

農に生きる

Challenge to My Dreams



夏秋苗確保のため視察に参加 営農アドバイザーと生育を確認する浅田さん(右)

ワサビ生産者

あさだ けんたろう

浅田 憲太郎 さん(57)

伊豆市湯ヶ島在住。ワサビを1ヘクタールと米を20アール栽培。
伊豆の国わさび委員会の種苗部長を務める。



辛みの中にも甘みのある高品質なワサビを追求

失敗を糧に成功につなげる

伊豆市でワサビ栽培に励む浅田さんは23歳の頃に代々続くワサビ農家を継ぎ、今年で35年目を迎えました。

「父が早くに亡くなり、自分が継ぐという意識は昔からあった。先輩生産者からの教えを通じて栽培を覚えていった」と話します。

現在、「実生系」品種を中心に、一部「真妻系」も栽培。目指しているのは、辛みの中にも甘みのある高品質なワサビです。

ワサビ沢は、湧き水で水温が一定の沢もあれば、外気温に左右されやすい川の水を使っている沢もあり、条件はさまざま。「それぞれの

沢に合った品種を選び、小まめな見回りや管理が大切」と語ります。

ワサビの収穫までにかかる期間は1〜2年。栽培管理が合っているか分かるまで長い時間がかかり、失敗も多く経験したと言います。

「失敗は成功の基。失敗を糧に、成功させるための仕組みを考えて、次の栽培に生かしていく」と前向きな浅田さん。丹精込めて育てたワサビが全国品評会で上位に入賞し、評価された時はうれしかったと笑顔を見せます。

そんな浅田さんがおすすめするワサビのおいしい食べ方は「焼肉」です。「伊豆のワサビは香りや風味が良く、焼肉やステーキと一緒に食べると、肉があっさりした味わいになつておいしい。ワサ

ビは1カ月程度保存できるので、本物の生ワサビの味をたくさんの人に味わってほしい」と話します。

夏秋定植苗の確保へ

現在、伊豆の国わさび委員会の種苗部長を務める浅田さん。産地では暑さの影響で、夏・秋に植える苗の不足が課題となっています。

良質な苗の確保に向けて、苗の出荷時期の前には、JA営農アドバイザーや種苗部の生産仲間と一緒に国内各地の種苗会社に足を運びます。

「苗の生育状況を確認し、委託先にアドバイスして良質な苗の安定供給を目指しています。今後も夏秋苗の安定供給の実現に向けて、JAや生産仲間、関係機関と連携して、頑張っていきたい」と力強く語りました。



ワサビ

伊豆市では、天城山系の清澄な水と豊かな自然環境の中、「畳石(たたみいし)式」と呼ばれる伝統的な栽培方法で高品質なワサビが生産されています。年間を通じて栽培・収穫され、東京・大阪をはじめとする全国の市場へ出荷。世界農業遺産「静岡水わさびの伝統栽培」の認定地域の一つであり、世界からも注目されています。



丁寧な栽培・出荷調整作業で高品質化を図る

営農アドバイザーから

修善寺営農経済センター 小播 安章

浅田さんは広大な面積で自らワサビ栽培をしながらも、苗委託生産先への視察同行や苗生産本数調整の意見交換もしてくれる頼りになる生産者です。

JAは苗の安定供給体制の構築をはじめ、ワサビのIPM(総合的病害虫・雑草管理)防除体制の構築、「静岡水わさびの伝統栽培」の世界・日本農業遺産認定を活用した販路拡大などに生産者と一丸となって取り組み、世界に誇れるワサビ産地を目指しています。

