

農業

水窪町は平地が少なく、農業を行う環境は厳しいものでしたが、だからこそ、この土地ならではの農作物が昔から育てられてきました。

代表的なものに粟・タカキビなどの雑穀、じゃがた、麦、茶、こんにゃくなどがあります。

ほかにも多くの農作物が育てられています。今回は、隊員活動で自身が農作業を体験させていただいた農作物を中心に紹介をさせていただきます。

興味がある方は、是非町内の商店にて加工品を購入してみてください！



昔ながらの急傾斜の畑

雑穀

雑穀は米や麦を除く主食目的以外の穀物類の総称と言われています。生産性が低い土地でも育つことから、山あいでも環境の水窪町でも昔から育てられてきました。現在でも複数の農家で育てられているほか、NPO法人こいねみさくぼが伝統作物の継承を目的として育てています。水窪町では、粟をはじめとしてヒエ・コキビ・タカキビなど様々な雑穀が育てられており、これらは餅や粥などにしたり米に混ぜたりして食されます。

茶

五月はお茶の季節です。水窪でも山の斜面を利用した茶畑が良くみられます。基本的には二人用の茶刈り機で茶葉を刈り取りますが、機械が届かないような箇所は手で摘みます。

茶工場に運び込む茶葉の量は、日ごとに上限と下限が決められています。お茶刈りは天気と時間との勝負に加え、収穫量にも細かく気を配らなければならない繊細な作業です。水窪のお茶は水窪町森林組合の売店「みさくぼ路の里」など町内でもお求めいただけます。



タカキビの箒



雑穀



稗 (ヒエ)



粟 (アワ)

食べても美味しい雑穀ですが、見ても楽しめます。粟の特徴的な穂は米とはまた違った美しさがあり、収穫時期には町をどこか懐かしい古き良き景色に彩ってくれます。

また、他の雑穀類よりも丈夫であるタカキビは、茎の上部から穂先にかけての部分束ねて箒として使うことができ、道具としての優秀さも兼ね備えています。

現代ではあまり見なくなった雑穀ですが、だからこそ大きな可能性を秘めているように思えます。

大麦

日本の七十二候のひとつに「麦秋の候」があります。麦が収穫期を迎える6月初旬に当たります。水窪でも水窪でも昔から大麦などの麦類が育てられてきました。大麦の穂は非常に落ちやすいため、刈り取り作業の後に地面に落ちた穂を拾う必要があります。フランスに「落穂拾い」という有名な絵画がありますが、大麦の収穫作業を体験して初めてこの絵が何を描いているのかを実感しました。



大麦



大麦収穫

じゃがた

水窪じゃがたは水窪で育てられてきた昔ながらの小ぶりなじゃがいもです。皮が薄く、煮転がしや串いもに最適です。春に種芋を植え、6月〜7月にかけて収穫期を迎えます。

7月初旬には野菜を育てる会が主催する「じゃがた品評会」が行われ、地域の方々が育てた自慢のじゃがたが審査・表彰されます。審査後の即売会はじゃがたを買い求める人でにぎわいます。育てている人も多く、水窪では最もポピュラーな野菜といえます。



じゃがた



じゃがた品評会