

Ⅳ ワサビの栽培

1 ワサビとは

ワサビとは、アブラナ科に属する常緑、多年生、宿根性の植物で、日本全国各地の清水の湧き流れる溪間に自生のワサビがみられる。

ワサビは、通称沢ワサビ（水ワサビ）と畑ワサビに区分されているが、これは、栽培地の違いによるもので、植物学上は全く同じである。

ワサビは、根茎を生産の主目的とし、細かにすりおろして、鮨や刺身に添えて、香辛料として使用されている。

また、小さいものはワサビ漬の原料とし、葉や茎なども三杯酢やつき出しとして使用できる。

このように、ワサビは棄てるところが少なく、利用率の高い点でも特徴のある作物といえる。

2 ワサビの特徴

ワサビは、全国各地で栽培されているが、環境に対して極めて敏感な作物である。

こうしたことから、栽培適地の条件はかなり狭く、強烈な日光の直射を嫌い、夏涼しい山間部の溪流附近で、清澄な水が常に流入するところが栽培の適地とされている。

このことは、水温、水量、水質、日射量、土質等がワサビの生育に対する主要因子として作用するので、気温、降水量、地質、背後の森林の状況等立地条件がワサビ栽培の鍵といわれている。

第1図 ワサビ各部の名称



3 栽 培

(1) 適 地

北、東北、北東の向きがよく、養水に恵まれ、しかもある程度の標高(300～700m)が必要である。

(2) 気 温

ワサビの生育温度の範囲はおよそ8～18、最適は12～15とされており、一般には、夏は高温となって生育を抑制されるが最高気温が28以上になると日焼けを生じたり、軟腐病の発生が多くなる。

(3) 水 温 と 水 量

年間を通じて8～18の範囲で、栽培上の適温は12～13である。
また、水量は豊富であること。

(4) 水 質 と 土 質

水質の適否は、養水中の肥料成分の含有量が重要な決め手となるが、水中に含有成分が多くても有害成分を同時に含有してはならない。

一般にpHは中性が良好で微酸性でも生育に余り支障はない。鉄分やカルシウムが特に多かったり、石灰質の地帯では栽培は無理である。

土質は、細砂、礫の多い土壌を好み、腐殖質や粘土質の多い土壌は不適である。

(5) 日 照

ワサビも普通の作物と同じように日照は不可欠の条件であるが、もともと半陰性の植物であるためあまり強い日照を必要としない。特に高温期における強い日射はワサビの生育に障害を与える。

夏の高温期には一般に40～60%の遮光が必要とされている。

4 ワサビの品種

ワサビの主要な品種は表1のとおり多種多様であるが、要はその土地と環境に合ったものを選ぶことが最も大切である。

また、その土地に合った地方の自生苗を探し当てることも必要である。

表1 品種特性の一覧表

調査項目 品種名	草姿	分け つ性	葉 形	葉色	葉面 光沢	葉			開 花 早 晩	開 花 数	芽 立 早 晩	熟 期
						色	長 さ	太 さ				
島 根 3 号	開	中	ハート形	淡緑	少	淡紅を 帯びる	中	やや太	早	中	早	中
ダ ル マ	立	多	ハート形 やや丸味	濃緑	多	青	長	太	中	多	中	中
イザワダルマ	開	中	ハート形 やや丸味	緑	多	青	長	太	晩	多	中	晩
静 岡 青 茎	立	多	ハート形	淡緑	多	青	長	やや太	早	中	中	早
静 岡 赤 茎	立	中	ハート形 やや丸味	緑	多	紅 味	長	やや太	中	中	中	中
メ ダ カ	立	中	ハート形	緑	多	青	長	やや太	晩	少	晩	中
在 来 × 静 岡	開	多	ハート形 やや丸味	緑	中	淡紅を 帯びる	中	中	早	中	早	中
島 根 在 来	開	中	ハート形	淡緑	少	やや紅 味	短	中	早	中	早	中

5 ワサビ栽培の実際

(1) 苗 つ く り

苗には株分けによるものと実生によるものがある。

ア 株 分 け 法

ワサビを収穫するとき親株についている子株をかき取り苗にする方法で、親株の形質をそのまま受けつぐことができるが、半面、親の病気をそのまま受けついでしまいやすく、病気が発生すれば、採苗できず苗の確保ができなくなる。

イ 実 生 法

ワサビの親株から種子をとり、それを育苗圃にまき育てる方法で、病気にかかりにくく、計画的に大量生産をすることができる。半面、広い育苗圃と6～12カ月という育苗期間を要し労力もかかる。



また、種子の確保、貯蔵等技術を必要とする。

ウ 実生苗の作り方

ア 種子の採取時期

種子は、開花後40日目頃から発芽力をもつようであるが、採取する時期は、株全体の種子の熟度、採取量などを考え、開花盛期後50～60日、5月下旬～6月上旬に行うとよい。

イ 種子の貯蔵

ワサビの種は、採取後すぐまいても発芽しないので、種子を一定期間貯蔵しなければならない。

その方法は、まず種を水で洗い、次に湿ったままの種：1に対し砂：3の割合で混合し、木箱に詰め種が乾燥しないように注意し3～5の一定温で冷蔵する。

また、土中埋蔵貯蔵法もある。

ウ 育苗場所の選定

標高300m以上の夏季冷涼なところで、適当な陰樹があり、腐殖質の多い礫混じりの土質で、保水性、排水性ともすぐれたところを選ぶことが大切である。

エ は種時期

春まきは3月、秋まきは11月～12月

オ は種方法

床巾1～1.2mの苗床を作り、条間7～10cm、株間5～7cmに点まきする方法と、25～30cmの条まきする方法がある。

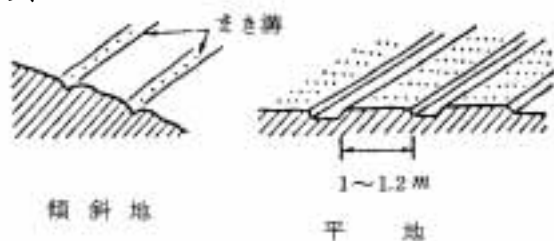
覆土は肥えた土で浅く行う。

発芽温度は12～13なので、気温の低いときはビニールなどで覆う。

発芽したら被覆材料は取り除く。

カ 苗圃の管理

第3図 は種床のつくり方



病虫害の予防と早期発見防除に努めるとともに、陽光のよく当たる場所では生育が極度に害されたり、タチガレ病、ナンブ病、スミイリ病などに侵されやすくなるため、日焼け防止の対策を考えなければならない。

又、除草を実施するとともに、間引きも苗の生育に合わせて2～3回行う。

(2) 栽培方法

ア 沢ワサビ(水ワサビ)

ワサビ田の様式は、それぞれの地域の自然条件などを考慮し、溪流式、地沢式、畳石式及び平地式の4つに大別できる。

(ア) 築田方式

① 溪流式

島値、鳥取、山口県など中国山地一帯でとられている方法で、少ない水量を存分に活用できる利点があるが、水害を受けやすい欠点がある。

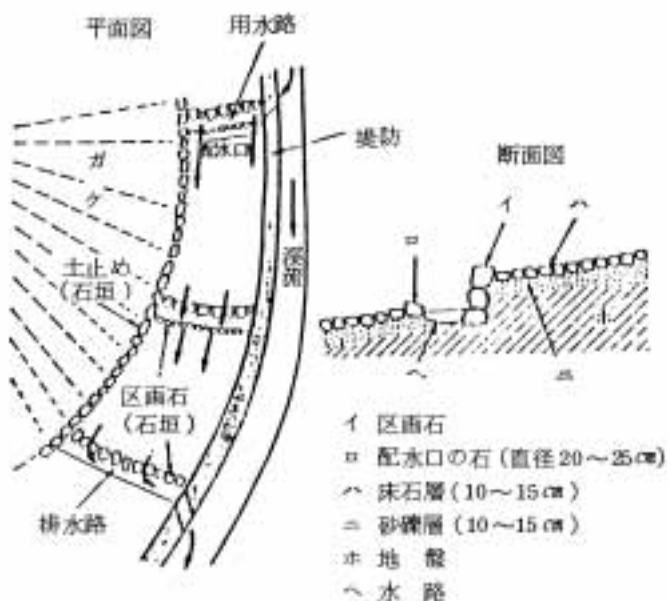
② 畳石式

伊豆半島の天城山
周辺でみられるもの

で、きわめて水量の豊富な自然条件にささえられて発達した方法である。

この方法は、ワサビの生育環境としては最適な条件がつけられるが、よほどの水量の豊富などころでないと採用できない。

第4図 溪流式ワサビ用の構造



③ 地 沢 式

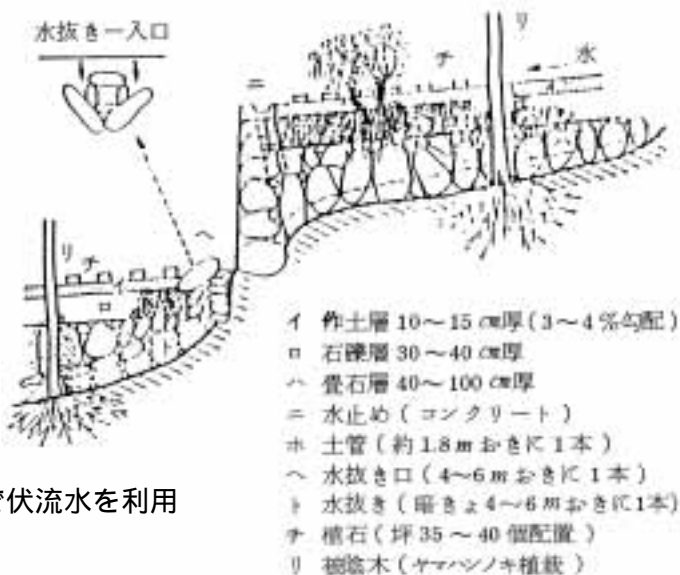
第5図 置石式ワサビ田の構造（静岡）

溪流式と似ているが勾配がゆるやかで、田面の石も溪流式のように敷きつめていない。

小砂利層は溪流式より厚い。

④ 平 地 式

長野県の穂高地方にみられる方法で伏流水を利用する方法。



(イ) 本田の管理

① 植付け前の床整備

ワサビ田の泥土を洗い流し、また落葉や枯れ枝、コケ類、雑草などを除去し、生石灰で土壌を消毒し、さらに水が床面を均一に流れるようにする。

② 苗の選別

無病で、苗令が若く、しかも大きなものを定植用の苗として選ぶようにする。

③ 植付けの時期

植付け時期は一定していないが、冬期、盛夏を除いて年中植え付けることができる。

しかし、理想的には、秋植えの場合は9月～10月、春植えの場合はなるべく早く植えて、春の肥大期に旺盛な生育をさせるようにすることがよい。

④ 植付けの方法図

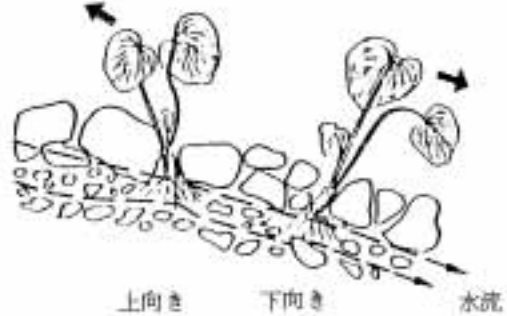


植石の下にかるくはさみとむ。



床石のあいだに植える。

傾斜地での植え方



注 上方から植えていくか、下方から植えていくかによって、傾き方向をかえる。

イ 畑ワサビ

この栽培方法は、実生苗を育て、直接水を利用しないで、保育から収穫までを畑で行うもので、沢ワサビに比べ品質は落ちるが温度と湿度管理が整えばどこでも栽培することができる。

(ア) 栽培の条件

① 適地

方位は、北向き、東向きが良く、平坦地よりやや傾斜地がよく、夏期に平均気温が22 を越えなく、また、冬期も3 以下に下がると寒害を受けることになるので、畑ワサビの栽培場所の選定は注意深くやる必要がある。

② 被陰と土質

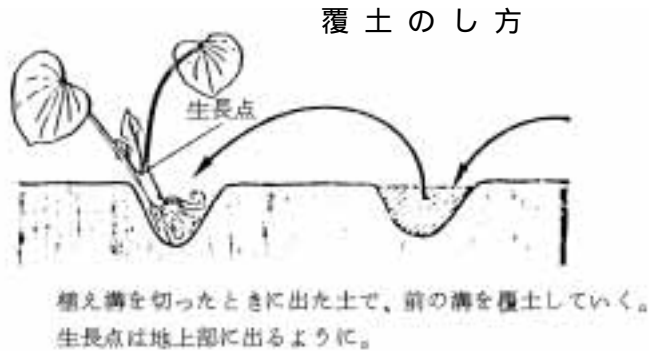
ワサビは直射日光を嫌う作物であるため、周囲の山の状態、樹木の生育状態などから判断してよい場所を選び補助的に人工被陰栽培を行うようにする。

土質は、一般的に礫まじりの土質で排水、保水とも良好な土壌を選ぶようにする。

③ 植付け時期

本畑への植付け時期は水ワサビと同じである。

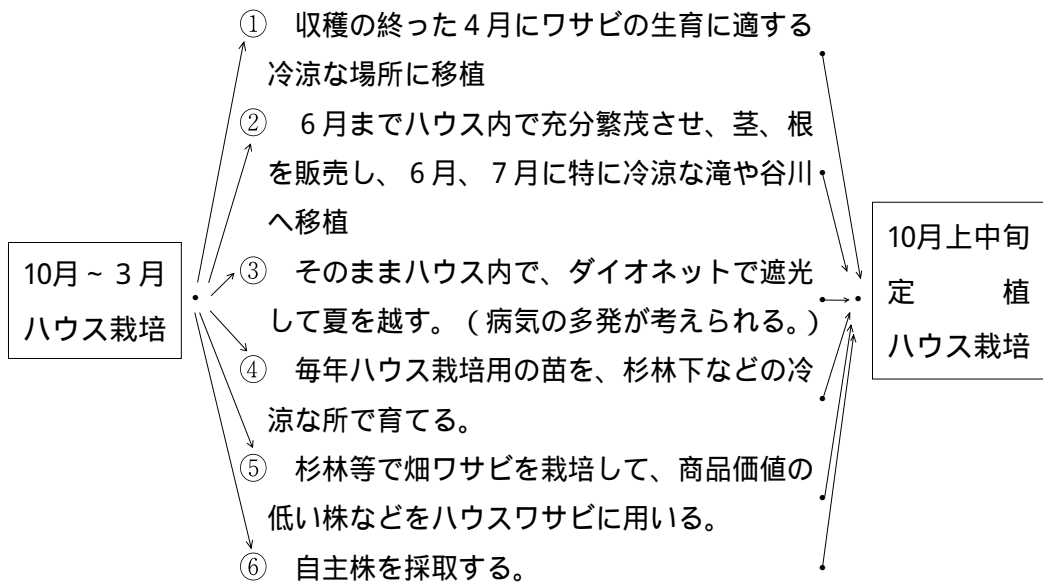
④ 植付け方法図



ウ ワサビのハウス栽培（葉ワサビ）

この栽培方法は、根茎の収穫を目的とせずに、ハウス栽培によって茎葉の収穫を目的に生産する方法である。

（葉ワサビ栽培体系）



6 収穫と出荷

(1) 収 穫

ワサビの収穫は、ほとんど周年行われる。

したがって、根茎の肥大状況、市場の入荷量の動き、他の農作業との関係等から判断して最も良い時期を選び行うようにする。

(2) 出 荷

選別方法、出荷、販売方法は、産地により異なるが、産地としては、品種、規格を統一し、共同販売体制を強化することが望まれる。

表2 葉ワサビの出荷規格

規 格	選 別 基 準	備 考
2 L	茎の長さ 1.5 cm 葉の大きさ 1.5 cm	100 g 束 10束のダンボール詰め
L	" 1.5 cm " 1.0 cm	病害におかされていない葉である事
M	" 1.5 cm " 8 cm	
S	" 1.5 cm " 6 cm	
花	大きさを揃えて一束とする。	

表3 等級、階級および選別基準

種別	等級	階級	規 格		選 別 基 準
			4 kg箱	2 kg箱	
青口 赤口	秀	L L	50本以内	25本以内	色沢、形状良好で病害虫の被害のないもの
		L	70本以内	35本以内	"
		M	100本以内	50本以内	"
		S	140本以内	70本以内	"
		S S	140本以上	70本以上	"
青口 赤口	優	L L	50本以内	25本以内	秀につぐもの
		L	70本以内	35本以内	"
		M	100本以内	50本以内	"
		S	140本以内	70本以内	"
		S S	140本以上	70本以上	"
青口 赤口	並				秀、優に属さないもの。 ただし箱詰のばあいには、大・中・小・いでどの大きさに分けて箱詰めする。

注 青口は水ワサビ、赤口は畑ワサビ。

7 ワサビの手軽な料理方法

ワサビは、我国原産で古来より珍重されてきた香辛料です。

ビタミンA、B類およびCに富み、特にビタミンCはカンキツ類の1.5倍も含まれている。

(1) 料理方法

ア お刺しみのツマとして

茎をそのままきざんで添える。葉は、刺身の下に敷けば、料理が一層盛り立ちます。

イ 汁の身として

おみそ汁、おすまし汁に浮かせば、ピリッとした風味が楽しめます。

ウ 各種のおひたし

いろいろなおひたし物に混ぜれば、新しい味が生まれます。

エ ワサビのおひたし

薄塩でもんだあと、更に塩を少し入れゆでます。

サッと水洗してから10分程度置いて食べる。

(カツオ節をかけると更においしい。)

オ ワサビ茎の煮付

茎を水洗して、4～5cmの長さに切る。ゆでて、しょうゆ、砂糖、味の素を適量入れて煮しめる。

カ ふすべづけ

葉と茎を細かく刻んでどんぶりに入れる。熱湯をそそぎ手早くふたをします。

汁ごと器に盛り、しょうゆと味の素で調味して食べる。

(これを酒粕で和えて良)

キ ワサビの三杯酢

茎(1kg)を3～4cmの長さに切る。熱湯をサッとかけてから塩でもむ。三杯酢(酢1、砂糖 $\frac{1}{2}$ 、塩 $\frac{1}{4}$)の中に漬け込む。

広口ビンに入れて保存しますが、長期間置くと風味が失われていくので注意すること。