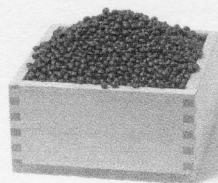


雪下石黒千石 誕生物語



飼料用大豆「岩手黒目」の生産はじまる

始まりは昭和31年。戦争が終わり、食料や物資の窮乏から、ようやく脱け出そうとしていた頃のことだ。日本では、食生活の栄養向上が叫ばれ、酪農製品や肉畜製品をもっと供給するために、家畜の飼料用大豆作りに入力することになった。

そこで、飼料に適した大豆の特定品種の普及のため、全国で品種の選抜が行われた。その際、他県が栄養価の高い黒大豆を選挙するなか、岩手はなぜか唯一青色の大豆を選んだ。その大豆は、全体は緑だが、芽が出る部分だけが黒く、「岩手黒目（黒目千石）」と呼ばれた。

岩手町でも岩手黒目の栽培に精を出し、飼料をどんどん作り、酪農、肉畜を盛り上げようと取り組んだ。だが、やがて変化が訪れる。安価で良質な飼料が、海外から輸入されるようになったのだ。国産飼料の需要は減つていき、岩手黒目もまた同様に、畑から次第に姿を消していった。

その後、飼料用大豆ではなく、食用の大豆栽培も試されたが、岩手町の水はけが悪く、生育に向かなかったことから、大豆作物との距離は離れていく一方だった。

雪下石黒千石狂想曲の序曲

一度は惹かれ合ったが、世間の变化で離れ離れになった雪下石町と大豆。このまま別の道を歩んでしまうのか…。いや、物語はここから始まっていく。

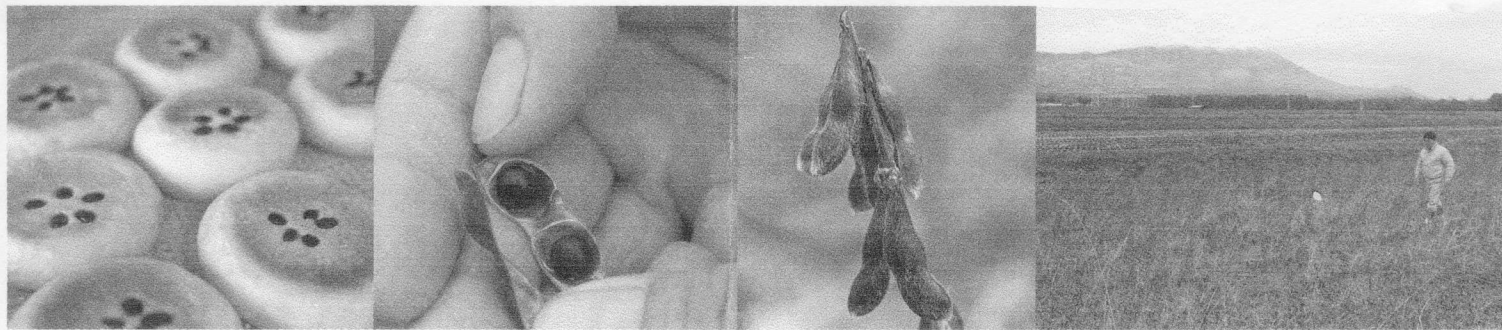
平成10年のことだ。農林課の職員と生産農家が、ふと、大豆について語った。

「県の奨励品種の南部白目もなかなか育たねっつーことは、こちら辺で大豆作るの、あきらめたほうがいいんだが？」

「うーん、どうだべ。だともな、昔、飼料用の大豆作ってたという記録はあんだぞ。だから、その品種だったら、育つんじゃないか？」

この会話は単なる世間話で終わらず、突如、探究心に燃えた人たちは、40年以上前の品種、岩手黒目の種を探すことになった。

約2年にわたる種探しは雪下石を飛び出し、県北にまで及んだ。そしてついに浄法寺町（現二戸市）で岩手黒



発見したのである。「これを運命として呼ばず、なんと呼ぼう」。関係者は喜びに湧いた。

岩手黒目、いよいよ復活なるか!?

そんな経緯から、雪下石では、無農薬栽培を決意した。飼料用の野生的な生命力を持つこの豆なら、きつとできる！と信じ、雑草採りに黙々と励んだ。

雑草との戦いも終焉を迎え、秋が訪れた。収穫期だ。真つ黒なサヤには、対照的に真つ白な産毛が生え揃い、夕日にあたりと黄金色に輝いた。

待ちに待った、岩手黒目との再会。サヤの中からは、鮮やかな黒色の小粒豆が出てきた。「そうそう、これこれ！40年以上前の幻の岩手黒目が蘇つたと彼らは信じ、喜んだ。が、つかの間、「？」と疑問がよぎる。思い起こしてみると、40年前の品種選抜の際、他県が黒豆を選ぶなか、岩手は青豆を選んだ。…ということは、岩手黒目は青豆で、目の部分が黒色のはず。

実は、彼らは種探しにあたって岩手黒目の特徴を得ることができず、その名前のイメージから、黒大豆だと勘違いしていたのだ。そのため、浄法寺町で育てられていた在来の飼料用大豆「黒目千石」を岩手黒目だと考えてしまったのである。

雪下石黒千石とともに歩む

しかし、この人違いならぬ「豆違い」は、良い方へ転がってくれた。ひとつは、「話題性」だ。この品種は食用として使われたことはほとんどないため、新たな可能性として注目を浴びたのである。

ふたつめは、「多様性」だ。通常大豆は、大きさなどよって、「煮豆用」「加工用」「納豆用」などに分けられる。だが、この品種は、「味噌」や「醤油」といった加工はもちろぬ、「納豆」もOK。それに、黒くて小粒という愛らしい形は、「豆パン」や「豆ごはん」にもピッタリだ。

思わぬかたちで誕生した「雪下石黒千石」。二転三転と狂想曲を奏でながら、携わった人たちのハートをつかんだ不思議な豆は、これからも多くの人たちの惹きつけていくだろう。