

奈良県産金ごま圃場

日時：平成29年（2017年）9月6日（水）

場所：磯城郡三宅町

日本で使用される金ごまの、99.9%は輸入に頼っています。中国から仏教が伝来した当時、修行僧の栄養源として精進料理に使われるなど、ごまの歴史は古く栄養価も高い食品です。日本でも昔は自分の家で食べる分だけ栽培されていましたが、最近では姿を消し、アフリカ・東南アジア・トルコから輸入されています。「奈良の金ごま」の原料となる金ごまは、磯城郡で栽培し焙煎された貴重な金ごまです。香り良く濃厚な味わいで、煮物やきんぴらなどに最適です。

