

喜界町における「ごま」生産について

喜界町役場産業振興課 上地 義隆

1. 喜界町の地勢とゴマ生産の概要

本町は鹿児島市から南南西に約360km、北緯28度19分、東経130度に位置し温暖な気候と地下ダムの豊富な水を活用した、さとうきびを中心に畑地かんがい営農が行われています。その中でもゴマは約260戸の生産者が栽培しており、作付け面積約100ヘクタール、81トンの生産を誇っています。

あまり知られていないことですが、現在国内で消費されているごまの99%以上は輸入もので、国産は0.1%ほどしかありません。

その僅か0.1%のほとんどが本町で生産しており「日本一」です。

ゴマの原産地はアフリカがルーツとされ、本町では明治42年の農業統計書（『鹿児島縣大島郡統計書』）をみると奄美群島と十島村の収穫高のなかで、喜界島産は全体の約65%を占めるほど盛んだったと記されており、今から100年以上前から栽培されてきたことがわかっています。その後は他の作物への転換等で本町をはじめ全国的にゴマ栽培が減少しつづけ、本町ではひっそりと自家用として栽培が行われてきました。

2. ごまの地域農業上の位置づけ

昭和50年代後半から数戸の生産者が購買者と数百kg単位での出荷がスタートし、今現在では生産量の95%以上が鹿児島本土、大阪の購買者との契約栽培が行われております。喜界島ゴマの特徴はゴマの香りにあります。ゴマ栽培に合った気候、珊瑚礁から形成されるアルカリの土質、ゴマを栽培するためにあるような島です。取引業者の話しでは、「喜界島のゴマに勝る香りはない」と言われるほどです。

ごま栽培は、さとうきびの夏植え前の圃場で多くが栽培され、播種は旧暦の5月頃を目途に行われます。6～7月頃には薄紫がかった白色の可憐

な花畑が島のあちらこちらで見ることができます。収穫は8～9月頃、集落内、周辺ではゴマの天日干しの「セサミストリート」（ゴマ道路）が出現し、ほかでは見れない風景が喜界島にあり、島の風物詩でもあります。ごま栽培は畑地かんがい営農には欠かせない重点品目として位置づけています。

表1 喜界町におけるゴマ生産の推移

項目・年度	H 8	H12	H15	H16	H17	H18	H19	H20
栽培面積 (ha)	7	14	24	33	85	108	110	97.5
生産量 (t)	5	10	15	21	51	66.8	65.6	81
栽培戸数 (戸)	-	-	-	130	203	267	270	260

(注) 調査は平成8年度より開始、但し栽培戸数調査は平成16年度からである。

3. ごまの品種

本町での栽培されているごまは、昔ながら島にある在来種と呼ばれている白ごまです。各生産者自らが来年の種用として生育の良いものから自家採取し確保している状況で、生育にもバラツキがあり、今後は各関係機関との連携による優良系統選抜が必要ではないかと考えています。

4. 今後の課題

ごま栽培は、さとうきび生産者の多くが栽培に携わり、さとうきび以外の他作物との複合経営はほとんどない状況です。しかし、そのさとうきび生産者も高齢化が進み生産者の減少が進んでいますので、上記に記載した優良種苗の選抜（生産性の高い種等）や近年、食の安全が高まり、国内産ごまの需要が高まっている、今その期待に応えられるだけの生産量確保・維持、そして増産が今後の課題となっています。

(生産状況概要写真)

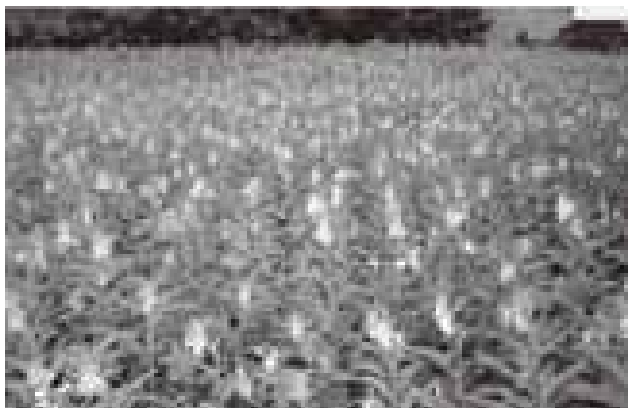


写真1 ほ場生育状況



写真2 収穫作業



写真3 収穫後の乾燥作業（セサミストリート）



写真4 脱穀作業（棒でたたいている状況）



写真5 脱穀後の乾燥作業



写真6 袋詰め出荷作業