

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	令和6年11月21日
タイトル	日本一の生産量「くわい」を初出荷しました！2024
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

令和6年11月11日（月）JA福山市の福山グリーンセンターで、生産者や報道機関が集まり「くわい」が初出荷されたので取材しました。

「くわい」は生産量日本一を誇る福山市の特産物で「芽が出る」としてお正月のお節料理に欠かせない縁起物です。福山グリーンセンターが位置する福山市川口町を中心に34戸が約9haで栽培しています。

朝まだ暗い中、福山くわい出荷組合の生産者により4キロ入りの箱283個が次々と運び込まれました。

6時になると生産者の中から選ばれた検査官が、ひと箱ずつ、大きさや色、形を手際よく検査します。

くわいの初出荷は福山の一大イベントとなっており、新聞社やテレビ局などの多くの報道機関が取材に来られました。



くわいの品質管理を徹底する検査官です！



「こつぶちゃん」の素揚げも人気！

その後、初出荷を祝って式典があり、福山くわい出荷組合の喜多村眞次組合長が「今年は猛暑でくわいの生育が心配されましたが、生産者の徹底した栽培管理のもと立派なくわいが収穫できました。全国で福山のくわいを待ってくださっている皆さんへお届けしたい。」と挨拶されました。

また「くわいの収穫には水がかかせません。土地改良区に出向き農業用水の確保をお願いしていますので、生産者の皆さんは用水を無駄にしないよう節水に心がけましょう。」言われました。

喜多村組合長にお聞きすると「今年は例年のない猛暑で生産者は、ほ場の水量を調整し水温の上昇を防ぐなど栽培管理が大変だった。秋になっても気温が高い状態が続いたので、生育が遅れており初出荷の量が例年に比べて少ない。これから寒くなってくると出荷量が多くなり、福山くわいの特長の畑のサファイアと呼ばれる青色が鮮明になると思う。」と言われました。



実物のくわい使って出荷できないものを説明されました。

農林水産省の日本地理的表示GIの厳しい規格を守るため、生産者が熱心に聞いておられました。

水圧で掘って収穫作業をするため、寒さの中で健康に気をつけてほしいです。

10時から「FUKUYAMAふくふく市」での初売りを取材しました。

「FUKUYAMAふくふく市」はJA福山市の直売所で備後圏域の出荷会員が育てた野菜等を販売しています。

くわいを半分に切って素揚げにして塩をふったものを試食してもらい「今日が初出荷、初物ですよ。」との呼び声が多くの人が足を止めていました。

「今年もくわいの季節が来たね。福山の風物詩じゃな。」「私大好きなんよ。」と手にしておられました。

福山では、くわい料理が食卓にあがる
ことが多く初売りを待っていました！

くわいは皮の部分にカリウムなどの栄養
素が豊富にあるため、皮を剥かずに素揚
げにするといいそうです。

おでんや炊き込みご飯に入れたり、薄く
スライスしてくわいチップにするのも
おすすめです！



水土里ネット福山では、くわい収穫のために水利権を得ている期間の農業用水の安定確保はもとより、農業用水や土地改良施設の重要性とともに生産量日本一の福山市の特産物である「くわい」に関する情報発信することにより21世紀土地改良区創造運動に取り組んでまいります。