



ゴマ油 伝統と自然の香味

■ アクセス

羽田空港から鹿児島空港まで1時間45分、喜界空港まで1時間15分。奄美大島経由でも渡航可能。鹿児島からフェリーもある。

■ お土産

鹿北製油のゴマ製品=写真は喜界空港などで手に入る。白ごま油は100g 1480円(税込み)。オリーブオイルのようにパンにつけて食べても美味。同社(☎0995・74・1755)で通信販売も。



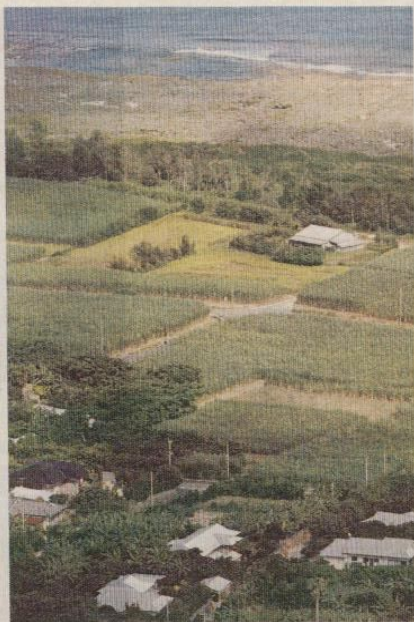
■ 戦跡

喜界島には、第2次大戦中は陸海軍の基地が置かれ、特攻機も出撃した。現在の喜界空港は当時の海軍飛行場で、近くにはコンクリートで築かれた半地下の戦闘指揮所跡=写真も残っている。



■ 問い合わせ

喜界町産業振興課=☎0997・65・1111(代表)。



背の高いサトウキビ畑に囲まれて黄色が際立つゴマ畑

鹿児島

喜界島

喜界島で収穫される白ゴマの半分以上は、鹿児島本土に送られる。湧水町にある鹿北製油は、山地の見晴らしの良い丘の上にある工場で、ゴマ油が作られる。まきを燃やしてゴマを乾燥し、圧搾機で搾り出した油を、1週間かけて沈殿させ、細布と和紙で3日かけて濾過させる。カセイソーダを用いた通常の製法より手間も時間もかかるが、和田久雄社長(46)は、あくまで伝統的な製法にこだわっている。

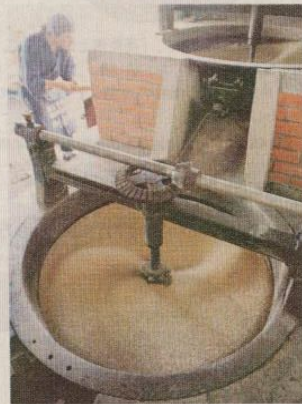
かつて鹿児島には小規模な菜種油工場がたくさんありましたが、25年前に父から会社を引き継いだころには、大手企業に押されて衰退していた。だから、大手がやらない製品を作ろうと決めたんです。

廃業した工場を訪ねて歩き、窓や網、搾り機など、古い道具を譲り受けた。石臼式の搾り機を用いた「玉締め」という手法で、世界でも珍しい黒ゴマ油も製造している。

「ゴマの産地と聞いて喜界島に行ったら、当時は島全体で数百ポンドしか作っていませんでした。でも島ゴマは香りも味もよく、品質は日本一。農家に栽培を頼んで契約し、生産量を増やしてきました」



1面続き



喜界島産のゴマをいると、周囲に香ばしさがたたよう(鹿児島県湧水町の鹿北製油で)

島ゴマは、いりゴマやすりゴマとして製品化していたが、昨年、島かたの依頼で白ゴマ油も作りはじめた。量が限られ高価になったが、空港を島の土産物店に置かれると、予想以上に売れた。

特産品を生かした製品を作る。島ゴマは、いりゴマやすりゴマとして製品化していたが、昨年、島かたの依頼で白ゴマ油も作りはじめた。量が限られ高価になったが、空港を島の土産物店に置かれると、予想以上に売れた。

「喜界には喜界ミカン、花良治ミカンなどかんきつ系の在来種がある。山や庭に自生して自然交雑した種もありませ(宮充弘センター所長)

島の整備された農道を車で走ると、背の高いサトウキビが密集した畑ばかりが目につく。だが、少し奥まで分け入ると、オオゴマダラなどの珍しいチョウが飛び交い、ガジマルやリテツの巨木がそびえる。サンゴを積んだ石垣に開かれた住家の庭には、鮮やかな色の花が咲き乱れる。

【上記掲載商品】

喜界島産 白ごま油	100g	1,480円(税込み)	国産 ねりごま白	80g	735円(税込み)
生搾り 国産 白ごま油	100g	4,200円(税込み)	全身のマッサージにお使いください		
国産 洗いごま白	50g	367円(税込み)	国産 釜いりごま白	50g	367円(税込み)
【その他商品ご案内】					
自然農法 黒ごま油	270g	5,775円(税込み)	国産 黄金油	630g	1,155円(税込み)
国産 洗いごま黒	50g	367円(税込み)	国産 釜いりごま黒	50g	367円(税込み)
国産 すりごま黒	35g	367円(税込み)	国産 すりごま白	35g	367円(税込み)
国産 ねりごま黒	80g	735円(税込み)			



ゴマ (鹿児島・喜界)



小さな島の日本一の粒

サンゴの石垣。ブロック塀。ガードレール。防潮堤の内側。集落の至る所に、さやを付けたゴマの束がすらりと並ぶ。お盆明けから9月末まで、白ゴマの収穫期を迎えた喜界島に出現する光景だ。

「今年は雨が多くて、乾くまで時間がかかりました」

島の東部、嘉穂地区に住む伊田五十八さん(73)、トヨ子さん(63)夫妻はこの時期、毎日収穫に精を出す。

畑から刈り取ったゴマを天日で干すこと10日あまり。短い棒で束をたたくと、さあっ、と雨が降るように、白く細かいゴマの粒が散る。その粒を何度もふるいにかけ、扇風機で風に当て、穀物選別機を回し、交ざっていた枯れ葉やゴミを丹念に取り除いて、ようやく出荷できるようになる。「畑に出るのは早朝と夕方。昼間、お父さんは寝てるけど、私は選別で忙しい」とトヨさんは笑う。

喜界島のゴマは、島ゴマと呼ばれる在来種だ。本土のゴマより背丈は低いが、香りは良い。

島ゴマの歴史は古く、少なくとも百年以上前から栽培されているという。戦後、沖縄や奄美大島と同様に米軍に占領されていた時期には、「本土から分断されて油が入ってこなくなり、みな自分で栽培したゴマを搾って油を作っていた」と郷土史家の英啓一朗さん(78)は話す。だが復帰後は次第にすたれ、昭和の終わりのころには、島南端の荒木地区で自家用に細々と栽培される程度だった。

トヨさんは荒木の出身。20年ほど前、親類のゴマ収穫を手伝った際に、種をもらって栽培を始めた。それまではサトウキビなどの農作の傍ら、大島紬を織っていた。「子供たちを育てるために、昼も夜もなく働いた」が、皆が独立して島を離れたころ、機械りをやめてゴマ栽培を始めた。

「農業も業ではないけれど、雨が降れば休めますしね」

島の主な作物であるサトウキビは栽培に1年半かかるが、収穫後の春から秋は畑が空く。春から夏の約3か月で収穫できる「ゴマは、裏作にうってつけ。次第に伊田さんの周囲にも広まり、今では集落のサトウキビ農家の大半がゴマを植えるようになった。

ゴマの自給率は1%にも満たない。国内の生産量は98トン(2006年)で、喜界産は66・8トン。東京・山手線の内側にほぼ収まる小さな島の、日本一の作物である。

文・片山一弘
撮影・宮坂永史

5面へ続く



サンゴを積んだ集落の石垣沿いに天日干しされるゴマは、夏の終わりの風物詩

