

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	令和5年11月16日
タイトル	日本一の生産量「くわい」を初出荷しました！2023
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

令和5年11月7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」は生産量日本一を誇る福山市の特産物で「芽が出る」としてお正月のお節料理に欠かせない縁起物です。福山グリーンセンターが位置する福山市川口町を中心に34戸が約11haで栽培しています。

朝まだ暗い中、福山くわい出荷組合の生産者により4キロ入りの箱404個が次々と運び込まれました。

今年は全国の約6割にあたる130tの出荷を見込んでいます。

6時になると生産者の中から選ばれた検査官が、ひと箱ずつ、大きさや色、形を手際よく検査し「合格」の印を押しました。



くわいの初出荷は福山の冬の風物詩、新聞社やテレビ局などの多くの報道機関が取材に

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「今年は暑い日が続き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ました。全国の皆さんへ縁起物のくわいをお届けしたい。」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。土地改良区に出向き農業用水の確保をお願いしていますので、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みましょう。」言われました。

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が段々と過酷になりますので、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。



出荷できないものを実物のくわい使って説明され、生産者が熱心に聞いておられました。

土の中から収穫した泥だらけのくわいを丁寧に洗浄し、一つ一つ選別して大きさ別に分けて箱詰めます。

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。

続いて7時より隣接する福山市農協川口支店2階会議室で、くわいを使ったケーキの試食お披露目会が開かれました。県内の洋菓子店5社が開発したケーキがお披露目されました。

色や形などにより出荷されなくわいを活かすため、また、くわい出荷時期（11月から1月上旬）以外の

期間にもくわいを活用する6次産業として、広島県洋菓子協会へ相談され足掛け3年の月日をかけて本格的なケーキを作られました。

広島県洋菓子協会副会長で(有)手創りケーキ工房エンジェルのオーナーパティシエ 橘高庸泰さんは「くわいは水分を多く含んでいてケーキ作りの基本となるくわいのペーストを作るために1年以上試行錯誤した。くわい独特の香りやほろ苦さを活かすため、それぞれパティシエがブランデー、はちみつ、醤油と組み合わせるなど工夫している。出荷できないくわいを使用するため、SDGsにもなっている。」と話してくださいました。

広島県洋菓子協会理事で(株)島ごころの代表取締役社長 奥本隆三さんは「くわいの芽が出て縁起の良い形そのままをケーキに入れて見た目もアピールできるものにしたい。」と話され、熱心に出荷されたくわいを見て「出荷されたばかりの新鮮なくわいはフルーツのように芳醇な香りがする。」とっておられました。



どのケーキもくわいが活かされていて、それぞれ味わいの違うものに！どれもおいしい！

5つのケーキは、それぞれ、はちみつやブランデー、醤油などでくわいのほろ苦さや香りが生かされているので、大人のケーキで甘いものが苦手な方もいいかもしれません。

渡辺組合長をはじめ、生産者の方もくわいケーキを試食して「おいしいね。くわいがちゃんと生きてる。」と喜んでおられました。くわいケーキの元になるくわいペーストのコストやくわいの生産量を見ながら、それぞれの店舗で令和6年春頃に発売したいと考えておられるそうです。

福山くわい出荷組合では、都市化の進展に伴い農地が減少し病害虫の対策に苦慮していることから、生産者のほ場に客土をしたり、くわい栽培に適した新たな農薬の選定にも力を入れています。また、一つ一つ手でしている植付け作業が軽減するよう、メーカーと協力しくわい専用の植付け機を開発されたそうです。生産者が高齢になり離農が進むなかで、新規就農を図るため福山市農協と協力して新規就農研修生を募集し就農に必要な生産技術力、経営管理能力を習得できるよう1年間の現地研修や講義を



若い跡継ぎが誕生しました！

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。