

栽培の大変さや 収穫の喜びを若い人に



小林 米さん

エゴマは、栽培から加工の作業がほとんど手作業で大変なんです。夏は猛暑の中、メンバーで協力して草むしりをします。しかし、熱中症予防のため短時間の作業を心がけているので全ての畑に手が回らず除草できない畑もあります。それでも苦勞して育てたエゴマを収穫したとき「ザラザラ」と実が沢山採れた音がするととてもうれしいです。若い人にもこの収穫の喜びを体験してもらいたいです。

楽しみ・喜びを分かち合いながら 健康に



相馬 純子さん

円良田EGOMAクラブに入って、エゴマの栽培やエゴマ油の製造で体を良く動かすようになったので前より健康で元気になりました。草むしりや収穫作業など、手間がかかり大変な作業ばかりですが、強制ではないので気を張らずにでき、これまで辞めようと思ったことは一切ありません。みんなと試行錯誤しながら笑い合って喜び合ってこれからも円良田EGOMAクラブで活動していきたいです。

新たに生まれた輪を 大切にしたい



森田カツ江さん

健康にいいと聞いて、町のエゴマ栽培講習会が開催されるより前からエゴマを栽培していました。こんなに美里町産のエゴマが有名になるとは思いませんでした。エゴマは私に貴重な経験と新たな仲間をくれました。円良田EGOMAクラブに入ったことで、同じ地区に住んでいても今まであまり話したことがない人と交流を持つことができました。新たに生まれた地域の輪の中に居れることが幸いです。

強い思い — みんながずっと健康でいられれば —

「エゴマを栽培してみないか？」
平成14年3月、仕事を退職するときに職場の同僚にそう勧められ、以来16年間エゴマの栽培を続けている岡田和巳さん。



岡田 和巳さん

栽培を始めてからの9年間はエゴマの実を油に加工するということを知らず、エゴマの実をそのままおかずやごはんの振り掛けて食べていたそうです。その後、栃木県茂木町を訪れる機会があり、その時に茂木町でエゴマを「エゴマ油」として加工し販売していることを知った岡田さん。黄金色に輝くエゴマ油を自分で栽培・収穫したエゴマでも作りたいと、茂木町のエゴマの会に搾油を依頼。「最初に自分産のエゴマ油が出来たときは本当に感激した」とうれしそうに当時のことを語ってくれました。

そして今から4年前、町から、エゴマの栽培講習会を開きたいので講師をお願い

岡田さんは最後に「みんながエゴマを栽培して、みんなが健康でいられる町になったらいいな」と語ってくれました。

ブランド

昨年、円良田EGOMAクラブが栽培から収穫・搾油までを行った「美里町産えごま油『輝』—KAGAYAKI—」が埼玉県の「埼玉ふるさと認証食品プレミアム」に認証されました。また、ふるさと納税の返礼品としても人気を集めています。

新たに生まれた地域ブランド——。
エゴマ油を販売している円良田特産センターでは、収穫の時期が近づくこれらの時期、埼玉県南部や県外に住む遠方のかたからの問い合わせも増えてくるそうです。



輪

地域のつながりが生まれ
手を取り合って
円良田地区にできた新たな輪



地域活性化

エゴマがもたらしたものの。人と人との「つながり」。遊休農地の「復活」。新たな「特産品」。美里町の「ファン」。「エゴマ」とそこに住む人たちの「なんとかしりたい」という気持ちがあわさったとき、地域活性化が起きました。それは、外から見ると一見気づかないような小さな地域活性化かもしれません。しかし、その場所に行くとき、そこに過ごす人や復活した畑、地域の人が集まる円良田特産センターがあります。10月から今年もエゴマの収穫作業が始まります。円良田地区から「ザラザラ」とエゴマの実が採れる地域活性化の音が聞こえてくるはずですよ。



新たな挑戦

町では、新たな特産品の振興と町の農産物のさらなるイメージアップを図ることを目的に、新たな挑戦の提案にむけて進めています。現在着目しているのが「機能性農産物」と呼ばれ、品種改良により他の品種よりも栄養価が優れる農産物です。

アントシアニンを多く含むサツマイモやジャガイモ、リコピンを多く含むトマト、水溶性食物繊維を多く含むもち麦などです。

新たな美里ブランドで地域活性化を図るのに行政だけでは不可能です。町の将来を一人ひとりが考え協力していくことが大切です。