

茨城県育成のオリジナル品種「常陸大黒(ひたちおおぐろ)」 が、品種登録20周年を迎えました

茨城県が育種した「常陸大黒」は、今から20年前の平成14年7月10日に登録品種になり、今年、品種登録20周年を迎えました。

「常陸大黒」は、花豆としては国内初の種皮色が黒一色で、輝くような光沢のある高品質、そして、一粒の重さが約2gと大粒なのが特徴で、正月のおせち料理の材料としても大変人気があります。煮豆は大粒の食べごたえをそのまま感じるすることができます。また、デンプン質系の豆の上品な味わいもち、和菓子だけでなく、洋菓子にもよく合うため、ロールケーキや、どらやき、羊羹、饅頭など、常陸大黒を使った色々なスイーツも販売されています。

「常陸大黒」は、冷涼地帯で良く着果することから、これまで、茨城県北部の中山間地域を中心に栽培され、生産農家さんをはじめ、研究機関や現場で栽培支援に携わっている農業改良普及センター、さらに、生産団体や集出荷団体、関係自治体等の連携と協力のもとで、品質の維持及び向上を図るとともに、販売促進等の取組も進め、県北地域の特産品となりました。

この度、品種登録20周年を迎えるにあたり、これまで産地を支えるとともに、日々、常陸大黒の品質の維持及び向上に取り組んでこられた生産農家の方や、全国各地で日本の優れた食文化を継承するための活動に取り組んでおられるイオンリテール株式会社のフードアルチザン担当の方のお二人からコメントを頂きました。

■ 渡辺さん（大子町 常陸大黒生産者代表）からのコメント

常陸大黒は、暑さに弱く、とても繊細な作物なので、毎年、収量が安定しません。これまで、20年栽培してきましたが、特に、高温の年などは、収量が大きく落ち込んだこともありました。また、収穫後は、約2週間、自然乾燥させた後、選別を1か月以上かけ、一粒ずつ大きさや色、割れないかを確認するなど、たいへん手間のかかる作物です。現在、常陸大黒の圃場は、連作障害を回避するため、3年に1度の栽培とし、紙ポットで育てた苗を畑に移植し、高さ約2mのU字型の支柱をしっかりと建て、ネットを張って栽培しています。暑さ対策としては、表が白色のマルチシートを使用するなどの対応をしています。おかげさまで、今年も順調に、8月上旬(2日)から開花が始まっています。一方で、特に、今年は、高温が続いており、心配なところではありますが、今後とも、常陸大黒の生産安定と品質の向上に努めるとともに、さらに、皆様方に喜んでもらえるように、がんばっていきたいと思います。

■ 原さん（イオンリテール株式会社:フードアルチザン担当）からのコメント

食と地域を豊かにする「フードアルチザン(食の匠)」活動をしています。お客さまの声の具現化として、イオンリテール株式会社では、日本で類まれな食文化を支える食材、伝統技術といった伝統そのものを、地域の方々との対等なパートナーシップの下に、保護・保存・ブランド化のお手伝いをする取組を展開しております。現在、全国で41品を「フードアルチザン(食の匠)」活動しており、茨城県では、「常陸大黒」・「笠間貯蔵栗」・「下妻甘熟梨」の3品について取り組みをしています。これまでに、2015年5月に、茨城県・大子町・大子町商工会・常陸農業協同組合(旧:茨城みどり農業協同組合)・常陸大黒生産者の会・イオンリテールを構成員として、「常陸大黒・豆っ子くらぶ」を立ち上げてございます。大子町などの主に茨城県北部の中山間地域の農家の皆さんが心を込めて生産をしており、今後も、他県にはない茨城県を代表する特産品としての継承活動を進めることを通して、新しい食の価値観の提案や、地域経済の活性化等に貢献してまいりたいと考えております。



現在、道の駅奥久慈だいごや、道の駅常陸大宮「かわプラザ」、大子町などの菓子店等で、「常陸大黒」を使った人気の商品が豊富に取り揃っていますので、是非、「常陸大黒」を御賞味ください。



(参考)「常陸大黒」は茨城県が育成し、平成14年に「種苗法」に基づく品種登録を行い、育成者の権利が法律で保護されていましたが、同法の規定により、令和4年7月10日をもって、育成者権の存続期間満了に伴い、品種登録が失効したことから、これまでににおける規制(生豆販売の制約等)がなくなりました。

今後とも、県北農林事務所では、「常陸大黒」の魅力を情報発信するとともに、関係機関等との協力と連携により、生産農家への栽培技術の支援をはじめ、販売促進等の取組についても進め、「常陸大黒」を県北中山間地域における特産品としての振興を図ってまいります。