

タイトル「わさびの日本史」～鮎・蕎麦・刺身...和食との出会いを探る～
(全272ページ)

出版社：文一総合出版

2020年7月31日 発売日



著者：山根京子（ヤマネキョウコ）

岐阜大学応用生物科学部准教授、ワサビの進化、栽培化の謎のさらなる解明に邁進中。ソバとコムギのなにかまなどを材料にした遺伝資源研究を行ってきた。全国のわさび品評会審査員（2018～）、生き物文化誌学会評議員（2019～）。図書館と温泉を愛する自称「わさび応援隊長」。京都府出身。

概要：

和食で使われる野菜といっても、日本発祥の植物はごくわずか。日本の野生植物からうまれた数少ない食材の一つが、ワサビです。DNA解析を駆使する理系女子が『群書類従』など歴史資料に手を伸ばし、栽培ワサビの起源に迫ります。

本書のコンテンツ

はじめに すべてはここから始まった

- ・ ワサビが自然の谷より人間の手によって持ち出され、世の中に広がってゆく様について、これまで史学や記録から検証されることは一度もなかった。
- ・ ワサビと人との関係も、人間が遺してきた「史料」から検証することででき、ワサビと人間の関係の多くの謎を解く糸口が見いだせるのではないかと、それが本書の主たるねらいです。

第1章. 人類史以前のワサビ

DNA でわかったワサビの来た道

- ・ 日本列島に分布するワサビ祖先集団が、複数回 大陸から移動してきたことにより、ワサビ属集団の遺伝的屬性は高まっていったことであろうことが予測された。

中国・雲南省の旅

- ・ 日本のワサビと形態がそっくりの中国のシャンユサイとの DNA 分析の結果、「ワサビは日本固有種説」を支持する結果を示した。

栽培植物起源学

- ・ イネ、ムギ、ソバは、大陸で栽培化されたのに対し、ワサビは日本で栽培化が行われた。同種に、フキ、ミツバがあげられるが、認知度、経済的大きさではワサビには及ばない。

第2章. 昔の人は、ワサビをどのように食べていたのだろうか？

室町時代以前

- ・ ワサビは日本固有種であり、日本列島に最初に現生人類が到着した時期よりも前から存在していた。
- ・ もっとも古い記録は飛鳥時代、当時は薬草の位置付け。「わさび」という呼び名は、漢字文化が普及する前から存在していた。
- ・ その時代にワサビは「調」として朝廷に奉納するだけの価値があると認識されていた。

最大のターニングポイント——室町時代

- ・ 中世は、ワサビにとっても利用の形態や位置づけが大きく変化した重要な時代である。
- ・ 室町時代は、食材として認知度を確立していたことがわかる記録もあるが、大量入手するのは難しかったかもしれない。

安定の時代へ——安土桃山時代以降

- ・ ワサビの一大転機の時代は安土桃山時代以降、しかしまだ大量供給にまでは至っていない模様。

第3章. ワサビの謎

謎の壱 戦国三英傑はワサビを食べたのだろうか？

- ・ 信長や秀吉が口にしかたかは不明だが、可能性はある。
- ・ 家康に関しては、ワサビの運命を決定付けた重要な人物である可能性が浮かび上がってきた。

謎の弐 徳川家康とワサビの運命的な出会いとは？

- ・ わさび発祥の地(有東木)は、駿府城にほど近い場所だった。有東木ではワサビ栽培が行われていたと推測される。
- ・ 家康没後、急激に将軍の献立にワサビが増えてきた。

謎の参 江戸初期、ワサビはどのように使われた？

- ・ 魚より、貝や鳥に合わせていた。
- ・ 家康によりもたらされた安定の世で、ワサビは一気に香辛料としての位置を確立した。
- ・ ワサビを含めた香辛料は、酢と合せた食べ方が全体の91%を占めていた。
- ・ この年代には醤油は浸透しておらず、ワサビは刺身の調味料としては殆んど用いられてなかった。
- ・ 17世紀以降の需要の高まりを支えた産地は、駿府に近い有東木ワサビの大規模栽培、加えて17世紀後半には比較的小規模の栽培地が日本各地に存在。

謎の肆 「握り寿司にワサビ」が定番になった訳は？

- ・ マグロ、醤油、ワサビ普及のタイミングがぴったりあったから。
- ・ 江戸時代、握りずしは江戸の郷土料理であったが、関東大震災、太平洋戦争を機に全国展開に。

謎の伍 日本全国津々浦々にワサビが定着した理由とは？

- ・ 日本全国にワサビが定着したのは、「粉わさび」の発明から。粉わさびの工業化は戦前に始まる。
- ・ それを経て「練りわさび」を1972年～主力メーカーが発売し、日本の食文化に定着した。

謎の陸 昔のワサビはどのような形をしていたのだろう？

- ・ 栽培ワサビの根茎（すりおろして使用する部分）は、400年かけて立派になったものと推定される。
- ・ ワサビの栽培種は野生種に比べて、「より辛い」「根茎が肥大化する」という特徴をもつ。

謎の漆 栽培ワサビの起源地は？

- ・ 栽培ワサビは、武田家滅亡と関係があり、武田領から来たのでは（伊豆の有東木ワサビも）。
- ・ 甲斐の人々の発明として、ワサビの栽培／盛岡の南部鉄器／大和郡山の金魚が、あげられる。

謎の捌 神宿る山にもう一つの栽培起源地が？

- ・ もう一つの栽培起源地は、白山麓の手取川水系。薬として栽培されていた。

謎の玖 誰も知らない「かちかち山」とは？

- ・ 石川県の「かちかち山」の狸のやけどは、ワサビにより治癒した。

謎の十 日本でワサビ食文化が定着したのはなぜ？

- ・ 隣国の韓国は肉中心の料理→→→唐辛子、日本は魚中心の料理→→→ワサビ。

最後の謎 どうなる？ ワサビの未来

- ・ 現在のワサビ生産者は、若者のワサビ離れなどによる需要減、シカなどによる獣害、大幅なコストダウンの利かない植物、などにより、減少している。
- ・ 何の対策も講じられなければ、ワサビを薬味として利用してきた我が国の食文化が衰退に向かう流れは加速するかも知れない。

- ・ 現在のワサビは栽培品種であり、一度失われたら復元は困難である。

おわりに

- ・ 現在は、栽培ワサビも野生種も深刻な状況に置かれており、ワサビを守る為に、「もっとワサビを食べましょ
う」

追記 :ここからはじまるワサビの物語

コラム：ワサビの方言の多様性が低いわけ

用途が多様でない香辛料のワサビ、サンショ、ショウガの方言は少ない。一方、野生のワサビの分布域では、呼称の多様性が認められる。

コラム：海を渡ったワサビ

朝鮮半島の釜山の「倭館」では、江戸時代にワサビが栽培されていた可能性がある。この時期に導入されたであろうワサビが、朝鮮半島に残っているかは不明。DNA 鑑定を待つ。

コラム：カステラにワサビ

ワサビが江戸や主要都市で一般的な食材になりつつあった文化文政期（19世紀前半）には、カステラ／ワサビの食べ方の可能性はある。現在では、「わさびカステラ」「ワサビソフトクリーム」などがある。

コラム：山葵祭りが貴重なわけ

京都府南丹市美山町で続けられている「山葵祭り」の生饌（せいせん）は、この地特有の野生ワサビ種であり、それが獣害により絶滅寸前。京大農学部の指導と地元の協力によるプロジェクトが発足しており、現在、推進中。

ワサビ歴史年表(32ページ)

以上