

石黒千石 鑑



石黒千石は、黒大豆と同じ黒色で、大きさは小粒大豆程度で、一般的によく目にする丸型ではなく、やや楕円に近い形をしている。

ただし、黒いといってもそれは表皮だけでの話で、中身は鮮やかな緑色をしている。

栽培での特徴としては、病気にかかりにくく、無農薬栽培でも育てやすい。また、生長過程は緑色だったサヤが収穫期になると灰色に変わる。

この大豆のこれまでの利用法としては、圃場の緑肥や家畜の飼料として使われることが多かった。そのため食用としての歴史はまだ始まったばかりという異色の存在だ。

- 色 ● 黒色
- 形 ● やや楕円
- 味の特徴 ● 小豆にも似た甘さと濃厚な穀物風味を持つ。
- 主な利用法 ● 味噌、醤油、菓子パン、納豆、煮豆

雪下石黒千石

育てる人、つくる人の現場

岩手県雫石で雪黒千石が栽培されるようになって、早いもので8年の月日が流れた。

現在、雪黒千石の栽培を行っているのは、主に3つの生産者集団だ。ともに無農薬栽培に挑戦中。苦労は絶えないが、雪黒千石を地元の特産品に育てようと邁進中だ。

さて、雪黒千石の一年だが、田植えの忙しさが終わる6月上旬から種まきが始まる。圃場は、主に休耕田が利用されるが、これまでの経験からより水はけが良い場所が選定されている。また、種の品質も重要な部分。そもそもはわずかな種から始

まった雪黒千石のため、かつては大きさや形にかなりののぼろつきがあった。そのため、現在、力を入れているのが系統選抜だ。

「専門家に依頼し、より良い種を作るようになって5年。ずいぶんいい豆に育ってきた」と、雪黒千石の栽培にスタートからかわってきた(有)わかふじ農産の藤原和也氏は自信を見せる。

種まき後の作業は主に草取りだ。無農薬栽培のため、7月後半まで3回も実施される。そして8月には、根元に土を寄せて株を安定させる中耕培土が行われ、10月後半から11月初旬を迎える収穫期を待つ。



生長期の雪黒千石を見守る雪黒創作農園の福本敏さん。他的大豆と同様、青々とした葉が茂る。

様々な加工品を考案

「雪黒創作農園」の美味しさへの挑戦

雪黒千石のこうした栽培方法は、基本的には他の大豆とほぼ同じだが、白目大豆にありがちな紫斑病等の影響を受けることが少なく、育てやすい部分もあるという。もちろん、無

農薬がゆえに収量には限りがあるが、安心安全の食材を作っているという満足感が生産者の心を満たす。「この満足感は、今の農業に最も大切なことかもしれないよね」と藤原氏は笑う。

主に栽培に力を入れている(有)わかふじ農産、小地沢農園に対し、加工品開発に創意工夫を注いでいるのが、(有)雪黒創作農園だ。以下、創作農園。

味覚や栄養素の研究についてはまだまだこれからの研究課題としながらも、創作農園の福本幸子さんは、雪黒千石には大きな可能性を感じてきたという。

福本さんが特に注目するのがその風味で「小豆のような甘さを持ちながら、穀物の持つ濃厚な味わい」と表現する。

この風味を簡単に感じ取れる料理法は、シンプルな炊き込みご飯だそう。これを食べれば、きつ

と雪黒千石の美味しさをわかってもらえるはずと語る。また、創作農園では、自家栽培した雪黒千石を使ったオーガニック・パンづくりも行っている。パン生地を飾る黒千石は、独特の風味で初めて食べる人を驚かせるそうだ。



収穫期を迎えた雪黒千石



雪黒千石を使ったパンづくり