

「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ったのか。そこに人々のどんな思いがあったのか。

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カ所余、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? 徳川家康と運命的な出会い? 「すしにワサビ」が当たり前になったのはなぜ?...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っ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ことにも納得させられる。

(文一総合出版・2750円)