

福島県は生産量トップクラス！

えごま（じゅうねん）

100%鮫川村産の安全な商品に加工



▲圧搾機でゆっくりと搾って作り出されるえごま油



阿武隈高原の南部に位置する鮫川村では、遊休地の活用と、高齢者の生きがいづくり・健康増進を目的に、平成16年から「豆で達人な村づくり」に取り組んでいます。村では大豆を、商工会ではえごまを担当し、栽培や



特産さめがわ合同会社の皆さん

問／特産さめがわ合同会社（鮫川村商工会内）
TEL 0247-49-2171 <http://samegawa-egoma.com/>
「ふくしまおいしい大賞」のホームページからも購入できます。
<https://www.fuku-oishi.com/eccube/>

商品開発を手掛けてきました。中でもえごまは鮫川村でも昔から生産されていた作物で、おはぎなど郷土料理にも取り入れられていました。成人病予防に効果があるとされるα-リノレン酸を豊富に含み、10年長生き^αできると言われていることから、この村の取り組みをきっかけにして、15年ほど前から生産量を増やしてきました。現在の栽培面積は約5ヘクタールで、昨年度は約2200kgが収穫されました。

「特産さめがわ合同会社」は、平成14年6月に商工会の有志により特産品開発事業組合として設立し、平成19年10月に24名の商工会員が出資して合同会社を設立しました。現在は約80名の生産者からえごまを買い取り、えごま油の他、ドレッシングやサプリメント、お菓子などに加工



▲6月初めに種を蒔き、10月に収穫した後は、何度もえごまを洗いゴミを取り除くなど、手間ひまがかかっています

しています。100%鮫川村産のえごまを使用した商品は、放射性物質検査もしっかり行い、安全を確認した上で販売していますが、風評被害により県外からの注文は減っています。

その払拭にと昨年10月、「えごまとつぶり 無添加ドレッシング」を開発し、福島県産の6次化商品[※]から選ばれた「ふくしまおいしい大賞2012」のジャム・調味料部門で、優秀賞を受賞しました。ドレッシングをはじめとするえごまの商品は、ホームページ上での通信販売の他、鮫川村農作物加工直売所「手・まめ・館」などで販売しています。

同社では今後、えごまの加工・販売以外にも、飲食店や菓子店でメニュー・商品としてえごまを取り扱っていただきたいと普及活動を推進していきます。

※6次化商品／福島の豊かな農林水産資源を基盤に、1次・2次・3次の各産業界において、自らの強みを生かして他産業にも分野を拡大、相互に連携・融合しながら付加価値を向上・創造する取り組みにおいて開発された商品