

水戸胡麻

内原地区胡麻生産研究会



お問い合わせ

内原地区胡麻生産研究会

事務所:茨城県水戸市鯉淵町5104-32

TEL.029-259-3643 FAX.029-259-7725

品種の特徴についてのお問い合わせ

農研機構作物研究所 TEL.029-838-8260

水戸胡麻

自然が豊富な土地で
豊かな土壌と人に育まれた
貴重な国産胡麻「まるひめ」



胡麻に含まれるセサミンとセサモリンは、抗酸化防止に効果が高いことが報告されています。農研機構作物研究所が育成した新品種、白胡麻の「まるひめ」はセサミンやセサモリンが、市販品よりも多く含まれている世界的に希少な胡麻です。早生で収穫期が早い「まるひめ」は、機能性が期待され、豊かな風味と鮮やかな色調が特徴です。

「まるひめ」のセサミン含量

品種名	まるひめ	真瀬金
セサミン(mg/g)	6.6(mg/g)	3.6(mg/g)
セサモリン(mg/g)	3.6(mg/g)	2.3(mg/g)
草丈(cm)	166(cm)	153(cm)
成熟期(月日)	8/30(月日)	9/17(月日)
千粒重(g)	2.4(g)	2.4(g)
種皮色	白	黄褐
収量(kg/10a)	122(kg/10a)	102(kg/10a)

参考文献:独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 ホームページより

自主検査を行い、 放射能対策に取り組んでいます

東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射能汚染問題を目の当たりにし、私たちは「安心できる食」を取り戻すため、自主検査を行い放射能対策に取り組んでいます。

本物主義

「農」に真摯に取り組む

「何」を選び、「どう」暮らす」のか。私たち生産者がきちんと意志を持つことが、消費者の皆様が良いものを選ぶ力になると考えています。単純に「売る」だけのために生産するのではない。手間を惜しまず、土壌を豊かにし作物を育て、作り手も豊かに育まれる。その真摯なものづくりの環境で生まれた成果品は、選ぶ側にとっても価値をもたらしてくれる。それが私たちの本物主義です。



「食と農」を次代につなげるために自分たちでできること。

水戸市内原地区で、白胡麻生産が始まったのが平成16年。農業経営コンサルタントの呼び掛けに15人の農家が作付けを始めました。平成17年に内原地区胡麻生産研究会（栗野節夫会長）を設立。現在、構成員で協力しながら、栽培面積を拡大しています。

茨城県の胡麻といえば、黒胡麻や金胡麻が主流ですが、水戸市内原地区ではその他に新品種の白胡麻「まるひめ」も栽培しています。白胡麻は、黒胡麻や金胡麻に比

真心こめて、手仕事で丁寧に育てた 本当の国産胡麻の味。

胡麻の栽培期間は、約3カ月続きます。6月初旬の種播き、苗の間引き、除草作業、害虫駆除、8月初旬には背丈ほどの草に薄紫色の可憐な花が付き、9月初旬に収穫します。収穫後は、胡麻を乾燥、分別作業、調整作業が約1ヶ月ほどかかります。

国内で流通する胡麻の9割以上が輸入。雑草とりや害虫駆除、鎌を使っての収穫など、全て人力に頼る作業は生産者にとって課題で



べて産地が少なく、国産胡麻はとも需要が高いのが現状です。研究会では、自然豊かな環境を守るためにも、農薬の使用を最低限に抑え、自然と人の力を合わせた胡麻づくりが、自然や、食べる人、育てる人、皆にうれしいものづくりと考え、意欲的に取り組んでいます。

また、同研究会は自然環境に配慮した土づくりなどの栽培講習会の開催や、普及センターの土壤診断による施肥設計の指導を受けたり、研究会役員会による作柄調査や出荷前の品質調査などの栽培方法や胡麻選定の助言を行い、収量や品質の向上にも努めています。

もありませんが、知恵を出し合い試行錯誤を重ね、今では有機物による土づくりや、化学肥料・農薬の使用量を最低限に抑えるなど、自然環境に配慮した農業に取り組んでいます。本物主義にこだわった、風味豊かな水戸胡麻を、是非ご賞味ください。

