

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成27年11月26日
タイトル	今年も「くわい」初出荷しました！
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

平成27年11月13日（金）JA福山市川口グリーンセンターで、「くわい」が初出荷されました。初出荷に向けて「くわい」を収穫する様子も取材しました。

福山市の特産物である「くわい」は、生産量日本一を誇り、現在、43戸の農家が約13haのほ場で栽培しています。このほ場の多くは、水土里ネット福山の七社用水の受益地となっており、農業用水の安定供給のため、取水配水事業に取り組んでおります。先月には、新涯地区で農業用水路の清掃が行われ、初出荷に向けて準備を整えていました。

今年は、9月の日照不足で生育が心配されましたが、秋の晴天に恵まれたことと、生産者の努力が実り、いよいよ初出荷となりました。「くわい」は、芽がでていて縁起が良いとされ、お正月のお節料理には欠かせない食材となっています。縁起物ということもあって、出荷場は紅白の幕で飾られていました。

また「くわい」の初出荷は、福山の冬の風物詩となっていて、多くの報道機関が取材に来ておられ、早朝にもかかわらず大勢の人で熱気に満ちていました。

出荷場には、まだ真っ暗なうちから、前日に収穫された3Lから2Sの「こつぶちゃん」まで500箱、約2,000kgの「くわい」が次々に運びこまれました。



つぎつぎと運びこまれます！



きれいに分けられ箱詰め！

出荷された「くわい」は、検査員がひと箱ずつ開けて大きさや形、色を検査し重さを量っておられました。

これから「くわい」は、17の市場へ出荷されるそうで、東京、大阪、京都、奈良、九州に主に出荷されるそうです。特に食文化の歴史がある京都、大阪で大変人気があると喜多村組合長からお聞きしました。



初出荷で「くわい」の出来を見る喜多村眞次組合長です。「色づきがまだまだ、これから寒くなるにつれ、青くきれいになる」

一斉に検査する検査員の皆さん。生産者も一緒に検査に立会い、箱詰めの勉強に、余念がありません。皆さん勉強熱心です。



初出荷を祝って式典があり、くわい出荷組合の喜多村組合長が「8月のお盆以降の低温でくわいの色づきがまだまだのようですが、これから寒さが厳しくなるにつれ青く色づくでしょう、農業用水は十分確保されていると伺っておりますが節水に心がけて大事に使いましょう。」と挨拶されました。



式典後、生産者に出荷基準を実物の「くわい」を使って説明されました。色が青くなくピンク色のものや形がいびつなもの、芽がかけたものは加工用になります。洗浄・仕分けは、女性の方がされることが多いそうで女性の生産者も多く参加され、熱心に聞いておられました。

朝晩の気温差が大きくなるにつれ「くわい」がどんどん青くなり、青色の方がおいしくなるそうです。



喜多村組合長は、報道陣に「福山の食文化を次世代に継承していくためにも、特に子ども達や若い世代にくわいを食べていただきたい」と話しておられました。

テレビ、新聞、農協・福山市の広報と多くの報道陣にくわいに対する関心の高さを実感です。

初出荷の後に、新涯町二丁目にある神原忠義さんのほ場で「くわい」の収穫を取材しました。約1,000㎡のほ場を区切って、まず、くわいの茎の部分草刈り機で刈っておきます。つぎに、刈った茎を手作業ですべて取り除きます。茎を刈り取った株が残っており、この株を水中ポンプを使って水圧で浮き上がらせていきます。

神原さんのほ場では、この水中ポンプが機械を使って自動でおこなわれていました。この機械はレンコンを掘る機械を代用しておられました。水中ポンプが左右に首を振りながら水圧をかけていくと、株がばらけて浮いてきます。その後ろから、手作業で、ばらけた株をすくい上げ、茎の一本ずつに「くわい」がついているのを確認して、丁寧に茎から取り箱へいれ、茎は、ほ場から出していきます。茎が一本もないように、きれいにすくい上げておられました。

きれいにすくいあげた後、網目状のフェンスで仕切り、網を使って「くわい」をすくいます。まるで魚の追込み漁のようにフェンスで範囲を狭めていき、畳1畳ほどにまで狭めると、網ですくいあげておられました。



自動で放水しながら自走してくれる優れモノの機械。
この機械のおかげで収穫が少し楽になったそうです。
「くわい」の収穫には、大量の水が必要となります。この
ほ場は、七社用水の最末端に位置しますが、十分に農
業用水路からポンプで水を汲み上げて収穫することが
できるよう、水土里ネット福山が利水調整に取り組んで
います。



茎についたままの「くわい」を見せていただくと太い茎の先に大きな「くわい」がついていました。
取材をしているだけでも、足の先から冷えてきて寒かったので、ほ場の水の中に入って収穫しておられると
芯から冷えるだろうなと思いました。これから益々寒さが厳しくなるので大変な作業だと思いました。
また、ほ場で収穫した「くわい」は、泥が着いているため家に持って帰られて洗浄し、大きさや色などで仕
分けし、出荷されます。大きさは選別機で分けて、色や形は目視で判断します。気が遠くなるような量に感じ
ますが、生産者の方は「大したことないよ」と言っておられました。
水土里ネット福山では、福山の特産物である「くわい」の生産や出荷に協力してまいります。また「くわい
」の魅力を全国に発信できるよう、水土里レポートに取り組んでまいります。