

## 採集と栽培におけるワサビとヒトとの関係の比較

### A comparative study on the relationship between wasabi (*Wasabia japonica* Matsumura) and human being under collection and/or cultivation

西村祐士 (Yuji NISHIMURA)

#### はじめに

ワサビは「寿司」、「刺身」等の日本食に使用され、日本人に馴染み深い香辛料である。ワサビは山間地域では換金作物として注目され、明治時代以降には栽培地が全国的に広まった。そのため足立(1987)をはじめ生産、流通に関する研究は行われ、近年ではワサビの栄養効果に着目した研究が行われた。ところがワサビの採集に関する研究はほとんど行われていない。ワサビは日本を起源とする数少ない栽培植物の1つである。ワサビの採集過程に目を向けることは、わが国における野生植物のドメスティケーションを論考する上で意義深いと思われる。

#### 調査方法

ワサビとヒトの関わりを明らかにするため、ワサビ採集者とワサビ伝統技術的栽培者(以下ワサビ栽培者)に聞き取り調査を、2006年5月から2006年11月にかけて延べ12日実施した。主な調査項目はワサビの利用部位、利用目的、ワサビに対する働きかけであった。ワサビ採集者には「ワサビ沢」と認識された地名が存在する長野県木曾地方北部に位置する鉢盛山周辺の住民に対して調査を行なった。ワサビ栽培者には「ワサビ栽培発祥の地」と呼ばれる静岡県静岡市有東木地区在住のワサビ生産者団体の構成員に対して調査を行なった。以上の作業を通じた上でワサビ栽培との比較を行ない、ワサビ採集について考察した。

#### 結果

##### 1) ワサビ採集者の行動

郷土資料(木祖村2000)や聞き取りを分析すると、鉢盛山には明治初期にワサビが採植された。採集者は個人の山、共有の山、家庭

菜園で採集活動をしていた。家庭菜園とは、山で採集したワサビを再植した自宅近くの土地であった。採集に際しては、カマやビニール袋等の簡単な道具を用いてワサビを獲得していた。積極的なワサビの育成は行なわなかったが、ワサビの枯渇を防ぐため、必要部位だけの収穫や、小さな根茎は「分けつ苗」として再植することで適正利用を行っていた。冬期は積雪の影響を受けるため、12月から4月にかけてはワサビ採集を行なわなかった。雪解け後の4月から5月にかけてはワサビを、春の山菜として各種山菜と共に採集し、「おひたし」等に調理された。若芽は柔らかく苦味も少ないため好まれた。秋に根茎を採集する人は少なかったが、自然条件下では根茎の生育が悪いことが挙げられた。調理の際は、味に深みを出すため、「塩」が頻繁に使用されていた。自家消費がほとんどであるが、知人への贈与に用いることもあった。調査地域では山菜採集は活発に行われているが、ワサビ採集を行っている世帯は全体の10%程度であることが聞き取りより推測された。採集場所へのアクセスが悪いことや、嗜好品のため好みが見られる等が要因に挙げられた。

##### 2) ワサビ栽培者の行動

ワサビ栽培者は個人に帰属する石造りの圃場(ワサビ田)でワサビを栽培していた。野鍛冶に作られたワサビ鍬や、泥を除く噴水ポンプ等の特殊な道具が用いられていた。1年を通じて苗の植付け、育成、収穫を行っていた。換金目的での根茎出荷が盛んであった。細かな根(ヒゲ根)を除く様々な部位を利用しており、植物部位のほとんどは換金価値を持っていた。漬物等に加工し、自家消費や市場等へのお荷も行なわれていた。なお2002年頃からは郷土芸能の神楽の際に、儀礼的意味でワサビが奉納され始めた。

## 考察

ワサビ採集者は、一般的に有用とされる根茎の獲得を主目的としていない(表 1.)。今回の採集地域の小売店では、春になるとワサビの茎が販売されている。「買えば済む」にも関わらず採集者は山に入り、数時間費やして採集活動を行ない、営利目的ではなく自家消費とする。このような見返りが少ないにも関わらず継続している行動はマイナー・サブシ

ステンスである。遊びとも仕事ともつかない「小さな生業」は、人間生活を束縛しがちな「大きな生業」の対置としての、娯楽的要素を含んだ「大切な息抜き」(安室 2006)の機能を持つ。しかし採集という宝探しの娯楽の一面、すなわち「楽しさ」という一面には、機能主義では割り切ることができないヒトの本能的な性格を示唆していると思われ、今後の興味の1つでもある。

表 1. ワサビに関する方法別による部位利用の差

方法	採集	伝統技術的栽培
地域	長野県木曾地方北部鉢盛山周辺	静岡県静岡市有東木
ワサビの生育場所	山中(ワサビ沢)	石造りのワサビ田
ワサビの目的用途	食用・贈与	食用・換金(出荷)・儀礼
花	△食用	○食用・出荷
種	×	△出荷・実生苗生産
葉	○食用(若芽好む)・贈与	△食用・出荷(廃棄多し)
茎	○食用(若芽好む)・贈与	○食用・出荷
根茎	△食用・贈与	○食用・出荷・儀礼
細根	△食用	○食用・出荷
ヒゲ根	×	×

ワサビに対する働きかけについては、ワサビ採集者とワサビ栽培者では大きく異なっていた。ワサビが多年草であるため、栽培者は通年出荷を経営の長所としていた。ところがワサビ採集者は1年を通じて限定期間しか収穫できない春先の若芽に、ワサビの利用方法を見出したのである。池谷(1989)によるゼンマイ採集の参与観察では、限られた期間に収穫を行ない、次年度の収穫を考慮しゼンマイ資源の適正利用を行っていた。ワサビ採集者のワサビに対する働きかけを分析する限りでは、他種の山菜採集活動と類似しているのではなかろうか。齋藤(2005)は、山菜に対する知識、採取行動、利用法、好みの民俗の総体を山菜文化と呼ぶ。以上より、最も簡素な採集という方法によって獲得された春先の若芽を食べることが、ワサビに関する山菜文化ではなかろうか。大昔からワサビの自然生息域では、他の山菜と共に、ワサビは利用されていた可能性も高い。採集者が葉や茎を好む限りでは、ワサビの根茎利用は、歴史的には浅いのもかもしれない。

その他の山村のワサビ採集地域には、いかなるワサビとヒトの関わりが存在するのか興味深い。ワサビのドメスティケーションに関する研究は未知なることが多いため、各種方面からの研究が望まれる。

## 引用文献

- 足立昭三, 1987, ワサビ栽培, 199pp, 秀潤社.  
池谷和信, 1989, 多雪地帯の山村におけるゼンマイ採集活動と採集ナワバリ, 季刊人類学, 20 (1), 63 - 120.  
木祖村, 2000, 木祖村誌: 源流の村の歴史(下): 近・現代編(木祖村誌編纂委員会編), 357, 435, 木曾村誌編纂委員会発行.  
齋藤暖生, 2005, 山菜の採集地としてのエコトーン: 兵庫県旧篠山町と岩手県沢内村の事例からの試論, 国立歴史民俗博物館研究報告第123集: 325-353.  
安室知, 2006, 「遊び仕事」と「まごつき仕事」: 「小さな生業」にみる自然と人の調和, 現代農業八月増刊号: 山・川・海の「遊び仕事」, 140-147, 農山漁村文化協会.