

エゴマ新品种「No. 7」導入によるエゴマ安定生産への取組

新城設楽農林水産事務所

北設楽郡設楽町では、「エゴマ」が古くから栽培されエゴマを使った伝統料理などが食されてきました。

中でも、まるやかで深みのある味わいが特徴のエゴマだれを使った「エゴマだれ五平餅」は「道の駅アグリステーションなぐら」で人気商品となっています。

このエゴマだれ五平餅には、原料として設楽町産のエゴマが使用されていますが、需要に見合うエゴマの生産量の低下が問題となっています。

現在、主に栽培されている在来種の「名倉」は収穫量が多く、食味が良い点が評価されていますが、収穫時期が集中しているため、生産効率の低下や、収穫時期に早霜の被害を受けやすいことから収穫量が減ってしまう点が生産量不足の要因となっています。

この課題を解決するために、県農林水産事務所では、県農業総合試験場（以下、農総試）が開発した収穫時期の早い新品种「No. 7」（以下「No. 7」）を普及させることにより、エゴマを安定生産させる取組を支援しています。

1 農総試開発の新品种「No. 7」について

「No. 7」は、収穫時期が9月下旬で「名倉」より1か月程度早いため、両品種を組み合わせることで収穫時期の分散ができ、栽培面積の拡大が可能であるとともに、早霜を回避することができます。この他にも、草姿がコンパクトで収穫・乾燥作業の負担軽減も期待されます。「No. 7」の開発は、農総試の2024年の10大成果で1位に選出されており、農林水産事務所では、設楽町・農総試と連携し、地域での普及を推進しています。

2 設楽町のエゴマ栽培について

設楽町で約1haのエゴマが栽培されており、うち約60aでは生産者9戸で組織する「設楽町エゴマ研究会」が生産しています。「No. 7」の栽培許諾を受けている設楽町エゴマ研究会では、2024年に種取りを行い、2025年は6戸・26aで「No. 7」が初めて栽培・出荷されました。

3 設楽町エゴマ研究会の活動支援

農林水産事務所では、「No. 7」の栽培指導の他にも、研究会の取組を支援しています。2024年は都市住民を対象としたエゴマ収穫体験イベント、2025年は豊橋ハートセンター院長を講師として、「エゴマで健康になる最新の心臓病治療と健康食」をテーマとした講演会を開催し、エゴマの魅力発信や理解促進を図っています。



エゴマの栽培状況

4 今後の取組

設楽町の農業者に対してエゴマ栽培の普及を図るとともに、設楽町エゴマ研究会への加入を働きかけていきます。また、これらの取組支援によって、耕作放棄地の発生抑制、地域の活性化につなげていきたいと考えています。



一番人気のエゴマだれ五平餅定食