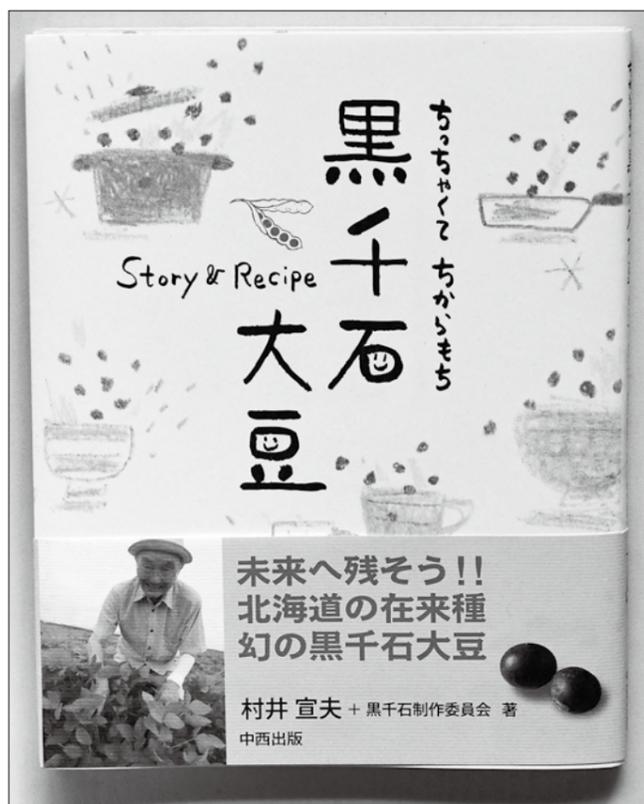
昨日の出版記念会にも来られた片山寿美子さんが事務局長を務める、「マンマのネットワーク」は、黒千石を使った料理のレシピを作っ

しまった。一番普及しているのは豆ご飯だろうな。きれいだし、栄養があって味がいい。なぜかご飯が美味しくなる。餅を撞くとき、黒千石を入れるとききれいなんです。出版記念会では、わたしが撞いてきた豆餅を(抽選で当たった人に)振る舞った。

2001年、北海道大学遺伝子病制御研究所の教授だった西村孝司さんは、道産の黒千石には、感染抵抗力を高めてアレルギーを減少させる、インターフェロニーを誘導させる成分を含んでいることを明らか

にしました。黒千石の機能性成分について注目を集めることになった、西村さんと出会うきっかけは？

村井 岩手から持ってきた黒千石を栽培し、一番最初に届けたのが西村先生のところでした。それを学生に分析させた。「村井さん、こんな素晴らしい豆をよく見つけてきたな。これこそ俺が探していた豆だ」と表現していましたね。「インターフェロニーは医学の世界でも通用するもの。論文を書きたい」と。それから始まった話です。



村井さんと制作委員会が上梓した単行本(1,000円+税・カラー)。「黒千石」をめぐる多彩な話を紹介し、レシピも載せた

リアする栽培方法を考えてくれ」と。例えば、11月3日に雪が降ると収穫できなくなるから、そこから逆算する。5月下旬から6月初旬に豆を播いても、積算温度は確保できません。「5月の連休が終わる、畑が乾いていたら播いてくれ。これが最たる栽培技術だから」と話し、皆さんに作ってもらいました。

当時、生産農家は北竜町だけだったのですか。

村井 北竜以外に道南の乙部町、滝川市の江部乙地区、南幌町、新十

津川町が主立ったところですね。霜も雪も遅い乙部町は最高の適地と知ってから、今金や留寿でも作ってもらった。(納豆などを製造する)札幌の(株)豆蔵の本間照蔵社長と出会い、一緒に道南方面に行き、生産者を増やしました。今後、農家に黒千石の原種を勧めるにしても、道南でやったほうがいいと思います。

最近、家庭菜園で黒千石を野菜感覚で作る人もいます。石狩市の生振で収穫された黒千石をわたしのところに送ってくるので、焙煎して戻す。それを、自分できな粉やお茶にして、親戚に分けている人もいます。

少しずつ広がっている、と。