

美味しい新・風土記 — 日本のテロワールを求めて



フードジャーナリスト

むかさ ちえこ
向笠 千恵子

第25回

学名ワサビア・ジャポニカ、日本原産わさびの魅力①

春の訪れは芽吹きのお知らせ。溪流の浅瀬や山間部の湿地にはわさびの白い花が開く。これは茎ごとおひたしにすると、ひりっとした辛みの爽やかな味になる。でもこの花を一般の人が目にするのはなかなか難しい。なぜなら……わさびはとてもデリケートな植物で、水質が弱酸性から弱アルカリ性、水温は8～18℃、そしてイワナやヤマメが生息できるような清らかな水が流れているなど条件が厳しいのだ。

また高温や直射日光を嫌うので、夏でも適温が保たれ、日陰を作ってくれる樹木が必要。ある程度の環境は人工的にカバーできるものの、条件が多い作物なうえ、卓抜した技術も必要なので栽培地は限られている。それだけにこういう土地は自然が残っている楽園とっていい。

ちなみに鳥根県の津和野市日原や益田市匹見など西日本にも名産地はあるが、産地は圧倒的に東日本に多い。そのはずで山間地にひっそり自生していたわさびを人間が生産物として手がけた最初の地が東日本の静岡県。それが周辺部から広まっていたのが主因だろう。

●安倍川上流域が栽培発祥地

わさびは学名ワサビア・ジャポニカといい、その名が示すように日本原産。鎌倉時代から食用にされていた。栽培に成功したのは慶長年間(1596～1614)で、その場所は静岡市から安倍川沿いに北上した、通称「安倍奥」というエリアの最奥部・有東木という山村。

傾斜のある清流に握りこぶし大の石から細かな川砂までを下から順に積み重ね、そこにわさびの苗を植えて育てる。

とあれば静岡といい時代背景といい、徳川家康の顔が浮かぶが、その通り。駿府に隠居していた家康は献上されたわさびを即、気に入り、門外不出の禁制品にしてしまう。湯治は薬味のほかに毒消しの効用も信じられていたし、わさびの葉が徳川家の家紋である葵に似ていたことも親近感につながったとされる。

ところが良品を世に隠すのは至難で、江戸中期の1744年に伊豆天城の湯ヶ島へ伝播する。有東木へ椎茸栽培の指導へ呼ばれた板垣勘四郎が苗を持ち帰り、栽培を広めたのだ。

とはいえ元祖の「安倍奥」は現代もわさび栽培が盛んで、香りがよく、すりおろすと粘りとキレの塩梅がいいということで、静岡市周辺のすし屋やそば屋から絶大に支持されている。この地域は、日本のほぼ真ん中で、列島のねじれ部分に位置し、糸魚川構造線が走る。そのため、湧水の質がよく、わさびは緑が冴え、辛みがきいた根に育つようだ。

特筆すべきは、わさび漬けもこの地域が草分けということ。当初はぬかみそ漬けだったが、酒粕漬けに改良され、東海道線開通で静岡駅のお土産品になって大ヒット。以来、他のわさび産地もわさび漬けを始めたのである。

●静岡わさびの中心地・伊豆天城

前記のように板垣勘四郎が苗を持ち帰って以来、伊豆天城はわさびの特産物になった。天城山の尾根から流れ出す豊富な清流を引き込んだのだ。勘四郎の本拠地だった湯ヶ島は、当時、富士山の噴火や、あいつぐ大洪水で苦難の只中にあったから、高値で取引きできるわさびは村人には救いの神だったようだ。その評判は広く伝わって伊豆天城全域で栽培され、伊豆半島北部の富士山麓北駿地区にまで及ぶ。

伊豆天城が偉かったのは、栽培法にも工夫をこらしたこと。明治中期に中伊豆の生産者によって壘石式わさび田が開発され、高品質なわさびが採れるようになる。これは、掘り下げた地盤を河原石で覆い、砂をかぶせてから、わさびの苗を植え付け、苗の脇にこぶし大の石を置いて支えながら栽培する方法だ。

しかし、水が大量に必要なうえ、15～20年に一度は壘替え、つまり地盤の石を取り替えねばならない。天城山地の豊富な水と、働き者の伊豆人の気質があつてこそその物種といえよう。

この壘石式は各地へ広まり、立地や事情に合わせて改良されている。富士山麓北駿地区の御

殿場では火山噴火物の石が使用されている。

なお静岡県は、近年、清流を活用して栽培するわさびを水わさびと称する。そして「静岡水わさびの伝統栽培」は、平成29年に日本農業遺産、翌平成30年に世界農業遺産に認定された。これに先駆けて和食がユネスコの世界無形文化遺産になり、わさびは和食を支える和風香辛料の代表としてその真価が再認識され、欧米のトップシェフたちはわさびに関心を深めていた。

その流れのなかで、内外における農業遺産認定は、わさびが水の豊かな日本の風土のもとで育まれた食材であることを世界にアピールする好機になった。

●わさび漬けの真実

最近、久しぶりに伊豆へ出かけたなら、わさび漬けが土産物屋だけでなく、直売所でも種々並んでいた。わさび農家が自家用に作っていたものを売るようになったのだ。

ちなみにわさびは総身すべてが辛いので、わさび漬けには産地では芋と呼ばれる根茎だけでなく茎の部分も使われる。手順をざっくり説明すると、茎は刻んで塩漬けにし、アクを吐かせる。芋はせん切りにする。そして両方を酒粕で混ぜ合わせる。

このとき茎、芋以外にひげ根などを加えたり、酒粕に化学調味料や保存料などを入れる生産者やメーカーもいるが、わたしは茎、芋、酒粕だけで作るピュアな製品を好む。また酒粕の良否が味を左右するので、地元蔵元の吟醸酒粕を使う食いしん坊農家もある。

こんなわさび漬けは海苔や蒲鉾にのせて味わうと、わさび田の清らかな空気と水の音を五体に蘇らせてくれる。もちろんわさびそのものも、すりおろしをごはんにのせ、かつお節をふって醤油で食べると、わさび田にトリップできる。(次号に続く)

公営企業

2050年ゼロカーボン社会の実現に向けて

宮崎県知事 河野 俊嗣

サイバー攻撃の脅威に関する最近の動向と
総務省の取組

総務省サイバーセキュリティ統括官室
企画官 佐藤 輝彦

2023

4

