

富士紀行(32) 水菜は水(湧水)が命!

(H12/11/23 記)(休煙一周年)

富士山麓は既に初冬である。御殿場小山地域の名産品といえば、「水かけ菜(水菜)」である。富士山の降水量は年間約 22 億トン(日量約 600 万トン)といわれ、その 3/4 が、地下にしみこむと言われる。このしみこんだ水は溶岩層と溶岩層の間に、伏流水となって下流に向かって流れる。溶岩層の末端部分で、湧水として湧き出てくる。この湧水の温度は年間を通して 13 度Cと安定している。このため、水稲収穫後の水田に高畝を作り、播種の時期は 10 月上旬、12 月上旬から湧水を流して保温し、生育させるといった独特の栽培法によって作られたアブラナ科の野菜である。

当地方で、水かけ菜が作られるようになったきっかけは、明治の半ば、旧北郷村の戸長が、越後に旅した折、寒い時期湧水を利用して栽培されている青々とした菜を見て、その種子を持ち帰り栽培した。当初は、緑肥として栽培されたが、越後出身の女性が、水かけ菜の漬け物を作った。これが食用の始まりであるとされている。

水菜は、トウが上がってきた 3 月頃に収穫する。即ち花が咲く少し前「蕾のつく前」の若い芽が摘まれる。水菜のトウが 2.3 cmでも伸びれば摘み始める。摘んだ後の水菜は刈られ緑肥になる。

春 4 月ともなれば、御殿場小山地区の 60 ヘクタールの水田は、一面菜の花畑になる。水菜を栽培しているのは約 400 戸である。

嘗ては、水菜は生葉で出荷していたが、近年では、殆どが漬け物として出荷される。水かけ菜漬けは御殿場小山水かけ菜生産組合の共同販売により、統一パッケージで一般消費者に販売されている。水菜は塩を加えて、優しく手で孫み漬けする。水菜栽培は水菜の栽培のための水利権を持つ農家しか作ることが出来ないけれども、その約 400 戸の家毎にそれぞれの味があると言われている。勿論、クセがないので、おひたしや菜飯、和え物、押し寿司など幅寒く利用されている。フリーズド・ドライにしたお茶漬けやふりかけも好評であるという。

水菜には在来種とワキミズナの 2 種類があり、平成 4 年には、早生の新湧き水菜も導入され、早春の在来種、中生の湧き水菜(昭和 53 年育成)と出荷時期も拡大されて来ている。

カルシウムや鉄分はほうれん草以上、整腸作用のある乳酸菌が検出されてもおり、自然健康食品としても有望である。

(参考文献等:小山町史 9 巻、全農の HP、静岡県の HP 等)