

おぐに黒大豆

天空の豆畑

熊本
阿蘇

Oguni Black Soybean
TENKU no MAMEBATAKE
Aso, Kumamoto, JAPAN
Oguni Kurodaizu Trust



ふるさととは天空の豆畑

筑後川を上流にさかのぼった
天空の地に美しい集落があります

やがて九州一の大河、筑後川となる流れも、ここではまだひとすじの小川にすぎません。熊本県と大分県の県境にそびえる涌蓋山のふもと、標高700mの天空の地に、美しい小さな集落があります。熊本県小国町の西里地区にある中尾集落です。

集落の北側の山の斜面には小国杉の美林が広がり、南向きの斜面に住宅と農地とが美しく配置されています。平安時代の記録が残る熱田神社には、「熊本の名水100選」だけでなく、「九州の名水100選」にも指定されている温水が湧き出します。

おぐに黒大豆は、この美しく豊かな集落だけに受け継がれてきた在来大豆。世界にひとつしかない、とてもめずらしい奇跡の大豆です。



女性たちの手から手へ

ここにしかない、小さな黒い大豆
農業生物多様性としても貴重です

おぐに黒大豆を初めて見る人は、これがほんとうに大豆なのかと驚くかもしれません。大豆なのに小豆のように小さく、色は黒く、形は球というより扁平だからです。

おぐに黒大豆は、天空の地で生きるために必要な強さを秘めています。秋に訪れる寒さや霜にもまけず、豆を実らせるたくましさがあります。他の大豆は花が咲き始めると新しい葉が出ないのに対して、花が咲いたあとも新しい葉をつけ、茎を伸ばし続ける他の大豆にはない特性もあります。

中尾集落の女性たちは、夏に黒大豆の種をまき、秋に収穫し、冬になると熱田神社の温水に浸けてもやしをつくり、貴重な冬の生鮮野菜として食卓に乗せていました。



「ただ喜んでもらえばいい」

愛する人たちのために
たったひとりで守り続けました

かつて中尾集落のすべての家庭では、一家のおかあさんたちがおぐに黒大豆を栽培し、冬になると黒大豆もやしをつくっていました。

新年を祝うお雑煮には、黒大豆もやしが入り欠かせません。おかあさんたちは、家族みんながまめめしく元気に働けるように、長いもやしのようには丈夫で長生きするようにという願いを込めて、お雑煮のお椀にもやしを添えていたのです。

けれども、おぐに黒大豆を育てる人はしだいに少なくなり、2010年には財津ミズ子さんひとりだけになりました。財津さんは、愛する家族や親族の笑顔を見るため、集落に受け継がれた種を守るために、たったひとりで栽培を続けてきました。





作物の一生に寄り添う

**種をまいて、また種をつくる
それが在来種を守ること**

たったひとりの生産者になった財津ミズ子さんは、1年を通しておぐに黒大豆の一生に寄り添います。

田植えが一段落した7月下旬、夏の土用のころに畑に種をまきます。

種は小さな芽を出すと、夏の日差しを浴びてぐんぐん生長し、8月中旬に紫色の小さな花をたくさんつけます。やがて花は緑色のさやになり、さやの中で豆をふくらませていきます。

11月に豆が完熟してさやが枯れると、財津さんは根から引き抜いて収穫します。そして、数本ずつ稲わらでしばって乾燥させ、木の棒で叩いてさやから豆を取り出し「脱穀」します。

たくさんの豆のなかからすぐれた豆を見極めて、翌年にまく種を選びだす「選抜」も大切な仕事です。



「私たちが受け継ぎます」

おぐに黒大豆を未来へ
財津さんから種を譲り受けました

2016年、おぐに黒大豆は、「世界農業遺産阿蘇」の「伝えたい農業遺産資源」に登録されました。

2年後の2018年には、茨城県にある農研機構遺伝資源センターの「農業生物資源ジーンバンク」で保全されるようになりました。

財津ミズ子さんが守り続けてきたおぐに黒大豆は、将来にわたって農業を続けていく作物多様性のために欠かせない、貴重な遺伝資源であることが評価されたのです。

そして、小国町の障がい者団体、社会福祉法人小国町社会福祉協議会サポートセンター悠愛が、おぐに黒大豆の継承を決断しました。消滅の危機にあった在来大豆が、未来に引き継がれることになったのです。



畑が広がる、大豆が増える

守り続けるために商品化
「天空の豆畑」と名づけました

サポートセンター悠愛は、障がいをもつ人たちが地域社会のなかで自立して生きるというゆめをかなえるため、自ら大豆を育て、「小国のゆめ」という豆腐をつくり始めました。そして、「小国のゆめ」から味噌や納豆、シフォンケーキやプリンなど数多くの関連商品を生み出してきました。

その実績を生かして、財津ミズ子さんから受け継いだおぐに黒大豆を、「天空の豆畑」の名で販売することにしました。自家消費のために中尾集落だけで栽培されてきたおぐに黒大豆は、多くの人に食べてもらうことで守られる新しい道を歩み始めたのです。

おぐに黒大豆は、農業と福祉、障がい者と地域、伝統と未来をつないで、天空の豆畑で育っています。

天空の豆畑

農福連携レストラン

あなたの笑顔が見たいから

農福連携レストラン
天空の豆畑がオープンしました

おぐに黒大豆の栽培面積は、1年ごとに広がっています。2020年には、おぐに黒大豆のふるさとである西里地区に、農福連携レストラン「天空の豆畑」がオープンしました。

レストランではおぐに黒大豆の料理やデザートを味わい、売店ではおぐに黒大豆ときなこを購入することができます。おぐに黒大豆は、障がいをもつ人たちが栽培し、販売するだけでなく、レストランで料理をつくり、その料理でお客さまをもてなすさまざまな仕事を生み出したのです。

財津ミズ子さんが愛する人の笑顔を見るために黒大豆を守ってきたように、レストランでは障がいをもつ人ともたない人が訪れる人の笑顔を見るためにいっしょに働いています。



youtube

<https://www.youtube.com/watch?v=obT6copRnpM>



おぐに黒大豆トラスト

社会福祉法人 小国町社会福祉協議会

大豆工房 小国のゆめ

熊本県阿蘇郡小国町宮原2330-I TEL0967-32-8030

