

伊豆食へる通信

2016年

10月号

食

癒しにも、パワーにもなる

天城の美しい水が育む

わさび

山葵

山葵のこことを聞いてみました

わさび

取材先：滝尻わさび園 浅田 芳孝さん



伊豆市
天城

特集

山葵

わさび

「より身近に」 代々の願いが繋いだ山葵田開墾

浅田家が伊豆市天城湯ヶ島、茅野地区の地に暮らし始めた時期は、定かではない。しかし江戸時代には、この場所で田畑を持ち、生活をしてきたそうだ。

浅田家と山葵の歴史の始まりは、伊豆市と西伊豆町の境界にある仁科峠^{かやの}を西伊豆町側へ下ったところであったという。もちろんその当時は西伊豆に暮らしていたわけではなく、毎日毎朝、湯ヶ島茅野から仁科峠の山葵田まで片道3時間の道のりを歩いた。

「朝はまだ暗いもんで提灯を持ってね、帰りには山葵っぱいの籠を背負ってね。昔はそんなふうだったって」

そんな話を聞かせてくれたのは、92歳になる浅田家の“おばあちゃん”とみ子さんと、芳孝さんの父・正孝さん。

「昭和5年に、ここが一番上の山葵田を

始めたんだよ。おやじさんの時代、川で遊んでいたのか釣りにでも行ったのか、とにかくあの水源を見つけたんだ。湧き水というのは、例えば大雨があっても濁らない。この湧き水が、山葵には欠かせないからね」

「他の場所で山葵栽培の経験はあった。だからこんな家の近くで湧き水を見つけて、ここで山葵田が出来るかもしれないということになって… その時はずいぶんと嬉しかったと思うよ」

片道3時間、昔の人はよく歩いたから…と言っても、当然 楽な仕事ではない。現在ののような整備された道路やハイキングコースがあるはずもない。家族と離れ、山小屋に泊まり込むこともあったそうだ。そのような苦労を経験した先人にとって、身近な土地で山葵を育てたいと願うことは至極自然なことである。

昭和15年、日本が日中戦争から太平洋戦争へと歩みを進める中、天城湯ヶ島の浅田家

にも召集令状が届く。とみ子さんの夫も徴兵され、当時存命であった親夫婦は高齢に差し掛かっていた。

その年、仁科峠の山葵田を手放した。働き盛りの男手を戦争にとられたことと同時に、ここ茅野での山葵栽培が軌道に乗ったこともその要因のひとつであった。

尚、現在も仁科峠やその周辺の宮ヶ原地区(西伊豆町)では山葵栽培が行われている。浅田家の山葵は、戦争を乗り越え持ち主を変えながら、西伊豆の地でも生き続けているのである。

自然災害を乗り越え、進化する山葵田

昭和33年9月26日夜。天城湯ヶ島に1時間で120mm、総雨量で689mmにも及ぶ雨が降った。静岡県東部で現在も語り継がれる大きな被害を出した「狩野川台風」である。



「今のように始終テレビで台風のことを見ることもできないし、停電もしましたからねえ。雨がよく降るなあ、大変な雨だなあと思って表をのぞいたら、ほれそこの川に丸太ン棒というか、木そのものだよねえ、そういうのがうわーっと流れていてね」

とみ子さんがそう語る狩野川台風、現在は伊豆市である修善寺町、現在の伊豆の国市である大仁町や菰山町、そして函南町などで数千軒の家屋に被害を及ぼした。伊豆半島全域での死者・行方不明者数は900名以上と言われている。

浅田家も例外でなく、家は無事であったものの山葵田は水源から5mを残し流失。その復旧には3年もの年月がかかったそうだ。昭和5年に水源を発見し、この地に山葵田を始めてから28年。現在に至るまでで最大の災害、最大の困難であった。

次ページの写真でもご覧いただけると思うが、山葵田へと続く道は驚くほど狭い。人ひ

とりが歩くのにも慎重になるし、すれ違うには十分注意しなければならない。そんな場所で、土砂や流木に埋もれた土地の復旧作業は、どれほどの苦勞であっただろうか。

その後、復旧して新たな山葵田の開墾と、浅田家の山葵田はおおよそ80アールまで拡大した。現在では住まいの裏手や下流にも山葵田を持つ。そのひとつひとつが、浅田家の人々やそれにかかわる人々によって造られてきた。土砂崩れの被害を受ければ段違いの田を作ったり、水の供給位置などを工夫して苗が流されにくいようにしたり、昔そのままの風景のように見える山葵田は、しかし進化しているのである。

「湧きでる」清らかな水、熱い気持ち

山葵田の試練は特に甚大な被害を残した狩野川台風だけではない。天城山中にある山葵

田は毎年何度もやってくる台風、冬場の雪害など、常に自然災害と隣り合わせである。

また、山葵の苗には個体差があり、同じだけの時間や手を掛けても同じものが出来上がるとは限らない。山葵田を蝶が飛び回る風景は美しいが、青虫が苗の成長点をひと舐めすれば山葵の成長はそこまでだ。

だから、浅田家の人々は収穫以外にも毎日山葵田へ通い、冬でも雨の日でも水に足を浸して山葵を見守る。かつて先人が歩いた片道3時間の道のりはもうないが、80アールもの山葵田すべてに目を配るのは、現在でも決して楽な仕事ではない。

しかしながらそれらのことは、日本の食を彩る山葵という食材が、それほどの大自然の中で生まれ、それほどの苦勞や熱意をもって育てられてきたということの裏付けでもある。

父・正孝さんは、山葵栽培に欠かせないのは湧き水だと教えてくれた。そして、芳孝さんを始め、浅田家の人々がおだやかに話すそ

の言葉の奥には、山葵栽培への熱意が湧き出しているのをはっきりと感じることができる。

「うーん、台風とかさ、そういうものは出来れば来ないでほしいよ。だけど、それはしかたないしね。

俺が考えた工夫がうまくいかなかったとき… 例えばほら、野菜とか果物なんかはさ、苗から数か月とかって短い時間で結果が出るものもあるじゃんね。だけど、山葵は（収穫まで）1年8か月だから。1年8か月経って、収穫してみるまでわかんないから。だからそれは、まあ大変っちゃ大変なんだけど、でもやっぱ、うまくいったときは嬉しいよね。だからいろいろ、またやろうってなるしさ」

「山葵農家をしていて、大変なこと、苦勞だなあと思うことは何ですか」

芳孝さんに問うた、その答えである。



手間ひまかけて育んだ 天城の誇る美味しさです。

1	2	3
4	5	6
7	8	
9		10
11	12	13

1. 1年を通じ水温が一定している湧水を利用しています。2. 倒木は自分たちで除去します。3. 試行錯誤の連続で成長を見守ります。4. 山葵を引き抜く道具。5. 成長点をかじる青虫取り。6. 山葵の開花は春先です。7. 手積みの細い土手を収穫して運ぶ。8. 未来の山葵職人を育成中。がんばれこうちゃん!! 9. 収穫した山葵は鮮度が落ちないうちに出荷します。10. 狩野川水源に隣接した山葵田にて。11. 山葵の苗を固定する石とパイプ。12. 1年8ヵ月かけて成長した山葵。13. ひげねをむしり、洗った出荷前の山葵。

山葵の美味しさ—— ポイントは「甘み」？

山葵は「^{こせん}個選」という方法で市場に出荷されます。2kgひと箱を基本に、ひと箱ずつ競りにかけられます。評価のポイントは、辛みが強いこと、苦み（アク）がないこと、そして甘みがあること。

「えっ、山葵なのに甘み？」と思うかもしれませんが、おろしたての山葵を食べたことのある方ならわかるはず。おろしたての山葵は、瑞々しく爽やかにツンと辛く、そしてほんのり甘い。

この甘みがあるから、おろし山葵をたっぷりご飯にのせた「わさび丼」を作ることができるし、あんなに美味しいんですね。

山葵をおろす—— 上から？下から？

生山葵を手に入れたら、なにはさておき、すりおろして、その風味や辛み甘みを味わいたいですよね。販売されている山葵は1~2cm程度の茎がついたものがほとんど。まずはこの茎を取り、山葵本体の表面をきれいにします。タワシや包丁で軽く削いで、土などの汚れがある程度なくなればOK。美味しくいただく前に、感謝を込めてひと磨きしてあげるような気持ちで。

では磨きたての山葵を片手、おろし器を片手に…あれ？山葵をおろすのって、

上（茎側）からおろす？それとも下（根っこ）から？

山葵は、茎に近いほどみずみずしく香り高く、色も鮮やか。根っこに近くなるほど色は薄くなり、粘り気や辛みが強くなります。というわけで、せっかくの山葵を美味しくいただくなら、茎のほうからおろしましょう。

ただし先述の通り、上部・下部それぞれに特徴がありますので、山葵の大きさやいただくシーンによって工夫してみるのもいいかもしれませんね。

山葵をおろす—— おろし器にこだわる

「山葵は^{かな}金つけを嫌うから、鮫肌おろしが一番だよ」

そんな話を聞いたことはありませんか？でも鮫肌おろしなんて、家にはないし…浅田さんにお伺いしたところ、鮫肌はもちろんよいが、いわゆる「おろし金（がね）」でも問題はないそう。こだわるポイントは材質よりも、目の細かさ。おろし器の目が細かいほど、なめらかで香りのよいおろし山葵を作ることができるそうです。山葵の香りや辛みは揮発性。空気に触れることで、その力が引き出されるのです。今は陶器やセラミックなど、そのまま食卓へ並べられるようなおろし器もあります。山葵おろしを新調するときには、ぜひ目の細かさにこだわって探してみてください。

山葵をおろす—— 笑顔の魔法で、もっとおいしく

「粉山葵を練るときは力いっぱい、コノヤロ！コノヤロ！と練ると辛みが増す」

これもまた、どこかで聞いたことのある話です。でもそれって、生山葵をするときでも同じなの？そもそも、それが本当に美味しい山葵なの？

山葵の美味しさを決める指標はいくつかあります。「辛み」だけではありません。「香り」そして「粘り」「甘み」もまた、山葵の美味しさを決める重要なポイントです。

山葵特有の爽やかな香りと辛み、そしてほのかな甘みを楽しむには、「ゆっくり円を描くようにおろす」こと。「山葵は笑いながらすれ」とも言われるそうですよ。

捨てるところがない 山葵

薬味などに使用する、いわゆる「わさび」は、地下茎と呼ばれる部分です。

その他に、山葵には「茎」「葉」「花」そして、浅田さんが“子わさび”と呼ぶ「上芽（じょうめ）」があります。また、そのままでは商品として出荷できない「キズ」山葵ができることも。

これらは加工品として出荷されたり、動物の飼料となり、余すところなく活用されます。

浅田さんのお家でも、茎や上芽を使った山葵漬け、山葵味噌、三杯酢漬けなど

を作っています。

お味噌や酒粕などの素材にもこだわり、お母さんや若奥様の恵子さんがひとつひとつ丁寧作りあげた山葵味噌や山葵漬け。注文を受けてから手作りするからでしょうか、加工品なのに新鮮な味わいがします。とっても美味しい！

その他に、葉や茎はこれまた天城の特産品である「天城軍鶏^{しやも}」の飼料としても活用されているそうです。





加工したわさびで、もっといろいろな楽しみ方。

葉から茎まで、美味しさの幅が広がります。

山葵は、根の部分をすりおろして食べるだけではなく、茎も葉も全て食べられます。

葉や茎を細かく刻んで酒粕と合わせれば、わさび漬け。甘く調味したお味噌と合わせれば、わさび味噌。茎の三杯酢漬けもポピュラーです。伊豆では手作りするご家庭も

多く、家ごとに、おばあちゃんから娘さん、お嫁さんへとその味が受け継がれています。

今回は「浅田さんちのおふくろの味」も皆さんに味わっていただきたくて、生山葵と一緒にお届けです。

わさび味噌は、そのままごはんのお供はもちろんのこと、かまぼこにのせたり、おにぎりの具にしたり、ところてんの辛子代わり（前号の天草がまだお手許にある方は

ぜひお試しを！）や、シンプルに焼いたお肉とあわせて…など使い方は工夫しだい。

2010年農林水産大臣賞、2015年林野庁長官賞を受賞した折り紙付きの浅田さんの生山葵。これをふんだんに使った魅惑の味わいを、ぜひご賞味下さい！



絶品わさびのいただき方



わさび丼

おすすめはシンプルなわさび丼。あつあつのご飯に、削り節をかけて、その上にすりおろしたわさびを載せ、お醤油をかけるだけ。わさびの味わい深さを堪能できるシンプル丼です！



お肉やサラダに添えて

おろしたての山葵はお刺身専門だと思っ
てませんか？実は、お肉とも抜群に相性
が良いんです！伊豆鹿肉ローストのサラ
ダ仕立て、山葵をのせて。消化促進作用
に優れているので、お肉も欲張ってたっ
ぷりどうぞ。シンプルにステーキと共に
召し上がるのもオススメです。



バリエーションを楽しむ

ちょっとしたおつまみや、ホームパーテ
ィーでも大活躍。カナッペにもアレンジ
できる山葵。クラッカーにクリームチー
ズと一緒に盛り付けて。あら、何だかお
洒落！わさび味噌とわさび漬け、どち
らがお好み？まろやかなチーズとぴりっ
とした刺激が良く合います。



つるりとしたのどごしにも刺激を加えて

7月号でご紹介した、伊豆のところでん。
カラシも良いけど山葵で食べるのが「伊
豆食べる通信流」。ぜひ一度、試してい
たきたい組み合わせです。

gawa mishima

〒411-0854
静岡県三島市北田町1-13
TEL:055-972-5040
<http://www.gawamishima.com/>



地元食材をふんだんに使い、風土を活かしたフレンチレストラン、gawa mishima。
シェフの小川さんに特別に作っていただいた、山葵を添えたココナツのム
ース。

デザートに山葵！？と驚きながらも口に入った瞬間の、まあ幸せなこと！
新しい世界、発見しちゃいました。

編集後記

伊豆食べる通信第3弾「伊豆の山葵」をお買い上げ頂き本当にありがとうございます。今回はぜひ皆さんに「本物の山葵」をお送りしたく思っておりまして！更に今回の「編集後記」はいつもと少しニュアンスを変えてお届けします！

「天候もバツバタ」

8月中旬に開催した取材ワークショップ、それまで数週間まったく雨が降らず暑い日が続いていた伊豆地域。しかし狙ったようにこの日だけ「雨」という天候、しかも土砂降り。(だれか雨男がいるのでしょうか…)

取りいそぎ現地に着くも屋根の下に駆け込みました。そこで少しスケジュールを変更し、まずは浅田さんに「山葵」について様々なレクチャーを受けました。小さい山葵もあれば大きな山葵もある、種は？などなど、いつも食べている山葵ですが知らない事が満載でした。そこから今度は若奥様の恵子さんの出番「山葵みそ作り」を皆の前で実演製造してくれたのです。この作り方、まずは山葵を「みじん切り」にし更にそこから細かくして行きます。この時山葵の素晴らしい香りが迎り一面に充満し、まるでその微粒子が見えるような気がしました。しかし、しばらくするとその辛み成分が目飛びまわってタマネギを切っているかの様に涙が出てきました。まさに目で山葵を感じるというシーンだったのですが、何と言うか新鮮な山葵を感じる事が出来た喜びというのがたまらない時間。

次に浅田家皆さんの写真を撮り、そこから遂に「山葵田」へ！ 細い路を通り小さ

な橋を渡り急に広がる空間は外からはまったく見えず、今まで何百回もこの近くを通っていたとしても見る事のない景色。その中で1人山葵を収穫している人を発見。

この方こそ浅田正孝さん、この浅田家の主です。

「おふたりの浅田さん」

お父様と息子さん、2人の浅田さんが中心となりこの山葵田を営んでいらっしゃいますが、実は22年前に編集長である私が最初にお会いしたのは「お父様の浅田さん」でした。時は1994年、当時静岡市に住んでいた私が24歳で伊豆に移住をし飲食のお店を出店する事となったのがきっかけでした。開店をした場所は浅田さんの山葵田から目と鼻の先にある「浄蓮の滝」。この地域は「茅野^{かやの}」と呼ばれる場所でもコミュニティの絆が深い場所でした、その中で「地区のゴルフ」や「地区の野球」というものに外から来た僕も参加させて頂いているうちに浅田正孝さんにお会いする事となりました。お酒を何度もご一緒させて頂いたり、地区のゴルフに出かけたりと本当に色々とお世話になりました。そんなある日、息子さんである芳孝くんと出逢います。実家に戻って来た彼とは最初あまり話さなかったのですが、しばらくしてから一緒に地区のゴミを有志で拾う活動をし始めたんです。

そんな時間を過ごしている時に伊豆食べる通信発行元であるNPO サプライズの理事が企画したあるイベントで運命的な事が起ります。それは後に芳孝くんの奥様になる「恵子さん」がこのイベントに参加していたのです。まさにこの時がきっかけで二人は結婚をする事となったのです。

「そんな縁深いご家族にオファー」

昨年伊豆食べる通信を創刊しようと話しをしていた時、企画会議でまさきに商品として候補に上がったのが「山葵」でした。伊豆をイメージすると「海鮮」と思われる方が多いと思われませんがここ伊豆市の名物は山葵とシイタケ。どのタイミングで山葵をお送りするかをずっと考えていました。もちろん皆様に山葵を届けたいのですが、どうしても食べて頂きたいのは「山葵丼」。これを完成させる為には「かつおぶし」が絶対条件となります。そこで登場するのが第1弾でお送りさせていただいた西伊豆田子芹沢さんの「しおかつお」。この2つの食材が最強タッグを組んだのです。僕の食べ方は3段階、1回目はご飯の上に



山葵のみを乗せ何もかけずに食べます。2回目は山葵とお醤油、そして3回目に「山葵とかつおぶし」を合わせ食べる方式。まるでひつまぶしのように味を変えながら食べますが、これがたまたま美味しく！

このたまたま美味しい山葵を皆様に届けるには、やはりこだわっている人に電話するのが1番。そこで芳孝くん(いつもは「よっちゃん」と呼びますが…)に電話をしてお願いをしたところ「3回に分けて山葵を発送するならばお受けします」との回答。生産の関係上もありますが、やはり良いものを届けたいというこだわりが彼の中にもありました。すぐに「よろしくお願ひします」とお伝えしこの企画が実現した次第です。ぜひ今回食べて頂き第1弾と第3弾のコラボレーションを堪能して頂けたら嬉しい限りです！



次号の伊豆食べる通信は「雫山のいちご」をお届けします！

伊豆半島の真ん中に位置する伊豆の国市ではいちごの生産が盛んで、毎年いちご狩りのお客様がたくさん訪れる場所としても有名です。その中に、毎年「いちごとシャンパン」のイベントを一緒に行わせて頂いている「神田農園」があります。健康ないちごを生産することにこだわりを持っている神田さん。今年は大人気のいちご狩りを実施しない方針となり、このいちごを食べるチャンスは購入型のみとなりました。そんな神田さんに第4号をお願いした次第です、ぜひ次号もご期待ください！

次号特集

1月8日締め切り

2017年

1月号

いちご

次号特集の食材「いちご」を撮影する
フォトワークショップを開催します

日程：2016年12月2日(金) 料金：2,980円

時間や場所等の詳細、およびお申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで
<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信

Mail: izu@taberu.me

Web: <http://dot-tree.com/izu-taberu>

Facebook: <http://www.facebook.com/izutaberu>

発行人：飯倉清太 発行元：NPO サプライズ (静岡県伊豆市修善寺75) ☎ 0558-99-9141 平日のみ9:00~17:00

写真：武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター：小早川泰子、武智一雄、森嶋康代、高橋いづみ、田足井美帆 Web サイト：加藤龍 (株式会社アーティスティックス)

協力：gawa Mishima 羅漢 印刷：いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**