

希少な国産黒ごまを栽培

## 丹波黒ごま生産組合



### 黒ごまの産地を守りたい キーワードは「省力化」

国内で消費されるごまのうち、国産のごまの割合は0.1%とされています。丹波黒ごま生産組合は、平成16年から市内で黒ごまの生産を始め、現在では38人の農家が無農薬・無化学肥料で高品質の黒ごまを栽培しています。

組合長の荻野修一さんをはじめ、生産組合のみなさんに話を伺いました。

☎ 74 - 1263 (荻野組合長)

### 無農薬・無化学肥料を徹底

丹波市での黒ごま栽培は、平成16年の丹波市発足を機に、希少な国産ごまを市の新たな特産物にしようと思われました。昼夜の寒暖差が大きいことや、地理的条件に恵まれ、粒が大きく品質の高い黒ごまが栽培できています。

農家全員が栽培履歴書などを作成し、無農薬・無化学肥料での栽培を徹底することで、県認証食品(安心ブランド農産物)にも認定されました。出荷した黒ごまは、老舗ごま専門店「和田萬」を通して和菓子店や洋菓子店などに販売されています。

### 機械を導入して負担軽減

栽培開始から16年が経過し、農家も高齢化してきました。作業の負担を軽減するため、生産組合で複数の機械を購入し、これまで3日〜1週間かかっていた種まきの作業はわずか2時間で終わるようになりました。

黒ごまは無農薬・無化学肥料で栽培しているため、種まきの後は農薬散布などの手間がかかりません。出荷に向けての選別作業には注意が必要ですが、色彩選別機を利用するなどし、定年した人や高齢の方にも栽培してもらいやすい環境づくりにも取り組んでいます。

### 夏の農地巡回指導で品質を高める

黒ごまは基本的に5月下旬に種をまき、9月初旬に刈り取りし、乾燥させて11月下旬に出荷します。品質を高めるため、毎年夏に生産組合の役員や県の普及センター職員などが全ての農地を巡回し、生育状況や排水対策の状況を確認しています。

ごまは収穫の時期を逃すとさやが割れ、実のつまった良質な粒から先に落ちてしまいます。粒が小さく、土の上に残りやすいため、早稲刈りや、早い時期に枝ごと刈り取り、ハウスの中で乾燥するよう工夫しています。

### 丹波の黒ごまを全国に広めたい

今後、安定した収穫量を得るためには栽培農家を増やすことが必要です。できるだけ省力化して、生産農家を増やしたい、丹波市の黒ごまが全国に広がっていくべきです。

また、例年8月〜9月には、子ども向けの収穫体験を実施しています。今年は新型コロナウイルスの影響で中止になりましたが、交流事業なども通じて、少しでも国産黒ごまの認知度を高めていきたいと思っています。栽培に興味のある人は、令和3年1月16日に実施予定の栽培講習会に参加ください。

