

# オホーツクの豊かな資源

## 実は、生産量が日本一

「山わさび」は、ホースラデッシュといい、アブラナ科の耐寒性の多年草です。和名はセイヨウワサビ(西洋わさび)、別名、わさび大根、レホール、野わさび、根わさびなどと呼ばれます。わさび製品では「西洋わさび」、農林水産省の統計データでは「わさび大根」の名称で記載されています。昔は、各家庭でごく身の回りの荒地などに生育していて、天の恵の山菜のように感じていました。

原産地は北東ヨーロッパで、日本には100年以上前に食用として伝わったとされています。気候があったのか北海道を中心に野生化し身近なものとなり、また近年では畑で栽培されるようになってきました。農林水産省の統計によると、ここオホーツク管内は、全国で一位の収穫・出荷量があり正に、オホーツク名産の一品といっても良いのではないのでしょうか。

◎巻末の統計データ資料参照

## オホーツク管内の山わさび畑

山わさびの生産者である常呂町の木屋農産さんを訪ねました。連絡を取ったときは、収穫期で忙しいとのことと落ち着いた時期に代表の笹本 誠さんにお話を伺ってきました。

笹本さんは、サラリーマンから転職し、先代を継ぎ現在に至るとのこと。山わさびの自家栽培から原材料としての加工業者への供給、および一般小売り用のものを生産しているそうです。春に作付し秋に大半を収穫、残りは春先に。連作障害を防ぐため休耕地を設けたり、収穫されたものは商品としての歩留まりも悪く、ロスが多いそうです。

生育過程では、農業は使わず安心安全なものを提供することとで形は結構不揃いになっているそうです。また、年中供給のため、保管貯蔵には気を配りながら工夫しているそうです。出荷先は、北海道内はもちろん本州にまでと云うことで、管内では主たるスーパーマーケットで購入できます。

最近増えてきた山わさび使用の各種商品(取材時はコンビニやスーパーで買えます)。



収穫の終わった畑



山わさび(常呂町・木屋農産)の実物と、コンビニの「山わさびおにぎり」写真の山わさびは先端の太いところで直径45mm、長さは150mm程度。

原材料に山わさびを使っている各種商品。おなじみの「生わさび」も成分表を確認すると「西洋わさび」が使われています。



粉わさび缶裏面の成分表 西洋わさびが主原料と分かります。

近隣のスーパーで買える「山わさび醤油漬け」は種類も豊富。製造業者により製法や味付けが異なります。道の駅などでも入手可能で値段的には400円~600円くらいで売られています。右のQRコードで詳しい情報を掲載しています。



## 市販されている山わさび製品

鮭や刺身の醤油に欠かせない、チューブ入りの練りわさびは、本わさびのみを使ったものもありますが、廉価なものになると、原材料の中に西洋わさびという記載があります。もちろん山わさびの別名ですが、本わさびと一緒に使われたり、

また西洋わさびのみの商品もあります。さらに、水を入れて練る「粉わさび」これの原材料は、西洋わさびです。その他、おにぎり、スナック菓子、カップ麺など身近なところに山わさびを味わえる商品がありました。

# 知らなかった オホーツクの 特産「山わさび」

## 山わさびのおいしい食べ方。(醤油漬け)

山わさびの食べ方は、さまざまありますが、まず筆頭に来るのは、すりおろして醤油をかけてアツアツのご飯にのせて食べる、これでしょうか。ほかには薬味としてステーキ、刺身、焼き魚、冷や奴、そば、お茶漬、山かけ等々。市場では、スーパーマーケットなどでカットされて小分けしパック詰めされたものや、醤油漬けなどが買い求められます。そこで今回は、編集部のお薦めとして「山わさびの醤油漬け」製品を近所で買い集めてみました。また、スナック菓子やカップ麺、おにぎりに山わさびが使われているものを発見したので、これらも一緒に買い集めました。



すりおろした山わさび



熱々のご飯に



豆腐にのせて



木屋農産の作業所

## 北見市上ところ 百留屋ストア

### 山わさび 醤油漬け

北見に住んでいて、山わさび醤油漬けといえば真っ先に浮かんだのは、上ところにある百留屋サービスストアさんです。さっそくお伺いしてお話を聞いてきました。

このお店は、創業57年。地域に密着した食料品・生活用品を扱う、何でもある?お店です。三代目社長の横山さんにお聞きしたところ、先代の自家製の「山わさびの醤油漬け」が近所でおいしいと評判になり、販売してほしいとの要望に応じて販売し始めたそうです。それが30年以上も前のことですから、元祖 先駆けですね。当初は限られた数でしたが、口コミで徐々に売り上げも増えていき、14年前、新聞に取り上げられ注文が殺到し大変だったそうです。その後もテレビなどにも取りあげられ、押しも押されぬ人気商品となったそうです。今も削る作業以外は手作業で丁寧に作られ、毎日朝一度作っており、風味が損なわれないように冷凍せずチルド状態で販売しているとのことでした。



三代目の横山フミ子さんと、「ばあばこと、先代夫人の田代きみ子さん(左下)。

名称: 百留屋サービスストア  
所在地: 北見市上ところ151  
電話: 0157-38-2203  
営業時間: 7:30~19:00、冬期8:00~18:30  
日曜日は午前のみ  
定休日: 毎月第一日曜日

今回購入した「山わさび醤油漬け」のうちの三社の商品には、木屋農産さんの原材料が供給されています。

## 編集後記

北見に住んで七年目、ひょんなことから山わさびの醤油漬けを食べ、どこで採れたものか気になり調べてみたらなんと地元北見産。さらに、国内ではオホーツク管内の生産量がほぼ100%、国内消費量の大半は輸入ときいているなかこれは驚きでした。網走斜里地区で栽培され、大きな工場で作る製品を生産している事業所も網走にあります。地域に愛され密着したお店で手造りの醤油漬けを食べられることは、とっても嬉しいことです。(豊原 元)