

## 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26回

## 学名ワサビア・ジャポニカ、日本原産わさびの魅力②

花わさびが八百屋に並ぶ季節になった。白い十字の小花は山間に隠れているわさび田へ心を誘う。それで、その晩は、花わさびをおひたしや和えものにして、産地の思い出をリフレインすることになる。

現在、栽培されているわさびは、地元で「わさび沢」と呼ばれる水辺の野性種を採取し、栽培条件に適った土地へ運んだのが始まり。その場所が整備されて「わさび田」になり、わさび自体も改良され、真妻、だるま、鳥根3号などの優良品種が誕生した。

たとえば白馬から木曾へ到る北アルプスには「わさび沢」と呼ばれる地点が多い。土地の人はイワナ釣りや山菜採りで山へ登ったとき、そこで花わさびを摘み、わさびを探す。根絶やしさせないためごく少量だけ採るのが掟だ。こうして守られてきた野性わさびは小ぶりだが深山の靈気を浴びているだけあり、太古の歴史を身内に取り込む爽快感があるという。

#### ●アルプスの湧水育ち、穂高わさび

こんなわさびをわたしも味わった。松本市北

郊、安曇野の中心・穂高町でペンション経営やネイチャーカメラマンを経て、そば処「上條」を開いた上條光水さんが山のわさびを薬味に用いてくれたからで、その時の清冽きわまりない辛みは今も舌に蘇る。

わさびの県別生産量は長野が一位で、穂高町がその大半を占める。この事実はずっと知られている。北アルプスの伏流水が湧き出す安曇野ならではの豊富な水量と寒冷な気候がシャープな辛みのわさびを生む源である。

こんなわさび栽培は明治初期に始まる。当時の安曇野は梨の大産地で、湧水をコントロールするために浅い水路が延びていた。そこに目をつけた梨農家が野性わさびを植えると見事に成長し、大正時代には鉄道が開通して需要が伸び、さらに先行産地・伊豆の自然災害の余波で穂高わさびが注目されるようになったのだ。

大正初期に事業家肌の生産者が出現したのも産地化に貢献した。穂高町随一の観光名所にして日本一広い栽培面積を誇る「大王わさび農場」。初代が当時は不毛とされた湿地帯を開拓

し、広大なわさび田を整備した。

栽培様式も独特で、平地の湿地帯を掘り下げ、石や砂で畝を作り、両側に苗を植え付ける。すると絶えず湧出する水でわさびは成長していく。

そこで穂高わさびの味だが、伊豆産よりさらりとしており、醤油やつゆにさっと溶け、また厳しい四季で育つだけに辛みがきいている。

この穂高わさびに地元っ子上條さんは惚れ込んでいる。アルデンテに茹でた麺をおろしたてのわさび、バター、醤油で和えるだけのわさびスパゲッティ。吸い物の吸い口にすると清らかな辛みが広がる“玉わさび”。こんなメニュー開発のほか、わさび田の四季を撮影して自身のそば店に併設のギャラリーに展示している。安曇野わさび田湧水群の全貌をおいしく、かつ視覚的にアピールしているのである。

### ●幻の三鷹大沢わさびに光明が

ところ変わって首都圏東京都にもわさびがある。三鷹大沢と奥多摩。ともに江戸後期からで、殺菌効果大のわさびが近くにあったらこそ江戸前ずしは発達したともいえよう。

三鷹は徳川ご三家の鷹の獵場で大沢は河岸段丘・国分寺崖線上に位置するため清水が湧出していた。着目したのが伊勢出身で大地主・箕輪家の婿になった箕輪政右衛門。ちょうど江戸ではにぎりずしが話題になっていたので故郷の五十鈴川に駆けつけ、野性わさびを持ち帰って植えてみた。と大成功し、周囲の分家も作りだしたから産地化。昭和中期まで神田や築地へ出荷されたが次第に箕輪本家の自家用だけになる。宅地開発などで水源が枯れてきたのだ……。

という話は昭和62年に箕輪家でわたしが取材した事実だが、近年、よい風が吹き、令和4年には江戸東京野菜の一種に認定された。三鷹市が江戸東京野菜復活に取り組む大竹道茂さんら

の応援のもと、ワサビ博士で知られる岐阜大学・山根京子准教授に鑑定を依頼したところ、うれしい事実が判った。

それは伊勢神宮お供え用に岐阜から持ち込まれた野性種が五十鈴川で栽培され、三鷹へ伝わって在来種になったということ。現代では稀な江戸時代の遺伝子を伝えるわさびなのだ。となれば保存活動は大盛り上がり。近くの都立農業高校は湧水が出る農場に株の一部を移して育て、(一財)進化生物学研究所も乗り出し、三鷹市は株分けの繰り返しによる老化を近縁種との交配で若返りさせる方法を検討中だ。名物深大寺そばが地元わさびで味わえる日を周辺の人々は一日千秋の思いで待っている。

### ●多摩川が運んだ奥多摩わさび

青梅街道を多摩川上流の御岳溪谷沿いに進むと奥多摩町へ。都心から約70km。秩父多摩甲斐国立公園の中心で東京都西北端。大丹波川、多摩川、日原川が深い谷を刻み、谷間の急傾斜の沢で江戸後期からわさびが作られてきた。稲作に不向きな立地と山間の冷涼な気候がわさびには合い、多摩川の水運と青梅街道の陸運をリレーして神田市場まで輸送できたのも幸いした。

そして現代、令和元年(2019)の台風19号でわさび田の多くが流失し、高齢化で農家も減っている。それでも清流で育てる水わさびでは国産3位を維持している。農家がんばっているのと、小形だがキレがよく辛みが勝る特質で需要があるのだ。これやあれやに魅せられて新規就農の若手も生まれた。こんな奥多摩わさびを都民はもっと食卓に取り入れていただきたい。

ともあれずしがグローバルな料理になった時代だ。すしの元祖にしてわさびの国日本にいるのに、チューブ入りや粉製しか口にしないのは、「もったいない」の一語に尽きる。

# 公営企業

「幸福度日本一の石川県」を目指して

石川県知事 馳 浩

理論から実践、希望から現実へ：

「サステナブルファイナンス市場の進展を鑑みて」

BNPパリバ証券 中空 麻奈

2023

5

