

丹波篠山の黒大豆栽培 ～ムラが支える優良種子と家族農業～

日本農業遺産認定 丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

多様な遺伝資源(優良種子)を守る「現在の取り組み」

前号では、「丹波篠山が『丹波黒』の発祥地」ということを紹介しました。では、丹波黒の良い種子を現在はどうのように作り、守っているのでしょうか。

丹波黒は在来種(古くからその地域に存在している種)のため、種を播くと大きな豆や小さな豆などいろいろな形状の豆ができてきます。これでは、生産者も消費者も品質が一定せず、困ってしまいます。そこで、誰が作っても同じ丹波黒が収穫でき、消費者に届けられるよう、平成4年(1992)に官民が連携して「丹波黒大豆優良種子生産協議会」を結成しました。

この協議会では、種子を作り、守るために原原種圃や原種圃と呼ばれる圃場を設置し、優良な種子を生産しています。原原種圃では、例えば「大きくて丸い」などの良い特性を持った種子だけを選び出します。次に、選抜された種子を原種圃で栽培して増やします。原種圃で増やした種子は、さらに種子生産農家に渡して、それぞれの採種圃(販売用種子を生産する畑)で大切に育てられます。そして、できた種子が優良種子として一般販売されるのです。

令和元年度(2019年度)の種子生産農家は27戸あり、市内で年間7トンの優良種子が生産されました。原原種圃に植えられてから種子として販売されるまでに、実に3年間もかかっているのです。



育苗ハウスに寒冷紗をかけた原種圃。川北「波部黒」(「兵系黒3号」の優良系統)ごとに栽培されます。



種子生産農家の採種圃。肥料、病害虫防除など細心の注意を払って栽培されます。

