

よみがえる黒千石大豆 北海道北竜町の取組みから

編集部

はじめに

「黒千石」。読者の中には、この豆の名前を聞いたことがある方もいらっしゃるのではないのでしょうか。黒千石は極小粒の大豆で、種皮は光沢のある黒色、子葉（種皮を剥いだ子実）は緑色をまとう、非常に美しい豆です。

栽培時は、普通の大豆に比べて葉数が多く、日照時間を多く必要とするため、天候に左右されやすいため、栽培が難しいことでも知られています（種を植えてから実が成熟するまでの毎日の気温を足した積算温度が高い。通常の大豆が2,300度に対し、黒千石は2,700度）。

今回は、一度は途絶えた黒千石の栽培復活までの道のりを、北竜町ポータルサイト「北竜町ポータル～日本一を誇るひまわりの里～」(運営管理者：寺内昇氏・郁子氏)に掲載された記事を電話取材のうえ、再編集して掲載します。北竜町ポータルサイトは以下のアドレスから閲覧することができます。

<http://portal.hokuryu.info>

復活のきっかけは一本の問い合わせから

黒千石はもともと北海道の在来種で、古くは軍馬の飼料や緑肥作物として栽培されていました。一昔前、北海道は気温が低く、実がつかない黒千石の莢もあったそうですが、黒千石は莢にも栄養成分が多く含まれていたため、実をつけない莢も馬の飼料として与えていました。ただ、栽培の難しさから、1970年代以降は、栽培が途絶えてしまっていました。

そんな黒千石を復活させるきっかけとなったのは、大手納豆メーカーからの一本の問い合わせでした。

1994年の秋、「極小粒の黒大豆が、北海道にないだろうか」と問い合わせがありました。問い合わせを聞いた村井元会長は、



艶やかな黒をまとう黒千石大豆

「極小粒の黒豆」と聞いて、幼い頃に食べた「きなこ豆」を思い出します。祖母がフライパンで煎って、挽き臼できな粉にしていた、あの小さな黒豆！ 幼いころのきな粉の香ばしさが蘇り、黒千石復活の旅は、こうして始まったのです。

岩手県で復活の狼煙

2001年、農業研究家の田中淳さんは、収集していた豆の中から極小粒黒豆・黒千石を発見。「黒千石」の原種50粒を厳選し、28粒の発芽を成功させます。

黒千石の栽培には日照時間を長く必要としたために、当時の北海道の気候では栽培が難しいと考えられていました。そこで田中さんは、日照時間が長く、気候も暖かいため、栽培可能な最南端地と考えられていた岩手県（花巻市・北上市）に着目します。

2002年当時、国の減反政策による水田の転作物として、黒千石の種が花巻市の農協・JAいわて花巻に持ち込まれました。栽培ノウハウをもたない岩手県では、試行錯誤の繰り返しでしたが、苦勞の甲斐あって、黒千石は岩手県の特産品として栽培面積が拡大し、栽培が広がっていったのです。

岩手県での黒千石栽培は、土地の水はけが良くないため、小畦立て播種栽培法を採用。しかし、収量は思った以上に伸びませんでした。

そこで、岩手県花巻市では、世界的な豆の研究者である（独）農業・生物系特定産業技術研究機構の大豆300A研究センター・有原丈二リーダー（※）を講師に招き、黒



高田幸男理事長

千石栽培の指導を受け収量の増加につとめます。

北竜町の黒千石事業協同組合・高田理事長は、岩手県の栽培農家を視察し、そこで有原先生からご指導を受けました。

（※ 2014年、中央農業総合研究センター・関東東海総合研究部長）

黒千石、北海道に帰還

2004年の夏、村井元会長が岩手県で栽培されている黒千石の存在を知り、立ち上がります。その行動の背景には「黒千石は、北海道の原種。北海道生まれの北海道育ち、生粋の道産子。里帰りして、故郷で育てるのが一番」、「黒千石は品種改良されていない、北海道の素晴らしい原種。かつて北海道で作られていたきな粉を復活させ、北海道の更なる発展に繋げたい」との思いがありました。この熱い気持ちが、北海道での黒千石大豆の栽培復活に向けて周囲を動かし始めます。

村井元会長は岩手県を説得し、休耕地が増加傾向にある北海道の農家を動かし、村井元会長の熱き思いに賛同した、北

海道南部・乙部町の寺島光一郎町長は「町・農業再生プラン（大豆プロジェクト）」を掲げます。

翌2005年には、北竜町、滝川市、乙部町の24戸で黒千石栽培がスタート。滝川市に農業研究家の田中淳先生を講師として招き、黒千石の講演会を開催。約40人が集まり、熱心に話に耳を傾けました。

その後、田中先生のご指導により、黒千石栽培に着手。播種・出芽は順調でしたが、他の大豆が開花・結実する一方で、黒千石は花さえ咲きません。やっと花が咲き始めたのは、お盆を過ぎた頃。開花がここまで遅い大豆は初めてだったため、生産者達は大いに戸惑うこととなります。

10月末にやっと葉っぱが落ち、収穫。コンバインで収穫後、手選別作業を繰り返しました。この手作業は農家のお母さんた

ち。気の遠くなるような作業が延々と続けられます。

生産者数・栽培面積共に増加へ

2005年は、栽培面積27ha、生産者数22人で、収量は43トン弱との結果が出ましたが、ほっと胸を撫で下ろしたのも束の間、来年の生産に向けて、分別装置（異物除去）を探しに奔走することになります。ひと夏をかけて、数えきれない業者との交渉を重ね、装置導入に至りました。

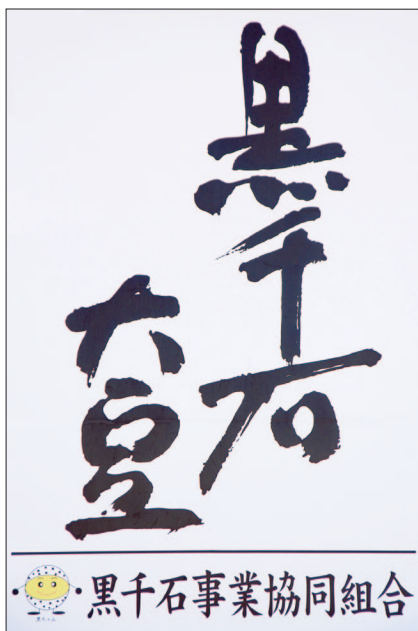
2006年は、転作奨励金もあり、生産者・収量も増加。生産者は141人にまで増え、収量は422トンまで増加しました。

2007年の3月には、黒千石事業協同組合が成立。北竜町内に事務所を設け、いよいよ本格的な船出を迎えます。2007年度の生産者は126人、栽培面積291ha、収量415トンとなりました。

順調な船出を迎えたはずだったが…

札幌道庁前で開催される「北のめぐみ愛食フェア」にも出店し、元会長・理事長自ら商品の売り込みに奔走します。そこで出会ったお母さん達が、「黒千石は美味しくて素晴らしい豆！」と応援してくれたことが何よりの支えとなりました。この愛食フェアの出店は、9年が経過した2016年も続けられています。2007年・2008年と収量年間360トン前後を確保し、経営も順調。前途は洋々に見えていました。

しかし、ここで思いもよらない事態が起こります。2009年の景気悪化の折、今ま



力強く描かれた黒千石大豆の屋号は、墨象家の荻野丹雪氏によるもの

で黒千石大豆を一手に買ってくれていた中間業者が倒産。状況は一変し、順調に収穫された黒千石は在庫となり、倉庫の中に眠ることになります。入金の見通しがないまま、生産者への支払い日が迫る中、さらに追い打ちをかけるように、この晩秋、黒千石は雪に埋もれました。

収穫時期を目前に控えていた黒千石に雪が降り積もり、黒千石の畑は悪夢と化します。1億円を超える在庫を抱えたまま、生産者への支払いができず、ましてや、大切に育てた黒千石大豆は収穫を目前に虚しくも雪に埋もれてしまったのです。

黒千石が消えかけた日

2009年は高田理事長が、生産農家の一人ひとりに、頭を下げて回る年となりました。当時のことを理事長は、こう振り返ります。「どんなに罵倒されても、申し訳ないという想いで、返す言葉なく必至で頭を下げて回るしかなかった。絶望感に苛まれ、自らの保険金で支払えるものならと死を覚悟した。しかし、保険金額は支払い金額に充たない。死を選ぶことさえできなかった」。

黒千石大豆の代金が入ってこないまま年末を迎え、年を越せない生産者たち。窮地に陥り、止むなく去っていく人々もいました。しかし、苦しくても、菌を食いしぱり、ぐっと耐えて待っていてくれた生産者の方々もいました。この人々の想いに応えるためにも、高田理事長は命がけて東奔西走した。

「今の黒千石があるのは、地獄を経験し、共に苦しみを乗り越えた人々と、それを見守り、応援し続けてくださる方々がいるからこそだ」と理事長は言います。

2010年4月、最悪の状況に一筋の光が差します。栃木県のあづま食品株式会社からの電話は、「直接、200トンの黒千石を買い取りたい」というものでした。有難い想いを抱いて、生産者のために残りの300トンに死に物狂いで日本中を売り歩くこととなりました。黒千石の生産者を支え、応援してくださる人々のかけがえのない真心で、黒千石はどん底から這い上がることができたのです。

2011年3月、生産者への支払いが完了。しかし、前年度に比べ、生産者数は93人から36人、栽培面積は297haから85ha、収量は359トンから139トンへと激減していました。

黒千石への注目、そして未来へ

2012年には、農業者戸別所得補償制度がスタートしましたが、黒千石大豆は主要



「洋菓子きのとや」とのコラボレーションで生まれた焼き菓子「まぼろしの黒千石・フロランタン」

農産物から外れることとなります。そこで、黒千石に対して、北竜町が作付奨励助成を決定。町の特産品・黒千石に対する町独自の支援が開始されました。

2011年、黒千石の抜きん出た栄養成分の素晴らしさに注目が集まり始め、食品業界やマスコミで取り上げられるようになります。札幌での愛食フェアへの地道な参加は、黒千石を応援する多くの人々との出会いを生み出していました。その結果として、2013年には、全国放送のテレビ番組で黒千石納豆が紹介されることとなりました。

黒千石大豆は様々な苦難を乗り越えて、

また現在大きく飛躍しようとしています。高田理事長には、この原稿の最後に以下のメッセージを付け加えて頂きました。

「これまで10年間にわたって付き合って頂いた生産者の仲間が喜んで楽しく作付けしてもらえる黒千石大豆にしたいと考えています。具体的には、早生で倒伏せず、収量がアップする品種、発芽を中心とした機能性の高い黒千石にしたいと思います。我々の作る黒千石を楽しみにしてくださっている、生産者・加工業者・消費者の皆さまに喜んでもらえるものを、これからも作り続けていきます」。

表 生産者数・面積・収穫量推移

	項目／年度	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
北竜	生産者数(人)	20	39	42	33	29	9	8	12	14	14	14
	面積(a)	2,282	7,980	11,527	6,791	8,747	2,588	2,940	6,047	6,193	4,775	4,104
	収穫量(kg)	35,890	139,115	135,990	97,019	86,006	43,464	27,477	95,240	61,978	59,839	54,461
他地区	生産者数	6	102	84	68	64	27	14	21	24	35	50
	面積	400	14,610	17,549	15,707	19,986	5,890	1,997	4,860	5,735	6,988	11,435
	収穫量	7,000	282,962	279,270	263,480	270,493	95,637	24,175	76,572	69,395	114,729	169,651
全地区	生産者数	26	141	126	101	93	36	22	33	38	49	64
	面積	2,682	22,590	29,076	22,498	28,733	8,478	4,937	10,907	11,928	11,763	15,539
	収穫量	42,890	422,077	415,260	360,499	356,499	139,101	51,652	171,812	131,373	174,568	224,112
10a当たりの収量(kg)		160	187	143	160	124	164	105	158	110	148	144

表 黒千石大豆の沿革

2004年	<ul style="list-style-type: none"> ・道庁資料での調査開始、「黒千石」のルーツを確認。 ・岩手県で栽培されていることを知り現地で実態を確認。
2005年	<ul style="list-style-type: none"> ・北竜町を中心に、滝川市、乙部町で黒千石の作付推進を図る。 ・乙部町の作付の意向が強く、26戸42haの作付けを計画、43トンを取穫。 ・作付計画と共に、各施設の建設や補助制度の申請、生産者組織の創設などを進めスタート。 ・事務所を設置。
2006年	<ul style="list-style-type: none"> ・作付けの普及活動が空知管内に徹底され、北竜、乙部の2町から新たに岩見沢、新十津川、滝川、南幌、追分、北見、江別の9つの市町に亘って広がった。 (作付農家141戸・225.9ha・400トン) ・北海道赤レンガ広場での「愛食フェア」に出店。
2007年	<ul style="list-style-type: none"> ・設立登記 ・各機関の指導で、生産組合を改組して組合法人「黒千石事業協同組合」として登記。 ・理事長に高田幸男を選任。 ・米の付加価値事業（精米加工）も有利な事業として取組む。 ・「おぼろづき」という米は、黒千石大豆の販売にも相乗効果が期待でき、一定の実績を作ることが出来た。
2008年	<ul style="list-style-type: none"> ・販路は、あづま食品株式会社（栃木県）の黒千石納豆、中村食品の産業株式会社（札幌市）のきな粉他、株式会社 坂口製粉所（札幌市）のきな粉、ベストアメニティ株式会社（九州）の15穀米に至って広まる。 ・2006年から出店を継続していた北海道赤レンガ広場での「愛食フェア」を通じて、個人消費の広まりは、想像以上の効果をあげる。
2009年	<ul style="list-style-type: none"> ・中間業者が倒産。 ・黒千石の生産規模が大幅に縮小する。 ・知名度と普及発展を目指し、「第1回黒ちゃんまつり」を北竜温泉前広場で開催。
2010年	<ul style="list-style-type: none"> ・4月：大口の取引が成立。 ・11月：第6回HAL農業賞・チャレンジ賞受賞。 ・12月：「沖縄菜膳美らみそ」発売。
2011年	<ul style="list-style-type: none"> ・札幌の菓子メーカー「きのとや」で発売した「幻の黒千石」というユニークなお菓子は一気に拡販され、新千歳空港にも進出、売上ランキングにも名前を連ねた。 ・元拓殖大学北海道短期大学教授の三分一敬先生が黒千石大豆早生化事業に取組む。 ・5月：「黒ちゃんドン」新発売。 ：【北海道大学で記者発表】「黒千石」を膨化处理した食材が免疫機能と抗酸化機能に優れていることを遺伝子病制御研究所が実証。 ・7月：黒千石茶（ニチロサンバック）新発売。 ・9月：「幻の黒千石」フロランタン（きのとや）新発売。 ・11月：榮太樓總本舗「黒千石甘名納糖」伊勢丹新宿店で販売。 ・12月：テレビ番組「D!アンビシャス」に高田理事長出演。
2012年	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者の拡大に合わせ、商品も黒千石大豆の機能性を活かし発芽大豆による納豆を開発。 ・農業者戸別所得補償制度がスタート。黒千石大豆は、主要農産物から外れる。 ・黒千石に対して、北竜町が「作付奨励助成」を開始。町独自の支援が始まる。
2013年	<ul style="list-style-type: none"> ・札幌市の6次産業活性化推進補助事業に採択され、株式会社 豆蔵との連携による黒千石発芽納豆の開発が始まる。 ・10月：全国放送テレビ番組「所さんの学校では教えてくれないそこんトコロ！」で黒千石納豆が紹介される。
2014年	<ul style="list-style-type: none"> ・期待の黒千石大豆の作付拡大の効果は前年対比134%と伸び、生産者49戸、作付面積130ha、収穫量約197トン。 ・3月：平成25年度ふるさと振興基金・きたしん産業技術奨励賞受賞。 ・4月：黒千石発芽納豆「なんとみごとな黒千石なっとう」新発売。
2015年	<ul style="list-style-type: none"> ・1月：「主治医が見つかる診療所」（テレビ東京）で全国放送。 ・3月：黒千石創立10周年記念祝賀会（3月14日・北竜温泉）。 ・『黒千石10周年記念 2015』フォトブック作成（写真でつづる黒千石事業）。