

グループ名

わびさびワサビ  
(国際基督教大学)

# 三鷹大沢わさび保全活動における認知度の向上

## 【活動グループの紹介】

国際基督教大学（ICU）は、東京都三鷹市に位置し、東京ドーム13個分の広大な敷地を有する大学です。2023年10月には、恵まれた自然環境が評価され、環境省が主導する「自然共生サイト」の認定を取得しました。

学生有志グループ「わびさびワサビ」の皆さんは、藤沼ゼミに所属している4年生6名で構成されています。今回の取組のテーマとなっている「三鷹大沢わさび」は、三鷹市と連携し、学生や教職員、地域ボランティアが協力し、キャンパス内で栽培されています。

[大学概要 | 国際基督教大学（ICU）](#) ←学校の詳細はこちらから！

## 【取組の紹介】

「わびさびワサビ」の皆さんは、ICUのリベラル・アーツを活かして、「ワサビ」を通じ自然環境を学ぶことを目的として、わさび田の保全に取り組んでいます。三鷹キャンパスは、自然豊かな環境を有していますが、認知度が低いという現状があり、その環境を活かしてワサビを栽培することで、地域・未利用資源の一層の活用を実現しつつ、自然環境を学ぶ機会を創出しています。栽培だけでなく、周知活動として、「わさび田ツアー」や「わさび学会」を実施し、学内・学外問わず、幅広い人に向けて対話型で馴染みやすいイベントを企画しています。また、「三鷹大沢わさび」は、国内ではほとんど残っていない在来種であり、古来の方法で栽培することで、環境に配慮しつつ文化の継承の役割も果たしています。



## Q1 チームのメンバー構成は？



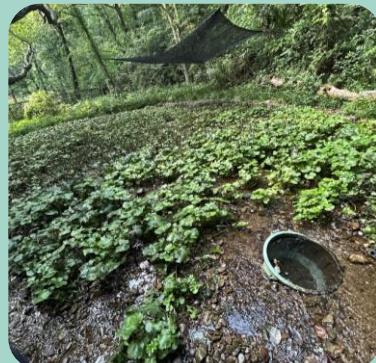
チームは、藤沼ゼミに所属する4年生6名で構成されており、文理問わず多種多様な専門を持つ学生たちが様々なアイデアを出し合いながら活動しています。また、三鷹市や教職員、地域ボランティアの協力も受けながら、日々活動しています。

わびさびワサビの  
みなさんへ聞きました！



## Q3 普段はどういった活動をしている？

ファームマネージャーという大学の職員を中心に学生メンバーが週に1回程度、わさび田管理を行っています。コアメンバー以外にも興味がある人は作業に参加することができ、毎回3・4人体制で水量のチェック等をしています。



## Q2 三鷹大沢わさびを栽培することになったきっかけは？

三鷹キャンパス周辺は、かつてワサビの産地として知られ、現在も学内に湧水が3か所あり、栽培に適した環境であることから、栽培が始まりました。三鷹大沢わさびは1985年で生産が終了していましたが、奇跡的にわさび農家の家に残っていた数株を組織培養することで栽培を復活させることができました。



ICUの魅力あふれるわさび田を  
もっと多くの人に  
知ってもらいたい！

## Q4 活動の中で苦労したことは？

事務方との連携です。イベントの立案をしても、学生ができることには制約があり、総務や広報等、様々な部署へ依頼する必要がありました。職員とのやりとりは文面でも可能ではありましたが、壁を感じることもあり、調整の際には、対面での直接的なコミュニケーションを大切にしていました。



## 取材を終えて

9月下旬、国際基督教大学にお邪魔して、みどり戦略学生チャレンジにエントリーいただいた「わびさびワサビ」の皆さんに、取組の進捗状況や普段の活動ぶりについて取材をさせていただきました。今回はグループの担当教授とメンバーの2名の学生さんからお話を聞くことができました。

今回の取組の「わびさびワサビ」コアメンバーはまだ1年目ということでしたが、お話いただいたお二人の、「色々な方面からアプローチすることで大沢わさびを継承していきたい」という活動に対する積極的な思いを語られている姿がとても印象的でした。

また、説明の後には実際にわさび田を案内していただき、見学することができました。わさび田は、大学の敷地内とは思えないような自然豊かな森の中にあり、安全面から、普段はプロジェクトに参加している学生以外は立ち入れないとのことでした。そのためツアー開催時には、前日までに道の両脇の枝葉を切って整備する等、安全上の配慮も欠かせないそうです。実際にわさび田を見ながら、わさび田を一から作り上げたお話や、わさび田ができたことによる生態系の変化、栽培に適している水の温度や日の当たり具合について、たくさんのお話を聞くことができました。

「三鷹大沢わさび」を生産している農家さんは存在しておらず、最後の生産者であった農家さんの息子さんに聞いたり、わさびの専門家からアドバイスをもらったりと、模索しながら栽培を行っているとのことで、とても大変なことだと思いますが、プロジェクトメンバーの皆さんが今後継承に向けてどのような活動を行っていくのか楽しみです！

ツアーやわさび料理、  
教授陣による「わさび学会」などを通して、  
大沢わさびの魅力と環境保全の大切さを  
楽しく発信できたと感じます！

