

## 福江島的農業文化

在地質條件複雜的福江島，農民不得不根據土壤性質、臨海距離和土地分類，綜合判斷哪塊地能種什麼，因地制宜地調整作物種類和耕種方法。從歷史角度來看，社會和政治動向也會影響特定作物的價值升降。舉例而言，數百年間大米都是日本的流通貨幣，這自然也就會激勵島上的農民擴大水稻種植。而近年來，除了如上農業要素之外，土地開墾、食物保存、交通運輸等領域的進步和科技應用，同樣也影響著福江農民種植作物的選擇。

### 地瓜和大麥：飽腹之選

五島列島西南部（稱「下五島地區」）大約有 11%的土地已被開墾為耕地，這裡最重要的農作物是地瓜、大麥和水稻。

因為適合種植水稻的土地有限，營養豐富的地瓜長期以來都是福江居民的主食作物。這種作物很可能是 17 世紀早期由前往琉球王國（今沖繩）以物換物的美洲商人帶來的。地瓜吃法很多，其中一種是做成「甘古呂餅」（kankoro）——由地瓜與糯米混合製成的在地甜品。

大麥大約在 1800 年前便由亞洲大陸傳入了日本，種植歷史比地瓜更長一些。由於富含纖維素和維生素，人們常常將它視為物美價廉的營養補充劑，加入米飯中食用。大麥還可以烘烤成茶、餵養牲口、製作大麥味噌。此外，地瓜和大麥都可用於釀製燒酒，這種烈酒最早發源於日本南部地區。

從大約 100 萬年前開始，福江島的熔岩流便一步步構築起了如今的三井樂、岐宿、福江、富江等半島，大致相當於島嶼的四角。沉積於此的玄武岩和火山灰排水性強，而島上內陸山區富含礦物質的徑流也源源不斷帶來養分，種種條件讓這幾個火山熔岩半島成為了種植地瓜和大麥的理想之地，因為這兩種作物最適合種植在排水良好的土地上。

島上土壤非常珍貴，為了防止耕地土壤流失，當地農民用低矮的石垣（音同「原」）將圓畑（圓形田地；畑，音同「田」）圍了起來，這樣既不影響正常排水，又能保住土壤。除此之外，因為島嶼周邊諸半島常常面對強勁的海風，人們便以石垣與山茶樹林作為保護土壤與作物的防風屏障。

### 大米：生財之選

日本常見的短粒大米產自水田，因此，稻米通常種植在島上內陸地帶，因為這些地方

的沉積岩是島上最古老的地質層，具有良好的保水性。然而，山地丘陵區域平地有限，限制了水稻種植面積，所以除了最富裕的人家以外，在島上大部分歷史時期，百姓們需要在米飯里添加其他澱粉類食物作為主食。

大米在日本歷史的多個時期都是流通貨幣。例如在江戶時代（1603-1867），大米是標準化的貿易單位，也是支撐幕府經濟的基礎商品。各藩的權勢與威望如何，通常就用藩內所產大米的數量來衡量，以「石」（音同「旦」；1 石約等於 140~150 公斤）為單位來計算。因為大部分藩主會直接向農民徵收大米作為稅金，這就迫使各地領主和農民不得想方設法增加稻米的產量。

隨著種植技術和土地開墾技術不斷進步，福江島的稻農開墾出了更多的平地用於種植水稻。島嶼周圍的眾多淺水海域，例如岐宿半島的狹小海灣都被填平，從前的海床變成了可耕作的農田。不過，這些低地稻田如今也面臨氣候變化的威脅，海平面持續升高不但有洪水之患的風險，還會導致「鹽害」（土壤鹽鹼化），土中鹽分不斷累積，作物就無法生長。

### 從農場到餐桌

除了主食作物外，福江農民還種植例如西蘭花、大根（白蘿蔔）、番茄、西瓜、金橘等各種蔬菜和水果供應當地市場和餐廳。五島列島還出產一種吃小麥、喝泉水長大的肉豬，品牌名稱為「五島美豚」。此外，最近的考古發掘也已經證實，島上的和牛養殖歷史已有 2000 年之久。如今，島上繁育的牛犢大多都被送到其他地區飼養，只有少數留在島上餵養，最終加工為高級和牛牛排。牠們被稱為「五島牛」，每年只限量養育約 600 頭，非常珍稀。不過可以在五島「農業協同組合」（農業合作社）購買，福江市內也有幾家餐廳供應相應餐食。