

暮らしに「福」を呼び込む
農と食のコミュニケーション・ペーパー

フクジャ

FÜKÜJÄ

2011年12月

Vol. 02

「Fuku-JA」は、JA福山市が発行する情報紙です。福山市、府中市、神石高原町の皆さまに、「農」と「食」を中心とした「旬な情報」をバラエティー豊かにお届けします。【次回は来年夏の発行予定です】

「Fuku-JA」とは「開運招福」「福々しい」…FUKU(福)という言葉に、JA福山市が発行する情報紙という意味を込めて「Fuku-JA(ふくじゃ)」と名付けました。

【JA福山市 ホームページ】
<http://www.jafukuyama.or.jp/>



「芽が出る」縁起のいい野菜として、おせち料理に欠かせません



寒くなるにつれて、鮮やかな青藍色に



住宅地にある畑でも栽培されています

生産量日本一を誇る郷土の恵み

縁起がいい

くわい

arrowhead

産地
福山市川口、新漕、曙町など

収穫期
11月中旬～12月下旬



話題の商品

「こつぶちゃん」を空揚げで小さなクワイは「こつぶちゃん」としてスーパーなどで販売中。空揚げにすれば、酒のつまみやおやつにぴったりです。



「こつぶちゃん」の空揚げは、子どもにも好評

「芽が出る」クワイはおせち料理の定番!

クワイは中国原産の水生多年草。アジアやヨーロッパ、アメリカにかけて広く自生していますが、食用にしているのは日本と中国だけです。

日本で食べられている青クワイは、ほつりとした食感とほろ苦い味が特徴。実から立派な芽が伸びた姿から、「食べる」と芽が出る「め(芽)でたい縁起物として親しまれ、おせち料理やお祝いの席で楽しま

れています。

タンパク質やリンを多く含み、カリウムやビタミンB群も比較的豊富です。肺を潤し咳を止める効果があるとされるので、風邪が心配な冬にぴったりかもしれません。

福山城のお堀から畑が広がって日本一

もともとクワイは、福山市千田町の沼地に自生していました。それを明治35年ごろに福山城のお堀に持ってきたのが栽培のきっかけ。

クワイは、土の中でスクスク育ちます

クワイの親から、地上には約1mの高さに葉が伸び、地下では「ほふく茎」の先に「子クワイ」や「孫クワイ」ができます。土の中から傷をつけずにクワイを掘り取るのは大変です。



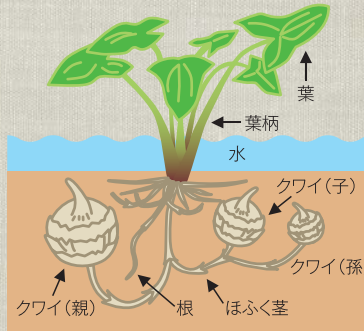
1 地上部の葉柄(ようへい)を草刈り機で刈ります



ポンプの水圧を利用して掘り取ります



ほふく茎の先のクワイを一つずつちぎって収穫します



栽培履歴の記帳を徹底しています

60戸の生産者が減農薬、減肥栽培に取り組み、栽培履歴の記帳を徹底しています。環境にやさしく消費者の皆さんに安心して食べていただけるクワイ作りに努めています。おせち料理はもちろん、絶品の空揚げ、福山ならではのクワイの焼酎も一度試してみてください。

福山くわい出荷組合 組合長 枝廣 義春さん



旬のクワイを販売するスポットは、裏表紙で紹介しています。