

福江島：農業文化

福江島は地質が複雑なため、農家は島中で多様な農法を採用し、それぞれの土地に合った作物や農法に取り組まなければならない。土壌の種類、海への近さ、土地の等級はすべて、どこで何が栽培できるかに影響する。歴史的には、社会的・政治的な動向は、特定の作物の価値を高めることで影響を及ぼしてきた。例えば、米は何世紀にもわたって通貨として使われ、農民は島で稲作を拡大するよう促された。さらに最近では、農業そのものだけでなく、土地の開墾、食品の保存、輸送などの技術の進歩も、福江の農家が生産する作物を決定づけた。

サツマイモと大麦：お腹を満たす

福江とその周辺の島々を含む下五島地域は、総面積約 42,000 ヘクタールで、そのうち約 4,800 ヘクタールが耕作されている。主な作物はサツマイモ、大麦、米の 3 種類である。

米作に適した土地が限られているため、栄養価の高いサツマイモが福江の主食作物となっている。サツマイモは、琉球王国（現在の沖縄）の商人と物々交換をしていた貿易商がアメリカ大陸から持ち込んだもので、17 世紀初頭に導入されたと考えられている。サツマイモは、もち米と混ぜて「かんころもち」と呼ばれる郷土菓子を作るなど、さまざまな方法で食べられている。

大麦の歴史はもっと古く、約 1,800 年前にアジア大陸から日本にやってきた。食物繊維とビタミンが豊富で、安価な栄養補給食品として、蒸したご飯に加えられることが多かった。大麦はまた、焙煎してお茶にしたり、家畜の餌にしたり、麦味噌の原料にしたりもする。大麦もサツマイモも、日本の南部でよく飲まれている焼酎の原料である。

サツマイモと大麦は水はけのよい土壌を必要とする。福江では、約 100 万年前に始まった溶岩流が、三井楽、岐宿、福江、富江（ほぼ島の四隅）に半島を形成した。これらの地域に堆積した玄武岩と火山灰は水はけに優れ、島の山地からの流出水が畑にミネラルを運び、栄養豊富な土壌を作る。どちらの条件も、火山半島をサツマイモや大麦の栽培に理想的な場所になっている。

畑の貴重な土壌を浸食から守るため、これらの地域の農家は、円形の区画(円畑)を低い石垣で囲み、土壌を保持しながら余分な水を排水できるようにしている。島の半島は強い海風にさらされることが多いため、石垣やツバキの木立を防風林として利用し、土壌と作物の両方を保護している。

米：財源を満たす

日本で一般的な短粒米は「水稻」と呼ばれる品種で、水を張った水田で栽培される。そのため、米は伝統的に島の内陸部で栽培されてきた。島の最も古い地層を構成する堆積岩は保水性に優れている。しかし、その土地は起伏に富んでおり、丘や山があるため、稲作に使える平地は限られている。島の歴史の大半において、裕福な住民以外は足りない米をサツマイモや大麦で補っていた。

日本の歴史上、米は様々な場面で通貨のような役割を果たしてきた。江戸時代（1603-1867）、米は将軍家の経済を支える商品だった。各藩の富、ひいては権力と名声は、その藩がどれだけ米を生産しているかによって測られた。ほとんどの藩主は農民から米という形で税金を徴収していた。そのため、領主と農民には米の収穫量を増やすよう圧力がかった。

農業と干拓の技術が進歩するにつれて、福江の稲作農家は稲作用の平地を増やすことで対応した。岐宿の狭い入り江のような島周辺の浅瀬は、埋め立てられて海底が耕作可能な田畑になった。しかし今日、こうした海拔の低い水田は気候変動の脅威にさらされている。海面水位の上昇は、洪水と「塩害」の両方を引き起こす。塩害とは、土壌に塩分が蓄積し、何も育たなくなる状態のことだ。

農場から食卓へ

ブロッコリー、大根、トマト、スイカ、キンカンなど、福江の農家は主食用の作物だけでなく、さまざまな果物や野菜も生産している。五島列島には「五島美豚」と呼ばれる独自のブランド豚があり、小麦粉とミネラルウォーターで育てられている。また、五島列島には2,000年にわたる和牛の飼育の歴史があり、近年の考古学的発掘がそれを証明している。現在では、島で生まれた子牛のほとんどは他地域に送られ熟成させられるが、少数の子牛は今でも島で飼育され、高級和牛ステーキとして消費されている。