

ももが行くほっかいびつ

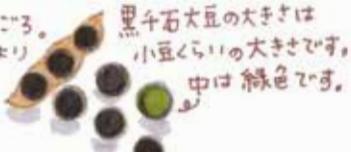
# くいしん坊のスロー旅

vol.  
59

幻の豆「原種黒千石大豆」に魅了され、商品として地域を作る農家の巻



収穫はたいたい11月ごろ。  
栽培期間も他の豆より  
長いのです。



黒千石大豆の大きさは  
小豆くらいの大きさです。  
中は緑色です。



4代目社長  
岡田 雅裕さん

十勝うらほろ  
おかだ農園会長  
岡田 義啓さん

火のことを  
すべて官理して  
います。

この小さな大豆は「幻の黒千石」と言われ、栽培には他の豆よりも時間がかかります。それでも栽培を続けたのはこの黒千石大豆を毎日摂取し続けていくうちに、健康になっていく自分を感じ。岡田さんは穀物を中心とした豆と野菜の食生活は、人間の体の基礎設計になっているようで、自分の体が安定していくを感じるんだよ」と話します。

自身の健康に役立った経験もあり、黒千石大豆をたくさん的人に食べてもらえたらいと、大きな力を注ぎ様々な形で商品化しています。



## 黒千石大豆との出会い

今回のスロー旅は、浦幌町へ。「十勝うらほろおかだ農園」の三代田岡田愛蔵さんを訪ねました。

明治時代に浦幌町に入植し、大正五年から現在の上浦幌地区で代々十勝四品田と言われる豆と小麦、じゃがいも、ビーフ（甜菜糖）を輪作する農業を営んできました。そんな岡田さんが黒千石大豆に出会ったのは六年前、少し体調を崩していた頃です。浦幌町で開かれた食育セミナーで、黒千石大豆の研究者の西村博士（当時は北大免疫学教授、現在はクロロイムノサポートセンター理事長）の講演を聞いた岡田さんは、黒千石大豆にいろいろな可能性を見いだしたといいます。西村先生から一握りの黒千石大豆を分けてもらい、そこから黒千石大豆の栽培が始まりました。

この小さな大豆は「幻の黒千石」と言われ、栽培には他の豆よりも時間がかかります。それでも栽培を続けたのはこの黒千石大豆を毎日摂取し続けていくうちに、健康になっていく自分を感じ。岡田さんは穀物を中心とした豆と野菜の食生活は、人間の体の基礎設計になっているようで、自分の体が安定していくを感じるんだよ」と話します。

自身の健康に役立った経験もあり、黒千石大豆をたくさんの人에게食べてもらえたらいと、大きな力を注ぎ様々な形で商品化しています。



●文・絵／すずきもも  
イラストレーター&絵本作家。さまざまな媒体のイラストや  
エッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



## 十勝 うらほろ おかだ農園

十勝郡浦幌町字相川82-5 (JR浦幌駅から車で33km、約35分) TEL／015-576-6722 FAX／015-576-6755  
※店舗はありません。お買い物は道の駅「うらほろ」及びオンラインショップにて  
<https://www.michinoeki-urahoro.com/> <https://okada-nouen.jp/>

## 地域と共に

「十勝 うらほろ おかだ農園」の黒千石大豆製品には、「原種黒千石」と書かれた認定ラベルが貼られています。今の黒千石大豆の多くは黄色大豆と掛け合わせた品種改良品であり、本来の黒千石大豆とは栄養分や成分も変わっています。黒千石大豆の研究を行っているイムノサポートセンターでは、「原種黒千石大豆」と認定することで、本来の黒千石大豆を守っていくとしています。

また、黒千石大豆と共に岡田さんが力を注いできたのは、地域の活動でした。未来を築く子どもたちに様々な体験をしてもらうことで浦幌の未来を作れたらと、平成二〇年から有志で小学生対象の民泊体験学習(学校教育)を始めました。今では小一～中三までの九年間を通して子どもたちが地元を学ぶ、「ふるさと学習」という授業を行っています。これは「うらほろスタイル」と呼ばれ、全国から注目を集めています。

岡田さんは二〇年以上前に畠部門の経営を四代目の雅裕さんに任せ、自身は会員として黒千石大豆の商品化や地域づくりに奔走してきました。岡田さんは「浦幌の人たちが健康で、安心できる街になつてほしい、そのためには特に学校給食が大事だ」と話します。その食材として黒千石大豆が役立つのではなく、近隣の農家の人たちにも栽培を呼びかけ、健康な街づくりに着手していました。

