

現在では、そのほとんどが「畳石式」に改田されているが、水量変化が大きい急傾斜地でも築田できるため、「畳石式」が採用できない場所では、依然採用されている。

【「畳石式」わさび田】

「畳石式」わさび田は、作土層に給水された用水が、作土の上を流れながら、一部が作土にしみ込み、わさび田の底の畳石層に達する。作土、ガラ盤の下にある畳石部分には大きな石を組んだトンネル式の暗渠を2～4mおきに設置しており、作土の透水性を極力阻害しない構造を構築している。この構造は、作土中の用水の移動を容易にし、根域への酸素や養分の供給に優れる特長がある（図14）。

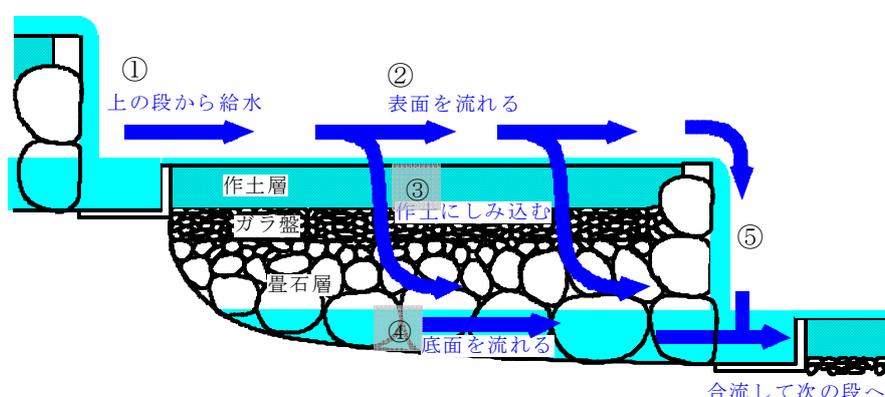


図14 畳石式わさび田の構造と水の動き

- ① 上の段から給水する。
- ② 表面を流れながら作土にしみ込む。
- ③ 作土にしみ込んだ用水は、根域の温度を一定に保つとともに、用水に溶け込んだ酸素や養分を供給する。
- ④ 作土にしみ込んだ用水は、ガラ盤を経てわさび田の底面に達し暗渠を通り次の段に向かう。
- ⑤ 作土の上を流れ、作土にしみ込まなかった用水は、その段の終わりから流れ落ちて作土への浸透水と合流して次の段に向かう。

c 周年生産を可能にした多様な苗生産

わさびを安定的に周年栽培するためには、栽培環境に適した多様な品種と作型が必要であり、同時にこうした苗の安定生産が求められる。

苗の生産には株の分けつ茎を苗にする栄養繁殖（分根苗）と、春に採種した種子から定植苗を育成する実生繁殖（実生苗）がある。

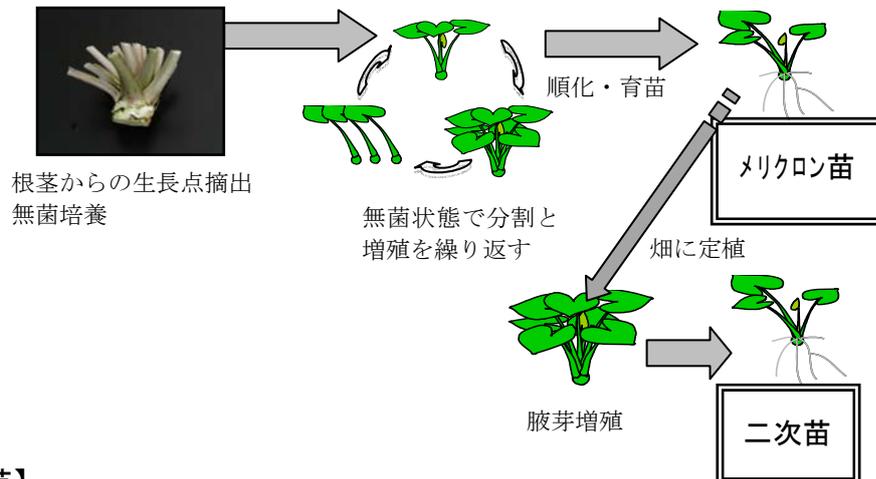
分根苗は親と同じ形質の収穫物が得られるため、これまで一般的な増殖方法であったが、苗がウイルス病等を保持しやすい欠点を持っていた。近年では組織培養技術の発展により、病原菌等を保菌しない苗（メリクローン苗）の大量増殖も可能とな

った。しかし、メリクロン苗は比較的高価であるので、畑に一度定植し生長点を除去することでさらに腋芽を発生させ二次苗として利用する方法も実用化されている（図 15）。

【分根苗】



【メリクロン苗】



【実生苗】

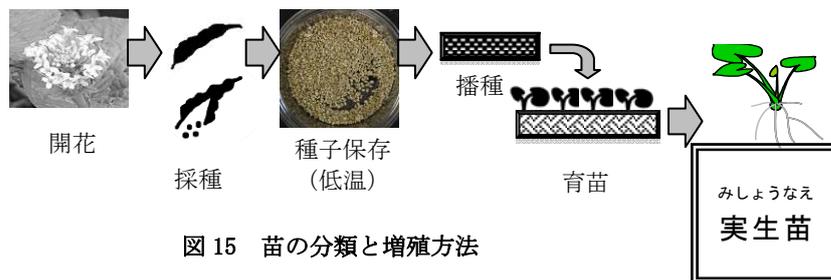


図 15 苗の分類と増殖方法

実生苗は形質に一定の個体差が認められるなど課題があるものの、病害が回避でき、大量生産が可能なことから現在では多く利用され、優良系統の選抜にも使われる。静岡県が育成した「伊づま」は、実生苗生産に向く品種として開発されたもので、生育が早く、形質の揃いが良いという特長を有している（写真 34）。

今日、本申請地域においてわさびが周年生産できるのは、多くの品種・系統をこうした様々な苗生産と組み合わせることにより、周年安定して苗を確保し、多様な作型を可能にしているからである。



写真 34 伊づま

d 環境に負荷をかけないわさび田の管理

わさび栽培は、植え付けから収穫まで1～2年を要し、栽培地の条件から日々の作業は主に人力により行われている（写真 35）。



写真 35 わさび田での収穫作業

わさび田における収穫・植え付け以外の管理作業では、水の良い流れを確保するために落葉の除去などをしながら、農場を見回るのが日常の重要な作業となっている。

施肥は極力行わず、農薬による病虫害防除については、水系ごとに管理者を決めた上で、植え付け後に害虫が大量に発生した場合などに限り、最小限度の農薬を使用している。さらに使用する農薬も生態系に与える影響の少ない BT 剤等の登録農

葉とするなど、生産者の環境に配慮する意識は高い。

また、わさびは夏の直射日光に弱いため、落葉樹のヤマハンノキをわさび田やその周辺に植え、日陰を創出している。ヤマハンノキが災害等で倒れてしまうと再度成長するのに時間がかかることや、元々育ちにくい場所があることから、近年ではやむを得ず、遮光ネットを被覆資材として利用している場合もある（写真 36）。



写真 36 遮光にヤマハンノキを利用

e 知識システムの伝播

本申請地域におけるわさび栽培は、野生のわさびが自生する現静岡市有東木において慶長年間（1596～1615）に始まり、18 世紀中期には、伊豆地域に持ち込まれ、19 世紀にかけて伊豆地域に広まった。

1892 年頃には、現伊豆市中伊豆の石垣づくりの石工技術者が、地域に産する豊富な水の活用に着目し、築田の際、地盤を深く掘り下げ、そこに大石、礫を敷き、その上に細砂を作土とした「畳石式」栽培システムを開発した。この栽培方式は、わさびの良好な生育に重要な冷涼かつ溶存酸素を多く含んだ水を、根が張る地下部に行き渡らせることができるため、当時、地域で大発生していた軟腐病などの病気を回避でき、かつ高品質なわさびが栽培できることが判明し、有東木をはじめ各地に普及した。

このように、本申請地域のわさび田は、静岡地域と伊豆地域に分かれるものの、同じ自然条件を持つ山間地に分布し、人のつながりにより、伝統的な栽培システムが伝承されており同一の歴史性を有している。

f 地域における研究拠点

静岡県ではわさび生産者の強い要望を受け、地域の特産物であるわさびの生産振興を図るため、1934 年、伊豆市湯ヶ島に研究拠点として静岡県山葵研究所を設立した。1959 年には同市湯ヶ島の現在の場所に移転し、2010 年に農林技術研究所伊

豆農業研究センターわさび科となり現在に至っている。ここでは、品種育成および育苗技術の開発、ワサビ田における安定生産技術、病虫害防除技術の開発などの試験研究を行っている。これまで、「ふじだるま」「あまぎみどり」「伊づま」などの品種育成（写真 37）、ワサビ苗の無菌培養による増殖技術、養液を利用した実生苗の周年生産技術、総合的防除技術を開発し、成果を地域に還元している（写真 38, 39）。



あまぎみどり



伊づま、ふじだるま、真妻

写真 37 伊豆農業研究センターわさび科で育種した品種



写真 38 わさび苗の培養増殖



写真 39 わさび苗養液栽培システム

また、同施設には県山葵組合連合会の事務局も併設するなど、わさび生産者の様々な活動拠点としての役割も果たしている（写真 40）。



写真 40 伊豆農業研究センターわさび科庁舎と研究施設

なお、世界や日本におけるわさび専門の公的な試験研究機関は他になく、世界や日本におけるわさび研究の中心的な機関となっている。

g 過去の災害への対応（持続可能性・レジリエンス）

山間地における最も深刻な被害は、台風や集中豪雨による土砂災害であり、申請地域のわさび田でも度々、大きな被害を受けている。発祥の地である有東木でも度重なる水害でわさび田を流出しており、1876年の大洪水では10ha以上流出したといわれている。近年では、1958年の狩野川台風の際に伊豆市中伊豆地区のわさび田のほとんどが流失し、被害を免れたのはわずか5%程度だったといわれている。この復旧工事は、官民を上げて行われ、わさび田は畳石式へ改修が進み、水路の補強や河川の護岸の強化が図られたことにより、水害に強い構造となり、以後、この地域では大きな水害は起きていない（写真41）。



写真 41 狩野川台風襲来後の復旧工事の様子

また、基本的には地域にある資材（砂利、礫等）を利用してわさび田を設置していることから、環境への負荷は少なく、速やかな復旧も可能である。

わさび田の築田技術は親から子へ、または地域共同体を通じて伝承され、災害被害に対しては、地域の生産者が協力することで速やかな復旧を可能にしてきた。

（4）文化、価値観及び社会組織

a 和食文化を担う食材

わさびは、平安時代には上流階級で珍重されていたことが分かっている。

鎌倉時代（1185～1333）には、禅宗の寺院で精進料理が発達し、鎌倉時代末期の作と言われる「厨事類記」には「わさび寒汁（ひやしじる）」の記載がある。室町時代（1336～1573）には、刺身にわさび酢をつけた等の記録があり、民間の食事にもわさびが登場するが、当時の鮮魚は主にフナや鮎などの淡水魚が主体であり、わさびとの相性は良くなかった。

江戸時代になると、わさびと相性の良い蕎麦と鮭の2大料理が食されるようになり、わさびの利用が一般庶民に広まった。また、18世紀には既に、わさびが解毒作用を持つことが分かっていた。

19世紀の初頭には、江戸で、鯖の押し鮭の生臭みを消すのに用いられ、その後酢飯にわさびを乗せ、



写真 42 江戸時代の鮭

コハダの切り身や海老とともに握る握り鮓が、江戸の町人の間で人気になった(写真 42)。

以後、わさびは刺身、豆腐、山かけ、茶漬等和食文化の発達に貢献し、殺菌制菌効果を持つわさびは、高温多湿な日本において発達した和食に欠くことができない食材であり、特に、生食文化を支える重要な存在と言える。

わさび栽培発祥の地である有東木では、古くから農家の間でわさびの茎(葉柄)を糠みそ漬けにしていた。わさびの代表的な加工品である「わさび漬け」は、この地に味噌や醤油の行商に来ていた駿府(現静岡市)の商人が、この漬物に様々な工夫をして塩漬けした後に細断わさびに酒粕を混ぜることを考案し、18世紀中期に「わさび漬け」として販売したのが始まりとされている(写真 43)。これが大々的に広まったのは鉄道開通により、1889年に開業した東海道線の静岡駅構内で販売したことがきっかけである。車窓から乗客に販売した木製の化粧樽詰わさび漬けが好評で、申請地域の名物土産として全国に広まった(写真 44、45)。



写真 43 わさび漬け発祥の地
記念碑

現在では、専門店からわさび生産農家まで、それぞれ個性を持った製法でわさび漬けづくりが行われている。



写真 44 代表的加工品「わさび漬け」



写真 45 大正時代の老舗の店頭

申請地域の主要都市である静岡市は、米や茶に加え、鮓ネタとして最も代表的なマグロの世帯当りの消費量が日本一であり、わさびの他、米や茶、しいたけ、海産物、魚類等が年間を通じて豊富にある。

このため、鮓や刺身などになくはない食材であるわさびは、申請地域において特に重要な食材となっており、わさびを薬味として使用する鮓屋やそば屋も数多く存在する。

また、酒かすや海苔、しいたけなどとわさびを和えた独自の料理が発達するなど、申請地域は和食文化が根付いており、さらに、申請地域で考案されたわさび漬けなど多くのわさび加工品が地域の食文化を代表する土産物となっている(表 11)。

表 11 わさびを活用した料理

【日本で一般的な料理】

名称	写真	内容
鮭刺身		薬味として添えられ、魚の生臭さを消し、味を引き締める。
蕎麦		薬味として添えられ、香りと辛味により蕎麦の旨味を引き立てる。

【申請地域ならではの料理】

名称	写真	内容
わさび漬		みじん切りにしたわさびを水あめを繋ぎにして酒かすとよく練り合わせたもの。
わさび味噌		みじん切りにしたわさびを味噌と砂糖と合わせてよく練り合わせたもの。
わさび海苔		みじん切りにしたわさびを水あめ、海苔、醤油とよく練り合わせたもの。
三杯酢漬		湯通ししたわさびの茎を三杯酢（酢・砂糖・醤油）の中に入れて保存したもの。（2～3日後が食べ頃）
わさび丼		すりおろしたわさびと鰹節をご飯の上に乗せ、醤油をかけて混ぜるもの。

b 地域での祭、慣習

静岡市内には、「水の神」や「農耕の神」と言われる白髭神社が、全国の約2割に当たる56社が集中している。当地域の白髭神社は、集落の出入り口や中心部の高台にあり、社殿や鳥居は川や沢の方向を向いていることから、度々水害に襲われている同地域の守り神として信仰が根付いたものと推定され、豊富な雨や水、河川が重要であった地域の文化を考える上で重要である。

わさび栽培の発祥の地で現在も栽培の中心地である有東木集落にも白髭神社があり、春と秋の祭りでは、市指定無形民俗文化財となっている「神楽」とともに、わさびが奉納される(写真46)。この「神楽」は、日本で古くから伝承されてきた民族芸能で、荒ぶる神々を鎮めたり、作物の豊かな稔りに感謝したりするために神社で舞われるものである。神楽を守り伝えることは、地域の歴史を伝承し、住民のコミュニティを維持する上でも重要である。



写真46 白髭神社の神楽

わさびだけでなく人の営みに不可欠な水は、時には、豪雨となり川の氾濫を引き起こし、住民の生活を破壊する恐ろしいものである。

そこで、水を司る神様を祭ることによって神様を鎮め、水の安定を祈る神楽を舞い、感謝を込めて、その恵みであるわさびなどの農作物を奉納している。

また、有東木集落の中心に位置する東雲寺では、毎年8月に盆踊りが行われ、国指定重要無形民俗文化財になるなど長い歴史がある。この寺には寺が所有するわさび田があり、当集落ではわさびが重要であることを伺い知ることができる(写真47、48)。わさび生産者はお盆の仏壇の飾りにわさびを飾ることが多い。

長い歴史の中でわさび栽培が継承され、わさび田の景観が守られてきた背景には、神楽や盆踊り等を通じて育まれてきた人と人との結びつきが重要な役割を果たしてきたとも言える。現代においても、わさび生産者以外の地域住民の多くがコミュニティの一員としてわさびと関わりを持ち、収穫・調整や加工品づくりを手伝うなどわさび産業を支えている。



写真47 有東木盆踊り



写真48 東雲寺のわさび田

伊豆市の貴僧坊（きそうぼう）水神社では、境内の地下から湧き出る大量の水がわさび栽培や稲作の重要な水源となっており、この地域の産業の源をなしている。神社周辺にもわさび田が広がっており、境内横のわさび田は神社の所有であり、その収益により祭を毎年盛大に行い、神恩に感謝している（写真 49）。



写真 49 伊豆市の貴僧坊水神社と神社横のわさび田

さらに伊豆地域は、古くから川端康成や井上靖などの文豪が滞在し、「伊豆の踊り子」などの名作を書き残した保養地である。現在では首都圏から3時間程度で訪れることができる観光地であり、伊豆近海の新鮮な海産物や、わさび、しいたけなどの農林水産物は、地域を特徴付ける重要な地域資源となっている。

近年、河津町では「わさび丼」が食堂の人気メニューとして定着しており、また、修善寺温泉組合では生産者と連携し、「わさび飯」の提供やわさびの収穫体験を行うキャンペーンを始めるなど、わさびの地域資源としての重要性は増している（写真 50）。



写真 50 「わさび飯」

c わさび田の共同管理システム

【栽培初期の管理形態】

わさび栽培は栽培適地に限られる上、日当たりなどの立地条件により収益が大きく異なるため、わさび田の利用を公平にするための様々な取り決めや利用形態がある。

江戸時代の伊豆地域においては、村の有力者を中心とした集団が天城山系の幕府領を借り受け、わさび田を共同で管理していた。これらのわさび田は「郷沢（ごうざわ）」と呼ばれ、19世紀前半の伊豆市湯ヶ島地域における「郷沢」には、主に次の4つの管理形態があった（図 16）。

Aは、わさび田全体を共同管理し、入札によって耕作者を決める方法である。Bは、わさび田を平等に分割し、それぞれを共有者が平等に占有するものである。Cは、比較的小さなわさび田を2～3人で共同管理し、経営するものである。Dは、村の中の力関係によって、わさび田の場所や広さが異なった形式で分割される不平等分割型である。

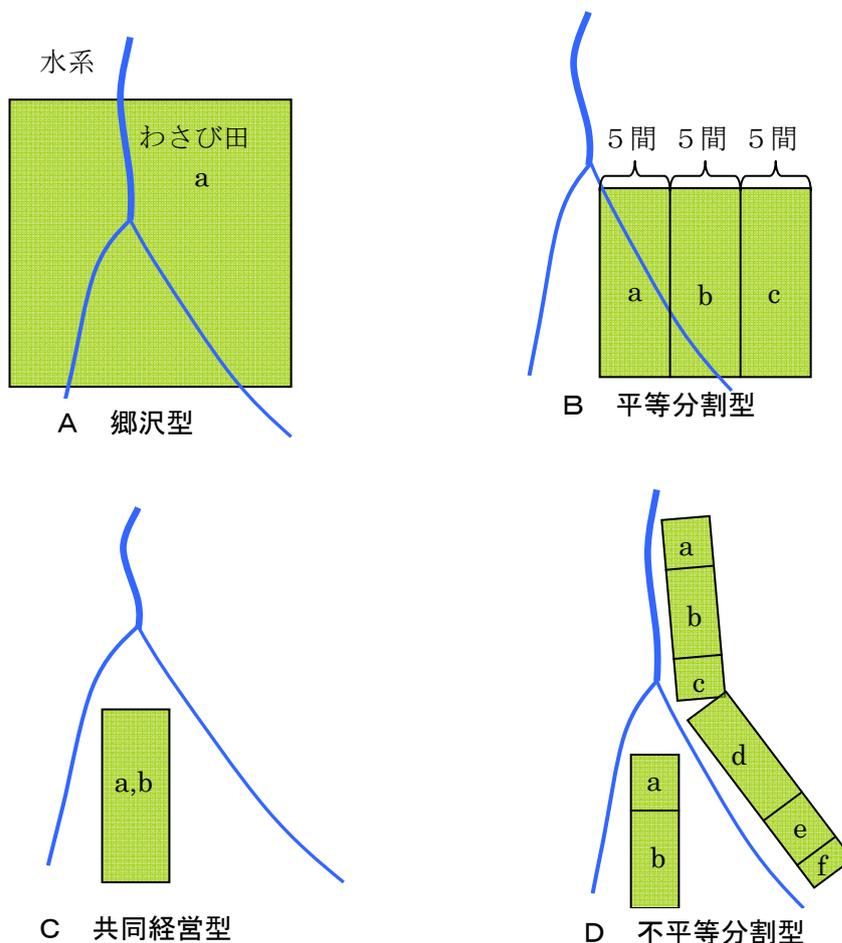


図 16 江戸時代の湯ヶ島地域におけるわさび田の共同管理
 (「若林淳之, 近世伊豆天城山麓の山葵業, 地方史研究 No. 2 : p. 1-4」)

江戸時代の「郷沢」は、基本的には1戸1口制を採り、収益を均等に配分するため、同一の資格・権利・義務のもとに共同耕作方式を採っていた。

しかし、利用権は基本的に売買の対象となることが少なかったため、「郷沢」の構成員は次第に減少し、個人管理のわさび田が増加していった。また、明治時代になり、幕府領が国有林となり、農地改革を経て一部が民間に払い下げとなったことで、共有ではなく、個人で所有するわさび田が増えることとなった。

このような時代背景により「郷沢」は減少したものの、現在でも伊豆地域の一部で同様の管理システムが維持され、「合沢」として残っている。

【現在の合沢制度】

現存する合沢制度には、複数人で共有するわさび田の耕作者を入札で決める方法や、複数のわさび田を複数のグループでローテーションして管理する方法などがある。

入札制の場合は、共有者が参加し一定期間（10年程度）ごとに入札を行い、一番高い金額を入れた者が耕作者となることができる。耕作者となった者は、わさび田からの収益をすべて自分のものにするができる。わさび田の補修等の管理は耕作者が行うが、大きな災害等が起こった場合には、共有者全員で協力し災害復旧を行う。なお、入札金は共有者全員に均等に分配される。

一方、ローテーション制の場合は、地域内の集落等で組織された集団が共有するわさび田を、いくつかのブロックに分け、集団に所属する3～6人で構成された小さなグループ（組）が一定期間ごとに管理するブロックを交換する（図17）。そうすることで、水や日照等の立地条件による有利不利を均等化している。グループ内では、定期的に水管理等を行う責任者が決められるが、植付けや収穫作業は共同で行われ、収益は平等に分配されている。

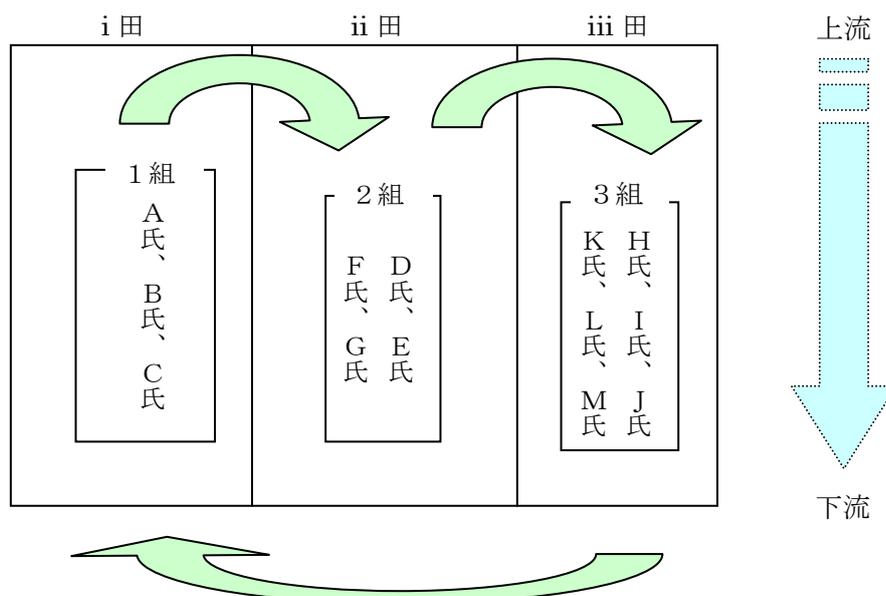


図17 ローテーション制のイメージ図

ローテーション制は共有者全員で作業を行うため、入札制に比べ制度維持が難しいが、現在でも一部でローテーション制が維持されている理由としては、グループ内でコミュニティが形成されることで、技術や知識の伝承、共同での災害復旧等が可能となることがあげられる。また、グループで共同管理することで、限りある資源を守り、周辺環境を維持していく役割も担っている。

【その他の共同管理システム】

伊豆地域の東伊豆町などでは、「財産区」と呼ばれる組織が世代を超えて伝えられた共有のわさび田を、地域住民の共同作業によって持続的な管理を行い、収益を

分配する方法が見られる。この制度は収益の分配機能のみならず、わさび田及びその周辺を健全な状態で保全する社会的な機能も果たしている。

このほかにも、近年では、中山間地域等直接支払制度等を活用し、わさび田周辺の作業道の修繕や運搬用モノレールの設置等を生産者が共同で行っており、各地域それぞれの生産状況に合った共同管理システムが見られる。

d 技術の継承

生産者は、わさび田が祖先から受け継がれてきた貴重な財産という意識が強く、わさび田の改田や管理技術、わさび生産技術は親から子へ又は地域の共同体を通じて後継者に引き継がれてきた。

わさび田は、一般的に 30 年程度経過すると葉やゴミなどの不要物が溜まり、排水性が低下するため、作土層、ガラ盤を除去して巨石を洗い流す改田が必要であり、この機会を通じて、改田技術が継承されてきた。しかし、近年ではわさびの植え替え時に、洗浄ポンプの水流を利用し、作土層に溜まった不要物を洗い流すことが可能になった。これにより大規模な改田の必要性は低くなった反面、改田技術の継承が難しくなっている。

そのため、自然災害によるわさび田の復旧や改田の機会が生じた場合は、地域の若手生産者が積極的に作業に参加することで、技術の継承に取り組んでいるほか、「畳石式」のわさび田改田技術を伝承する研修会を行っている地域もあり、こうした取組により技術が伝承している（写真 51）。また、静岡県伊豆農業研究センターわさび科も技術的な支援を行っている。



写真 51 わさび田改田研修会

このほかにも、地域の山葵生産組合に属する若手の生産者が、「研究沢」という共同で管理するわさび田を持ち、地域にあった技術や品種・系統の栽培実証に取り組んでいる。

さらに、日本のわさび田の造成技術の普及には、伊豆市などの生産者が活躍し、1965 年以降、各地に指導に出向くなど、我が国のわさび栽培の発展に大きな役割を果たした。

e わさび生産組織の成立と発達

現在、伊豆地域のわさび田が集中する天城山系の林地は、江戸時代は幕府領であった。伊豆地域でわさび栽培が広まったきっかけは、幕府領である天城山の中腹（標高 400m～600m）が、18 世紀前半に、地元の村々の入会地となったことにある。

入会地において村人は、杉の伐採や植林といった労働力を幕府に提供する代わり

に、雑木や下草の刈り出しが許されるとともに、わさび田を作り耕作することも許された。

このような土地がわさび栽培に適していたことから、次第に栽培が広まり、地域の有力者で構成される「山葵仲間」と呼ばれる組織が集落ごとに結成された。「山葵仲間」はわさび田の開発や村人へのわさび田の配分、さらに、江戸への運搬や商人との販売交渉を担うなど、わさび生産を推進する中心的な組織となった。

明治時代になると、政府による諸改革が進み、わさび田の解放問題や、栽培や出荷等の諸問題等に、従来の組織では対応することが困難となったことから、1890年には中伊豆に大見山葵業組合が、1926年には天城湯ヶ島に上狩野山葵業組合が発足し、様々な問題の解決に当たるとともに、他地域の生産者組合の先駆けとなった。

特に、これらの組織は、1889～1890年に行われたわさび田の解放に尽力し、わさび田を農地に位置づける大きな推進力となり、明治における農政改革や産業革命等の変革に対応した各地域の生産者組合に発展した。

さらに、1925年には、後に静岡県山葵組合連合会に引き継がれる静岡県山葵協会が生まれ、より強固な生産者組織への変革を遂げ、1967年に設立された全国わさび生産者協議会の立ち上げに貢献するなど、日本におけるわさび産業を牽引してきたと言える（表12）。

表12 伊豆地域におけるわさび生産組織の成立と変遷

時 期	組織の成立と変遷
1714年	・天城山系の幕府領の一部が、伊豆市中伊豆地区の村の入会地（村による管理）となる
1744年	・板垣勘四郎が、伊豆市湯ヶ島村にわさびを植える ・中伊豆地区の村の入会地でも、わさび栽培が可能であることが判明し、栽培がはじまる ↓
19世紀前期～ 1805、1807年	・上記地域において、「山葵仲間」が村単位で結成 ・湯ヶ島村や中伊豆地区の村に、わさび栽培の公式な許可が下りる ・「山葵仲間」が、幕府領の拝借出願、わさび田の開発、村人へのわさび田の配分等を行う ↓
1889～1890年	・明治政府による農地改革開始⇒生産者団体の働きかけ等により、わさび田の民間への一部払下げが可能となる
1890年	・大見山葵業組合設立（現中伊豆）（参加者147名）
1925年	・静岡県山葵協会設立
1926年	・上狩野山葵業組合設立（現天城湯ヶ島）
1960年	・静岡県山葵組合連合会設立
1967年	・静岡県山葵組合連合会が全国わさび生産者協議会の設立に尽力

f 生産振興及び消費拡大に取り組む団体等

【静岡県山葵組合連合会】

静岡県山葵組合連合会は、静岡県内におけるわさび生産の振興を図り、わさびの技術や知識の普及、業界の発展に寄与することを目的に、1925年、静岡県山葵協会として設立した任意団体で、戦時中は一時活動が中断したものの、戦後再開し、1960年4月には再編し現在の名称となった。2017年現在、県内にある8つのわさび組合が加盟する組織で、加入するわさび生産者は514人と県内のわさび生産者の概ね80%を占めている。

2001年からは、マスコットキャラクター「わさびのさびちゃん」を活用したキャンペーンを継続的に実施し、わさびの消費拡大を図っている。さらに、静岡県の農林水産物の中から全国ひいては海外に誇りうる価値や特徴を備えた商品を静岡県が認定する「しずおか食セレクション」にわさびを申請し、2011年度に認定を受けるなど、ブランド化を積極的に進めている（写真52、53）。



写真52 イベントで人気を集める「わさびのさびちゃん」



写真53 しずおか食セレクション認定わさび

静岡県山葵組合連合会は、その他にも以下の活動を行うことで、静岡地域と伊豆地域の生産者の交流を深め、一体となってわさびの生産振興や知識及び技術の普及を図っている。

- ・地域の代表者による情報交換会
- ・生産現場の相互視察
- ・優良品種、系統の交換
- ・育苗技術に関する研修会
- ・栽培地域相互の研修生受入
- ・若手生産者が共同で行う消費者へのわさびPR

さらに、全国のわさび生産者に働きかけ、1967年には「全国わさび生産者協議会」を設立し、2016年現在、12都県、1094名のわさび生産者が所属している。

1986年からは、県連合会の提案により「全国わさび品評会」を実施し、わさびの品質向上に資するとともに、情報交換や技術提供を通じ、静岡県内のみならず全国のわさび生産の振興を推進するなど、全国のわさび生産をリードしている。

【農業協同組合わさび共販委員会】

わさびの販売は、従来は個人での出荷が多かったが、安定した出荷を図るため、近年では各地区にある農協に共販委員会を組織し、共同で出荷することにより市場競争力を高めている（表 13）。

表 13 JA わさび共販組織一覧

組織名	地域
JA 伊豆太陽(東)ワサビ共販委員会	賀茂郡東伊豆町、賀茂郡河津町
JA 伊豆太陽中西部ワサビ共販委員会	下田市、賀茂郡松崎町、賀茂郡西伊豆町
JA 伊豆の国ワサビ共販委員会	伊豆市
JA 静岡市わさび共販委員会	静岡市葵区

【新たな取組】

わさびの生産力を維持・向上させるためには、ウイルス病等に罹病していない優良種苗の確保が重要な課題となっている。そこで、2016年に安倍山葵業組合の有志の生産者が株式会社を設立し、組織培養された苗の増殖をする施設を整備した。この先駆的な取組は、他地域でも注目され、今後の波及が期待される。

g 学校教育でのわさびの活用

【地元小学校における食農教育】

申請地域にある小学校では、過去にはわさび田を持ち教育の一環としてわさび栽培を取り入れる事例が見られた。今日では食農教育の一環として、地元農協と生産者組合が共同で、地元小学校の児童を対象にわさびの植え付けや収穫体験を実施し、地域の特産物への理解を深める取組を行っている（写真 54）。



写真 54 地元小学生対象のわさび植え付け及び収穫体験

【わさびをテーマとした高校教育】

申請地域に近い静岡県立田方農業高等学校では、わさび生産者の子弟が多数在籍し、わさび関連の食品会社等も周辺市町に多いことから、独自の授業として地域特産物のわさびを対象とした茎頂培養、発芽、育苗、加工などの実習を行っている。長期的な取組である「課題別研究」では、わさび田における生物多様性について、グループによる調査研究を行い、結果を下級生に引き継ぐなど継続した活動を行っている。これらの指導には伊豆農業研究センターの研究者や静岡県立ふじのくに地球環境史ミュージアム学芸員などの専門家に加え、静岡県山葵組合連合会会員のわさび生産者が協力するなど連携が図られている（写真 55、56）。



写真 55 農業高校生徒によるわさび田環境調査



写真 56 農業高校でのわさび培養実習

さらに同校の学園祭でも、生徒が研究成果を発表するとともに、静岡県山葵組合連合会と連携して、わさびに関する消費者の意識調査を行うなど、消費拡大に関する活動を実施している。

（5）ランドスケープ及びシースケープの特徴

a 水資源の有効利用とランドスケープ

申請地域は、豊富な降雨が山々に降り、豊かな森と豊富な湧水を生み出している。

豪雨災害の常襲地帯であったこの山間地域にとって水は、畏敬の念を抱く自然の象徴であるとともに、わさびや茶等の農業生産に不可欠であり、また下流域においても水稻栽培に利用される貴重な資源である。

わさびの他に、しいたけや日当たりの良い場所では茶や水稻が生産されることで、地域は成り立っており、こうした土地利用の確立は、他に産業が生まれにくい山間地域において人々が定着することを可能にした。

申請地域のわさび田は、地域にある大小の岩や礫、砂などを材料に、傾斜のある自然の地形を利用して階段状に造成され、これまでの数々の災害を経て、災害に強い安定した構造を獲得した。

また、階段状に作られた畳石式わさび田は、水の流れを緩め、流れた用水は下のわさび田へ順々に再利用される。水の再利用を可能にしているのは、わさび栽培が肥料や農薬を極力使わないことに加えて、わさび田が水を浄化する優れた作用を持ち、わさび田の内部にまで酸素や養分を安定して供給することができるからと考え

られる。このため、その後河川に放流された水は、下流域の淡水魚の養殖や農耕にも利活用され、やがて太平洋に注ぎ込む（写真 57）。

わさび田の水は複数のわさび田を流れ続けることから、水の管理は共同で行っている。周辺の草刈など水源環境の管理、台風や豪雨時の水量調節、水路の清掃などを共同で実施する他、シカの食害による上流域の森林植生の変化が水資源に与える悪影響を防ぐため、森林の保護や植林などを行い、安定した水環境の保全に努めている。

このように、申請地域では、伝統的なわさび栽培を伝承するとともに、わさび田を維持するため、水源を涵養する森を保全してきており、まさしく、森がわさびを育み、わさびが森を育んできたと言える。



写真 57 わさび田を流れる清流

b わさび田及びその周辺の美しい景観

400 年以上にわたる持続的なわさび栽培により、わさび田は森に囲まれた谷沿いに広がり、周辺の森に溶け込んでいる。また、周辺の茶園や水田などが一体となった里山を形成し、四季折々に様々な表情を見せるなど優れた農村景観を生み出し、山間地域における代表的な風景の一つとなっている。

中でも伊豆市筏場地区のわさび田は、天城山系の豊富な水量と河川流域の比較的広大な土地を有しており、山の奥深く分け入った場所に一面に広がるわさび田は壮観である。この景観は、現在では「静岡県棚田等十選」にも選定されている。

夏季の遮光のため植栽されたヤマハンノキは、わさび田が周辺の景観を損なうことなく自然に溶け込む一助となっており、秋には紅葉も美しい。

また、わさびは季節を問わず定植及び収穫が可能のため、様々な生育段階のわさびが混在している。日本では特定の季節に同一な生育をする作物が多いことから、様々な生育ステージの作物が生育するわさび田の風景は独特である。

春には山々の木々が芽吹き、わさびには白い花が咲き、生育が旺盛になる。冬には、積雪により周辺の山々が白銀の世界に覆われる中で、わさび田のみ清々しく生育を続けている様子は、水の流れる音さえ忘れさせるほど幻想的な美しさを有している（写真 58）。



春



夏



秋



冬

写真 58 季節ごとのわさび田の風景

さらに、生物多様性が保全されているわさび田周辺では、ハコネサンショウウオのような絶滅のおそれのある種¹の他、ホタルや多様な種のトンボ等が生息し、シダ植物を始めとした多くの植物も生育しており、その姿を見ることができる。

こうした美しい景観を持つ伊豆市のわさび田では、農家により収穫体験が行われ地域のボランティアによるガイドツアーが計画されるなど、地域の観光資源としても注目されている。

<添付書類>

