



三宅町で栽培から加工まで行う「煎り金ゴマ」が好評 ～新しい町の特産品として「MADE IN MIYAKE」で新たな魅力を発信～

■新たな特産品の開発で今ある農地を守る

日本で2番目に小さい町三宅町は、野球グラブの生産地として知られるが、金ゴマを新たな町の特産品にしようと力を注いでいる。同町は農地の約9割が水田で、これまで米作りが盛んに行われてきた。しかし、米の他に特産品と呼べる特徴的な農作物が無いということで、今ある水田を利用して特産品を作ることはできないかと考え、2014年「三宅町特産品振興協議会」を発足。農業振興指導員を中心に繰り返し試作を行った結果、金ゴマを町の新たな特産品とすることに決めた。

■企業の協力で「MADE IN MIYAKE」を実現

現在、国内に流通しているゴマの99.9%は輸入品で国産のゴマはわずか0.1%しかない。中でも金ゴマは香りが高く、濃厚な味わいが特徴で生産量が少ないため希少価値が高い。町では講習会を開き、参加した農家に無償でゴマの種を配るなど栽培を推進した。2021年には栽培面積が当初の約8倍にまで広がったが、収穫したゴマを加工せずに「生ゴマ（洗いゴマ）」として販売していたため販路が広がらないことが大きな課題となっていた。同町の担当者は「市場で求められる『煎りゴマ』や『すりゴマ』など加工されたゴマが必要。町産ゴマの販路を広げるため加工に必要な場所や方法等を模索していたところ、スタイリッシュなコーヒー豆の焙煎機を見つけ、これでゴマの焙煎ができるのではと思いつきに問い合わせた」と話す。

この焙煎機は、コーヒー豆の焙煎機を手がける機械メーカー「ダイイチデンシ株式会社」（京都市）の製品で、新たな特産品として金ゴマを加工販売し、活性化に繋がりたいという町の熱い思いと、地域貢献に関心のあった同社により2022年に町と連携協力協定が締結された。この協定により

ゴマ用の独自プログラムが組み込まれた焙煎機（NOVO MARK II）が無償貸与され、栽培から加工、販売までを町内で一貫して行う「MADE IN MIYAKE」が可能になった。

■金ゴマで町の魅力を発信

焙煎機は町交流まちづくりセンター「MiiMo（ミーモ）」に設置され、持ち込まれた生ゴマを焙煎し「煎り金ゴマ」として販売している。特に2023年12月からはふるさと納税の返礼品にもなっており、焙煎したてのゴマは鮮度が高く香り豊かだと人気になっている。

担当課では「ゴマの栽培は手作業で行っており手間ひまがかかるため大量生産は難しいので、ブランド価値を上げていく必要がある。今後は各所イベントや東京にある奈良県ブランドショップ『奈良まほろば館』での販売なども予定しており、これらをきっかけに『希少価値の高い国産金ゴマ＝三宅町』として多くの人に知ってもらい、ゴマを栽培する農家に収益を還元できれば」と期待を寄せている。

（村井 渚）



（左上から）ゴマの焙煎機（NOVO MARK II）／おしゃれなパッケージのゴマ3種類／焙煎機が置かれる町交流まちづくりセンター「MiiMo（ミーモ）」

【お問い合わせ先】 三宅町役場 産業振興課

〒636-0213 奈良県磯城郡三宅町大字伴堂 689 番地
TEL (0745) 44-3071 (直通)
Mail sangyou@town.miyake.lg.jp