

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成26年12月9日
タイトル	「くわい」の収穫を取材したよ！
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

平成26年11月26日（水）福山市立川口小学校5年生100名が、福山市川口町の水土里ネット福山の組合員の種本守雄さんのほ場、約1,000㎡で福山市の特産物である「くわい」の収穫を取材しました。

福山市立川口小学校5年生は、生産量日本一の「くわい」を小学校で栽培し、農家の方から生の声を聞き、農業用水のしくみや環境、歴史、食文化など多方面について取材することで、郷土の農業に関心を深めることを目的とした学習に取り組んでおられます。

その一環として、子ども達が「くわい」の収穫を取材することとなりました。

川口小学校から歩いてほ場まで移動した子ども達、手には取材のために必要なノートと鉛筆を持っています。ほ場に着くと、まず見学の前に、種本さんから収穫について話を聞きました。子ども達は、真剣にメモを取って話を聞いていました。



作業を中断してお話していただきました！

「くわい」の収穫方法

- 1 茎を草刈り機で刈る。
- 2 刈った茎をほ場から出す。
- 3 水中ポンプで水圧をかけてくわいを浮かす。
- 4 くわいを網ですくう。
- 5 くわいを洗浄機で洗う。
- 6 大きさや色で選別する。
- 7 農協へ出荷する。

子ども達からの質問と回答

・収穫はどのくらいの時間がかかるのか。

種本さん・・・1反（1,000㎡）で今は5日間くらい、以前は1ヶ月。

・昔はどうやって収穫していたんですか。

種本さん・・・昔は、水中ポンプがなかったので全て手で拾っていました。

・今年の出来はどうですか。

種本さん・・・8月の日照不足が影響して、量は1割から2割の減ですが、一粒が大きいです。

・昔と今では収穫量が違いますか。

種本さん・・・肥料のやり方や農薬の使い方など、農家の努力と研究で収穫量が増えました。

・「くわい」を栽培して良かった事と辛かった事

種本さん・・・良かった事は、豊作で沢山くわいができた時。辛いというか心配なことは、年々「くわい」の消費量が減っている事です。みなさん、しっかり「くわい」を食べてください。

・「くわい」のおいしい食べ方

種本さん・・・大きい「くわい」はスライスしてチップに、中くらいの「くわい」は煮つけに、小さい「くわい」はから揚げにして食べるとおいしいよ。

これから子ども達は、学校に植えている「くわい」を収穫するため、収穫の仕方を教えてもらいました。

・草刈り機がないので、どうしたらいいですか。

種本さん・・昔は、稲を刈るように「くわい」も刈っていました。根本から10cmぐらいのところを鎌で刈るといいですよ。

・水中ポンプがないので、どうしたらいいですか。

種本さん・・昔は、田んぼの水を抜き草を削る鍬で掘っていました。鍬で掘るか手で掘ればいいですよ。

・洗浄機がないので、どうしたらいいですか。

種本さん・・昔は、川でザルに「くわい」を入れ、両手で持って揺すって洗っていました。水道でもいいので、ザルに入れて洗うといいですよ。



学校のミニ田んぼの「くわい」を収穫する予定の子ども達、熱心に質問していました。昔ながらの収穫方法を教わり、初めての収穫が楽しみな様子です。

質問が終わると、ほ場の前に一列に並んで、実際に収穫をされているところを見学させてもらいました。種本さんのご家族3人と手伝いの方2人で収穫しておられました。

水中ポンプの威力が分かるようにホースを宙にむけてくださり、まるで消防のホースのように水が出てすごい水圧だとわかりました。近くで実際に掘っているところを見ていると「くわい」が浮いてきて、子ども達が「あー浮いとる」と歓声をあげていました。



6月に植付けした時は一粒だった「くわい」がすごく大きくなり、一株に大小合わせて50個から60個の「くわい」が実るそうです。

刈り取った茎は、収穫が終わった後ほ場へ戻し肥料となるそうです。



全員が見学し終わると、元気一杯大きな声で「ありがとうございました」とお礼を言って、学校へ帰りました。子ども達は、小学校の校庭で育てている「くわい」を収穫し、調理実習の時間を利用して「くわい」を料理するそうです。