

魅

力人

みりよくびと

Michi Sato

福島市佐原地区に明治時代から続く沢ワサビの栽培を受け継いでいこうと、2014年に地元有志で「佐原わさび生産組合」を立ち上げました。集まった面々は、ワサビ栽培について全員素人。しかし70歳超えの平均年齢をもとめせず「清らかな水が育む地元の財産を守りたい」「地域を元気にしたい」と、旺盛なチャレンジ精神で突き進んでいます。組合長の佐藤栄一さんに、ワサビの魅力とこれからの展望を伺いました。



吾妻山麓から湧き出す清らかな水で育つワサビ
ツーンと鼻に抜ける辛みと豊かな香りが魅力です

酪農家、農林業経営者、元大手電気メーカーの営業マン、元エンジニアなど個性豊かなメンバーで結成した佐原わさび生産組合の皆さん。ワサビの産地である静岡や長野、岩手に視察に出掛けたり、ネットで調べたり、皆さん様に研究熱心。4年が経過した今でも毎日、新しい発見があるそうです。

佐原わさび生産組合長
佐藤 栄一 さん

1947年、福島市佐原に生まれる。JA勤務時代は、営農指導や金融関係を担当。退職後、福島市四季の里で農産加工の仕事に7年間従事。長くJAの役員をされていた自宅が近所の故佐藤二美さんからワサビ田を託され、仲間と共に佐原わさび生産組合を立ち上げ現在に至る。

佐原わさび生産組合
(販売問い合わせ先：ささき牧場カフェ)
福島市佐原字川久保15-1
☎024-573-7343



収穫したワサビに絡まった砂利や泥を沢の水で洗って葉を落とし、綺麗な状態に整える



豊かな自然の恵み 佐原の沢ワサビを 次世代へ繋ぎたい

吾妻山麓で育んだ ワサビで地域を活性化

2014年夏、いざワサビ田に出掛けてみると、3年ほど栽培を中断していたこともあり復元が大変でした。募ったボランティアたちと身の丈

ほどもある草を刈り、管理機を使って砂利から苔をはがし、さらに高圧洗浄機で汚れを洗い流して畝立てをして苗を植える準備を進めました。

自家採取した種子を蒔き、苗の準備をするも芽が出ないなど、苦労もありましたが誰も弱音を吐きませんでした。2015年、収穫が始まると販路も自分たちで開拓。地元の皆さ

立すると、品質の高さが評判となり、そのほとんどを東京の築地市場に出荷していました。「引き継ぐことになったのは、二美さんが高齢になり、さまざまな事情が重なって継続が難しくなってきたからなんです」と佐藤さん。ワサビ田がある沢は、昔から地元の人たちが「湧き水」と呼んでいるところ。佐原地区を流れる鍛冶屋川の源流で、サンショウウオも生息するような自然豊かな場所です。「貴重なワサビ田と自然豊かな沢を残したいと思って。せっかかくやるんだったら地元の人でということ。地元有志6人で組合を作りました」。



吾妻山麓の豊かな自然と清らかな水が育む沢ワサビワサビの自然の辛みと香りをぜひ、堪能してください

明治時代から続く佐原地区の 沢ワサビを6人で継承

福島市佐原地区の沢ワサビ栽培の歴史は、明治時代にさかのぼります。もともとは自生していたとのこと。限られた条件の下でしか生育できない沢ワサビにとって、雪解け水や雨水が地下に浸透し、歳月をかけてミネラル豊富な伏流水となつて流れ出るだけでなく、杉林がほどよい日影を作る吾妻山麓の沢は、好環境だったようです。佐藤栄一さんも「年間を通して水量も一定していますし、水温も11〜13℃で、繊細な沢ワサビにはとてもいい場所」と話します。

大正時代、自家用だったものが販売用として栽培されるようになり、昭和60年初期には、篤農家の故佐藤二美さんがワサビ田を造成。先進地の技術を導入しながら栽培方法を確立。大正時代、自家用だったものが販売用として栽培されるようになり、昭和60年初期には、篤農家の故佐藤二美さんがワサビ田を造成。先進地の技術を導入しながら栽培方法を確立。大正時代、自家用だったものが販売用として栽培されるようになり、昭和60年初期には、篤農家の故佐藤二美さんがワサビ田を造成。先進地の技術を導入しながら栽培方法を確立。

とこでワサビは、沢で育てると沢ワサビになり、畑で育てると畑ワサビになります。6人で集まると、今後の地域の農業をどうしたらいいかという話にまで及ぶという皆さん。春に収穫できる花茎と春と秋に出回る葉と茎が食べられる畑ワサビを、佐原地区で加工品として製造・販売できるほど生産したいという夢も温めているとのこと。豊かな自然が育んだ、料理のおいしさを引き立てるワサビが佐原地区の特産になる日が待ち遠しいです。

ワサビのおいしい おろしかた



香りを最大限に引き出すため、目の細かいおろし金でゆつくりと茎のほうから力を入れずに円を描くようにすりおろします。辛み成分が出るのに少し時間がかかるので、すりおろしてから5分ほどおくのがコツ。



●ワサビの三杯酢漬け
【材料】ワサビの茎や葉、塩、三杯酢(酢・砂糖・塩)
【作り方】
①食べやすい長さに切った茎や葉に塩・砂糖ひとつまみ振ってもむ。強くもんでワサビの繊維を壊し辛みを出す。
②しばらく置いた後、80℃で湯通しして、水洗い。
③水気を切って三杯酢に漬ける。2〜3日後に食べられる。



20アールあるワサビ田では、1年を通して新鮮な湧き水がワサビの根に供給されます。ワサビは日陰を好むことから、冬期間以外は遮光ネットをかけています。主力品種は「達磨」。生産組合では6月に種子を採取し、9月にビニールハウス内に種子を蒔き成長させた苗を翌年3月に吾妻山麓のワサビ田に植え、1年半から2年育てて収穫しています