

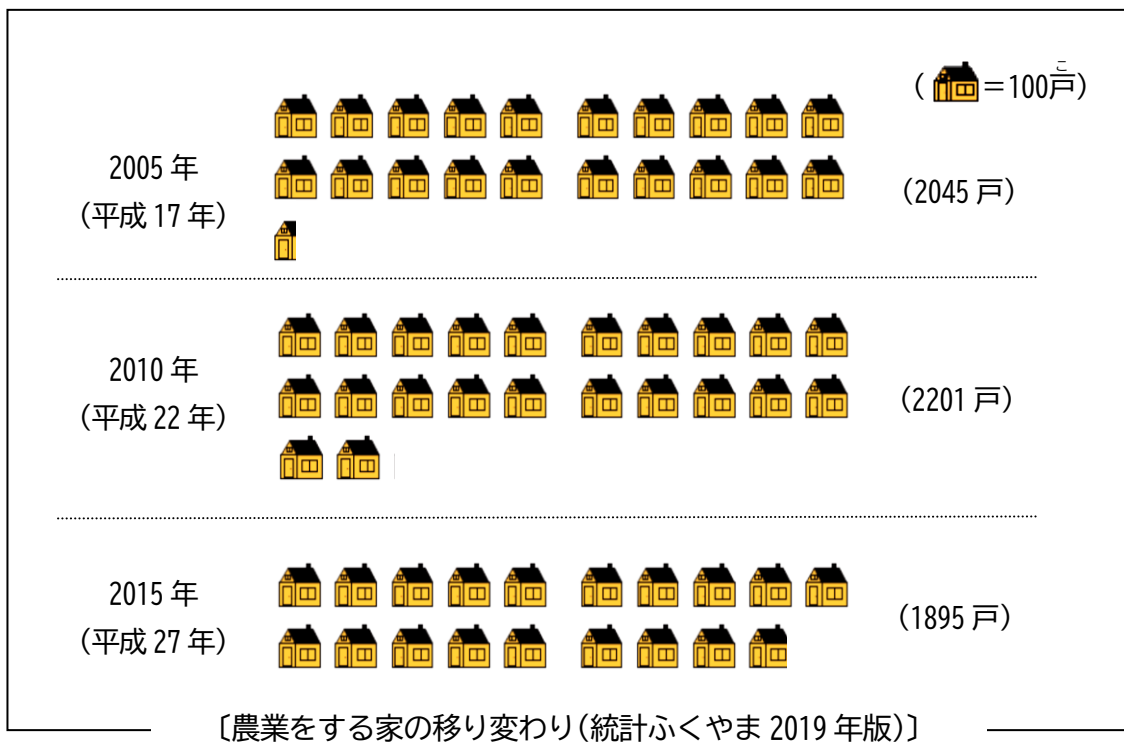
産 業

田や畑で働く人々の仕事

1 米を作る仕事

米作りは、昔から川に沿った平らな土地で盛んに行われていました。福山市では、御幸・瀬戸・駅家・加茂・芦田・新市・神辺などに、米作りをする広い田があります。しかし、昔から比べると、農業をする家は、だんだん少なくなってきました。

米作りの作業時間は、田植え機や稲刈り機、コンバインなどの機械をたくさん使うようになり、昔と比べ短くなりました。そのため、農業をする人の中でも、工場や会社などに勤めながら農業をする人も多くなりました。



2 野菜を作る仕事

福山市では、川口・新涯・曙・山手でくわい、箕島でほうれんそう、新市でアスパラガスなどの野菜が盛んに作られています。これらの野菜は、福山市だけでなく、ほかの市場にも送られています。また、冬でもビニールハウスの中を暖めて、きゅうり・トマト・イチゴの早作りをしている農家もあります。

(1) くわい作り

おせち料理に使われるくわいは、中国が原産地です。福山では、1901年(明治34年)頃から、福山城の堀で栽培されたのが始まりで、その後、川口・新涯・曙周辺でたくさん作られるようになりました。

1995年(平成7年)には、広島県は埼玉県を抜いて生産量日本一になりました。現在では、全国の約半分を福山市内で生産し、日本各地へ出荷しています。

主には、川口、新涯、曙周辺で作られてきましたが、今では御幸、山手、郷分、芦田でも作られています。たくさんの水が必要で、気温が高く、粘土質の柔らかな土の水田を好みます。



〔くわい〕

〔6月中旬～下旬〕



種いもを水田に植え付けます。

〔7月～8月〕



葉が出た後、水の量を増やします。

〔11月中旬～12月中旬〕



水圧ポンプを使い、水の強い勢いでくわいを掘り出します。

ふるさと豆知識

くわいっこ

2012年(平成24年)に、くわいを素揚げしたスナック菓子「くわいっこ」が開発されました。

福山の特産品として販売され人気があります。



〔くわい作りの1年〕

(2) アスパラガス作り

1979年（昭和54年），新市の農家やJAの人たちが，地域の特産物には何がいいか，他の町を見学しながら話し合いを重ねました。日当たりや風通しがよく，水が豊富で水はけがよい新市で作るのに向いているもの，続けて作れるもの，売れるものなどの条件からアスパラガスの特産物として作ることにしました。

アスパラガスは涼しくて，柔らかく栄養をたくさん含み，風通しや水はけのよい畑を好み，主に，新市や神辺で栽培されています。

ビニールハウス栽培と露地栽培（屋根などのおおいをしない作物の作り方）の両方を行っています。



〔アスパラガス〕



〔アスパラガスのビニールハウス〕

どうして，露地栽培とハウス栽培の両方をしているのかな。



	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ハウス栽培	冬の作業		はるめしゅうかく 春芽収穫		りっけい 立茎		なつめ 夏芽収穫				冬の作業	
露地栽培	冬の作業		春芽収穫		立茎		夏芽収穫				冬の作業	

※ 立茎…夏芽収穫のために養分を蓄えさせる作業 冬の作業…株の刈り取り→畝焼き→堆肥，冬肥

〔アスパラガスづくりの1年〕

アスパラガスは、夏には1日に10cm以上^の伸びるため、毎日2～3回^{しゅうかく}収穫します。収穫後は、選果場で選別され、共同で出荷されます。他県(佐賀・長崎・長野)や広島県内の他市(三次・庄原・府中)でもたくさん生産されており、それらの地域に負けないように、様々な工夫をしています。



〔選果場〕

3 果物を作る仕事

日当たりのよい山の斜面^{しゃめん}を使って、沼隈・瀬戸・熊野・赤坂・駅家でぶどうが作られています。引野ではすもも、本郷・金江・蔵王では柿^{かき}、田尻ではあんず、川口・新涯^{いちじく}では無花果、神辺^{もも}では桃が作られています。これらの果物は、「福山地方卸売市場^{おろしうりいちば}」などに送られます。

(1) ぶどう作り

福山でのぶどう作りは、1951年(昭和26年)頃に、「マスカット・ベリーA」を作り始めたことがきっかけです。その後、研究を重ね「ニューベリーA」を開発し、生産・販売^{はんばい}を始めました。

ぶどう作りは、急な斜面での作業や大きな機械を使うことが難しいことから重労働でした。

沼隈では、1988年(昭和63年)から10年かけてぶどう園を整備し、現在では、昔に比べ大変作業しやすくなりました。

ぶどうは、南向きの斜面で、柔らかく、水はけのよい土を好みます。また、雨の量が少なく、1日の温度差が大きいほど色がよく付き、甘さ^{あま}が増します。



〔ニューベリーA〕



〔急な斜面のぶどう畑〕



ぶどう畑の整備によって、作業はどう変わったのかな。

ぶどう作りは、ビニールハウス栽培とビニール製の屋根をかけたトンネル栽培で行われています。冬の間も、いらぬ枝を切る作業を行い、ハウスものは6月上旬から8月下旬まで、トンネルものは8月下旬から10月上旬まで収穫できます。また、年間10回ほど、機械を使って病気や害虫の被害を予防するために農薬をまきます。



12月	剪定 (余分な枝を切る)
1月	ビニールハウスにビニールを張り暖房を入れる
2月～4月	芽が出る
4月～6月上旬	ジベレリン処理 (種を実らせなくするホルモン剤につける)
5月～6月下旬	摘粒 (余分な粒を摘み取る) 作業 5回くらい行い1房約500gにする
6月上旬 ～10月上旬	ハウスもの…6月上旬～お盆に収穫 トンネルもの…8月下旬～10月上旬に収穫
6月～10月	収穫 (朝) → 選果場に運ぶ → 選果 → 出荷
年間を通して	10回くらい機械を使って農薬をまく

[ぶどう作りの1年]

4 その他の農産物を作る仕事

新市や駅家では、いろいろな種類の菊きくがたくさん作られ、日本各地に送られています。
また、熊野や本郷・藤江では、い草たたみおもてが植えられ、畳表たたみおもてが作られています。



〔い草の栽培〕



〔柿の選果場（本郷）〕



〔福山地方卸売市場〕

ふるさと豆知識

沼隈産ぶどうの世界デビュー

2010年（平成22年）に北海道で世界各国の首脳が集まり開催された洞爺湖サミットで、沼隈産のぶどう「ゴルビー・ピオーネ・安芸クイーン」が2500人の外国からの報道関係者の食事に出され、福山の味を世界に発信しました。