



# 人生にわさびを

静岡県中伊豆

文・奥野あずさ 写真・川口茜

text by Azusa Okuno photograph by Akane Kawaguchi

「甘い」わさびを求めて伊豆へ  
そこで見つけたひとつの答えは、  
「お互いさま」の気持ち。



わさびは日陰を好むので、日中は少しうつむき加減。早朝のわさび田を訪ねると、元気なわさびに出会える。

いつから人は、わさびの辛味を欲するようになるのだろうかと考えた。子どもころ、蕎麦つゆにわさびを溶いたりしなかった。寿司のネタとシヤリの間に隠れたわさびを跡形もなく取り去ることに命かけていた。それなのに……。

新緑の五月、全国有数のわさびの生産地、静岡県伊豆市へと答えを探しに出かけた。

わさびは甘い

「わさびは甘いよ」

思いもよらないことをさらっと言っただけなのは、伊豆市でわさび農家を営む飯田哲司さん。

東京から車で約三時間、ようやくたどり着いたわさび田に足を踏み入ると、その足元には、ポトリングされて売られていてもおかしくないほど澄み切った水が絶えず流れている。

「チューブのものにはない甘みが、生のわさびにはあるんだよ。」

すがすがしい空気の中、濃い緑色のわさびは目にも心地よい。加えて飯田さんのさわやかな笑顔。もしかしたら本物のわさびって甘いのかもしれないと思いきみ、生のわさびをかじらせてもらった。

お、甘いか……か、辛っ!! しかしこの新鮮な辛さは、チューブ入りの「生わさび」では味わえない、生のわさびだからこそ。

寿司には  
真妻がよく似合う

わさびの正式名称は、wasabia japonicaというそうだ。日本では古くから珍重されてきた香辛料で、品種によって形や色も変わる。主に赤系統のものと、青系統のもの二つに分かれている。赤系統は粘りが強いいため、寿司と相性がいい。一方の青系統は、赤ほど粘りがなく、お蕎麦向き。

飯田さんが作るわさびの品種は赤系統の最高級品種で「真妻」という名前がついている。

「わさびは、日本の食事にあうよ。醤油や味噌とあうし、焼肉やステーキと食べてもおいしい。ソフトクリームやケーキみたいな乳製品ともあうよ」

山を守る人

わさびは、一年を通して植え付けと収穫が可能な作物だが、日々湧き水の流れる水路を管理し、わさびの苗を世話しなければわさびは育たない。ほぼすべてが手作業で行われている。急な斜面にびっしりと、すくすく育っているわさび田を目の前にすると、あらためて気が遠くなるような作業だと感じる。

農業は楽しい。わさびは奥が深い。

もっとたくさんの人たちに、  
わさびの花を見にきてほしい。



「ちょっといいところに行ってみませんか」飯田さんはとっておきの場所まで連れて行ってくれた。森に囲まれたその場所は、思わず深呼吸したくなるようなみどりがぎっしりつまったわさび田だった。



## 農<sup>のう</sup>楽<sup>がく</sup>博士

先祖代々わさび農家という飯田さん。大学では農学部で農業の研究をして、博士号を持っている。もっとも研究してみないか、大学で教えてみないかという話もあったが、「学問の世界より、わさびの世界がいいな」という気つぶの良さで、わさびを作る道を選んだ。

「自分のことを『農楽博士』って言ってるんですよ。農業は楽しいし、

それを人に伝えたいから」  
飯田さんは、ここ五、六年ほどわさびの収穫体験を企画提供している。最初は友人や知人に、そして今は自身のホームページで参加者を集めている。



「真妻」という名前は、原産地の和歌山県日高郡印南町川又(旧真妻村)に由来する。

一般の人たちとのネットワーク作りにもはげんでいる。  
「わさびを触ったことがない人って多いでしょ。葉っぱをみても、それがわさびだと分からないし。収穫体験には、子どもにそういう体験させ

「農業は、天気の良いときしかできないでしょ。日の出てるときにしかできないから、夜は仲間と飲むしかない(笑)」  
飯田さんはわさび作りのかたわら、農業に携わる人たちとももちろん、

たい親や、定年退職してわさびつくってみようかという年配の方が来ます。子どもたちが地域学習で来るともあるんですよ。そういう人たちや子どもたちが、もっとわさびのこと知ってくれたらいいと思う。特

に子どもたちには、農業の楽しさも知ってほしい。知らなかったことを知る新しさっていうか、新しい楽しさを知るきっかけになればいいんですけど」

## お互いさまの気持ち

山の斜面の上から下まで、かなり広範囲につくられているわさび田。それを一つの農家が全て所有するのはなく、複数の農家がそれぞれの田を共有することで成り立っている。「上のほうでわさびをつくっている人と、下のほうでわさびをつくっている人とで、気持ちが合わない大変ですよ。昔は捨てるほど水があっただっていうけれど、今は環境の変化で、水もどんどん貴重になってきているからね。水の分配については固定した決まりはないから、『お互い様』の気持ちがない人と一緒にわさびをつくるのは、なかなかむずかしい。話し合って解決するしかないよね」  
たしかに、鹿よけネットをくぐれば、誰のわさび田だって同じように足を踏み入れることができるのだから、相当しっかりした信頼関係がなければ長く続けることは難しいのだろう。

「最近、わさびをつくりたいっていう人がけっこういるんですよ。わさび作りのための研修所もあるしね。でも、こういう場所ですべて、

地の利っていうか、やりたいって気持ちだけじゃうまくいかない場面もあるし。まずは地域になじむってことが大事なな」  
わさび作りは甘くない。

毎日急な斜面をのぼって、こつこつ丁寧に苗の世話をする。飯田さんだけでなく、80代、90代のおじいちゃん、おばあちゃんたちがお弁当持参でせっせと作業に励む。わさびへの愛着と、わさびを通じてうまれた交流が、毎日を楽しくする。

「辛」という字に一本足したら、「辛」という字になる。

わさびの辛味の中にひそむ甘みは幸せの味。

わたしたちは、蕎麦や寿司に隠された、ちょっとした幸せの味のとりこになっているのかもしれない。

## 飯田 哲司

いいだ・てつじ

静岡県中伊豆でわさび農家を営む。わさびのことなら何でもござれの「農楽」博士。二男一女の父親でもある。

