

ひたちおおぐる 『常陸大黒』 生産

県北中山間地域における

～ 茨城県オリジナル品種～

○ 平成14年に、茨城県が育成したベニバナインゲン（花豆）の新品種

オンリーワン

○ 普通の花豆は、白色か紫のまだら模様ですが、^{ひたちおおぐる}「常陸大黒」は、花豆唯一の黒一色

一粒の重さが 約2g 【国内最大級】
大粒で、光沢のある美しい黒色

- ・8月～9月にかけて、スイートピーに似た鮮やかな赤い花が咲きます
- ・11月に収穫した、さやを天日乾燥してむくと、中から、真っ黒な美しい豆！
- ・ひと粒ひと粒手作業で厳しい選別・出荷

関係機関との連携による
栽培管理で高品質の確保
⇒産地づくり（県北中山間）

～ 想い～
畑の黒い宝石

- ・茨城県農業総合センター 生物工学研究所が、黒一色の個体分離、選抜を繰り返しの結果、平成10年に、品種の固定に成功 【国内初】
⇒平成14年：種苗法に基づく品種登録

◆育成者の権利を法律で保護

育成者権の存続期間（25年間）～H34

他には ない

<生豆による流通制限>

⇒品種・産地の保護

- ・常陸大黒は、涼しい気候を好む（高温では結実困難）ため、栽培は県北中山間地域

⇒栽培地域を限定し、ブランド化の取組

◆育成者権を活用した地域振興

ここにしか ない

<加工による販売流通>

⇒魅力ある商品の開発

1 県北中山間地域における取組

- J A常陸大宮地区（大子町・常陸大宮市）
- J A常陸高萩地区（高萩市・北茨城市・日立市）
- 福徳常陸大黒の会（常陸太田市）
- J A水戸（城里町）

丹精込めて

大事に育てた

漆黒の大粒豆

～H29 現在～

約90戸農家：約350a

2 加工による商品開発、販売等 ◆のぼりが目印

- 「道の駅」や「J A直売所」、菓子店等で販売
～煮豆、和菓子、洋菓子、スイーツ等の商品化～



上品な味わい



贈答品・お祝い事、お土産に大好評



高級感