

「わさびの日本史」

山根京子著

平安時代に編まれた日本初の薬草事典「本草和名^{ほんぽうわみなう}」や、儀式の方法を規定した「延喜式^{えんぎしき}」にワサビについての記載がある。産地として若狭国（福井県西部）や越前国（同県中北部）、丹後国（京都府北部）などが挙げられているという。意外にも、現代の大産地である長野県や静岡県は含まれない。

自称「わさび応援隊長」の岐阜大准教授が、こうした書物や絵画などを通して栽培や利用の歴史をひもとく。



曰ごろ当たり前に使っているワサビについて、実はよく知らないことに気が付かされる。例えば、江戸時代の料理書「料理物語」に書かれた使い方。当時は刺し身を食べるとき、ワサビよりシヨウガが多く用いられた。しょうゆが浸透していない時代、ワサビを含めた香辛料は大抵、酢と合わせて使われていたというのも面白い。

注目は現在の栽培品種のルーツ探し。「だるま系」と呼ばれるものの祖先はDNA分析で山梨、群馬、長野の野生集団のどれかでは—というところまで絞り込めたという。著者は山梨との仮説を立てているけれど、信州人としてはやはり長野に期待したい。

（文一総合出版、2750円）