

みえの安心食材

ごま

●取材先

有限会社田園
古御門 侑さま

●食材説明文 (約 140 文字)

国内で消費されるごまの 99.9% が輸入されている。残りの 0.1% を生産している農家のひとつが三重県の松阪にある。

ここで栽培されている金ごまは農薬・化学肥料、一切不使用。ほのかに甘い匂いが漂い、口の中で香ばしく、後味もあっさりとしている。料理の脇役的なイメージが強いが、松阪の金ごまは存在感抜群である。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



松阪市で栽培されている「金ごま」
国内ではわずかししか栽培されていない。

2



横バージョン

3



成長がとても早い。
種まきから収穫までは約3ヶ月。

4



収穫まで、白くかわいい花が、
楽しめる。

5



別バージョン

6



ごまを10cm 間隔になるよう間引く。
大きく育てるための必須作業。

7



縦バージョン

8



炎天下での間引き作業は、
栽培の中で最も過酷。

9



雑草が伸びるより早く成長する。
除草は畑の周囲だけ。

10



草刈機を使って収穫する。

11



日照り草と呼ばれるほど乾燥に強い。
水やりは雨だけで十分。

12



刈り取ったごまの茎は手作業で集める。
刈りと集めを何度も繰り返す。

13



別バージョン

14



あっという間に車いっぱい、
積み上がった穂。

15



ごまがこぼれ落ちないように、
収穫は葉や実が乾燥しきる前に行く。

16



長い茎にずらりとならんだごまの果実。

17



アップバージョン

18



消毒や追肥料も一切なし。
完全な無農薬栽培だ。

19



一つの実の中に、沢山のごまが入っている。

20



設置された台の上に、
収穫したてのごまの茎を並べていく。

21



ハウス内で完全乾燥させる。
期間は1ヶ月ほど。

22



整然と並べられたごま。
乾燥させることで自然とごまがこぼれ落ちる。

23



別バージョン

24



25

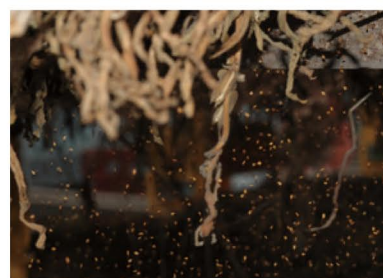


金ごまは、その名の通り金色をしている。
ごまの中で最も香り高い。

26



ある程度ゴマが落ちたら、
実に残ったごまを
人力でふるい落とす。



27

●食材写真コメント（約30文字）

28



ごまは、必須アミノ酸、ビタミン、
カルシウムなど、栄養価が高い。

29



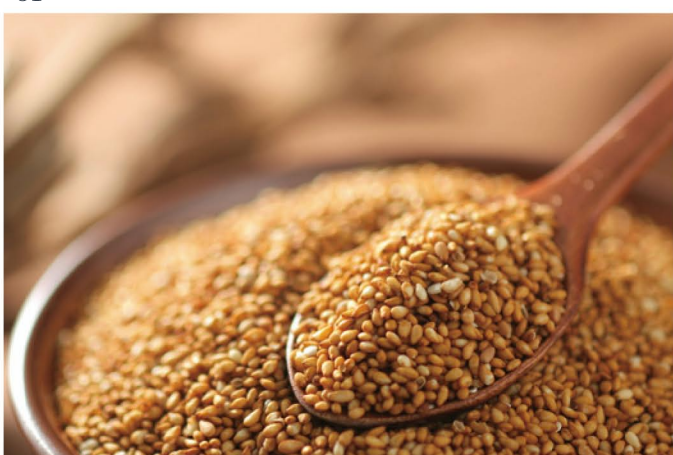
横バージョン

30



炒ることで、
食感が柔らかくなり、香りがたつ。

31



横バージョン