

江戸蕎麦ものがたり
朝風の山葵^{わさび}

ほしひかる
江戸ソバリエ協会 理事長

「葉がつやつやしい青の山葵を、背負い^{わく}杵一ぱいに負って、山から裸馬を走らせて来る彼女は、緑の朝風だった。」

川端康成の小説『温泉宿』の一節です。

若くて野性的な女(お滝)を「緑の朝風」と表現し、山葵の清冽さと重ね合わせたのはさすがだと思います。

この小説の舞台になっているのは伊豆の城ヶ島ですが、天城連山付近は、太平洋からの湿った風が吹き寄せるため、国内有数の多雨地帯となっています。

この雨を地元では「天城の^{わたくしあめ}私雨」と言っているそうです。多量の雨は安山岩(火山岩)の層に濾過されて、年間を通して12～16度という温度差のない水となって湧き出し、伊豆特有の清廉な風土を作り上げているのです。

そのため、伊豆では昔から、この良質な湧水と傾斜地を利用して「日本一」と言われるほど品質のいい山葵を産しています。

その伊豆式の栽培法を指導されているのが、日本でただ一人(当時)の「わさびマイスター」(財)日本特産農産物協会認定)の鈴木丑三さんです。

今日は前もって出版社の方からお訪ねする旨を伝えてもらっていただきましたので、お会いするや鈴木さんはすぐに私たちを持越地区の山葵田に連れて行ってくれました。その棚田の光景は天まで続いていて感動します。

さっそくトロッコに乗せてもらって棚田を登りながら、青々と広がる山葵田の中でお話をうかがいました。

「静岡の安倍川上流は山葵栽培の発祥の地、16世紀末～17世紀初頭には栽培を始めていました。当地(伊豆)も18世紀後半から行っています。山葵には、青

茎の^{みしょう}実生系と赤茎の^{まづま}真妻系がありますが、天城では青実生が多い」などと話しながら、身軽に沢の中を歩いて、何本か引き抜いて、清流で泥を落されます。すると、一束に大・中・小様々の大きさの根が付いています。山葵生産者は、それを選び分け、大きい山葵は料亭や寿司屋へ、中程度の物は蕎麦屋へ、小さいのは漬物用に。蕎麦屋さんも、近ごろは本物志向が強くなって、山葵の注文が増えている」とおっしゃいます。

ここで、あらためて山葵の正しい扱い方をうかがってみました。

Q. 先ずは、「わさび」は大和言葉ですね。漢字の「山葵」は葉が葵の葉に似ているからですか？

- A. そうだろうね。徳川さんの家紋のお蔭も大きいかもしれないね(笑)。
- Q. 山葵の美味しい時季は？
- A. 山葵は真夏ごろから寒い時期には成長が止まります。したがって秋～冬に収穫したものが辛味成分は多い。
- Q. 山葵を買うときの選び方は？
- A. 茎数が多い方がよい。山葵は成長するにしたがって、古い茎を落とし、新しい茎が生えてくる。食べごろは、早くて一年、長くて二年もの、平均すれば十四ヶ月ぐらいのものがいい。
- Q. 下ろし器具は何がいいですか？
- A. 一般的には、きめ細かな鮫皮の下しで「の」の字に下すと粘りが出ます。でも、料理によって下し器具は使い分けるでしょう。
- Q. 山葵を下すときは、根の上部から、それとも根の下部から？
- A. 山葵は根の上部の方へと成長するから、茎に近い部分が新しい組織で、風味豊か。だから、根の上部、茎のある方から下した方がよい。



〔伊豆城ヶ島 山葵田〕

山葵のすり下しを想像するだけで、清冽な香りが鼻先を刺激します。

蕎麦好きの夏目漱石は『吾輩は猫である』の中で、「蕎麦はツユと山葵で食うもんだあね」と、《せいろ蕎麦》の食べ方を伝授しています。

そういえば、山葵の辛味は冷たい刺激 (cool)、唐辛子の辛味は熱い刺激 (hot) だといいます。だから皆さんは、冷たい《ざる(せいろ)蕎麦》には cool な山葵。温かい《かけ蕎麦》には hot な唐辛子を薬味にして上手に楽しんでおられます。

話は広がりますが、山葵と唐辛子を材にして日本人と韓国人の違いを述べて

いる方がおられます。オソヅマ 呉善花(拓殖大教授)という人ですが、彼女は『ワサビの日本人と唐辛子の韓国人』で明解な比較文化論を述べています。

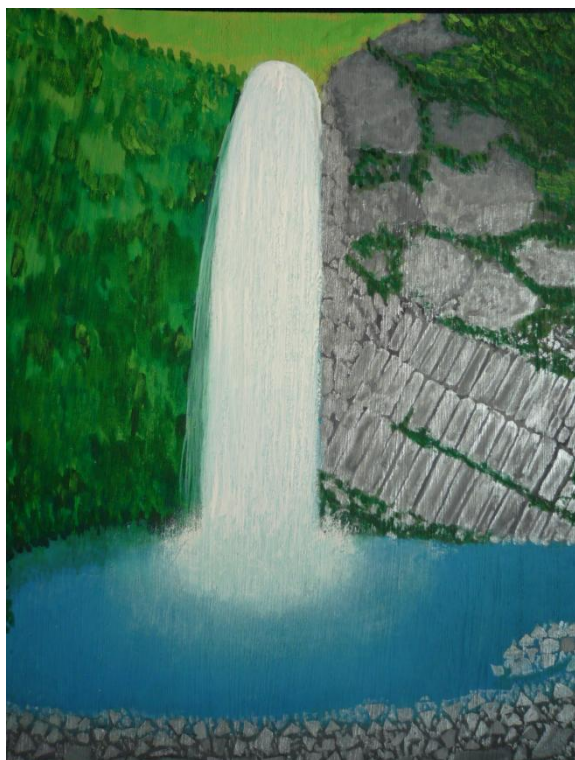
内容は、山葵は食べると血液が心臓の方へ偏りをみせるから、辛いという体感を内部に吸収させようと働き、唐辛子は頭部の方へ偏りをみせるから、辛いという体感を外部に発散させようと働く。だから山葵を食べた日本人は、「う〜」と下を向いて辛味を我慢するが、唐辛子を食べた韓国人は「カライツ」と上を向いて叫ぶというのです。

山葵と唐辛子は、このように鎮静を好み、淡泊であっさりしている日本人と、興奮を好み、持続力のある韓国人の国民性を象徴しているかのようだ。と述べているのです。分かりやすい説として一時はかなり読まれていました。

さて帰るとき、鈴木さんに、何本かの山葵を頂きました。それは根はむろんのこと葉も茂っているので大きな包みになっていました。

通りかかった地元の人が「山葵は葉も茎も全部食べられるからね」と声を掛けてくれます。この声掛けだけで、この地方の人は地元の山葵を誇りにしているのだということが分かりました。そういう地元の人たちに支えられているからこそ、日本原産である耐える山葵は日本の薬味文化として誇れるのだと思います。

追記：伊豆を訪れる数日前に、松本清張原作の『天城越え』がNHK BSテレビで放映されていました。和田勉の渋い演出が印象的な作品でしたが、石川さゆりが熱唱する「天城越え」とよくマッチするドラマでした。天城とはそういうサビの効いた土地なのだと思いますながら、帰りに立ち寄った「浄蓮の滝」を思い出しながら描いてみました。



【浄蓮の滝☆ほし絵】

※『静岡・山梨のうまい蕎麦 83 選』（幹書房 2009 年刊）掲載コラムを加筆。

参考

川端康成『温泉宿』（岩波文庫）

『静岡・山梨のうまい蕎麦 83 選』（幹書房）

呉善花『ワサビの日本人と唐辛子の韓国人』（祥伝社黄金文庫）