

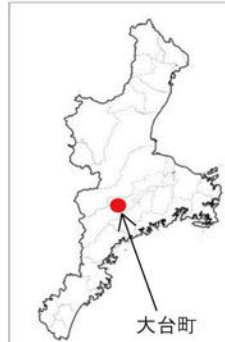
奥伊勢えごま倶楽部【大台町】

- 獣害に強く高収益が見込める新規作物「えごま」の栽培により、**耕作放棄地の発生を抑制!**
- 自らの健康のために栽培を始めたえごまを、搾油加工することにより商品化につなげた。

取組地域の概要

三重県の中南西部に位置する大台町は、町の一部が吉野熊野国立公園に、また、全域が奥伊勢宮川峡県立自然公園に指定され、さらに町全体がユネスコエコパークに追加指定されるなど、豊かな自然に恵まれている。

農業では、県内有数の茶産地であるほか、宮川流域を中心に高級ブランド和牛「松阪牛」の産地としても知られている。



非加熱生絞り製法の「えごま油」を商品化

取組の背景

JA 多気郡女性部奥伊勢支部の有志が中心となり、自らの健康づくりと増え続ける獣害と耕作放棄地対策のために、有効成分が注目されるエゴマの試作をおこない、その一部を試験的に搾油加工し販売したところ大変好評であった。

平成 28 年度には、エゴマの本格的な商品化をめざし、容器やラベルデザインを一新し、町内外の産直施設や宿泊施設等で本格的な販売を開始した。東京の三重テラスでの展示販売でも高評価を得られたことから、生産拡大に向けて意欲が高まっている。

取組のポイント

ポイント1 獣害につよいエゴマの新規作付けにより、耕作放棄地の発生を抑制

- ・ エゴマは地域で深刻な課題となっている獣害に強いことから、遊休農地の解消や耕作放棄地の発生抑制につながっている。
- ・ 平成 28 年度の試験販売で高評価を得たことから、平成 29 年の生産面積は 2 ha（対前年度 0.8ha 増）まで拡大している。

ポイント2 環境にやさしい農業の実践により、清流宮川の環境保全にも配慮

- ・ 化学肥料・農薬不使用で、環境に負荷をかけない栽培方法を実践し、生産記録の記帳を徹底するなど、清流宮川の環境保全にも配慮している。

ポイント3 収益性の確保をめざし6次産業化にもチャレンジ

- ・ エゴマ油の商品化により収益の安定確保と拡大を図っている。健康によいとされる α -リノレン酸含有量が高く、市場の引き合いも強い。また、種子および摘心した葉を活用して、新商品（ふりかけ、えごま茶等）の開発にも並行して取り組んでいる。



えごまを使った商品

今後の展望

町内に拠点となる搾油施設を整備し、生産・加工・販売の一貫体制を構築するとともに、需要に対応した生産量の拡大と組織の体制強化を図る。

◆本事例に関する問い合わせ先◆

三重県松阪農林事務所農政室地域農政課
電話 0598-50-0515