



ア　ワ

いわき市内のアワの栽培地域

●田人町^{にちぶ}荷路夫



生産の歴史的由来

アワ（粟）はイネ科エノコログサ属の植物で、原産地は東南アジアです。イネが日本に伝来した紀元前1世紀よりも前に伝わり、縄文時代にはすでに栽培されていました。『古事記』や『日本書紀』の中では、稲・麦などと一緒に五穀の一つとして数えられています。かつては日本全国で広く栽培されていましたが、現在はわずかにみられる程度になりました。

田人町荷路夫地区で栽培されているアワは、栽培者の実家で祖母の代から受け継がれたもので、嫁いだと50年以上も自家採種し栽培を続けてきた歴史あるものです。

粟餅にしたり、製粉してだんごにしたり、昔懐かしい味が在来の種とともに継承されています。

栽培方法の一例

畑の準備として、まず堆肥と野菜配合肥料を一面撒きして元肥とします。5月～6月の田植えが終わった頃に、前の年に脱穀せずにとっておいた穂を手でほぐして、種をパラパラと蒔きます。10日から2週間くらいで、草丈が20cmくらいになり、この頃に移植をします。移植する畝にはあらかじめ穴あきのマルチをかけておきます。マルチ栽培では土寄せはできないので深めに移植します。

イネと同じ頃に穂が出て、10月上旬頃、穂が黄色くなったら茎の根元ではなく中ごろから刈り取ります。刈り取り後、しばらくはハウスなどに立てかけて乾燥し、乾燥し終わったら穂の部分だけを摘んで紙製の袋に入れておきます。食べるときは、袋から取り出した穂を棒などでたたいて脱穀したあと、臼と杵で精白して食用にします。

特徴

かんちょう
稈長は約130cm、穂長は約20cmになります。穂は種子が密についていて狐のしっぽのような形をしています。穂全体が垂れ下がる大穂種のうるち種と思われます。もみがらを取り除いたあとの色は薄い黄色です。

REPORT

かつらのアワ栽培法

今日、本県において全く存在しなくなった焼き畑耕作は、南会津地方で昭和30年代まで行われていました。耕作する作物の順は、一年目はソバ、二年目はアワ、三年目は大豆を蒔きました。ここに紹介した栽培者の辺りでは、アワやキビをはじめ雑穀といわれるものを、終戦の頃まで焼き畑農業で作っていました。

