

## アベチャンファームについて

アベチャンファームは栃木県宇都宮市でさつまいもを中心に野菜を生産しています。金ごまはもちろん、すべての野菜は農薬不使用 / 化学肥料不使用 / 除草剤不使用で育てています。生産だけでなく、自社で加工や直売も行っています。

ごまの生産・加工作業を経験すると作業の大変さから国産のごまが減少している現状がよく分かります。アベチャンファームのごまを購入して応援して下さる皆様、本当にありがとうございます。

国産品のごまの購入は、自給率0.1%のごまの生産を守り復活させようと努力している生産者を応援することにもつながります。

あと何回ゴマを作れるか分かりませんが、皆様にもぜひこの美味しさを味わって頂きたいと願っております。



美味しさと安全と愛情を  
アベチャンファーム



健康と美味しさを追求した

とっておきの金ごまできました



アベチャンファーム

栃木県宇都宮市上横田町528-1 TEL.070-1183-8739  
営業時間 平日 9:00-15:00/土日祝 9:00-17:00 不定休  
Mail. contact@abechanfarm.com



HOME PAGE



ONLINE SHOP



YouTube



Instagram



abechanfarm.com

## 金ごまの栽培方法

ごまは栽培から収穫、そして販売できるようにするまでが本当に大変な作物です。アベチャンファームの金ごまが出来るまでの作業の一部をご紹介します。

### ① 春 種まき～開花

春に種を蒔き、背丈は約150センチ程に成長。可愛らしいごまの花が咲きます。



### ② 夏 草刈り

自然栽培のため夏場は主に草刈り作業。皆で汗だくで世話しています。



### ③ 秋 収穫

収穫した山盛りのごまの枝、数トンを軽トラに積み、数十回作業場へ運搬。



### ④ 乾燥・採取

作業場に運び、十分に乾燥させた後、枝を叩いてごまを落とし採取します。



### ⑤ 選別・ゴミの除去

フルイや唐箕(トウミ)風選別、比重選別等細かなゴミの除去を何度も繰り返します。



### ⑥ 計量・パック詰め

数トンのごまの枝から数十キロのごまが商品に。計量・パック詰めして完成です。



## 金ごまの炒り方

アベチャンファームの金ごまは収穫後、洗浄・天日干した生ごまです。炒りごまは時間が経つとごまの脂質が酸化しやすいのですが、生ごまは未開封の状態であればかなり長期間日持ちが可能です。お召し上がり前にお好みの加減で軽く炒ってください。

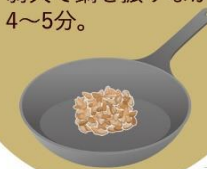
#### 浅炒りにしたい場合

弱火で鍋を振りながら  
2～3分。



#### 深炒りにしたい場合

弱火で鍋を振りながら  
4～5分。



ごまに色が付き、香ばしい香りがしてきたら完成です。生ごまの良さは、日持ちの良さと、手間をかけて好みの加減に炒る楽しみです。炒りたて・すりたてのごまの風味や香りは格別です。

## 金ごまの特徴

金ごまは、ごま本来の香りと旨味が抜群に強い品種です。ナッツのような香ばしさが特徴で風味も香りもよい人気商品。普段のお料理をコク深い、豊かな味わいに引き立ててくれます。お菓子などにお使い頂いても存在感ある味わいになります。光沢のある見た目と、金色の粒は高級感があり、ちらし寿司などの和食にもおすすめです。

## 安心・安全な自然栽培

国内産のごまはわずか0.1%で輸入が99.9%を占めています。中でも農薬・化成肥料・除草剤を使わずに栽培した金ごまは、大変希少です。アベチャンファームのごまは安心してお召し上がり頂けます。

食感が良く、噛むとプチプチした歯ごたえが感じられコク深い香ばしさがお口いっぱい広がります。