

黒ゴマ

<ゴマ科ゴマ属>

●主な栽培地

小名浜^{かみかじろ}上神白 常磐^{しもゆながや}下湯長谷町



生産の歴史的由来

ゴマの原産地とされるアフリカのサバンナ地帯では、6000年以上前にゴマが栽培されていたといわれています。そこからエジプト、インド、中国などさまざまな地域へと伝わったと考えられており、エジプトでは、紀元前4000年につくられたピラミッドからゴマが発見されています。インドにも紀元前3000年頃にはすでに伝わったといわれており、インドに数千年前から伝わる医学（アーユルヴェーダ）では、実際にゴマが治療に役立てられてきました。



インドとほぼ同時期に伝わったとされる中国でも、中国最古の漢方の原典である「神農本草経」^{しんのうほんぞうききょう}に、不老不死の秘薬としてゴマが紹介されています。

その後、ゴマは中国、朝鮮半島を経て日本に伝わったとされています。「ゴマの来た道」（小林貞著作）によると、ゴマの日本上陸は縄文晩期で、稲作とほぼ同時期に伝わり、主に焼き畑で作られていたとされています。さいたま市の縄文晩期の貝塚遺跡からもゴマが発掘され、紀元前1200年頃のものとして推定されています。飛鳥時代に天武天皇が殺生肉食禁止令をだしてから、ゴマはおおいに普及し、寺などの精進料理にも多く使われるようになりました。しかし当時のゴマは貴重品とされ、主に朝廷・大名・寺院などのいわゆる上層階級の食べ物でした。ゴマが全国的に量産され、一般に広まったのは江戸時代になってからのことです。

「日照りごま」という言葉があるほどゴマは日照りに強く、栽培地を選ばぬ作物にもかかわらず、いわき市内でのゴマの栽培件数は決して多くはありません。これは、三和や田人など市内数か所に古くから残っている、ゴマを作ってはならないという言い伝えが起因していると思われます。「神主様がつまづいてゴマの木で目をつついてしまった…」という内容の言い伝えにより、いわき市内にはゴマの栽培を敬遠してきたお宅（地区）が少なからずあり、そのかわりに、風味や調理法がゴマに類似しているじゅうねん（えごま）の栽培に偏ったと推測されます。

母娘二代以上続く炒りたての香ばしさ

栽培者のゴマ畑は、道路に面した畑の一角にあります。ゴマの花が咲く時期になると、道路を通る車のドライバーの目が自然と畑に注がれます。見たことのない花に、わざわざ車を停めて「何の花ですか？」と尋ねる人も少なくないと言います。

栽培者は実母から畑を受け継いで以降、年間約50種類の作物を作ってきたと言います。かつては自家採種により毎年栽培をくり返していた作物もありましたが、最近は自宅で食べる分の野菜を栽培するにとどまっており、品種も徐々に減りつつあります。その中で、この黒ゴマは母娘で半世紀以上栽培が続けられている、栽培者にとっても馴染み深い作物です。

黒ゴマの詳しい由来は分からないのですが、ゴマやサトイモは奇数畝にするものではないという母の教えを今でも守り、手入れの行き届いた畑で、黒ゴマは天に向かって真っすぐに生長しています。

ただひとつ苦手とすることは、お盆を過ぎた頃から、ゴマの木に「ゴマ虫」と呼ばれる青虫がつくことです。ゴマの木にそっくりな色と模様をもつこの青虫は、駆除しようにもどこについているのか全く分かりません。土の上に落ちる糞をたよりに見つけますが、気持ちが悪く、これだけは何十年栽培を続けていても慣れることがないそうです。



栽培方法

ゴマの生長は早く、播種から収穫まで約3か月です。6月初旬に畑に種を直蒔きし、ゾロゾロと芽が出たところを間引きします。生長とともに土寄せをし、様子を見て化成肥料や牛ふんを追肥します。7月下旬～8月初旬になると1m近くまで生長し、下の方から次々にピンク色の花をつけます。花が枯れた順に、今度は細長い実を付け出します。この中に、きれいに整列してゴマが実ります。9月下旬になると、実や茎が徐々に乾燥して変色してくるので、根元で刈り取り、10本くらいずつ束ねて日陰に1週間ほど干しておきます。この際、花がつくのが遅い先端の実は未熟なため、はさみで枝を落としてしまいます。乾燥が進むと実の先端が割れて、中にゴマが確認できるようになるので、シートなどの上で逆さまにしてゴマを振り落とします。この生のゴマはそのまま翌年の種となりますが、食べる時には鍋で炒ります。栽培者は、じゃこや大根葉とともに自家製のふりかけにし、香ばしさを楽しみながら食べています。

自分の口にいれるものは自分で…が代々の教え

常磐下湯長谷町の栽培者は「自分の口に
入れるものは、自分で作れ」「黒ゴマは身
体に良いから絶やすな」との、代々の言い
伝えを忠実に守り、これまで自家採種によ
り黒ゴマの栽培を続けてきました。

自宅脇に「城坂」と呼ばれる急傾斜の坂
をもつこの地は、かつて山の上にお城を構
え、武家が多く建ち並んでいたといいます。
小高い場所にある畑は日当たりがよく、湯
本の町を一望できる見晴らしの良い場所に
ありました。石混じりの土で、耕すのに苦
労してきましたが、地温が上がり良い作物
が出来るという特長もありました。

ゴマもまた、「日照りごま」の名の通り、
暑さ、干ばつにも強いいため、この地で継承
されるに至りました。



栽培方法

耕起した畝に糸を張り、それに沿って種
をばら蒔きします。「日照りごま」といわ
れるように、湿気のなくなる梅雨明けが適
期です。

発芽して3～5cmになったら間引きしま
す。10cm間隔くらいに間引くと良いもの
が出来ると言います。

あまり施肥は必要としませんが、その代
りに草引きはまめにやります。

8月中旬になると花を咲かせ、そのあと
実を付けます。結実期にはゴマ虫（モフリ
スズメ）が発生するので駆除しますが、保
護色で見つけづらいのが難点です。

9月下旬～10月上旬にかけて刈取りし
ます。軒下等にシートやゴザを敷き、立
かけて乾燥させます。乾燥すると実が弾け
てくるのでシート上で種落しをします。一
度振り落したあとに、奥の実までしっかり
採るため、再度乾燥させ同じ作業をもう
一度繰り返します。

手箕によりゴミなどを取り除いたあと、
水洗いして十分乾燥させます。瓶に入れて
保管しますが、翌年の種には、一度目に振
り落した種を用いるのが良いそうです。



