

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成26年11月18日
タイトル	「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26年11月13日(木)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。前日初出荷に向けて「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、約50戸の農家が約15ha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。

6月には、一粒一粒手作業で「くわい」を植付けました。今年は、8月が曇天による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。

くわい出荷組合の枝廣義春組合長にお聞きしたところ、「例年並みのまずまずの出来」とのことです。

大粒の「くわい」に、思わず笑顔の枝廣組合長とくわいちゃんです！



11月13日(木)早朝より、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。

「くわい」は、芽がでているところが縁起が良いとされ、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」まで約400箱の「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！



きれいな「くわい」艶々光っています！

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。ここから「くわい」は、17の市場へ出荷され、東京、大阪、京都、奈良、九州や新潟に主に出荷されるそうで、特に東京で大変人気があると枝廣組合長からお聞きしました。



色や形、大きさをチェック！



こつぶちゃんはから揚げがぴったり！

検査が終わると、初出荷を祝って式典がありました。

式典の始めに、くわい出荷組合の枝廣組合長から「8月の日照不足で生育が心配されましたが、生産者の努力により9月、10月で持ち直し例年どおりの出来となりました。これから寒さが厳しくなるにつれ、益々くわいが青色づくでしょう。」と挨拶されました。

続いて、JA福山市の山上組合長が「くわいは福山市の特産物で日本一の生産量を誇っています。これから1ヶ月半の出荷期間、よろしくお祈りします」と挨拶されました。

つぎに水土里ネット福山を代表して、水土里ネット福山総代の佐々木重綱さんより「用水の管理をしっかりとしまりますので、安心して収穫し出荷してください」と挨拶しました。



農業のため日々用水調整に励んでいます！



大勢の方が初出荷を祝いました！

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、芽がこけたものは加工用になります。浮きいもといって土から出ているものは、固く色も黒いため、加工用にもできませんが、家庭ではスライスし油で揚げてチップにするとおいしくいただけるそうです。これから朝晩の温度差が大きくなるにつれ、「くわい」は益々青くなり、青色が濃い方がおいしくなるそうです。



色や形など、実物のくわいを使って、丁寧に選別方法を説明されました。生産者も熱心に聞いておられました。この他にも、栽培履歴の提出により安全な食品であることにも配慮されております。

平成26年11月12日(水)福山市新涯町にある水土里ネット福山組合員の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」の茎の部分を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。このため、「くわい」の収穫に用水は欠かせないものとなっており、農業用水の調整は大変重要な役割となっています。

神原さんのほ場では、水中ポンプはレンコンを掘る機械を代用し、自動で掘っていました。

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」がついていないか確認して、「くわい」がついていたら丁寧に茎から取り箱へ入れていきます。茎は、ほ場から出していきます。茎が一本もないように取り除いておられました



どんどん掘ってくれる強い味方！

丁寧に「くわい」をとっていきます！

茎を取り除いた後、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。二人でフェンスと網を使い、まるで魚の追込み漁のように範囲を狭めていき、畳1畳ほどにまで狭めると、網で「くわい」をすくっておられました。すくい上げた後は、何も残っておらず水面が鏡のようになっていました。

ほ場で収穫した「くわい」は、泥がついているため、家に持って帰り洗浄し、大きさや色などで選別し、出荷するそうです。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「たいしたことないよ」と言っておられました。



早朝から水に入り一つひとつ手作業で収穫しておられました。

太い茎には大きな「くわい」、細い茎には小さな「くわい」がついていました。
土の中では、芽の方が下を向いていました。

