

挑む!

農家

平井 健たけしさん(37)

高級ワサビ 発祥地で試行錯誤



130年続くワサビ農家に生まれた。農機具メーカーで働いていたが、楽しそうにワサビを育てる父を見て2010年に就農。赤い実のセンリョウも育てる。

ツーンという辛みの後、甘みとうまみがやってくる。ワサビの高級品種「真妻」。脂の多いマグロのトロなどに最適だ。発祥地の和歌山県印南町、旧真妻村の山奥で真妻の復活に挑む。実は、真妻の主な産地は静岡。19

58年に台風被害を受けた静岡の農家に、村の農家が苗を分けたことで広まった。一方、発祥地では50年代は約15軒のワサビ農家があったが、いまも生業にしているのは平井家のみだ。成長の遅い真妻は収穫までに2、3

年かかるため、1年半で収穫できる別の品種で生計を立てながら、試験的に栽培してきた。「発祥地として納得のいくもの、實で勝てるものを作りたい」というこだわりがあるからだ。

家を継ぎ、本格的に復活に取り組み始めた2011年、紀伊半島大水害でワサビ田の7割が土砂に埋まった。復旧し、6、7年かけて納得のいく真妻ができ始めたと思った今冬、ワサビの見た目に影響する黒い点が入るようになった。めざす品質に向け、試行錯誤を繰り返している。

ワサビ田でじっとワサビを見つめる時間を大切にしている。水量や日の入り方、田の勾配。生育環境で成長は大きく変わる。「いろいろ試して、ワサビが応えてくれたときは格別にうれしい」

◆今回は3月9日に掲載予定です。

文・写真 大森浩志郎

記者から

納得のいく味へ、ひたむきに自然と向き合う。ワサビを「脇役」とあなどってはいけない。