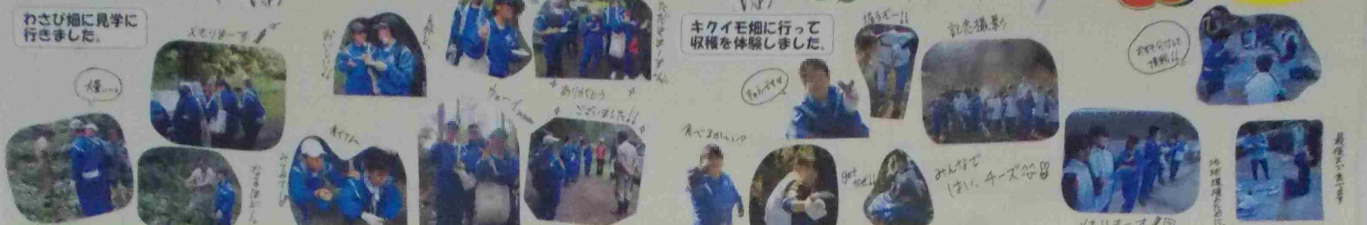


未来へつなぐ農業

清流中学校第2学年



真妻わさびの歴史

明治21年(1888年)以前から栽培が始まったとされている。以降、わさびの栽培が盛んになり、全国でも6、7番目に多いとされているが、昭和28年7月(1953年)の台風による水害で壊滅的な被害に遭い、更に水量の減少し、現在では0.1%程度の産量となっている。しかし最近では真妻わさび振興協議会の人たちが今でも真妻わさびの保存に取り組んでいる。

真妻わさびの栽培方法

水(わき水)が綺麗な所に板などを敷き、土を敷く。(根の所は水が流れてはいけない)

木の枝が落ちていたらとる。

全てわさびを抜いてから泥を取る。

毎月第2日曜日にわさびを収穫する。

種を採らずピンセットでつまみ重なり合わないよう適度に間隔を空けて種をまく。

年間水温が15度以下の栄養分が豊富なきれいな水のある限られた環境でしか大きく育つことができない。

水害時の畑の様子

昔のわさびの大きさは20年経つとより大きかった!

キクイモの歴史

食料が少い時代に、その根が太く長く育ち、その1/3にキクイモが選ばれた。北アフリカのピラミッド族やインドアフリカで栽培していたのが、明治時代にはヨーロッパに伝わり、ピラミッド族が食べていたキクイモを「ピラミッド」や「ピラミッド」などと呼ばれていた。その生命力が強いことから、1920年代には多くの人の健康増進として広く活用され、現在はその健康効果の高さから「食のルネサンス」といわれています。

キクイモの栽培方法

- 3月の霜がおりなくなった頃に植え始める。
- 定期的な土の手入れをしなければならぬが、栽培管理が少なく、植えたらほとんど作業がいらぬ。
- 雨が降らなけば降らないほど、キクイモが病気にかかりにくい。
- 日本であれば、ほぼどこでも育ち、収穫する際、キクイモが小さい場合は、次に植える種に転用する。

印南町では、2015年から栽培開始!

真妻地区では、現在6軒の農家で栽培されている。

わさびの種類

真妻地域では「真妻わさび」と「みせわさび」の2種類を育てている。

真妻わさびの特徴
葉が細かく、根が長い。赤い皮がある。わさびの香りのパワーストーン。高品質で、味が濃い。青が長く、約2年かかる栽培。

みせわさびの特徴
品質が良い、味が早い。真妻地域で栽培されている。

真妻系と実生系
真妻系は実生系(2種類)と、種系(2種類)に分かれる。
真妻系の特徴: 根が太く、葉が細かく、味が濃い。
実生系の特徴: 根が細く、葉が広く、味が薄い。

キクイモの種類

キクイモには「白キクイモ」、「赤キクイモ」、「紫キクイモ」の3種類がある。

- 白キクイモ**: 一般的にキクイモと呼ばれている。味が甘く、皮が薄い。皮の色は赤、白、紫。
- 赤キクイモ**: 根が太く、皮が赤い。味が苦く、皮が厚い。皮の色は赤、白、紫。
- 紫キクイモ**: 根が太く、皮が紫色。味が苦く、皮が厚い。皮の色は赤、白、紫。

わさびの辛み

わさびの辛みは、根に含まれる「アリシン」という成分による。アリシンは、根の太さや栽培期間によって濃度が異なる。また、根の太さや栽培期間によって、辛みの強さも異なる。

100円以下のわさびは、辛みが薄い。100円以上のわさびは、辛みが強い。

わさびの辛みは、根の太さや栽培期間によって濃度が異なる。また、根の太さや栽培期間によって、辛みの強さも異なる。

キクイモの味

キクイモの味は、根の太さや栽培期間によって異なる。また、根の太さや栽培期間によって、味の強さも異なる。

おすすめの食べ方

- コロッケにして食べる。キクイモを細かく刻み、小麦粉と混ぜ、油で揚げると、サクサクとした食感が楽しめる。
- 煮つけにして食べる。醤油と酒を加えて煮ると、甘辛い味が楽しめる。
- チップスにして食べる。油で揚げると、サクサクとした食感が楽しめる。