

わかやま

## 「真妻わさび」発祥の地から

ワサビといえば「真妻」と言われるほど有名で最高級ワサビになっている「真妻わさび」の発祥の地、近年、栽培に不可欠な湧水の減少や枯渇、水温上昇が大きな課題となっています。ワサビ栽培は年間を通して13～15℃と安定した湧水を利用することが常識ですが、少ない湧水を利用した栽培が可能となれば画期的であり、栽培地の拡大が期待できます。

- 少ない湧水を有効活用から建設資材で使うプラスチック製の管を使用する。
- 製造方法の特許を取得した梅種子炭タールを含まない無機炭で残留シアンもない微細な穴が多数あり、土壌中や水中の不純物を吸着することから、植物の成長を阻害する要因を排除できる。さらにミネラル成分が水に溶けやすい状態になっていてワサビの成長を促す効果も期待できる。



2025年4月23日 専業ワサビ農家平井さん・林業試験場特用林産部坂口さん・真妻やまびこ塾山本さん



2025年3月31日 梅種子炭(無機炭)の入れ替え



ビオトープ資源循環部

高機能炭(無機炭)和歌山研究所



電話: 0738-45-0834

メール: [info@biotope.or.jp](mailto:info@biotope.or.jp)

Web: [www.biotope.or.jp](http://www.biotope.or.jp)

# 「真妻わさび」発祥の地から

和歌山県農業農村活性化支援モデル事業により実施

## 取り組み



2024年1月8日

元は水田だった耕作放棄地。幅7m奥行14mの部分を、高低差25cmの緩やかな傾斜をつけて造成。



2024年1月25日

梅種子炭と一緒に植える区間と入れない区間に分け成長の違いを比較していく。



2025年3月18日

植え付けから一年二カ月花芽と葉っぱが生い茂る、畑ワサビは収穫後ワサビ菜漬けや葉っぱの塩漬けなどに加工。



2025年4月13日

畑ワサビの葉っぱや花芽の加工体験や試食会。

ワサビといえば「真妻」と言われるほど有名で最高級ワサビの代名詞になっている「真妻わさび」ですが、和歌山県印南町川又(旧真妻村)地区が発祥の地です。

和歌山県農業農村活性化支援モデル事業により実施、真妻やまびこ塾と高機能炭和歌山研究所とが、同町田ノ垣内の山林で建設資材の管を用いたり、炭化した梅種子を使ったりする独自の 방법으로、町の特産品であるワサビの試験栽培に取り組み、収量の増加や作業の効率化を目指している。

ワサビ栽培は、山間部の冷涼な気候と豊富な湧水といった環境が適しているが、大雨になると流水によりワサビの茎が折れたり、土砂で谷が埋まったりする。また、近年は水量が減少するなど栽培には苦勞が多い。

よってこの事業は次のような活動を行った。

一つは、建設資材で使うプラスチック製で波状の管(直径約40センチ)を使用する方法。管を縦に半分に切ってU字形にして、砂利を入れて山の斜面沿いに設置し、湧水を管に流し込むことで水が絶えないようにする。こうすることで収穫時に茎を踏むことなく、管の両サイドから収穫するので楽な姿勢でできる。場所に余裕があれば、大掛かりな工事をせずに管を延長して栽培面積を増やすこともできる。

もう一つの特徴は、製造法の特許を取得した梅種子炭の活用。タールを含まない無機炭で残留シアンもない。微細な穴が多数あり、土壌中や水中の不純物を吸着することから、植物の成長を阻害する要因を排除できる。さらにミネラル成分が水に溶けやすい状態になっていてワサビの成長を促す効果も期待できるという。

現在、管で育てているワサビの根茎のそばにこの炭を置いて成長具合を観察したり、ワサビが出すアレロパシー物質による自家中毒症状を抑える働きがあるかどうか調査続けている。