

# ひきみのワサビ

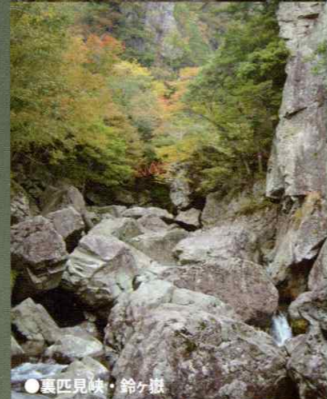
島根県  
益田市  
匹見町



●表匹見峡の紅葉



●奥匹見峡・大竜頭の滝



●裏匹見峡・鈴ヶ嶽



●旧割元庄屋・美濃地屋敷

# HIKIMI

広葉樹の森と溪谷美の町、匹見町。  
1年を通し、山登り・トレッキング・  
溪流釣り・キャンプ・観光・温泉にと、  
自然を愛する多くの人たちが訪れています。



●匹見町中心部



## ワサビ栽培が盛んなエリア

ワサビ田が多く作られ、栽培が盛んな地域は、島根県でも有数の1000m以上の山岳に囲まれた高地です。広葉樹の自然林に覆われた山から流れ出る清らかな水が豊富で小さな沢が多数あります。溪谷の形をそのまま活かしながら美しいワサビ田が連なる様子は見事で、大自然とともに生きる農業と言えるでしょう。1時間以上歩いて収穫に行く所もあります。

## ひきみのワサビ

匹見産ワサビは、特有の香り・辛み・甘みと三拍子揃った風味が特徴です。生食はもちろん、様々な加工品も作られています。きれいな水の恵み「ワサビ」をすみからすみまで、たっぷり味わいましょう。

### 【根】

根のまわりの黒ずんだ部分はカットして、茎を剥いていきます。上部から目の細かいおろし金でゆっくり回すようにおろします。余ったものは、そのままラップにくるんで冷凍すると、しばらく風味が変わらず保存できます。おろす前のは新聞紙などに包んで冷蔵して保存します。



### 【花芽・葉・茎】

ワサビの地上に出ている部分。新芽の季節春には、店頭や道の駅などで販売しています。特に花芽は、春先だけの貴重な恵みで、地元では、各家庭のレシピでしょうゆ漬けや粕漬けにして楽しめます。加工品も通年お買い求めいただけます。ピリッと辛くシャキシャキした食感、ごはんや酒のつまみにぴったり。旬の新芽で、自家製しょうゆ漬けを作りましょう。コツをつかめば、わりと簡単にできます。



### 【加工品】

しょうゆ漬けのほか、わさび茶漬けやドレッシングなど、匹見産ワサビには、いろいろな加工品があります。道の駅「匹見峡」、匹見峡温泉「やすらぎの湯」、地元商店などでお買い求めいただけます。



お問い合わせ先

西いわみ農業協同組合 地域づくり推進課  
島根県益田市匹見町匹見イ1272-1  
TEL.0856-56-0160 FAX.0856-56-0357

益田市匹見総合支所 経済課  
島根県益田市匹見町匹見イ1260  
TEL.0856-56-0305 FAX.0856-56-0362



## 広葉樹の森と 澄んだ水が育んだ 至高のワサビ。



島根県西部を流れる高津川。何度も水質日本一に選ばれた日本屈指の清流です。その支流のひとつである匹見川(ひきみがわ)は、変化に富んだ地形と澄んだ流れで有名です。匹見川の最上流、中国山地の広葉樹の森に囲まれた源流域で匹見産ワサビは、栽培されています。豊かな森は、豊富な水を生み出します。湧水が集まり流れ出る源流に沿って石を一つ一つ積み上げ、ワサビ田が古くから作られてきました。緑豊かな大自然の中で、光り輝く青々としたワサビの葉が連なる様子は、匹見町の誇る美景となっています。

かつては、大産地だった島根県。その中心を担っていたのが益田市匹見町です。しかし、「水が支配する作物」と言われるワサビは、大雨や大雪などで、あっという間にワサビ田は破壊されてしまいます。その度に修復を重ねて匹見のワサビ栽培は続いてきましたが、過疎高齢化などの影響で、ワサビ田は荒廃し生産量も減少してきました。

しかし、大自然の中でじっくり育つワサビだからこそその粘り・辛み・甘みが際立つ匹見産ワサビをたくさんの人に届けようと、森を整備し崩れ落ちた石を積み直し、水の流れを整え、美しいワサビ田が復活してきています。

## 「東の静岡・西の島根」と かつて称されたワサビ。 復活へ動き始めています。

匹見町は、中国山地の懐深く位置する高地で、島根県西部の中では豪雪地域です。町内の97%を占める広葉樹の森に蓄えられた水はきれいで豊か。また、生い茂る木々の木漏れ日は、ワサビの生育に適度な光となり、ワサビ作りに最適な環境です。この地域特性を活かし、匹見産ワサビの復活を目指しています。例えば近年、広高山(ひろこうやま)の山麓標高1100mの高地に10haのワサビ畑が造成され、新規参入も含めたワサビ栽培農家が集まり、高品質のワサビを育てる試みが始まっています。



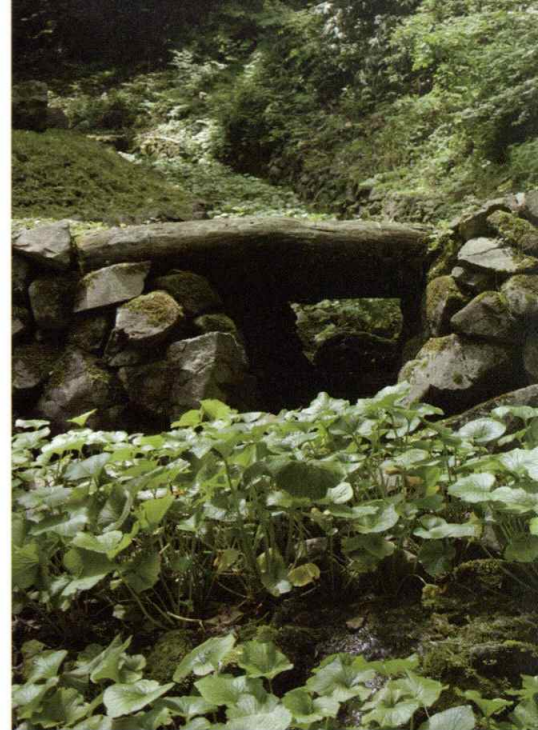
広高山のワサビ畑



【ワサビ(山葵)】  
アブラナ科ワサビ属の植物で日本原産。独特のツンとくる香味があり、日本料理には欠かせない香辛料である。栽培方法は水の中で育てる水ワサビ(沢ワサビ)と、畑で育てる畑ワサビ(陸ワサビ)がある。匹見町ではほとんど沢ワサビで、収穫までに2~3年を要する。花期は3月~4月で、可愛い白い花が咲く。葉や茎とともにワサビ漬けや天ぷらとしても楽しめる。

## 静寂の山奥で ゆっくりじっくり 育ったワサビ。

静かな深い森にいだかれ、清流の心地よい音に包まれ、何年もかけて育てあげたその味を、どうかご賞味ください。清流が育んだ匹見産ワサビは、清らかな辛みの後、穏やかな甘みが広がります。



ワサビ田はほとんど山奥に在し、作業は長時間に及ぶためワサビ小屋があることが多い。重労働ではあるが、せせらぎの音と一緒に、ワサビに語りかける毎日がかえりたいという。

