

野菜は世界の文化遺産 久保功著(淡交社)  
人と山葵の文化交流

わさび 原産地 日本  
花言葉 安全

### 日本産まれのわさびの歴史

蔘や茗荷と並んでわが国原産のわさびは、ほとんど全国の冷涼できれいな水の流れる山奥の沢地に自生するといわれている。

栽培品種、自生品種共に私達の生活の中に、それぞれ深く根付いていることは蔘や茗荷と同じである。

学名「ワサビア・ジャポニカ」というわさびが大根と同じ仲間のアブラナ科の多年草といえば、驚く方もあるかもしれないが、刺身やにぎり寿司にわさびが添えられるのも故あつてのことである。

わさびは春先から初夏にかけて小さな小判型の花弁の白い十字花を集合して咲かせ、雄しべの先端は黒に近い灰色を装っている。種子を包む莢も大根によく似ているし、その辛いことは大根を上回る強い刺激を与えるが、アリルイソチオシアネートとかいうむずかしい名の物質がその働きをしているそうである。

わさびは鎮静作用、消化、食欲増進に重要な働きを持っている上に、一般にはカビの防止、殺菌力があることがよく知られている。強い抗菌作用を持つことを利用して鮮度保持剤も開発されている。

私達の祖先は早くからこの有用な山菜の効力を体験的に知っていたようである。

藤原京時代の大宝元年（七〇一）に完成した、我が国初の国家基本法、大宝律令の中に「山薑」（ヤマハジカミ）として顔を見せるのがわさびの日本最古の顔見せであろう。

大宝律令では、その税目に山薑（わさび）、胡麻油など農産物の貢納規定を記す他に、朝廷附属園池司において蔬菜樹果の栽培を、軍防令において防人の蔬菜栽培を義務づけるなど、古代社会にあつて野菜が国策上重要視されていたことも、この文献は示している。

菌田守良著『新釈令義解』によれば、山薑を山谷に自生の薑、つまり生姜が里のハジカミに対してわさびを山のハジカミと解釈し、平安時代に源順が編した『和名類聚抄』を引用して「山薑」（和名・和佐比）と紹介している。

わさびを『山薑』と表現している古い文献に、やはり平安時代の医家であり学者であつた探根輔仁が著した『本草和名』（九一八）がある。

それによればわさびの葉が葵に似ていることで山葵とした上で、深山に野生することを記してその呼び名を「和佐比」と記述している。江戸時代『本朝食鑑』を著した人見必大先生もわさびの項ではこれを引用しているようである。

「山薑」の名は奈良時代の和銅六年に朝廷から、諸国物産、風俗、産業などの記録として『風土記』撰上の勅が出され、その一部が残存する中で『播磨風土記』には宍粟郡波加村（現在の宍粟郡波賀町か）の特産品の一つであつたことが記されている。

『延喜式』には延べ七カ国からわさびが貢納される規定が載るが、そこには「山薑」の文字を

あてている。

天皇の食事を調進し、毒見をしたり、専用の畠で小麦や野菜の栽培に関する規定や漬物に関する記述で有名な延喜内膳式には、若狭、越前、丹後、但馬、因幡の各国から一斗五升の山薑を年度に三回の貢納を規定している。

また宮内省式には越前から、斎宮式には飛騨から山薑の貢納が規定されている。

このように見てみると、わさびは古代において、文献にある場合はその利用は特権階級に限られるものの、山里に住む庶民も生活の智慧としてわさびを食用にうまく活用していたのではないかと思われる。もともと史上に顕れない庶民の功績こそ食文化史の原点である場合が多い。

なお「山薑」に限らず『延喜式』記載の諸国物産納規定について、農学に近い専門論考においてさえも、誤解した記述が散見されるので訂正を兼ねて指摘しておきたい。

それは『延喜式』における貢進記載は慣例であり、規定である。記録ではないことに留意すべきであろう。

具体的に一例を挙げると、卷三十一・「宮内省式」の諸国例貢御贅の条には、和泉から鯛、鯡、甲斐から青梨子などの貢納規定がある中に、丹後からは甘葛煎と生鮭が義務づけられている。

『延喜式』以前、以後その実績はあったであろうが、『延喜式』記述はその実績を記録したものではないのである。

奈良国立文化財研究所が長屋王家木簡群に引き続いて発掘した二条大路木簡群に次のような天平八年前後の荷札木簡が含まれている。

表・丹後国鮮鮭 御贅 雄腹

裏・興謝河

これは現在の京都府の岩滝町、野田川町、加悦町を流れる野田川で千二百五十年前に漁れた鮭が生鮮の状態で平城京へ運ばれた実線の記録である。『延喜式』記述が実績でなく規定であることを再度ここに確認したい。

この木簡の詳細にまでは踏み込まないが、『延喜式』記述の背景を裏付ける史実を二百年近く遡る同時代史料であることが特に注目される。

さて古代にも食用に供された山薑が正倉院文書には例を見ないとした上で『奈良朝食生活の研究』において正倉院文書中の野菜等について論考を重ねる関根真隆先生は木簡で「山薑」史料の出現を期待しておられるが筆者とて同感の極みである。

室町時代に入ると料理の発達も著しく、わさびの調味料的使用方法も文献によく顔を見せるようになってくる。

長禄元年（一四五七） といえば太田道灌が江戸城を築いた年であるが、京都山科に居を構える公卿「山科家」の家政記録の十二月廿日の項には、上級品から下級品までの「わさひ」の購入が見える。

また長享三年（一四八七）の奥書のある料理書『四條流包丁書』には鯉の刺身にはわさび酢を添えろとし、それより時代を下る『包丁聞書』には各種鯰の料理に使う調味料の中で、わさびを酢と交ぜ合わせる方法を紹介しているが、この中で「おろし生姜」「おろし大根」の文字も見えるので、わさびもこの時代にはおろして使用されていたと思うが……。

東大寺正倉院と目と鼻の先にある奈良県立美術館には江戸時代に描かれたわさびの錦絵が所蔵

されている。

江洲水口の名物・干瓢の囲を含む「東海道五拾三次」で有名な浮世絵風景の名手広重は、大判錦絵「魚づくし ぐちと山葵」を描いている。

活きのいい藻魚とイシモチに添えたわさびは刺身にすりおろすのだろうか。

「ワサビおろし」は天正年間には存在していたことが「食通の絵画史」（一九八九・大阪市立博物館）に解説されている。

## 現代のわさびとわさび漬 1 長野・静岡・東京・京都より

それでは大宝律令に「山薑」と記されてより千三百年の歴史を持つわさびの現代の姿を少し見てみよう。

平成二年の農林省統計調査で数字に表れたわさび生産部道府県は三十八におよび、約二千三百トンの収穫のうち長野県が五十パーセントを超え、静岡、東京、島根、山梨、岩手が上位収穫量順位を占める。

わさびの栽培品種は、従来は株分けによる栄養繁殖が主体で、一般作物のような交配による組織的な品種改良はほとんど行なわれない。それがため長い間の栽培の結果、その地方に適する優良品種が選抜され、広められて現在に至っている。主な品種ではダルマ種、静岡青茎、目高、みどり、真妻などがある。

明治初年に日本アルプスの野生わさびを移植して本格的な栽培を始めた安曇野穂高町で約千トン、豊科町で三百八十トン収穫し、わさび王国穂高町では「町の花」にわさびを制定しており、可憐なわさびの花を求めて春の観光わさび園を訪れる人は百万人を超えるという。そして町おこし事業「わさび村」で白い花が咲き乱れる早春賦、わさび祭りでは、文句なしに都会人の心に自然と文化の華を満喫させてくれるという。穂高は東京都江戸川区、中央区と友好都市宣言を交わして人と文化の交流を図っている。

北アルプスに白く輝く冬の結晶はやがて雪解け水の伏流水として町のわさび田に湧き出す。

昭和三十四年頃からニジマスの養殖に取り組んだ穂高町では、わさびを育てた水は養鱒池に流し、ニジマス養殖にはこのわさび田の水を二次的に使うというシステムで農業と淡水漁業の共存共栄方式で町の活性化を支えている。穂高にとって水は宝なのである。

「あづみ穂高のわさびの糧は槍や穂高の宝水」と安曇節で歌われるほど、安曇野では水が大事にされてきた。魚菜と自然と人間の共生哲学をそこに見る思いである。

昔の国鉄東海道線を旅した若い頃、必ずといってよいほど土産には静岡のわさび漬を買い求めたものである。その包装天紙に描かれた富士山と生わさびの絵は印象に残っているが、それは全国に生わさびの姿をしっかりと PR したことになる。

静岡県のわさび栽培の歴史はかれこれ四百年近くになるという。「静岡の特産物」からその沿革をご紹介します。

現在では天城湯ヶ島町、中伊豆町を中心とした天城山系の東部地区が県下の八十パーセントを作付けし、栽培発祥の地である安部川流域の旧安倍郡が二十パーセントである。

静岡県のおさび栽培は江戸慶長年間に現在の静岡市有東木周辺で始まったのが発祥とされている。その後、延享元年(一七四四)天城山が幕府直轄地編入の折、天城湯ヶ島の山守であった板垣勘四郎が、しいたけ栽培の指導者として有東木に派遣され、帰国に際しておさび苗を持ち帰り、これを栽培普及して、現在の天城湯ヶ島町のおさび栽培の基礎づくりをしたといわれる。

中伊豆町では、起源は明らかではないが、約二百年前の明和年間に栽培されていたという記録があるという。河津町では百九十年前の文化年間に、西伊豆町では慶応二年に、それぞれ安倍地方からおさび苗を導入して栽培を始めたという。

また、静岡市大川におけるおさび栽培は、百七十年前の文政年間に宝光寺の住職が栽培方法を研究試作し、村民に伝授したのが始まりといわれている。

昭和三十三年九月、伊豆半島を直撃した狩野川台風は、伊豆半島のおさび産地・狩野川流域のおさび田を全滅させ、産地は再起不能かと思われるほどの痛手に打ちひしがれた。

このとき東京・奥多摩から種苗を送って伊豆産地復旧に貢献したのが、東京都奥多摩町の金子元一氏である。歴史と伝統を誇る「奥多摩おさび」の育成と発展に尽力すること半世紀を超え、おさびの栽培と品種の改良、研究に心血を注ぎ、日本各地のおさび生産の開発振興に大きな貢献をしてきた「おさび博士」として知られている。

先にもご紹介しているように、長野、静岡に次いで東京のおさび収穫量が百十二トンと全国三位と最高品質を誇っているのも、おさびにその一生をかけた金子元一氏の功績であろう。

ところで「おさび漬」の起源については諸説あるが、二百年以上昔、有東木村の百姓がおさびを葉漬のように糠漬にしたところ、風味よく、近在の自家漬として広く愛好されたという。

その後おさびの仕入れにきた駿府(静岡市)の商人が持ち帰って種々工夫の末、酒粕に漬け込むことを考え出し、現在に近いおさび漬が売り出されたという。最近ではおさびアイスクリーム、も売り出されている。地元ではもっと確かな史料が発見されているのではないかと思う。

二、三年前、京都へ修学旅行にきた静岡市立東中学の一グループに、京つけものの由来と店舗を案内したが、そのとき静岡のおさび漬に京都府の山城・加茂町産のおさび葉茎が使われていることを話したが、おさびを通じて静岡と京都がそんな交流で結ばれていることを知って生徒達はうれしそうだった。

おさびにはその栽培方法で、長野や静岡の沢おさびと、加茂町のように丘陵地の柿の木の下で栽培する畑おさびに大別できる。当然畑おさびに根茎の発育は見られず、発達した葉茎をおさび漬に混入して利用するのである。天平時代、聖武天皇が一時「山背恭仁京」を営んだ地であり、秘仏「吉祥天女像」(重文)や九体阿弥陀如来像(国宝)などで有名な真言律宗浄瑠璃寺に近い加茂町当尾地区では、江戸時代後期から畑おさびの栽培が盛んで、ごく最近まで静岡のおさび漬メーカーに葉茎を大量に送っていた。

それにしても、トルコを中心とする地中海沿岸をアブラナ科の大根やかぶらの原産地に選び、同じアブラナ科でも水産資源に恵まれたこの弓状列島におさびを、その発祥の地に配置した見事な自然の摂理(神)の偉大さに、凡人はただ立ち尽くすばかりである。

1996年に淡交社から出たブックレット的な本（定価 1500 円）。

著者はフリーの記者としてずっと野菜や農業について追いかけてきた人物。

本書では、日本の野菜の歴史について、最新の研究成果を取材しながら書かれている。取り上げられているのは、ジャガイモ、大根、カブ、茄子、蓮根、瓢箪、瓜、生姜、セリ、ワサビ。

原産地はどこか、日本へ持ち込まれた時期、古代日本での栽培の記録、栽培の現状などが詳細に述べられる。長屋王木簡などを資料として使い、これまでの野菜観をくつがえすような新事実が紹介されており、なかなか面白かった。

ただ、なんとなく物足りない思いが残るのも確か。事実が断片的に並べられるだけで、歴史的な流れというものに欠けるのではないか。

