



## 幻と呼ばれた黒千石は こうして甦った

北海道の農業を復興させたいと言う熱意あふれる人たちが甦らせた真の黒千石。70年代以降は栽培がすっかり途絶え、幻の黒大豆と呼ばれていました。

森町に住む農業研究者、田中淳氏が収集していた種の中にその原種が見つかったのが平成13年のこと。50粒を厳選し、28粒を発芽させました。その後つくば市にある独立行政法人「農業・生物系特定産業技術研究機構」の大豆300A研究センターでリーダー（当時）を務めていた有沢丈二氏の指導を受けながら、産業生産可能な量まで増やされ、再び故郷の北海道へ。

北竜町は休耕地が増える一方だった空知管内の町。「売れりゃいい」という方針が日本の農業をダメにしたと語る地元農家の村井宣夫氏は、町の、そして北海道農業の復興を目指し、北竜近郊で黒千石栽培の農地確保に奔走しました。

折しも「町農業再生プラン」を検討していた乙部町が、その思いに共鳴。寺島光一朗町長のリーダーシップのもと、持続可能な生産・販売システムを導入して黒千石の栽培に参加。

これを機に、道内各地の農家で黒千石への関心が高まり、事業運営母体として設立した黒千石事業協同組合は平成27年現在、12地区の生産組合が集い、安定供給が可能な生産体制の整備を進めています。



写真提供:北竜町ポータル

— 黒千石および本事業への参画に関するお問い合わせ —



黒ちゃん

くろ せん じょく じ ぎょうきょう どう くみ あい  
**黒千石事業協同組合**

〒078-2503 北海道雨竜郡北竜町字碧水31-1  
TEL(0164)34-2377・FAX(0164)34-2388  
E-mail:kurosengoku@kni.biglobe.ne.jp

【黒千石事業協同組合ショッピングサイト】  
<http://kurosengoku.shop26.makeshop.jp/>



北海道の**悠大**の**大地**で育てられた

幻の**黒大豆**

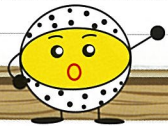
黒千石

北海道産 小粒大豆

# 黒千石大豆のなかまたち

## ⑨黒千石きなこ(組合)

黒千石大豆をどん加工した後製粉しました。  
普通のきなここと違い、きめが細かく独特の甘みが深い、健康食品としての評価が非常に高い商品です。



## ⑨黒ちゃんドン

栄養価に優れた黒千石大豆を丸ごと食べる様、おつまみ感覚で作られたのがこの黒ちゃんドン。風味豊かで香ばしくそのままでもとても美味しく頂けますが、1號のお湯とドン40gをポットに入れ、数十分で美味しいお茶ができます。アイデア次第でいろいろな食べ方ができる商品です。



## ⑨甦った黒豆 黒千石茶

市販されている数知れない飲料水の材料は、そのほとんどが本州、府県の生産物などで作られています。  
この「甦った黒豆黒千石茶」は優れた栄養素がたっぷり入った北海道産黒千石大豆100%。「味覚」「栄養」「健康」の3つ要素がぎゅっと詰まったとても美味しいお茶です。



## ⑨黒千石黒豆(特別栽培)

農薬、肥料を北海道基準の5割減とし、組合指定農薬以外使用していません。  
北海道産原種の黒千石大豆は生産・販売の中で、おいしい・体にいいとの情報が殺到。昔から黒千石大豆は医者いらずと言われてきた程です。



## ⑨黒千石大豆

北海道産原種の「黒千石大豆」は生産、販売の中で、美味しい、体にいい(便秘・湿疹などの改善がある)との情報が殺到。成分分析の結果、農作物の中では珍しい程沢山の機能性が判明され、驚きをおさめません。昔から「黒千石大豆は医者いらず」と言われてきたほどです。



## ⑨なしとみごとな黒千石発芽納豆

ふつうの大豆よりも栄養価の高い黒千石を、発芽させたのがこの納豆。  
発芽させることで健康成分や旨み成分がさらにアップしました。  
噛めば噛むほど、豆本来の味が感じられます。



## 北海道産 黒千石の特徴

北海道の恵み豊かな大地で栽培されている黒千石の特徴をご紹介します。

### 栄養価

一般的な国内大豆と比べると、黒千石の栄養成分は、たんぱく質は若干少なめで、脂質は多く、ナトリウムは国内大豆の5倍近くあります。また機能成分であるポリフェノール含量については、豆類の中でも最も多く含まれている小豆(0.4~0.6g)の2倍(1.3g)含まれています。

### 希少性

大豆は同じ畑で連作ができない為、収穫後3年間は他の野菜などを植えて休ませる必要があります。黒千石事業協同組合では北海道産黒千石の生産量を増やす努力をしていますが、平成20年度時点で350トン程度の生産量しかなく、一般市場への流通は大変限られています。

### 食味

北海道の大地と水、寒暖の差が大きな気候の中で、こだわりの農家が日々努力を重ねながら栽培しています。ほのかな甘みと風味、また小粒種独特の食感があり、料理研究家や一流レストランシェフなどから高い評価をいただいております。

### 安全性

北海道の冷涼な気候のおかげで、病虫害駆除のための農薬使用が少なく、安心・安全な生産体制下で栽培しています。黒千石事業協同組合では、今後もさらなる減農薬・肥料・有機肥料の採用に取り組んでいきます。

## 注目!! 黒千石大豆を食べたお客様の声



黒千石大豆・黒豆きな粉・黒豆納豆・ドン菓子などをお買い求めいただいたお客様から、嬉しい声がぞくぞくと届いています!!

- アレルギーが改善されました。ありがとうございました! (男性・32歳)
- ペットのストレスで抜けた毛が生えてきました。(女性・30歳)
- 小便の出が快適になりました! うれしいです。(男性・60歳)
- 顔一杯のニキビが良くなりました。きな粉のお陰です!! (男性・32歳)