

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成28年1月7日
タイトル	「くわい」収穫を見学したよ！
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

平成27年12月1日（火）福山市立川口小学校5年生87名が、川口小学校の近くのほ場で「くわい」収穫の見学をしましたので、その様子取材しました。

福山市立川口小学校5年生は、生産量日本一の「くわい」を小学校で栽培しており、農家の方から「くわい」栽培の話を聞き、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学ぶことで、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います。

朝、川口小学校近くの川口町のほ場、約1,700㎡で水土里ネット福山の組合員の種本守雄さんの「くわい」収穫の様子を見学しました。このほ場は、6月に植付けを見学し、これまで「くわい」の成長を見守ってきました。学校から歩いてほ場へ来た子ども達は収穫の様子を見学し、質問をしました。



水圧をかけて、くわいの茎が浮いてきます！

水中ポンプの水圧、すごい！おお〜と歓声が！

— 子ども達の質問 —

- ・ 収穫に水中ポンプを使うようになったのはいつごろからか？それより前はどのようにやって収穫していたのか？
約50年前から徐々に水圧で掘るようになった。前は水を抜いて鍬で掘っていた。鍬で掘るとくわいに傷がつくし、時間がかかる。
- ・ くわいはどのくらいの量が収穫できるのですか？
1,000㎡で4kgのケースが400箱収穫できると言われています。ほ場によって違うし今年のように不作だと300箱くらいしか収穫できないかもしれない。
- ・ くわいがよくできる田んぼはどんな田んぼですか？
今日、見学しているところのように初めてくわいを作るところがよくできます。毎年くわいを植えていると段々収穫量が落ちてきます。
- ・ 今年不作だったのはなぜですか？
お盆から9月に曇天が続いて日照不足になったのが原因。葉が大きくなると実も大きくなる。
- ・ くわいはどんな風に実が生るの？
くわいは、土の中のランナーという茎の先端に実が生ります。1本のランナーに一つのくわいができて、秋の早い時期に生るくわいは小さなくわいで、収穫時期に近づくとつれ大きなくわいができます。葉が大きくなり栄養がたくさんいくのでランナーが太くて短く、くわいが大きくなるようです。
- ・ くわいを収穫した時に見つかる病気はありますか？
病気というとは違うが、商品にならないような形や色のものはある。それを選別しなければいけない。

・ どうやって選別するの？

大きさによって網の目が違っている機械を使って5段階に分ける。

・ 今日収穫したくわいはいつ出荷するのですか？

収穫したら、家に持って帰って、洗浄、選別、箱詰めをし、明朝に出荷します。

・ どんな食べ方がおいしいですか？

小さいくわいを揚げたり、大きなくわいをスライスして揚げてチップみたいに食べるのが一番食べやすい。年々、収穫量が少なくなっているのので、いろんな食べ方を広めて特に子ども達に沢山食べてほしい。

・ くわいを生産して苦労することと、喜びを教えてください。

手で一つずつ植えて手間がかかるし、冬場の寒い時に水の中に入って収穫するのが一番の苦労です。でもくわいは収益が多いので、無事に出荷が終わったら苦労が吹っ飛ぶよ。

みんなに安心して安全なくわいを届ける事。立派なくわいができるとう嬉しいことです。



身振り手振りで、子ども達にくわいについて丁寧に教えていただきました。

収穫の様子や質問のやりとりを熱心に聞いて、メモをとる子ども達。教えていただいたことを参考に、今度は学校の校庭のくわいを収穫します。

収穫したくわいを使って調理実習するそうです。

最後に、子ども達みんなで大きな声でお礼を言い、感謝の気持ちを込めて大きな拍手をして見学を終わり学校へ戻りました。

子ども達から、くわい収穫見学の感想文が届きました。

— 子ども達の感想文 —

くわい収穫では、ホースを使ってくわいを浮かしてくわいを取ることを初めて知った。くわいが流れないようにあみをする。収穫したあとのくわいの保存について、水にひたして3、4日ずつ水を変えると1カ月くらいもつと教わったので、これを学校でも生かしていきたい。ホースを使っている人は、すごい水圧で手とか体が痛くなったり肩がこったりしそうだったから、大変だと思った。すごく大きなくわいが取れていて、大きなものが一番値段が高いのかと思ったけど、実はMサイズのくわいが一番値段が高いと言われていたので、すごくびっくりした。

寒い中、くわいを収穫していて、すごく大変そうだった。これからも寒いけど、学校でくわいの収穫するときは、くわいがいっぱい付いているのを願って収穫をがんばっていききたい。

谷 本 淳

ホースを使って水の勢いでくわいを浮かして収穫していることを初めて知った。くわいは大きさごとに分けて出荷することを調べていたけど、どうやって分けるのかふしぎだった。あみのようにになっている道具で分けているのがびっくりした。

いちばん大変なのは収穫のときと聞いたけど、種本さんの畑は大きいからとても大変だと思った。その苦しさや大変さは分からないが、自分たちで収穫するときにはがんばりたいと思う。また、ぼくは、くわいは好きだが家族が「きれい」と言う。だから家族にもおいしさを分かってもらいたい。だから、ぼくがくわい料理を作って食べてもらいたい。

増田 和人



私はあまりくわいの収穫の仕方を知らなかったので、水圧でくわいを浮かすことを初めて知りました。それと選別機械のことです。出荷組合で決まった選別機械があること、5段階あることを初めて知りました。そして中心となるMサイズが一番値段が高いことも初めて知りました。また、くわいの実る順番についても、私は大きいサイズの3Lや2Lがさきにできているのかと思っていましたが、小さい2Sとかのサイズの方が最初に実ることを知りました。

自分たちが育てているくわいの収穫で生かしていきたいのは、種本さんの収穫の仕方です。種本さんの家では今は水圧ポンプで収穫していますが、50年前はくわで全て取っていたと聞いたので、私たちもくわで収穫することができると思いました。くわいにキズをつけることがあると思うので、気をつけて収穫したいです。

また、くわい農家の人たちは大変なんだなと思いました。水圧ポンプは重いのに、肩に背負って収穫していました。私は、「つらい」とか「しんどい」気持ちを顔にも出さずに働くことができるところがプロだなと思いました。そして大きな畑で収穫をするのを寒い中でがんばっているのがすごいと思いました。

最後に、私たちのために時間を作って、種本さんがくわいの事を教えてくださったことをとてもありがたいと思いました。今、くわい農家の人たちが少なくなっていると聞いたので、くわい作りが盛んになってほしいと思いました。

井上 佐緒里



子ども達の感想には、見学で見たり聞いたりして学んだことが生きいきと書かれていました。そして、農家の方の苦労を思う気持ちも伝わってきました。学校の校庭の「くわい」は1月に収穫し調理学習をするそうで、収穫見学で学んだことを生かして収穫に取り組んでほしいと思います。

水土里ネット福山では、これからも農業体験を通じて子ども達の眼差しを届けたいと思います。