

概要



●黒千石事業協同組合とは●

黒千石事業協同組合は、北海道内の黒千石生産者により組織されました。

集荷・荷受・選別・調整・出荷・販売だけでなく、生産計画や種子供給のほか、栽培面積の産地問題調整技術の基準を設けるなど、有機的な機構として設立されました。

●黒千石事業協同組合の設立●

現在北海道各地に黒千石の栽培を希望する農業者がやってきます。そこで各産地の生産者自らが、情報の供給や産地の育成強化を図るため、生産者の組織化を推進する必要があると考えました。

各産地の生産者の広域的なネットワークを形成し、定期的な需給調整を目指し、実需者や消費者の求めるニーズに対応した産地・農家づくりを推進し、付加価値の高い黒千石に対する思いを一つにする協働の組織として黒千石事業協同組合は設立されました。

■産地部会……北海道内11地区 ■組合員……102名



北海道の悠久の大地で育てられた

幻の黒大豆

北海道産 小粒大豆



くろせんごく

■黒千石および本事業への参画に関するお問い合わせ

黒ちゃん
・黒千石事業協同組合
くろせんごくじぎょうきょうどうくみあい

Tel 078-2503 北海道雨竜郡北竜町字碧水31-1
TEL(0164)34-2377・FAX(0164)34-2388
E-mail:kurosengoku@kni.biglobe.ne.jp

[黒千石事業協同組合ショッピングサイト] <http://kurosengoku.shop26.makeshop.jp/>

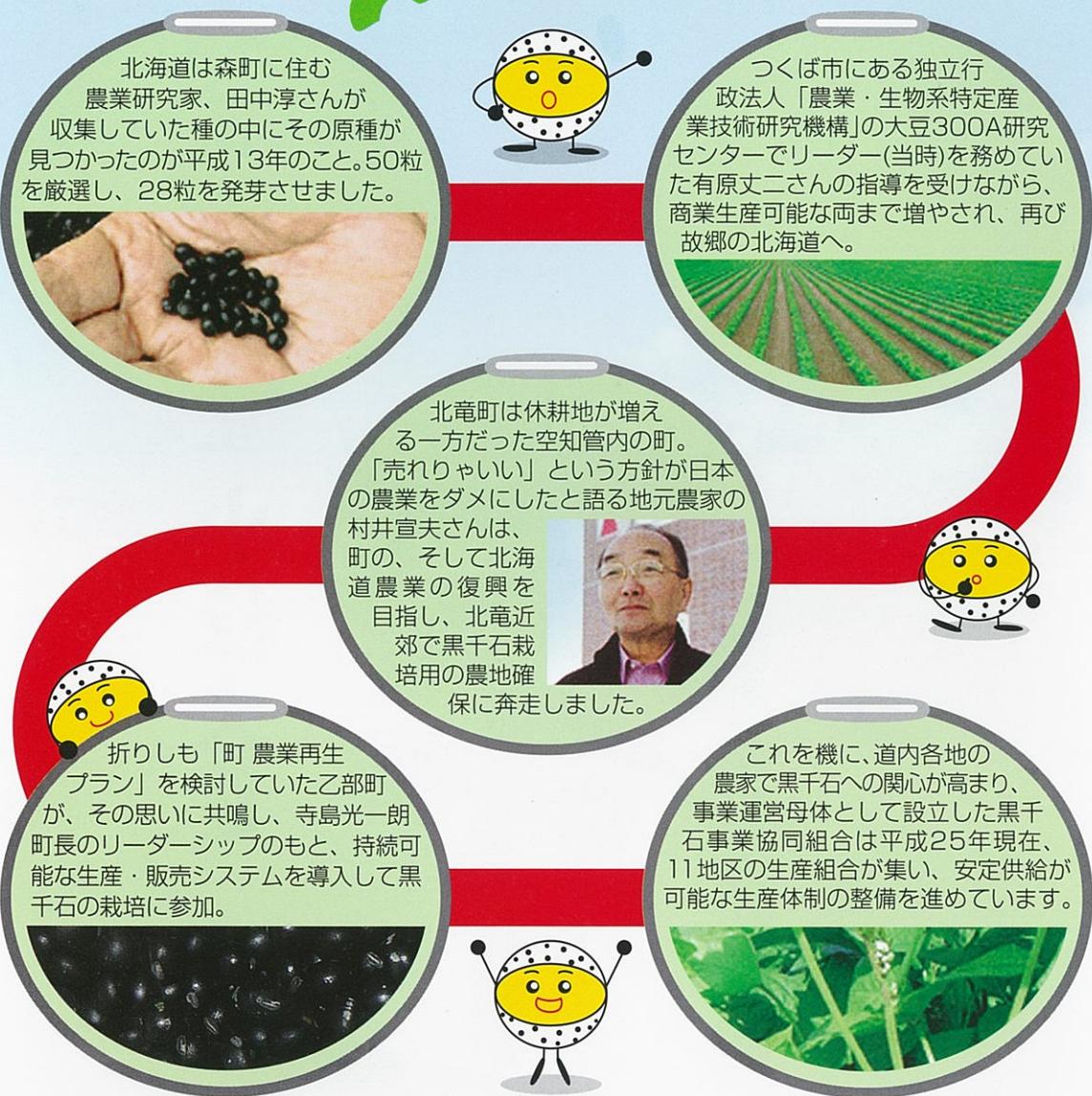
取扱商品



北海道産黒千石の特徴

黒千石はこうして甦った

北海道の農業を復興させたいと言う熱意あふれる人たちが甦らせた真の黒千石。
頑強な軍馬の飼料にもされていた栄養価の高いこの黒大豆は、
70年代以降は栽培がすっかり途絶え、幻の黒大豆と呼ばれていました。



抗氧化活性の高い黒千石

活性酸素は、過剰になるとガンや心臓病、高血圧をはじめとした生活習慣病の原因になるといわれています。野菜や果物の中には、この活性酸素を除去する働きのある成分が含まれているものがあり、この抗氧化力を評価する方法のひとつにDPPH消去活性法があります。黒千石の抗氧化力をこの方法で測定した結果、一般的な大豆と比較して、5~6倍高いことが判明しました。また、カテキン等の機能性を含んだ「緑茶」を上回る値が確認されています。

(山梨県総合農業技術センター・データより)



グラフ:DPPH消去活性(μmolTE/100g)の分析結果

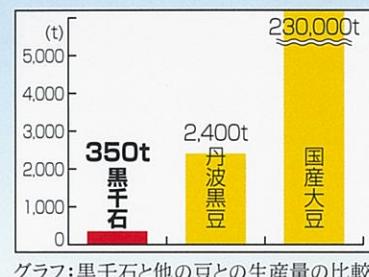
栄養価

一般的な国産大豆と比べると、黒千石の栄養成分は、たんぱく質は若干少なめで、脂質が多く、ナトリウムは国産大豆の5倍近くあります。また、機能成分であるポリフェノール含量については、豆類の中で最も多く含まれている小豆(0.4~0.6g)の2倍(1.3g)含まれています。

(日本食品分析センター・データより)

希少性

黒千石事業協同組合では北海道産黒千石の生産量を増やす努力をしていますが、平成20年度時点では350トン程度の生産量しかなく、一般市場への流通は大変限られています。



グラフ:黒千石と他の豆との生産量の比較

安全性

北海道の冷涼な気候のおかげで、病虫害駆除のための農薬使用が少なく、安心・安全な生産体制下で栽培しています。黒千石事業協同組合では、今後もさらなる減農薬・肥料・有機肥料の採用に取り組んでいます。



北海道・北竜町の田園風景

食味

北海道の大地と水、寒暖の差が大きな気候の中で、こだわりの農家が日々努力を重ねながら栽培しています。ほのかな甘みと風味、また小粒種独特の食感があり、料理研究家や一流レストランシェフなどから高い評価をいただいております。



黒豆水煮と黒豆ご飯

免疫力アップにつながる可能性を秘めた黒千石

黒千石にはリンパ球を刺激してガンへの免疫力を高めたりアレルギー症状を抑えたりする「インターフェロンγ」を生み出すよう促す成分が今回調査した大豆や小豆など、計7つの豆の中で唯一含まれていることを動物実験により発見しました。

今後は、「インターフェロンγ」を生み出すよう促す成分の同定や、健康効果の実証が課題となっており、食品関係者や医療関係者など、各方面からの注目を集めています。

