

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	令和3年12月17日
タイトル	日本一の生産量「くわい」を初出荷しました！2021
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

令和3年11月9日（火）JA福山市の福山グリーンセンターで、生産者や報道機関が集まり「くわい」が初出荷されましたので取材しました。

「くわい」は生産量日本一の福山市の特産物で芽が出る縁起物として、おせち料理に欠かせないものです。初出荷は福山の冬の風物詩となっており、多くの報道関係者が取材され注目されていることを実感しました。

今年も早朝のまだ暗いなか、前日に収穫された「くわい」約500箱が次々に運びこまれました。3Lから2Sの「こつぶちゃん」まで大きさによって選別されたくわいを検査官がひと箱ずつ検査し、品質を守るため厳正な検査のもと「合格」の印が押されました。



テレビカメラの取材に答える渡辺組合長

くわいの収穫は水を張ったほ場へ入り水中ポンプの水圧で掘ったくわいを一粒ずつ手作業で収穫し洗浄・選別をします。このため大量の用水が必要となります。

福山市南部の生産地のため、芦田川から取水する「七社頭首工用水」では10月から12月は「くわい収穫期」として水利権があり、水土里ネット福山が利水調整を行います。

検査が終わると初出荷を祝って式典がありました。

くわい出荷組合の渡辺孝信組合長が「夏場の曇天でくわいの生育が心配されましたが、生産者の徹底した栽培管理のもと立派なくわいが収穫できることとなりました。全国で福山のくわいを待ってくださっている皆さんへお届けしたい。」と挨拶されました。また「福山市土地改良区に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生産者のみなさんは用水を無駄にしないよう節水に心がけましょう。」と言われました。

続いて、福山市農業協同組合の佐藤組合長が「令和2年度に農林水産省の日本地理的表示G Iを取得し、福山のくわいは名実ともに日本一になりました。生産者の皆様には寒さが厳しい中での収穫となりますのでお体に気をつけてください。」と挨拶されました。



11月になっても比較的温暖な日が続き「くわい」の特長である青色が薄いものが多いようですが、これから気温が下がり朝の冷えこみが増すにつれて「畑のサファイア」と言われる深い青色に色づくことでしょう。

検査官より生産者に出荷基準を実物のくわいを使い説明されました。青色が薄くピンクがかかった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。「農林水産省の日本地理的表示G I」を取得されたことから益々品質管理を徹底されているようです。

収穫・洗浄・選別と女性も作業をされる方が多く、女性生産者もサンプルのくわいを手に取り、熱心に質問したり写真を撮っておられました。

くわい初出荷を取材し、生産者のみなさんから1ヶ月半の収穫を頑張りぬくぞという意気込みを感じました。

これから年末に向けてほ場の水面に張った氷を割りながら収穫することもあるそうです。風邪などひかないよう健康管理には気をつけて年末最後の出荷まで頑張ってもらいたいと思いました。

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、農業用水や土地改良施設の重要性とともに生産量日本一の福山市の特産物である「くわい」に関する情報発信することにより21世紀土地改良区創造運動に取り組んでまいります。