

水土里レポート 投稿様式

投稿月日 令和2年11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！2020

水土里レポーター名 水土里ネット福山 佐々田 愛

令和2年11月9日（月）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。

早朝のまだ暗い中、前日に収穫されたくわいが次々に運びこまれました。2L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重さを量り「合格」の印を押しました。

今年も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。

くわいの初出荷は、福山の冬の風物詩となっていて約10社の報道機関が取材に来て検査の様子を取材され注目されていることを実感しました。



11月になっても比較的温暖で朝の冷え込みがなく「くわい」の特長である青色が薄いものが多いようですが、これから寒くなるにつれ「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。

くわい出荷組合の喜多村組合長が「7月の長雨、8月の猛暑と気候変動が激しく栽培が難しかったことと、新型コロナウイルス感染予防のため講習や会議ができなかったため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、おいしいくわいが収穫できることとなりました。」と挨拶されました。また「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う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て大事に使いましょう。」言われました。

福山市農協の佐藤組合長が挨拶の中で「今年6月に全国で97例目、広島県で4例目となる農林水産省の日本地理的表示GIを取得しました。これから寒さの厳しい中の収穫となりますが健康第一で『福山のくわい』というブランドを益々盛り上げてくださることを期待しております。」と言われました。



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り手作業でくわいを一粒ずつすくって収穫し洗浄や選別をします。このため大量の用水が必要となります。

福山市南部のくわい生産地のため、芦田川から取水する「七社頭首工用水」では収穫のため、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っています。

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。青色が薄くピンクが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。今年は新たに「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いそうで女性生産者も多く参加され、サンプルのくわいを写真に撮るなど熱心に説明を聞いておられました。

近年、高齢化により生産者が減少していますが、今年は3名の新規就農者を含め33名が生産しておられ、参加された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最後の出荷まで収穫作業も益々過酷になる中、風邪などひかないよう健康管理には気をつけて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。