

2018 年度コープまなびのわ・食の安全——九鬼産業（株） 質問と回答

《 質問 》

・ごまの産地はどこでしょうか。ごま＝中国の印象があります。

《 回答 》

現在、油は主にアフリカ産、食品ごまは中南米、アフリカ、東南アジアとなります。中国産は、十数年前は主産地でしたが、現在は使用割合が非常に少なくなっております。

《 質問 》

・小袋にしたごまの取り扱いがあると便利です。家族が 2 人であまり使用頻度が高くないのですぐに賞味期限が切れてしまいます。

《 回答 》

現在、小袋の家庭用商品はございませんが、今後の新商品の参考のご意見として社内にフィードバックさせていただきます。

《 質問 》

・「セサミン」を手軽に摂取できるごまのレシピの紹介や、ゴマを使うと美味しさが引き立つ利用方法などもお教えてください。

《 回答 》

「セサミン」は、ごま油に含まれるごま特有の成分になります。油に含まれますので、粒のまま食べるとわずかな量しか摂取されませんので、料理の仕上げに胡麻油を垂らしたり、ごまのペーストを食べて頂くと効率よくお取り頂けます。

レシピにつきましては、HP やクックパッドでも九鬼産業の企業ページをつくって定期的に更新させて頂いておりますので是非ご覧ください。

《 質問 》

・ゴマの栽培レベルとはどのようなものがあり、どのような管理がされているのでしょうか。九鬼さんは、中南米産の産地への協力などをされているとも伺っていますが、具体的にどのような活動をされてきたのでしょうか、また、産地との関係づくりなどについても教えていただけると嬉しいです。

《 回答 》

国内ごま栽培の管理につきましては、基本的に農家毎に手作業で小規模な畑を沢山の農家で作っております。

海外については、中南米のグアテマラでは契約栽培を実施しており、ほぼ毎年社員が現地を訪問し、生産者と交流をとり現地確認をしています。生産者も数年に一度当社工場にお連れして、どのようにごまが加工されているかを確認してもらっています。

また、フェアトレードのごまに関しても同様に、ニカラグアを社員が訪問して産地確認を行っています。

《 質問 》

・県内の産地化のプロジェクトや国内産地、また、国外ではどのような産地があるのでしょうか、産地別の管理はどのようにされているのか。

《 回答 》

県内の産地化プロジェクトについては、2014年より地元三重県でごま栽培プロジェクトとして取り組みを始めました。取り組み初年度は福祉事業所との農福連携で10a程の栽培面積でしたが、2016年から大規模農業者の方々にも作付していただき、2018年には36事業体（福祉事業所8件含む）まで増え、栽培面積は20haまで拡大しました。

国産ごま栽培が現在まで衰退していった理由の一つは「栽培の機械化・省力化」がされなかったから。当社はごま栽培を広く普及させるためにも機械化を実現させるべく取り組み、一方で農福連携での栽培も継続して行いながら2019年は更なる栽培面積拡大に向けて取り組んでいます。

海外の産地は、アフリカ、中南米、東南アジアが主産地となります。産地別の管理は、産地毎に表示してトレースが取れるように管理しております。また、20年以上前から残留農薬分析を実施して、安全なごま原料のみを使用して製品化しております。

《 質問 》

・ごまの生産量は例年に比べて変化はありますか。自然災害など影響はありますか。

《 回答 》

国産ごまは、台風の影響で本年も収穫量が少なく厳しい状況です。海外産においても一部産地の天候不順による不作や世界的にごまの需要が増えていることから原料相場が年々上昇しており、原料の安定した確保が急務となっています。

《 質問 》

・国内もですが、台風や地震、火山などで被害を受けそうな地域も多いことから、そのような災害での被害状況やまたそれらへの対策等についてはどのようにされていますか。

《 回答 》

国産については、地元三重県のごまの産地化への取り組み、手作業をなるべく減らす為に機械化などを取り組んでいます。また、海外産についても品質に問題の無い産地を幅広く購入して品質を一定にしています。