



# キビ

## 主な産地

- 田人町荷路夫地区



脱穀したてのキビ

## 生産の歴史的由来

キビは、イネ科キビ属の一年草で、インド原産と推定され、日本には弥生時代に中国から渡来したといわれています。日本においても古くから栽培されていましたが、古代の記録にはないため、あわ、ひえ、稲よりも遅れて伝来したと考えられています。見た目どおり「黄実」が語源でキビと呼ばれるようになったといわれていますが、品種により白っぽいものや褐色のものもあり、品種は「もち種」と「うるち種」とがあります。

昭和30年代までは、北海道から沖縄まで全国的に多くの農家が焼き畑農業で雑穀として栽培し、主食でもあったキビですが、昭和時代中頃から食の豊かさに伴い栽培者数は激減しました。

田人町荷路夫地区で栽培されているキビは、栽培者が60年以上前、父と山に入ったとき発見したものを持ち帰り、以来、自家採種して栽培を続けてきたというもので、「もち種」の品種とみられます。

## 特 徴

稈長(かんちょう)は1.2～1.7mの高さになり、穂長は夏から秋にかけて30～50cmにもなります。穂は稲穂の形によく似ており、淡緑色から秋には茶褐色へと変色し、黄色い実を付けます。

キビは、冷めてもモチモチした食感が残り、実をそのまま炊いて粥にして主食としていた時代もありましたが、現在は、餡を使ったキビ餅やキビ団子に加工して、自宅や近所でお茶菓子として楽しんだり、地元の直売所で販売することもあるようです。



6月下旬の稈



十分に実が入ると、穂が直角に垂れ始める



脱穀前のキビの穂

## 代表的な栽培方法

キビは生育期間が短くて、乾燥にとっても強く、収穫も手間がかりませんが、鳥害を受けやすいので工夫が必要です。マルチ栽培より露地栽培の方が収量、質量ともに勝るといわれております。

4月上旬に、畑に堆肥と野菜配合肥料を施し、低めの畦立てをした後、種をパラパラと蒔いたら足で均(なら)すように土を被せます。新葉が出て間引きはしません。

中耕・土寄せは、除草をかねて2回ほど施し、追肥は野菜配合肥料を出穂前20～25日に行います。

8月下旬から9月にかけて、穂の下半分が黄変した頃に刈ります。かなり黄変してからでは脱粒が多くなるので、刈取期を逃さないようにします。鎌で穂首から摘採し、紙袋に3～4日入れて発酵させたのち、天日に干してから脱穀します。

脱穀した殻付きの状態では紙袋に保管しておけば、種用として何年でも保存が可能です。

## 在来作物と伝統・食・文化

### キビ団子

材 料 ●キビ粉 ●じゅうねん ●しょう油 ●砂糖

- 作り方
- ① じゅうねんをフライパンで煎る
  - ② ①のじゅうねんをすり鉢ですり、しょう油、砂糖で味を調える
  - ③ キビ粉を蒸かし、餅つきと同様について手のひらで丸める
  - ④ ②のじゅうねんを③で丸めたキビ団子にからめる

