



パラグアイ側のリーダーを務めるアスンシオン大学のリーデル・アジャラ教授(中央)。生産現場に何度も足を運び、農家や普及員に技術指導を続けている

大する中で、異なる品種間での交配が進み、品質が顕著に低下し始めたのだ。パラグアイ産のゴマは日本の食卓に欠かせない存在。そこで、日本の支援の下、優良種子の生産に取り組むプロジェクトが始まった。

の専門家を現地に派遣したこと。日本・パラグアイ・メキシコの三角協力で進めることにしたのだ。まずは、パラグアイのアスンシオン大学農学部を拠点として、「純化栽培」を通じた白ゴマの品種改良に取り組んだ。純化栽培とは、品種が混ざり合った種子から1品種だけを選んで発芽させ、その後、交じっている別の品種の苗を取り除きながら、収穫時に1品種のみを残すという栽培方法だ。

その結果、約100キロの優良種子を確保することができ、これを現地の農家に普及させていった。次に、土が痩せるなど、同じ作物を繰り返して栽培することによる連作障害に対応するため、品種ごとの特性に応じた栽培管理技術の開発と普及に取り組んだ。種をまく時期や、病害虫の駆除などについてまとめたマニュアルを作成したほか、白ゴマの栽培で培った経験を基に、新たに黒ゴマの優良種子の生産にも取り組んでいる。

品質に改善の兆しが見え始めていた矢先、パラグアイ産のゴマは、また新たな試練に見舞われた。2008年、基準値を超える残留農薬がゴマから検出されたのだ。こうした問題もあり、2009年には日本の白ゴマ市場の60%以上を占めた同国産のゴマは、13年には約25%まで減少。そこで、この残留農薬問題にも、日本が協力して取り組んでいくことになった。

「今では、白ゴマに限らず、南部での黒ゴマ栽培も軌道に乗りつつあります。日本の協力は現地のゴマ関係者の間に浸透していて、輸出側・輸入側ともに期待を寄せています」と高田さんは話す。

日本の食卓を支えているパラグアイ産のゴマ。これからも、生産国と消費国が手を取り合い、品質と安全性の両立を目指していくことが大切だ。



[上]パラグアイでのゴマの栽培を推進した白沢商工株式会社
の白沢社長。会社には、さまざまなゴマ製品が展示されている
[下]2014年に開催された「ゴマ国際セミナー」。日本のマーケットへの関心は高く、参加者は熱心に耳を傾けていた

ゴマの生産を普及させた日本の立役者

世界有数のゴマ消費国といわれる日本。スーパーには、いりゴマ、すりゴマ、練りゴマなど、さまざまな種類のゴマがずらりと並ぶ。商品のパッケージをよく見てみると、原料はほとんどが外国産であることが分かる。中でも、パラグアイ産のゴマは、実は日本と深いつながりを持つ。

パラグアイでは、1990年代に入ると、それまで小規模農家の重要な収入源だった綿花の栽培が、価格低下などの影響を受けて衰退し始めた。そんな中、立ち上がったのが、農産物の輸出事業などを手掛ける白沢商工株式会社。白沢寿一社長だった。JICAの前身である海外移住事業団のパラグアイ事務所で約7年半勤務した経験を持つ白沢さんは、深刻な経済状況を何とかしたいという使命感から、綿花に代わる作物として、同社が開発した白ゴマ「エスコバ種」の普及に努めた。このエスコバ種は、日本の消費者の好みに合った味の良い品種であることから、日本市場から高い評価を得ることに成功。2000年以降、パラグアイから日本へのゴマの輸出は急激に拡大した。

量から質へ ゴマ農家たちの挑戦

香り付けやあえ衣、あるいはごま油として。さまざまな用途で活躍するゴマは、日本の食卓にとって馴染みの食材だ。その主な輸入元となっている南米のパラグアイでは、良質なゴマを作るための挑戦が、長きにわたって続けられている。



from パラグアイ
Paraguay



パラグアイ産の白ゴマ「エスコバ種」。若者の農業離れや、作業の機械化なども課題となっている



パラグアイのゴマ生産農家。収穫されたゴマをふるいに掛けて、混入物を取り除く