水土里レポート　投稿様式	
投稿月日	令和７年１１月１４日
タイトル	日本一の生産量「くわい」を初出荷しました！２０２５
水土里レポーター名	水土里ネット福山　佐々田　愛

令和７年１１月１０日（月）ＪＡ福山市の福山グリーンセンターで「くわい」の初出荷を取材しました。

「くわい」は「芽が出る」縁起物として、お節料理に欠かせない食材で、福山市川口町を中心に３１戸が約９．２ｈａで栽培しています。

くわいは、生産量日本一を誇る福山市の特産物で初出荷は福山の一大イベントとなっており、新聞社やテレビ局など多くの報道機関の取材の中、福山くわい出荷組合の生産者によりくわいが次々と運び込まれました。

午前６時になると検査官が、ひと箱ずつ大きさや色、形を手際よく検査し、２Ｓから３Ｌまでの大きさ別に箱詰めされた４キロ入り２６８箱が初出荷されました。

その後、初出荷を祝って式典があり、くわい出荷組合の喜多村眞次組合長が「今年は例年にない猛暑で、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「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。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。」挨拶されました。

喜多村組合長より「今年の猛暑は、約４０年生産している中でも例にないほど過酷で、水温の調整をこまめにし、肥料の時期をずらすなどの対策をした。秋にも気温が高い状態が続き生育が遅れており、初出荷できる量が例年に比べて少なく粒が小さい傾向にある。これから気温が下がると粒も大きくなり出荷量が多くなると思う。」と伺いました。近年猛暑が続くことから福山市農協や行政と連携して猛暑対策を検討し、くわい出荷組合の生産者で対策を共有するそうです。

報道陣にくわいをアピール！日本中にお届けします！

小粒のくわいは素揚げが人気！

色や形状など出荷できないものを実物のくわいを使って説明されました。
生産者は農林水産省の日本地理的表示ＧＩの厳しい規格を守るため、熱心に聞いておられました。
洗浄・選別を担う女性生産者も多く参加しておられました。

出荷されたくわいは、特長である「畑のサファイア」と言われる青色が薄い物が多くありましたが、これから寒くなっていくと深い青色に色づくことと思います。

生産者のみなさんには、過酷な水の中での収穫作業となりますが、収穫は短期集中の体力勝負となりますので、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。

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」に関する情報発信をし、２１世紀土地改良区創造運動に取り組んでまいります。