

## 富士紀行（34） 湧水とわさび（H12/12/9記）

富士山頂の雪は相変わらず9合目付近に止まったままで、麓に降りてくる気配がない。今年も殊の外暖冬のようなのである。今年も小雪か、富士山頂の水は何年後に湧水として湧出するのだろうか。かつて、小生が勤務した駐屯地の勤務室から眺められた蝦夷富士こと羊蹄山の雪は100年とも200年とも掛けて名水として湧出すると言われていたが・・・



富士紀行032で、「湧水と水菜」のことに書いたけれども、「わさび」のことに書いて書かなかつたら片手落ちであろう。（片手落ちというのは差別用語であろうか？）わさびの適地と言え、深山幽谷の地で、夏は涼しく、冬は暖かい礫質地帯と言える。静岡市の有東木は、わさび栽培発祥の地と言われている。伊豆の天城は言わずと知れたわさびの一大産地であり、静岡県はわさびの生産量において長野県に次いで第二位、生産高において全国一である。御殿場や小山町は「水かけ菜」と共に「わさび」の適地でもある。全国の市場において「御殿場わさび」の名前で最高の品質との折り紙がついていると地元は自負している。確かに、当地方は富士山の恵みのふんだんな湧水と標高数百mの高地であり、わさび栽培に適している。須走では富士学校のすぐ南、わさび沢には、わさび田があり、青々と繁ったわさびが橋の上からも眺められ、道路沿いにはわさびを原料とした各種の土産物屋がある。更に、小山町にはわさび平という地名すらある。わさびの学名は、「ワサビア・ジャポニカ」であり、学名から解るように日本原産である。更に、わさびも水かけ菜と同じアブラナ科の多年生の水性草本である。一般にわさびと言え、湧水や溪流などの流水の中に栽培するものを「沢わさび」、直接流水を用いないで、夏涼しい礫質土壌に育つものを「畑わさび」と称する。静岡県に於けるわさびの栽培は、慶長年間の安倍川上流での栽培を嚆矢とする。わさびは、香辛料としては勿論のこと、抗菌作用、抗カビ作用、寄生虫の活力弱化、血栓予防作用、食欲増進作用、ガン細胞の増殖抑制等々の効能が知られ、素晴らしい食品である。このため、山菜の王者とも言われる。血栓予防作用は、本わさび特有の成分によるものである。（チューブ入りのわさびを本物のわさびと思っておられる方はおりませんか？。あれは粉わさびと同じわさび大根から作られたものです。）

繁殖法には、栄養繁殖法（根茎から生じた腋芽を利用する）と実生繁殖法があるが、栄養繁殖法が一般的であり、栽培法には、地方により、溪流式、地沢式、壘石式、平地式等がある。根付け後1年半から2年以内に収穫するのが普通である。