

さいたま市の特産品

くわい



さいたまのくわいは高級食材

くわいはオモダカ科オモダカ属の多年生の水生植物で、地下にできる塊茎(かいけい)という部分を食用とします。大きく長い芽が出ることで、塊茎の着生が慈母が幼児に授乳する姿を連想させること、旺盛な生育を見せることなどから「おめでたい」「子孫繁栄」「健康で立身出世する」に結びつき、縁起物としてお正月料理や慶事に欠かせない食材となっています。

収穫期が11月下旬から12月に限定される冬野菜で、生産量も限られているため、高級食材ともいわれるくわい。埼玉県(さいたま市、越谷市、草加市)で生産される「青くわい」は、関西地方ではブランドとして扱われるほどの人気です。

栽培の歴史

さいたま市のくわい栽培の歴史は古く、江戸中期に綾瀬川流域の湿地地帯で始まったとされています。1786(天明6)年、関東地方で大水害が起こって稲作が壊滅的被害を受けた時、くわいが高値で売れたおかげで農家が救われたと伝えられています。

明治後期には、安行・野田村から種子の導入が行われ、栽培も本格化。戦中、戦後にかけて一時的に生産が途絶えたものの、その後回復し、昭和30~40年には作付け面積が最大規模に。当時は京浜市場に個人出荷されていましたが、昭和40年代後半に農協による共選共販体制がスタート。現在も農協出荷が主流となっています。

植え付け

葉かき

6月中旬から始まるのが「植え付け」。前年のくわいから傷や病気ののないものを選び、保冷施設などで保存しておいた種芋を、手作業で植え付けます。植える前の農地には十分な肥料がまかれています。

8月上旬ごろの作業「葉かき」は、葉を剪定することによって栄養がくわいに行き渡るようにするために行います。また、風通しがよくなるため、病気の発生を抑える効果も。真夏に行うため、生産者にとっては大変な作業となります。



植え付け



葉かき

収穫調査

から刈り

収穫・出荷

11月中旬には「坪掘り」と呼ばれる収穫調査が行われます。くわいの栽培地を1坪分だけ掘り、収量や規格、品質などを調査して全体を予測します。

収穫目前の時期には、地上部の茎葉を刈り取る作業「から刈り」が行われます。稲刈りのようにコンバインが使えないため、すべて手刈りで行います。

11月下旬、ついに収穫期がやってきます。くわいの収穫にはレンコンの収穫機を使うため、田んぼに大量の水を張る必要があります。機械による強力な水圧で土中のくわいを掘り上げた後は、人の力に頼る作業。水面に浮かんでくわいを熊手などを使って集め、まとまったら田んぼの端に運びます。真冬の水の中での収穫は、とても厳しい作業です。

生産の主力は見沼区、緑区、岩槻区

さいたま市内のくわいの生産は、見沼区(藤子出荷組合)、緑区(高畑くわい出荷組合)、岩槻区(岩槻くわい共販組合)が主力となって行われており、市場を中心に全国へと出荷されています。さいたまの「青くわい」は、関西をはじめ各地で人気の高級食材。生産者は、くわい独特の青色を際立たせるための、収穫直前の洪

抜き作業や、芽を傷つけないような丁寧な収穫作業に尽力。色、形状ともに良好なくわいを栽培、出荷できるよう努力を重ねています。

出荷時期を迎える12月には、地域のJA直売所、年末農産物即売会などで販売され、好評を得ています。

くわいが
できるまで



坪掘り



収穫

高畑くわい出荷組合

伝統的な産地として、ブランド力の強化に注力



組合長
わかや まさと
若谷 真人
さん

TAKABATAKE KUWAI SYUKKA KUMIAI



手間暇かけて「健全なくわい」を栽培

そうはいつでも、くわい栽培は重労働。「一年を通して、収穫が一番大変」という若谷組合長。冬の時期、膝上くらいまで水に浸かっての作業に加え、収穫後も洗浄・選別など作業工程が多く、相当な手間がかかります。また、肥料を与えて、葉を間引きするなど夏の管理も大切。若谷組合長は「いかに健全なくわいに育てるか」に力を注いでいるそうです。



出荷数・生産面積ともに埼玉県一

さいたま市緑区の高畑は以前からくわい栽培が盛んな地区。高畑くわい出荷組合の生産者は7軒で現在、出荷数、生産面積ともに埼玉県で一番の規模を誇ります。組合長の若谷真人さんは「先祖代々、この地でくわいを栽培しています。これからも、地域、そして生産者と協力して伝統的な産地を守っていきたいですね」と力を込めます。



高畑くわい出荷組合のみなさん

今後の
目標

出荷量を増やすことが今後の課題

めでたい縁起物として、また、さいたま市のブランドとして、その価値が目されるくわい。「そのブランド力をさらに高めるためには、もっと出荷量を増やして販促活動に力を入れていくことが今後の課題です」と若谷組合長。くわい栽培の先導者として、県内一の出荷量を誇る高畑くわい出荷組合のこれからの期待がかかります。



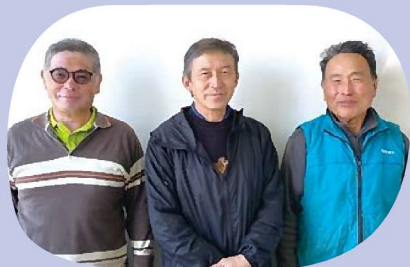


組合長
にしがわきよし
西川 清
さん



貴重な体験を通して、くわいが身近な存在に

「どのくらいなっているかな?」「ピンポン玉ぐらい?」など、初めてのくわい栽培に関心を高める子どもたち。体験だけでなく、給食で実際にくわい料理を食べるため、子どもたちにとって、くわいはぐんと身近な存在になっているようです。同組合の西川清組合長は「地元で作られたものを食べる、食育という視点からもこの体験は重要です」といいます。



岩槻くわい出荷組合のみなさん

地元小学生に「バケツくわい体験」を実施

以前から栽培が盛んだった岩槻くわい共販組合。現在は3軒が協力して、次世代へくわいを継承するための活動を行っています。その代表的な取り組みが、10年以上前から始まった「バケツくわい体験」。新和小学校(岩槻区)の3年生を対象に、組合員の指導の下、子どもたちが実際にバケツでくわいを栽培し、11月に収穫するという活動です。

今後の
目標

「くわいは食文化」未来の消費者に託す思い

ピーク時には30軒以上いたという同組合。高齢化や人手不足などでその数を減らしている中、「くわいは食の“文化財”だと思います。だからこそ、絶やしてはいけない」と西川組合長。くわい体験を通して、子どもたちにさいたまの食文化であるくわいを覚えてほしい——それは、未来の消費者に託す、生産者の思いです。



膝子出荷組合

“新米組合長”が描くのは、くわいの新しい未来

組合長
ひるまのおよし
蛭間 信善
さん



膝子出荷組合のみなさん

古い歴史を持つ膝子地区に新しい風

膝子地区でのくわい栽培の歴史は古く、生産者の蛭間しず子さんは「蛭間家が栽培を始めたのは、私がお嫁にきた43年ほど前から。もっと前からやっていた人もいましたよ」と振り返ります。

ほかの組合とちょっと異なるのは、蛭間信善組合長が“新米”だということ。信善組合長は蛭間家のお婿さん。会社員として働く傍ら、長年、栽培の手伝いをしながら、ノウハウを身につけました。

HIZAKO SYUKKA KUMIAI



周囲に支えられ、ようやく一人前の生産者に

7年前に義父、清作さんが他界してからは、一家の中心となってくわい栽培を開始した信善さんですが…。「何年も失敗続き。イライラして辞めたいとも思いました」と信善さん。それでも周囲の助言や温かい励ましに支えられ、7年目にして「ようやく、人並みのくわいを生産することができました」。妻・香織さんとの二人三脚で育てたくわいの評判は上々です。



今後の
目標

愛情たっぷりのくわい栽培、定年後の拡大計画

「婿さんは宝くじの“大当たり”のようなもの。一生懸命やってくれてありがたいです」と顔をほころばせる義母のしず子さん。「朝晩、田んぼを見に行くほど、夢中になっています」と香織さんがあきれ顔で話すほど、年々、くわい栽培に魅了されていく信善さん。「定年後は栽培面積を拡大して、もっと多くの消費者に届けたいですね」と夢を広げている。



くわい レシピ



おすすめの食べ方を紹介します!



子どもも
よろこぶ

くわい
レシピ
02

くわいナゲット

＼皮ごとでもOK＼

- ①3~4センチの大きさのくわいを10~15個くらいすりおろす
- ②すりおろしたくわいに卵を1個割入れよくかき混ぜる
／すりおろすと水分が少し出るがそのままでもOK＼
- ③スプーンですくい油で揚げる



お好みで **ケチャップ** などつけて食べるのがおすすめ

くわい
レシピ
01

くわいの素揚げ

あつまみ
にも!

- ①くわいをよく洗いざるにあげ水を切る
- ②キッチンペーパーなどで軽く水けをふき170度くらいの油できつね色になるまで揚げる
- ③塩をふりかけて食べる



塩以外に **ケチャップ** **マヨネーズ** **ガーリックソルト** などおすすめ

くわい
レシピ
03

くわいの含め煮

シンプルな
あいしさ

- ①くわいを水からゆでる ＼あくぬきのため＼
- ②やわらかくなったら水につけ皮をむく
- ③鍋に水、砂糖、ガーゼなどに包んだくちなしの実を入れ、少し色づいてきたらくわいをいれ煮込む
- ④沸騰してきたら火を止めて味をしみこませる
／下茹でしてあるのであまり煮込まなくてもOK＼



はちみつ を少し入れ煮込むとコクも深くなりつやも出る!

くわい…600g
水…800ml
砂糖…500g
くちなしの実…2個