



印南町発祥の 「真妻わさび」

(一財)和歌山社会経済研究所 研究委員

高田 朋男



“わさび”と言えば静岡が有名である。その中でも「真妻わさび」は高級わさびとして人気がある。あまり知られていないが「真妻わさび」は、和歌山県印南町川又（旧真妻村）が発祥の地だという。このコーナーでは、その「真妻わさび」の再生に賭ける平井健さんを紹介したい。

1. 真妻わさびへの思い

山間の里は、日暮れが早い。日が落ちると、静けさが一層深まる。谷筋に沿って静寂が覆うのである。ここ印南町の川又も山間の原風景を留めており、川のせせらぎと蛙の声だけがあたりに響く。そして道沿いに点在する家の燈火が夕闇に浮かび上がり、心和ませる。



平井さんの実生わさび 撮影：筆者

やっと、父の満が農作業を終え家に戻ってきた。満は妻の江美に今日の出来事を楽しそうに話した。平井満の家はもう130年も続く“わさび農家”だった。そのわさびも実生わさびだけでなく「真妻わさび」という貴重種のもを手掛けていたのである。そのこともあって『美味しんぼ』（原作：雁屋哲）に「真妻わさび」が取り上げられ、満も登場人物の一人として描かれた。山間の村の生活では、普通、大きく世間から注目されることなどない。しかし「真妻わさび」のおかげでアニメやドラマにもなった人気コミック『美味しんぼ』に紹介されたのである。それ以来、今まで以上に満も心なしかわさび栽培に精を出すようになっていた。

満が食卓に座ると、先にいた息子の健が何か思いにふけていた。母親の江美も炊事場からやってきたが、健の様子がいつもと違っていたことに気づいた。満は敢えて健の様子を見て見ぬふりをして、箸でおかずをつまんだ。

すると、健はいきなり父親に内心を吐露した。「俺、わさびをやろうと思うんだ」



平井さんのわさび田 撮影：筆者

突然の事だったので、満の箸が止まった。ゆっくりと箸を食卓に置き、健の顔を伺った。満は、顔色から〈これは本気だなあ〉と思った。だが山間の農業で家族を養い暮らすことの辛さ・厳しさを心に刻み込んでいたのは満だった。すぐには賛成出来かねた。「そう言ってくれるとうれしいが、お前の将来のことを考えると・・・どうなんだろう」しばらく沈黙が広がった。そして健は意を決したように

「俺は、小学校の頃から、わさびや千両を栽培したいと思っていたんだ。学校を卒業して7

年間、会社勤めをしているけど、いつも俺の仕事じゃないと思ってきた。だから今の仕事をしなくても正直身が入らない。俺には、それが分かるんだ」

健の気持ちを薄々感じていた江美もつい心配事が口に出た。

「健、そうは言っても、暮らしは大変だよ」

「分かっている。でも、このままじゃ、真妻わさびが絶えてしまう。俺がやらにゃ誰がやるんだ」

その言葉を聞いて、両親の心も固まった。平成21年の冬の出来事である。

健には夢があった。昭和30年ごろ、この真妻地区（川又）には14、5軒のわさび農家があり、1ヘクタールもの、わさび田があちこちに広がっていた。それは、谷合の狭い場所を活かし、湧水だけでわさびを丁寧に栽培していたのである。もう一度、真妻わさびの里として蘇らせた、その強い思いが心の底から次第に大きくなっていくのが感じられた。〈俺はやるぞ、きっとやってみせるぞ〉と。（なお物語仕立てにしたため敬称は省略させていただいた）

2. インタビュー内容の紹介

ここで平成27年11月に行った平井健さんへのインタビューを紹介したい。

〈Q1 現在のわさび田は、どれくらいの規模でやっているのですか？〉

今は、4つのわさび田で実生わさびと真妻わ



わさび田を手入れする平井健さん



加工品用に栽培している畑わさび

さびを“溪流式栽培方法”で育てていますが、主に実生わさびを扱っています。真妻わさびは発祥の地に相応しい最高品質のものを目指し、試験的に栽培しているところです。栽培面積は約7アールでとても足りないと感じています。将来は、この規模を最低でも二倍程度に増やしていきたいと考えており、現在、一番奥にあるわさび田の隣を拡張しているところです。実生わさびの方が、栽培し易く、定植からほぼ一年半で出荷できますが、“真妻わさび”は少なくとも2～3年かかります。真妻わさびが本来この地にあったものですから、真妻わさびの最高級のを着実に増やしていきたいと思っています。私のところがしっかりと独り立ちできれば、後からついてく人も出てくると思うんです。



わさび醤油漬 撮影：平井氏

〈Q2 真妻わさびと実生わさびの違いは、何ですか？〉

まず味が違います。真妻は辛みが強く後から甘みや旨みといった奥深さがあります。実生は、品種にもよりますが辛味は穏やかで香りも爽やかな感じです。ですからマグロの刺身トロには真妻が合いますし、白身の刺身には実生が合うように思います。その他の違いとして、溪流栽培は同じなのですが、種子栽培が実生で、株別れで栽培するのが真妻です。この辺にも、真妻の難しさがありますねえ。

〈Q3 主な販売先はどんなところですか？〉

割烹料理屋さんなど、古くから鼻肩にしているところを中心です。何しろ生産量が少なく、販売ルートを上げられないのです。それでわさびの茎を活かして二つの加工品（わさび醤油漬とわさび味噌）を手掛けており、これを業務用と小売り用として出荷させていただいています。無添加とシンプルさに拘っており味が良いので、評判がいいですよ。



わさび味噌 撮影：平井氏

3. 真妻わさびの特長

わさび栽培は、通常の農業のように、人工的な肥料や消毒を行わない。いわば自然の恵みだけで育てるのである。それだけに計画的な大量生産が難しく、敬遠されがちな農作物である。山間の湧水をわさび田に引き込み、緩やかな傾斜を付けた田に流し込む。その湧水は上から下へとせせらぎのように静かに流れ、やがてわさび田から川へと流れ出ていく。そしてわさびは、その清らかな水に含まれた新鮮な酸素やミネラルを栄養素として育つのである。わさび棚に佇んで湧水の流れを見つめている、自然とともに歩んできた日本人の姿がそこにはあった。

誰もが、わさびと言えば、静岡を思い浮かべる。それくらい静岡が有名な産地である。しかしその静岡の産地も、真妻地区に大変な恩義がある事はあまり知られていない。それは昭和33年の台風により、静岡のわさび棚が壊滅的な被害を被り、危機に瀕していた時、この地の真妻わさびを提供したことだ。結果的に、ここの



真妻わさび田の湧水 撮影：筆者

【参考文献】

- ・ 印南町ホームページ
- ・ 雁屋哲「美味しんぼ103巻」
(BIGCOMIC スピリッツ)

品種が極めて優れており、今の盛況に繋がっている。

この伝統あるわさび産地を平井さん親子で支えているのだが、まったく悲壮感を感じさせない。何故なら、量産品にはない、本物の魅力があるからだ。時代の流れとして、いわばファーストフードに代表される画一的・人工的・量産的な味に人々は飽きてきており、うんざりし始めている。いわゆる本物志向が徐々にではあるが、台頭してきているのである。自然豊かな恵みを背景とした、それぞれの地域ごとにある少量品こそ、本物であることが理解され始めてきたと言える。

爽やかな秋空の下、平井さんお宅を訪ねて、実際のわさび田を見学させていただきながら、お話をお伺いする機会を得た。そこで出てきた話は、「真妻わさび」を絶やすことなく、もう一度「真妻わさび」の産地を復活させたいという強い思いであった。それゆえ、四代目となる平井健さんの“志”を紹介する場面を描くことにより、少しでも平井さんの思いを伝えたいと考え、物語風書き始めてみた。その試みが功を奏することを期しながら、そして何より平井さんご家族の一層のご活躍をご祈念申し上げ筆を置きたい。