

「わさびの日本史」

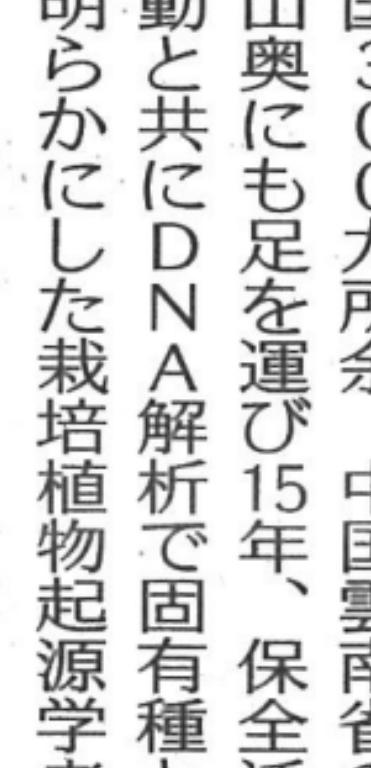
山根 京子著

世界無形文化遺産
「和食」に欠かせぬ
食材として今や世界
中で供されるワサ
ビ。この日本固有の
野生植物はいつ、ど
こで、どのようにし
て栽培植物になつた
のか。そこ人々の
どんな思いがあつた
のか。

「ブックエンド」

世界農業遺産「静
岡水わさびの伝統栽
培」発祥地の静岡有

東木や代表産地伊豆をはじめ全
国300力所余、中国雲南省の
山奥にも足を運び15年、保全活
動と共にDNA解析で固有種と
明らかにした栽培植物起源学者



が古典籍や民話、絵画などを渉
猟し、その謎に挑んだ。

①人類史以前のワサビ②昔の
人はワサビをどのように食べて
いたのだろうか?③ワサビの謎
—全3章構成。栽培発祥の影に
武田家の悲劇? 德川家康と運
命的な出会い? 「すしにワサ
ビ」が当たり前になつたのはな
ぜ?...謎解き風に分かりやすく
興味を書き立たせ、「カステラ
にワサビ?」など「コラムも面白
く、巻末の歴史年表も秀逸だ。
多くの偶然の蓄積によつて成
り立ってきたワサビ栽培。今で
は生産量で長野、品質や知名度
で静岡が挙げられるとともに納
得させられる。

(文一総合出版・2750円)