

奥多摩のワサビ

撮影協力／千島山葵園（奥多摩町）
撮影／鈴木 二正

根茎は8～18cm、
青みや太さとおろしたとき
粘りのあるものがよい。



沢に沿って棚田状に続くワサビ田とワサビの育ち具合を確認する千島さん。
このワサビ田は標高1,150mにある。

長野・静岡に次ぐ3位の産地

ワサビは刺身や寿司、そばをはじめ日本の食文化に欠かせない香辛野菜である。根茎を搾りおろして薬味とするほか、葉柄や葉、花も料理やわさび漬けに利用する。ワサビ(山葵)の学名は *Wasabia japonica*、日本原産のアブラナ科の植物である。古くは飛鳥時代の木簡に登場し、薬用や料理に使われ、室町時代には現在のように薬味としても利用された。とくに江戸時代半ば以降は、そば切りや江戸前の握り寿司の流行と相まって広く普及した。

清流に自生していたワサビを最初に栽培したのは、慶長年間(1596～1615)、駿河の有東木(現在の静岡市葵区有東木)の村人といわれる。有東木のワサビは徳川家康に献上され、また、葉が徳川家の葵の紋に似ることもあり幕府の庇護を受けた。そんな経緯から静岡県は今もワサビ産地として長野県と1・2位を争う。平成25年のワサビ生産量(水ワサビ根茎)は長野253.9t、静岡226.5tとなっている(特用林産基礎資料／林野庁)。

ところで、長野・静岡に次ぐ全国3位のワサビ産地は？ 生産量は13tとゲンと落ちるが東京都である。

筏流しの上荷として江戸神田へ

東京でのワサビ栽培は江戸時代から行われていた。湧水の豊かな国分寺崖線などでもつくられていたが、一大産地は奥多摩地域。奥多摩のワサビは文化8年(1811)に小河内で約2万本が栽培されたという記録がある。また、文政3年(1820)頃に編まれた『武蔵名勝図会』の海沢村の項には、「山葵 この地の名産なり。多く作りて江戸神田へ出す。(中略)当村は山葵を作り出して、価百金余に至れる由。これより西に至る村々にても作れどこの地は殊に多し」と記されており、盛んにつくられていたことがわかる。

江戸時代、奥多摩は江戸の木材需要をまかなう産地でもあった。伐り出された丸太は筏に組んで多摩川を流し、江戸に運ばれた。わさびはその筏の上荷として、やっちゃ場(青果市場)のあった神田に出荷されたのである。

奥多摩のワサビは明治末期に台風で壊滅的な打撃を受けたが持ち直し、昭和30～40年代にかけての最盛期にはワサビ田が20haにもなったという。

植えられたばかりの苗。これは標高1,050mのワサビ田。



山懐の沢に棚田状のワサビ田

ワサビ栽培には常に流れる清澄な水が欠かせない。水温は12～16℃程度が好適とされる。その条件を満たすため、奥多摩では昔から「地沢式」といわれる独特の栽培法がとられている。ほかの産地では川に湧き出る伏流水を利用するところも多いが、奥多摩では標高500～1,150mの沢で栽培される。沢沿いに棚田状にワサビ田をつくり、夏冬の水温差の少ない沢水を流下させるのである。

本稿の依頼を受け、写真撮影のためにカメラマン氏らとともに、旧知の千島国光さん(千島山葵園代表)にワサビ田の一つに案内してもらった。そのワサビ田は日原街道から川乗林道を車で30分も登り、さらに作業用モノレールで急峻な山肌を進んだ標高1,150mにある。途中、標高1,050mにも別のワサビ田がある。どちらも沢沿いに幅3～4mの田が階段状に数百メートルも続く。石積みみの田は水が秒速30cmで流れる勾配になっている。このような険しい山奥の沢にワサビ田をつくったのは、安定した水量と水温を求めていることだという。

ワサビの苗の植付けは春(4～6月)と秋(9～10月)。植付けから収穫までは11～18ヵ月を要し、収穫・出荷は一年を通じて行われる。ワサビ田では日除けネットや寒冷紗による暑さ対策、防寒対策が欠かせないし、安定した水量を維持するための見回りも欠かせない。こうした作業をマメに行わないとよいワサビはできないという。

収穫期の根茎は8～18cm。良質なワサビには「青み・太み・粘り」が大切で、よいもののほど口当たりがまるやかで、辛みがやわらかいのだという。

ワサビ塾で後継者育成、技術伝承

ワサビ田のほとんどは山奥の急な沢にあり、近年はモノレールの整備が進んでいるとはいえ作業は大変だ。高齢化や後継者不足も深刻だ。さらに昨今は安価な輸入物が急増している。奥多摩町のワサビ専業農家は千島さんを含め2軒のみになり、ワサビ田も昭和30～40年代に比べ3分の1ほどに減少している。しかし、今でもワサビは奥多摩町の農業総生産額の6割を占め、町を代表する特産物である。

そのため奥多摩町では後継者を育成し栽培技術を伝承するため、10年ほど前から「奥多摩ワサビ塾」を開設。千島さんらが講師となりこれまで約40名の卒業生を送り出し、うち20数名が兼業ながら町内でワサビづくりに取り組んでいる。

今や寿司は世界の食文化となっているが、江戸のファストフードとして文政年間(1818～1830)に誕生した握り寿司を支えた一つは奥多摩のワサビである。そんな歴史のある奥多摩のワサビをいつまでも守り続けたいものである。

おおたけ みちしげ/江戸東京・伝統野菜研究会代表。
1944年東京都生まれ。東京農業大学卒業。JA東京中央会で1989年より江戸東京野菜の復活に取り組み、1997年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。以来、長年にわたり江戸東京野菜の普及につとめている。著書に『江戸東京野菜 物語篇』、監修書に『江戸東京野菜 図鑑篇』などがある。

もう一つのワサビ、ホースラディッシュ

本ワサビという言葉を目にした耳にする。これは、もともと西洋ワサビに対して日本原産のワサビという意味。西洋ワサビとはローストビーフの付け合せなどに使われるホースラディッシュのこと。ヨーロッパ原産で日本では北海道などで栽培され「山わさび」とも呼ばれる。同じアブラナ科の植物だが根茎はもっと大きく、摺りおろすと白く粘りが少ないのが特徴。加工しやすく、チューブ入り「おろしわさび」などの原料になっている。



奥多摩のワサビ田分布(昭和40年代後半)



- ① ワサビは4月頃に白い花をつける。
- ② 植付け後約1年のワサビ。収穫時には根茎は倍くらい、葉柄は3倍くらいに育つ。
- ③ 白黒2枚がけした寒冷紗を外す千島さん。田を囲むネットは鹿や熊よけ。左側はモノレール。
- ④ 最近ではモノレールを整備したワサビ田が増えている。



ワサビ田のある沢(標高1,050m)付近からの眺め。こんな高地にある。

