

## 水土里レポート 投稿様式

投稿月日	令和4年12月6日
タイトル	日本一の生産量「くわい」を初出荷しました！2022
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

令和4年11月8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。

朝、まだ暗い中、前日に収穫された出荷用の4キロ箱に入れられたくわいが次々に運びこまれました。

6時になると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」の印を押しておられました。

今年も芽のしっかりした艶々の「くわい」が全国の市場へ出荷されます。

くわいの初出荷は福山の冬の風物詩となっており、新聞社やテレビ局などの報道機関が取材に来て注目されていることを実感しました。



検査官により一箱ずつ検査



縁起が良いと言われる芽が立派なくわい！

その後初出荷を祝って式典があり、くわい出荷組合の渡辺孝信組合長が「空梅雨など全体的に少雨傾向にあり、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「くわいの収穫には水がかかせません。福山市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、生産者の皆さんは用水を無駄にしないよう節水に心がけて使いましょう。」言われました。

JA福山市福山グリーンセンターの倉田センター長から「今年にくわいを使ったレトルトカレーを新たに販売することとなりました。6次産業化にも力を入れております。出荷できないくわいも加工できるよう、生産したくわいを無駄にしないようにしますのでご協力をお願いします。」と言われました。



報道の取材に答える渡辺組合長



福山の特産物のくわい初出荷とあって式典も盛大に！

報道陣の囲み取材には、渡辺孝信組合長から「コロナ禍が続く中、芽の出る縁起の良いくわいでコロナ禍を吹き飛ばして良いお正月が迎えられることを願っています。」と話されました。

式典の後、検査官より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。

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説明を熱心に聞いておられました。



出荷できないものを詳しくお聞きしました。

「浮き」は、くわいが地表に浮いて出ている物で日光に当たって色が濃い緑色になり実が固くなる。

「ピンク」は、くわいがまだ熟していないため色がピンクがかり実がしまっていない。

「たけのこ」は、くわいの実の部分が縦に細長くなっていてたけのこのような形をしていて見栄えが悪い。

その他に、くわいには無くてはならない芽が欠けているものや傷があるものは出荷できません。

生産者は、土の中から収穫したくわいを丁寧に洗浄し、一粒一粒選別して大きさを別に箱にきれいに並べて詰められて、農林水産省の日本地理的表示G I の厳しい規格をしっかりと守っておられました。

くわいは、JA福山市の「ふくふく市」や「ふれあい市」でも販売され、様々なくわい料理が福山の食卓を彩ります。

くわいは皮の部分にカリウムなどの栄養素が豊富にあるため、大きなものは皮を剥かずに半分に切り、小さなものはそのまま素揚げして食べると美味しいです。

生産者から出荷できなかったくわいも固いものはスライスしてくわいチップにしたり、実がしまっていないものはおでんにするなど美味しく食べられると話していただき、くわいに対する愛情を感じました。

11月になってもまだまだ朝の冷え込みが弱く、くわいの特長である青色が薄いものが多いようです。これから寒くなり青く色づくことを期待しておられました。

今年の冬は寒さが厳しいと予想されているそうです。生産者のみなさんには、12月下旬の最後の出荷まで水の中での収穫作業も益々過酷になる中、健康管理に気をつけて出荷していただきたいと思いました。

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。