

黒米、黒小豆、ブラックベリー…



奥阿賀ブラックフーズとして黒い食べ物の商品開発に取り組む山口庫幸さん。ふるさと納税品の黒米セットは人気だ

「黒い食べ物おいしい」

「黒い食べ物はおいしい、健康的」という考えに基づき黒い農産物の生産、加工に取り組むのは新潟県阿賀町の山口庫幸(くらゆき)さん(68)だ。古代米の黒米から始まり、果実のブラックベリー、希少種「黒小豆」などの栽培を手掛け商品化し、「奥阿賀ブラックフーズ」と名付けて地域特産にしようとする力を含める。

相次いで商品化

エンジニアとして地元NPOで農泊事業に取り組んだ経

新潟県阿賀町の山口さん

験を持つ山口さんが、中山間地の少ない耕作面積で付加価値の高い農業を営むために取り組んだのが古代米「黒米」の栽培だ。

20年前から栽培を始め、今年には40アールで栽培する。「黒米はもち米なので全て天日乾燥だ。手間暇かかるが収益性はコシヒカリの3倍になる」と話す。

山口さんが栽培するブラックと表現する農産物は、他に

果実のブラックベリー20アール、奄美から取り寄せた「黒小豆」10アールだ。ブラックベリーは今年から飲む酢として商品開発した。「黒小豆」は黒米とセットで炊飯器で炊ける赤飯として売り出している。

山口さんは「ブラックは機能性成分が高いアントシアニンなどの体に良い成分が多く含まれている。ブラックはイメーシ的に陰だが食べ物としては陽だ。それが『奥阿賀ブラ

ックフーズ』の着眼点だ。奥阿賀の厳しい自然で育った健康食としてのブラックを前面に出して発信していきたい」と意欲を示す。

町のふるさと納税品、ネット販売などで売り上げを伸ばし、奥阿賀創生事業株を設立して、さらなる商品開発に取り組む。黒米の価格は2000〜5000円(税別)、黒米赤飯は3800〜7000円(同)など。