



ものしりよう
【読み物資料】
くわいづくり

しらべる
調べる

くわいは、どのようにしてつくられるのでしょうか。

しゅうかくされたくわいは、どこへ運ばれていくのでしょうか。

なが
くわいづくりの流れ

くわいをつくらっている農家の仕事を見学してみました。

鳥ぼうしの糸がたくさんはってある



① くわいの植えつけ

くきを切るかま



④ くわいのくきを切る



③ つるきりをする



② はかきをする



⑤ できたくわいをほる



⑥ とれたくわい



⑦ ・きずがあるものを取りのぞく
・くわいの皮やついたごみをとる

小さいものから下に落ちてかごに入ります。さい後に落ちるのは大きいくわいです。



大きいくわい
小さいくわい

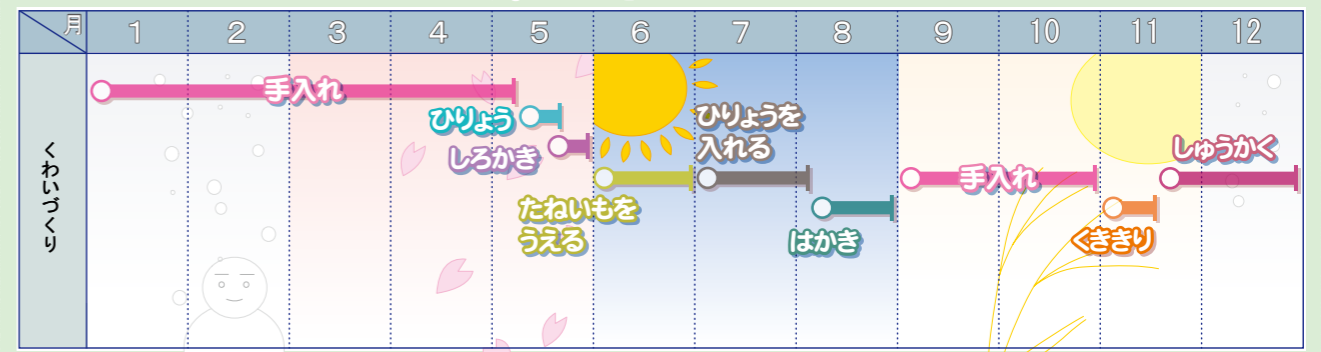


⑧ 大ききで分ける



分けられたくわい

くわいのさいばいごよみ



くわい農家の人の話



越谷でつくられているくわいは、全国でも有名です。くわいは、えんぎがよい作物として、お正月のりょう理によく使われています。

わたしの住んでいる出羽地区では、あやせ川の近くでもともと土地がひくく、こえたやわらかい土地が多いのでくわいを育てるのにてきしています。越谷他には、草加市やさいたま市（岩槻区）でもつくられています。

くわいづくりは、水がとても大切です。とれるのは冬なので、寒い中ですが、田に水をいれて、しゅうかくします。

くわいをつくらっていて心配なのは、「水」と「日でり」、「鳥」ですね。日でりが続くとイネと同じようにかれてしまいます。また、鳥に食べられないように糸をはっています。夏の暑さや育ち方を見て、くわいの田に入れる水をちょうせつしています。くわいづくりは、子どもを育てるように、毎日世話をしています。そして、冬には、みんなによろこばれるおいしいくわいができます。

越谷の土地にあった作物を育てているんだね。



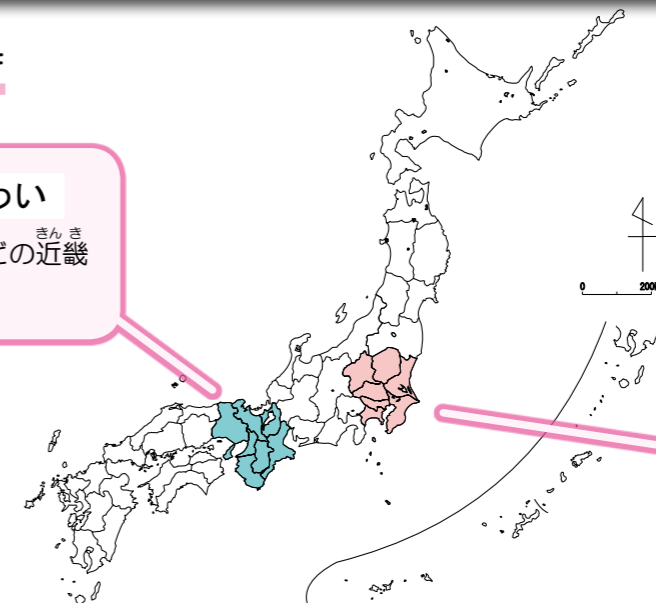
おめでたい食べ物をもっと多くの人に知ってもらいたいな。



関西地方では、くわいを入れたおそうにが、多くの人に親しまれています。

くわいの出荷

小さいくわい
京都・大阪などの近畿地方へ



大きいくわい
東京・埼玉などの関東地方へ