

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成29年11月22日
タイトル	日本一の生産量「くわい」を初出荷しました！
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

平成29年11月13日（月）JA福山市川口グリーンセンターで、生産者約70人が集まり「くわい」が初出荷されその様子取材しました。

くわいの初出荷は福山の冬の風物詩、多くの報道機関も取材に来られ盛大なものとなりました。

早朝より「くわい」が次々に運びこまれました。サイズ2Lから2Sの「こつぶちゃん」まで大きさにより箱に入れて出荷されており、芽がしっかりして青色の艶々した「くわい」が勢揃いしました。検査員がひと箱ずつ検査し重さを量り「合格」の印を押しておられました。



710箱、2.8トンが出荷されました。近畿地方、東京、九州へ出荷され、特に古くから食文化の歴史がある京都や大阪で大変人気があるそうです。

初出荷を祝って式典があり、くわい出荷組合の喜多村眞次組合長が「夏は天候が良かったが玉太りする10月に曇天の日が多く全体的に小粒のようですが、身がしまりホクホクとおいしくなっていると思います。」と挨拶されました。また「土地改良区に出向き農業用水の確保をお願いしたところ、しっかりと配水すると力強く言っていただきましたので、みなさんは用水を無駄にしないよう節水に心がけて大事に使いましょう。」と言われました。会場では、多くの組合員に声をかけていただき用水の重要性を肌で感じました。

今年50周年を迎えられたくわい出荷組合では、今年の実産者は43名で新たに1名の方が新規就農のため研修を受けておられるそうです。



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、芽がこけたものは加工用になります。収穫・洗浄・選別と女性も作業をされる方が多いそうで女性生産者も多く参加され熱心に聞いておられました。



「畑のサファイア」と言われる青玉色をめざして選別！

安心安全なくわいをお届けします！

くわいの収穫は、水を張ったくわい畑に入り水中ポンプの水圧で土の中からくわいを浮かせ、それを網などですくい取ります。そうやって収穫したくわいは、水で洗浄し大きさや色、芽が欠けていないか選別し箱に詰めて出荷されます。これから寒さが厳しくなり収穫作業が益々過酷になります。健康に充分気をつけて収穫をしてほしいと思いました。

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福山市の特産物である「くわい」や農業用水や土地改良施設の重要性を発信することで、21世紀土地改良区創造運動に取り組んでまいります。