

福江岛的农业文化

由于福江岛地质条件复杂，农民不得不因地制宜地调整作物种类和耕种方法，根据土壤性质、临海距离、土地分类，综合判断哪块地能种什么。从历史角度考察，社会和政治动向也是影响特定作物价值升降的因素。比如，大米在数百年里都是日本的流通货币，这自然也就提高了岛上农民扩大水稻种植的积极性。除了如上农业要素之外，近年，土地开垦、食物保存、交通运输等领域的科技进步，同样也影响着福江农民对于种植作物的选择。

红薯和大麦：饱腹之选

五岛列岛西南部（称“下五岛地区”）大约有 11% 的土地已被开垦为耕地，红薯、大麦和水稻是该地区的三种主要农作物。

鉴于适宜种植水稻的土地有限，营养丰富的红薯长期以来都是福江居民的主食作物。它们很可能是 17 世纪早期由来到琉球王国（今冲绳）以物换物的美洲商人带来的。红薯吃法多样，其中一种是与糯米混合后做成的本地甜品“甘古吕饼”(kankoro)。

大麦的种植历史更长一些，大约在 1800 年前便从亚洲大陆传入了日本。由于富含纤维素和维生素，人们常常把大麦视为一种物美价廉的营养补充剂，加入米饭食用。大麦还可以烘烤成茶、喂养牲口、制作大麦味噌。此外，红薯和大麦都可用于酿制烧酒，这种烈酒最早发源于日本南部地区。

红薯和大麦最适宜种植在排水良好的土地上。从大约 100 万年前开始，福江岛上喷发的熔岩流便一步步构筑起了如今的三井乐、岐宿、福江、富江等半岛（大致相当于岛屿的四角）。沉积于此的玄武岩和火山灰排水性能优越，而岛上内陆山区富含矿物质的径流也源源不断地给土壤补充着养分，种种条件令这几处火山熔岩半岛成为了种植红薯和大麦的理想地区。

岛上土壤珍贵，为防止耕地土壤流失，当地农民用低矮的石垣（音同“原”）将圆畑（圆形田地；畑，音同“田”）围起来，这样既不影响正常排水，又能保住土壤。此外，由于岛屿周边诸半岛常常直面强劲的海风，石垣与山茶树林便成为了保护土壤与作物的防风屏障。

大米：生财之选

日本常见的短粒大米产自水田，因此，稻米通常种植在岛上内陆地带，因为那里的沉积岩是岛上最古老的地质层，具有良好的保水性。只是山地丘陵区域平地有限，限制了水稻种植面积。在大部分历史时期里，除了最富裕的人家外，岛民们大都需要在米饭里加入其他淀粉类食物作为主食。

大米在日本的许多历史时期都可作为货币流通。江户时代(1603-1867)，大米是标准化的贸易单位，也是支撑幕府经济的基础商品。各藩的权势与威望通常以藩内所产大米的数量直观体现，并使用“石”（音同“旦”；1石约等于140~150公斤）为单位来计算。大部分藩主都直接向农民征收大米作为税金，这就迫使各地领主和农民不得不想方设法增加稻米的产量。

随着种植和土地开垦技术的进步，福江岛的稻农开垦出了更多可用于种植水稻的平地。岛屿周围的许多浅水海域都被填平，从前的海床变成了可耕作的农田，其中就包括岐宿半岛的多处狭小水湾。不过，这些低地稻田如今正面临着气候变化的威胁，海平面升高不但有洪水之患的风险，还会带来“盐害”（土壤盐碱化），随着土中盐分不断累积，最终将导致作物无法生长。

从农场到餐桌

除了主食作物外，福江农民还种植各种蔬菜和水果供应本地市场和餐厅，包括西兰花、大根（白萝卜）、番茄、西瓜、金橘等。五岛列岛还出产一种名为“五岛美豚”的本地品牌肉猪，它们都是吃小麦、喝泉水长大的。此外，最近的考古发掘已经证实，岛上的和牛养殖历史已有2000年之久。如今，岛上繁育的牛犊大多被送到其他地区饲养，但还有少数会留在岛上喂养，最终加工为高级和牛牛排。它们被称为“五岛牛”，每年仅限量养育600头左右，极其珍稀。不过可以在五岛“农业协同组合”（农业合作社）购买，福江市内也有几家餐厅供应相应餐食。