

① 黒ゴマの特産化に取り組んでいるのは、どこの地域ですか？

② その「黒ゴマ」は「ピロロアズマ」と呼ばれ、最高級品として出荷されています。その理由を書きまじょう。

③ 丹波黒ゴマ生産組合には、およそ何軒の農家が加入していますか？また、近年の収量は、およそ何トンでしょう。

④ この記事を読んだ感想を書きまじょう。

約 軒

約

トン

名前

NIEワークシート／小学高学年～中学校／社会・国語、総合、朝NIE

国内では珍しい黒ゴマの特産化に取り組む丹波市で、収穫作業が最盛期を迎えている。青みがかった光沢のある色合いから「ピロロアズマ」と呼ばれる最高級品として出荷される。

国内に流通するゴマは99・9％を輸入に頼る。同市では、新たな

### 丹波・黒ゴマ

丹波市ブランドに育てようと、2006年から無農薬で生産を始めた。昨年には約70軒の農家が「丹波黒ゴマ生産組合」を設立。昼夜の気温差が大粒のゴマを育み、近年の収量は約5トに上る。

一方、昨年の丹波豪雨で生産者の大半が被害を受け、収量は半減。

芦田美智則組合長(63)は「ブランド化に向け、安定供給は絶対。被災した農家が奮起してくれた」と話す。

黒ゴマは9月下旬から刈り取られ、現在は屋内につり下げて乾燥が進む。風で揺れるたび、ポツポツと粒が地面に落ちる音が鳴る。

同組合は大阪市内のゴマ専門店に全量を出荷。いりこまや菓子に加工され、販売される。(小林良多)

## 光沢の青み 高品質の証し



乾燥後、さやから自然に落ちた黒ゴマ。徹底した選別をへて出荷される＝丹波市青垣町西芦田