

# わさび

澄んだ空気と美しい水が育む  
上品な味と香り



12月、数日前に降り積もった雪がまだ残る、錦町深川大小丸地区を訪ねた。車を降り、山間に引かれたモノレールに乗り換え、杉林の中を進むこと10分。人の頭ほどの大きさの石をびっしりと敷き詰めて作られた幅約8mの階段状の石垣と、その段上を埋め尽くす色鮮やかな緑の葉が、眼前から遙か山頂方向へ延びていた。まさに収穫期を迎えた沢わさびだ。

「親父が70年前に山を開いて作ったわさび田よ。よう作ったもんよね」

父親がレールを引いたというモノレールのエンジンを切りながら話すのは高津清久さんだ。廿日市市に住む高津さんは、定年退職を機に故郷でのわさび作りに本格的に取り組み始めた。

「心臓の手術をしてから残りの人生は好きなことをしたいと思ったんよ。自分ら5人の子を育てるのに親父が作りよったわさびをやりたいと思って」

店などで重宝されている。

「定年後の趣味じゃね」高津さんは謙遜して笑うが、わさび作りはそう簡単なものではない。秋に種をまき、2度の植え替えを経て成長したわさびが収穫できるのは翌々年の12月からだ。収穫までの期間が長く、しつかり手を掛けなければ病気になる可能性も高い。わさび田を荒らすイノシシ対策も必要で、真冬の山中で行う収穫作業は重労働だ。高津さんは年間300日余りを大小丸地区で過ごす。

「若い人にはなかなかできんじやろうね。でもいいものができて人が喜んでくれたらうれしいもんよ。わさび漬けを送った友達からお礼の電話がかかってくるのが何よりの楽しみじゃね」

父親が遺したわさび田で、高津さんはこれからもわさびを作り続けていくつもりだ。

魅力ある特産品を

「岩国ブランド」に――

わさびは生育条件の範囲が狭い植物だ。冷涼な気候を好み、多量の日照を嫌う。土壌には潤沢な水分が必要だ。錦町にはわさび生育に適した地が多く、古くからわさび栽培が盛んに行われてきた。澄んだ空気と清らかな水とも相まってその味と香りは一級品だ。高津さんが作るわさびは京都の料亭や寿司



わさび農家  
高津清久さん