まち・ひと・しごと新聞

第３号
発行
三島信用金庫
駿東郡長泉町下土狩96－3
055-973－5730
制作
県立韮山高等学校写真報道部
県立熱海高等学校報道部
県立沼津東高等学校新聞部
日本大学三島高等学校新聞部
協力
静岡県東部地域局

わさびを、もっと、おもしろく

東部・伊豆地区の魅力を再認識することを目的とする本紙。今回は、地元の力や発想を駆使し、これから地域に新たな風を起こす企業に迫った。

発想力の『山本食品』

笑顔の山本豊さん（中央）と新聞部員

現在、静岡のわさびは世界的に評価され、注目が高まっている。そこで、わさび業界で躍動する株式会社山本食品を取り上げた。

驚く商品を

平成二十九年三月、「静岡水わさびの伝統栽培」が日本農業遺産に、翌年には世界農業遺産に認定された。

世界的に静岡のわさびが評価されたことについて、わさび商品を主に取り扱う、株式会社山本食品の代表取締役である山本豊さんに話を聞いた。

山本さんは「海外の人々は、以前はわさびのことを一括してホースラディッシュと呼び、西洋わさびと日本のわさびとの区別が出来ていなかった。しかし、最近の海外での和食ブームによって、日本のわさびが注目され、海外でも『ＷＡＳＡＢＩ』と呼ばれるようになった。認定を機会に、日本の代表的なハーブであるわさびを、より世界に宣伝していきたい」と話した。

四代目となる山本さんは、自社企業のコンセプトに「わさびを、もっと、おもしろく」を加えた。その理由は、世の中にないものを作り、消費者に「なるほど！」「そうきたか！」という感動を味わってもらいたいからだという。その例として『追い茎本わさび』という商品が挙げられる。これは、鮪の大トロや和牛など、脂がのった食材にもしっかりと辛味を効かせること、茎のシャキシャキとした食感を楽しむことを考えてつくられた。名前の由来は、製作の過程で茎を後から追って加えたことからきている。

このように、山本食品は商品名や味わいなどに面白さのスパイスを付け加えている。

今後の展望について、「新しい理念を基に、しっかりと歩みを進めていきたい。しかし、現在は三段跳びのホップにすぎない。より多くの人々にわさびの底抜けの可能性を知ってもらうため、あっと驚く商品の開発、ＰＲに励んでいきたい」と山本さんは話した。

町工場と連携

山本食品はわさびの商品開発の一環として、新しいわさびおろし板「鋼鮫」を開発した。

これまで、わさびをすりおろす際には、鮫皮が一番適していると言われていた。しかし「鋼鮫」は、それ以上のすりやすさと辛味と風味を生んだ。

鋼鮫の表面には、「わさび」の三文字が一面に施されている。わさびの文字の形状で、それぞれ円を描きながら別の方向にすりおろされていく。そのため、酸素を含み、新鮮な刺激の中にクリーミーさを含んだ味わいが生まれる。漢字の「山葵」でも、カタカナの「ワサビ」でもなく、ひらがなの「わさび」だからこそ、その味を引き出すことが出来た。

「鋼鮫」は地域の町工場と連携し、文字のサイズ、配列など三百を超える調整が行われた。これは現代の町工場の技術力の結晶として、好評を得ている。さらに昨年に「わさびの文字でわさびをすりおろす」という洒落の効いたデザインが、公益財団法人日本デザイン振興会主催のグットデザイン賞を獲得した。

鋼鮫ですりおろす

山本さんは「町工場の技術力と、わさびの面白い商品を開発したいという気持ちが合致し、共同開発を開始した。デザイン面や細かい調節など、数多くの困難があったが、その分発売したときの反響がとても良く、挑戦してよかったという気持ちで一杯だ。これをきっかけに、わさび業界がさらなる発展を遂げることを願いたい」と語った。

編集後記

一面担当の日大三島高校新聞部です。最後までご覧頂きありがとうございます。面が完成したのも、各企業の方々のご尽力の賜物です。この新聞制作にあたり、商品化されるまでの苦労や農業遺産認定に至る道のりなど「辛い」話を聞きました。しかし、諦めずに努力を続けた結果、私たちだけでなく、世界にもその素晴らしい味を届けてくれました。

山本さんは「何事も興味を持って、やってみることが大切」と語ってくれました。皆さまにも本紙から諦めない気持ちを感じて頂ければ「幸い」です。

伝統の栽培方法認定

熱く話す高村さん

「静岡水わさびの伝統栽培」に含まれる、伊豆市筏場の伝統の栽培方法である畳石式が平成三〇年三月、世界農業遺産に認定された。そこで、筏場でわさびを栽培する有限会社たか惣に取材した。

畳石式

伊豆市筏場は、天城山で磨かれた湧水でわさびを栽培している。この地域の伝統栽培法である畳石式とは、地盤を深く掘り下げ、下層から上層へ向けて大きい石から順に積み上げて表面に砂礫を敷く構造だ。この栽培方法は段を重ねるごとに水をろ過することができ、水温の調整がしやすく、栄養分や酸素の供給を同時に行うことができる点が優れている。

筏場で質の良いわさびを栽培する、たか惣の代表取締役である高村範利さんは「世界農業遺産に認定されたことにより、世界に伊豆市の魅力であるわさびを発信できる。地元離れしている若者たちを呼び戻す力にもなることを期待したい」と笑顔で語った。

愛情込めて

取材と共に、我々はわさびの収穫を体験させて頂いた。

一面に広がるわさび田

わさび田には、天城山より絶え間なく流れる美しい水が引かれ、その音が大きく響いていた。上流から下流にかけて、あたり一面はわさびに覆われ、その風景も素晴らしいものだった。

わさびの収穫では、根に土が絡まっているため、冷たい水で入念に濯ぎ、不要な部分を取り除く。この時、わさびに傷が付くと商品価値が下がってしまうという。より良いわさびを消費者に届けるためには、とても慎重に作業を行う必要がある。

高村さんは、先代の「わさびは女性」という意識を受け継ぎ、出荷するまでの作業を丁寧にこなしている。傷一切なく、まごころ込めて育てられたわさびからは、天城の人々の温かい愛情を感じた。