

北の黒米



北海道 深川市

平成28年5月 編集・発行 ふかがわ地域資源活用会議
事務局 深川市役所 地域振興課 TEL0164-26-2276

北の黒米ヒストリー



深川市は、北海道で生産できる唯一の黒米品種「きたのむらさき」誕生の地です。開発までには大変長い歳月を要しており、今回その歴史を振り返り、黒米とともに歩む人たちを紹介します。「きたのむらさき(もち米)」と芽生^{めく}くらむらさき(うるち米)の生みの親である拓殖大学北海道短期大学 石村名誉教授と、黒米の普及、商品化等に取り組む「ふかがわ地域資源活用会議」の溝口めぐみ会長にお話を伺いました。



石村 櫻 拓殖大学北海道短期大学名誉教授

試行錯誤と偶然が生んだ品種

石村名誉教授:1985年(昭和60年)頃だったでしょうか。中国のお土産として黒いお米を上司からいただきました。黒米とか赤米というお米は祝い事に使われるということで白いお米に少しあげて炊いてみると本当に赤飯のようにきれいな薄紫色になりました。びっくりしたと同時に赤飯のルーツということで面白くもあり、研究対象としても興味が沸いてきました。

当時お米の研究は、白米が中心で国や公的機関がしていましたが、色のついたお米の研究開発はしていませんでした。そのような背景もあり、北海道で作ることができる黒米を研究しようということになりました。

しかし、研究は困難の連続でした。北海道で栽培できる黒米品種をつくるためには、北



うっすらと紫の穂を垂らす「きたのむらさき」。種皮部分(玄米の糖)にはアントシアニンなどの有効成分が豊富に含まれている。

海道で育っているお米の種類と交配をさせていくのですが、世界中から100種類以上の黒米を集め、徹底的に交配を試みました。けれども、同じ時期に花が咲かないためなかなかうまくいかない。交配できる時間は2種類の花が同時に咲いている晴れた日の午前中の1時間だけなんです。たくさんの稻を家に持ち帰り、夜遅くまで交配の準備を行うこともありました。

そして2,3年やっていくうちに、交配が成

功し掛け合せた稻だけでもあらゆるものが出ました。背が高いもの、低いもの、穂の出てくる時期も様々。実が黒くならないものも多くありました。試行錯誤を数多くやり、その中から残ったものがありました。今の「きたのむらさき」のルーツとなるものです。

品種にするということは、種を蒔いたら何代も同じものが出てくることです。各々に個性があると品種にならない。その課題を克服し、ついに2001年(平成13年)寒冷地適応の黒米の新品種「きたのむらさき(もち米)」が生まれました。2010年には新たにうるち米の「芽生^{めく}くらむらさき」も品種登録されています。

アントシアニンが豊富に含まれる

石村名誉教授:赤米、黒米とも色素は玄米の皮の部分にあります。中身は白米と同じ白です。色素ですが、赤米はカテコール系タンニンと言われ炊飯しても色素が溶け出しません。黒米は健康に良いとされ、ポリフェノールの一種であるアントシアニンといわれる色素が含まれます。水に溶けるため白米と炊飯するどうすると紫色になります。見た目にもとてもきれいでまさに赤飯のようになります。本州産のものと比べてみましたが、風味も色合いも違います。もちろん「北の黒米」のほうがいいですよ(笑)機会があれば一度食べ比べてみてください。

ーふかがわ地域資源活用会議では黒米を地域活性化に役立てようと活動を続けています。具体的にはどのような活動をされていますでしょうか。

黒米を地域に根付かせていく



溝口めぐみ会長:平成19年から「黒米プロジェクト」として、学校給食で黒米メニューを出していたり、料理教室やイベントを開催し黒米を市

民の方々に日常的に食べていただく機会を広げています。また、黒米の加工品やレストランのメニューなど商品化を支援する活動も行っています。試作品の開発やパッケージデザインをお手伝いし、市内のレストランやお菓子屋さんで実際に販売していただいているです。

深川以外も黒米に力を入れている地域があり、地域間の競争も激しくなってきつつあります。深川らしさを見つめ直し、新商品の展開だけでなく、既存商品の見直しも考えているところです。

黒米は、当初作付けが難しいとされましたが、黒米生産農家さんの努力もあり、現在安定した収量をあげています。しかし、後継者も含め次の世代へどのようにつなげていく

かということも大きな課題です。

すぐ解決できるかわからない課題ですが、石村先生もあきらめず続けてきたからこそ北海道初の黒米を世の中に出せた。芽吹いてきた深川の黒米の文化を継承していくため我々も粘り強く頑張っていかなければならぬと考えています。

取材協力:拓殖大学北海道短期大学、道の駅「ライスランドふかがわ」



道の駅「ライスランドふかがわ」の黒米コーナー。多くの商品が並ぶ。



北の黒米ヒストリー 生産者座談会

深川で黒米の生産を行っている北の黒米生産者組合のお三方、左から大野さん、中野さん、上島(たかしま)さんにお集まりいただきお話を伺いました。



北の黒米

ー 作付けのきっかけを教えてください。

中野さん:平成11年頃でしょうか。拓殖大学北海道短期大学の近くにいたこともあり、黒米を作つてみないかというお誘いがありました。市内でも初めてということで、なんだか面白い品種だな。よしやってみようかと思ったのがきっかけです。

大野さん:私は、もともと健康食について興味があり、雑穀についても研究や生産をしていました。黒米も一定の需要があるのではないかということで作付けをはじめました。

難しいがやりがいはある



大野さん:最初は種をまいて苗にするまで、なかなか芽が出てこない。発芽が白米より3,4日余計にかかる。しかも不ぞろいだったりする。根はりが



黒米は、粒が軽く、長いひげもある。機械による乾燥工程ができないため昔ながらのはさがけを行っている。

悪く、それにより植え付けが悪くなってくる。そこで手植えをするなど難しいことの連続でしたが深川市で「北の黒米生産組合」を立ち上げてもらったことにより、これまで個人でやっていたノウハウを組合員が持ち寄り、効率的な方法などを議論、実践することで収量の安定を図ることができました。



中野さん:黒米の特徴は粒が軽く長い。長いひげもあるので本来機械でやる収穫や乾燥の作業ができない。そのため昔ながらの手作業のやりか

たでやるしかないですが、はさがけもその一つです。(写真参照) 拓殖大学北海道短期大学からの紹介でやり始めましたが、大学の作付収量を上まったときはとてもうれしく、やりがいも感じました。

特別栽培へのこだわり



上島さん:北海道は本州と比べ冷涼な気候なのでもともと使用する農薬が多くないのも特徴ですが、私はさらに減農薬と有機肥料による特別栽培をしています。有機肥料には、大豆、魚粕、



種皮に含まれるアントシアニン

上島さん:私も血圧上昇を抑える効果があるという話を聞き毎日欠かさず食べています(笑)

アントシアニンやビタミンも多く含まれているため日常的に続けることで健康を維持させることができたら嬉しいですね。

大野さん:私ももちろん食べてますよ(笑) クセがないので毎日普通に食べられます。もっと多くの方にも私たちが育てた黒米のおいしさや健康面での特徴を知ってほしいですね。私たちもがんばって生産しますので応援よろしくお願いします。

取材協力:古民家カフェ 花さんぽ

上島さんの田んぼでは黒米の田植え体験も行っています。





炊飯器で炊く

黒米ごはんの炊き方

炊飯器を用いたおいしい炊き方をご紹介します。

【ご用意いただくお米】

- ・うるちの白米
- ・北の黒米(きたのむらさき玄米)

白米 2合 : 黒米 大さじ 1杯

30分～60分ほど水に浸す

【作り方】

① 黒米の分量を量る。

白米2合に対して、黒米を大さじ1杯ご用意ください。

② 白米を研いだ後、黒米を混ぜて軽く洗う。

もちもち感がお好みの方はいつもと同量の水。

Point 玄米の食感を楽しみたい方は、水を少し減らしてください。
ひとつまみの塩を入れてもおいしいです。

きれいでもちもちなごはん

③ 30分～60分ほど水に浸す

黒米は玄米のため水に浸す時間が短いと炊き上げ後につぶつぶ感
が残ることがありますので、このくらいの時間は必要です。

やわらかい黒米をお好みの方は、2時間以上浸してください。

土鍋で炊いてもおいしい

④ 炊飯器のスイッチを入れて炊き上がり。



黒米商品のご紹介

道の駅ライスランドふかがわ、各店舗でお買い求めいただけます。



北の黒米 特別栽培米

深川発の黒米品種「きたのむらさき」を農薬や化学肥料を極力使わずに育てた特別栽培米。白米と混ぜて炊くと赤飯のようにうつすらと紫色に。もちもちした食感もおいしく、抗酸化物質ポリフェノール色素「アントシアニン」を毎日無理なく取ることができます。



黒米どぶろく 紫穂の雪

ポリフェノール色素「アントシアニン」を豊富に含む黒米品種「芽生さらくらむらさき」の粉体を配合し、ひとつひとつ丁寧に手作りした乾麺です。モチモチ感が特徴でスープは麺の彩りや風味が楽しめるよう醤油味と塩味の2種類を用意しています。



北の黒米ラーメン

道産小麦粉と深川産黒米「きたのむらさき」の粉体を配合し、ひとつひとつ丁寧に手作りした乾麺です。モチモチ感が特徴でスープは麺の彩りや風味が楽しめるよう醤油味と塩味の2種類を用意しています。



黒米桃色ごはん

白米と黒米を炊きやすいようにはじめから配合しました。ご家庭で手軽に黒米ご飯を楽しめます。内容量は2合です。



ほしのゆめ寿し弁当

黒米・五穀米入りの太巻きの芳醇な味わいをお楽しみください。道の駅「ライスランドふかがわ」管理事務所で土曜日と日曜日のみ販売となります。



黒米入り田からもち

北竜産黒米玄米を練りこんだあっさり風味のおかきです。こめ油や天然自然塩を使用するなど素材へのこだわりも忘れてはいません。この他、黒米入りのお餅「田からもち」、北竜産黒米玄米きたのむらさきも販売しています。

株式会社みづほ

深川市音江町広里5丁目2-28
0164-26-3131

株式会社高橋商事

深川市5条8番5号
0164-23-2660

株式会社 深川振興公社

深川市音江町字音江600番地
アグリ工房まあぶ内
0164-26-3333

株式会社 丸利佐藤製麺工場

深川市6条9番41号
0164-23-3453

有限会社 ひまわり農産

北竜町字西川80-45
0164-34-3670

黒米スイーツのご紹介

道の駅ライスランドふかがわ、各店舗でお買い求めいただけます。



クンネ・アム

アイヌ語でクンネは「黒」、アムは「米」を意味する言葉です。
黒米きたのむらさきをふんだんに使い、甘さを抑えた少しリッチなバターカステラを是非ご賞味ください。



黒米シャリシャリシフォン

シャリシャリとした食感と黒米の粒のプチプチとした食感が楽しめます。甘さも控えめな大人の味です。是非ご賞味ください。



黒米サクサクサブレ

深川産黒米「きたのむらさき」を配合し、丁寧に焼き上げました。ココナッツファインによる香ばしさも楽しめる逸品です。



北のバターもち 黒米

深川産もち米粉を用いどこかなつかしさを感じるバターケーキに、黒米粉をブレンドしました。ココナッツと発酵バターのコク、そして黒米のもちもち食感が絶妙なお菓子です。



深川くろ長芋まんじゅう

生地(皮)には深川メム産のねばり長いものを加水なしで練り上げ、黒米粉を加えました。餡にも北空知産小豆を使うなど地場産にこだわった品です。



むらさき米大福もち

外側の餅は黒米を配合し、中身は白い豆「大手亡」を用いたしろあん。ふるさとの味を丹念に手作りしました。売り切れ必須の人気商品。道の駅土日限定の販売です。

ケーキの店ボーダ

深川市4条3番1号
0164-22-4560

洋菓子工房 年輪舎

深川市2条8番24号
0164-22-3900

株式会社 ミタニ

深川市4条10番4号
0164-22-5115

JAきたそらち 多度志加工部

深川市多度志町1002番地
0164-26-0137

黒米スイーツのご紹介

道の駅ライスランドふかがわ、各店舗でお買い求めいただけます。



黒ッキー

黒米粉入り生地の上にナッツをたっぷりと乗せ丁寧に焼き上げたクッキー。ほどよい甘さが評判です。



ふっくりんぐ（黒米）

深川産ふっくりんこの米粉も用い、油で揚げずに焼き上げたドーナツです。黒米、プレーンなど全10種類を楽しむことができます。



黒米シフォンケーキ

レトロ感を演出した花さんぽでは、甘さ控えめの大人の黒米シフォンを提供しています。ふわふわのケーキと生クリームとの相性もピッタリです。

(本商品は、店舗のみでの販売となります。)

大黒屋菓子舗

妹背牛町字妹背牛1-3
0164-32-2021

Béco まるみ食品合同会社

深川市4条6番18号
0164-26-8103

古民家カフェ 花さんぽ

深川市1条13番16号
0164-22-6278

黒米スイーツ・黒米メニューのご紹介



黒米クレープ

道の駅ライスランドふかがわで人気のクレープ。生地に黒米を混ぜ込んだメニューが仲間入りしました。モチモチした食感でありながら軽快な味わいをお楽しみください。(写真はいちごホイップ)



そば・うどん（黒米ご飯付）

そば、うどんそれぞれに黒米ご飯を付けて提供しています。アントシアニンを含む黒米ご飯をお試しください。



紫穂の雫 ご当地カクテル

黒米どぶろく「紫穂の雫」を使用した独創的なカクテル。紫穂しずく(写真左)、Shiroハーフ&ハーフ(写真手前)、Shiroの夢(写真右後)の3種類があります。斬新さを残しつつそれぞれ異なった味わいのカクテルです。

バー ベアーズクラブ

深川市2条9番28号
0164-22-3206

黒米メニューのご紹介



黒米バーガー

黒米を練りこんだパンズはもちもち食感。黒米、小麦粉はもとより、レタス、手作りピクルスやジューシーな牛肉もすべて深川産にとことんこだわった味わい深いバーガーです。
※2011年ご当地バーガー選手権:初代グランプリ受賞



黒米ラーメンサラダ

黒米を配合したもちもち食感の麺と地場の野菜をふんだんに使用したヘルシーなメニューです。この他、黒米ラーメン、黒米つけ麺などをご提供しております。



黒米ソフトクリーム

深川産の濃厚なミルクの味わいと深川産きたのむらさきの黒米粉を絶妙な配合でコラボしました。一度食べたら忘れられない逸品です。



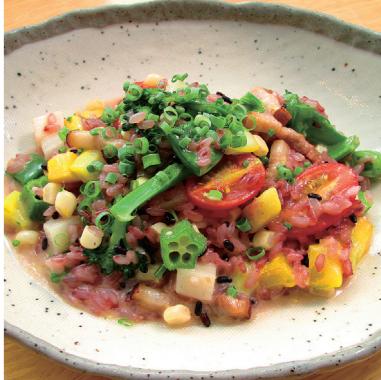
黒米焼きそば

黒米を練りこんだ麺と具だくさんの新鮮野菜とお肉が絶妙なソースにマッチング。オリジナルの味をお楽しみください。



純深川リゾット

深川産の米、黒米、そばの実を使用したリゾット。一粒一粒の粒々感とガーリックときのこの共演による香ばしくも芳醇な味わいを楽しめます。限定メニューにつき事前予約が必要です。



黒米リゾット

その日に仕入れた食材を用いた日替わりメニュー。ぶちぶち食感の黒米がリゾットとの相性もぴったりです。自家製の黒米パンも提供しています。安全でおいしい地元の食材にこだわったフレンチレストランです。

まあぶ'sキッチン 旬彩

深川市音江町字音江600番地
アグリ工房まあぶ内
0164-25-2442

粉もん屋 たこはる

深川市音江町字広里59-7
道の駅ライスランドふかがわ農産物直売所横
0164-26-3636(道の駅)

レストラン マザーズカントリー

深川市音江町字音江777
0164-26-3939

レストラン 空音

深川市音江町字広里71-4
0164-25-2276