

# 世界農業遺産「静岡水わさびの伝統栽培」 板垣勘四郎が伝えた伊豆のわさび栽培

WASABI cultivation in Izu Peninsula skill transfered by ITAGAKI Kanshiro



浄蓮の滝の下部から湧き出す地下水を利用したわさび田  
WASABI terrace irrigated by natural spring water outwell from the foot of the Joren Fall

わさびはアブラナ科の植物で、日本固有種です。私たちがすりおろしてよく食べている部位は、根茎という茎部分です。葉や葉柄にも辛味があり、加工用に利用されます。今も受け継がれている静岡県で発展した「畳石式」などの水わさびの栽培方法は、環境にやさしく、多くの生物を育んでいます。この伝統的な栽培の世界的価値が認められ、2018年、国連食糧農業機関（FAO）によって世界農業遺産（GIAHS）に認定されました。

Wasabi is a plant of the mustard family native to Japan. The rhizome, or stem, of the wasabi plant, is grated to form the wasabi paste that we know, while the spicy leaves and flowers are also used to make processed ingredients. They are grown sustainably - in a way that protects our environment and supports local biodiversity. This method is known as *tatamiishi*, a cultivation method developed in Shizuoka, and was designated as a Globally Important Agricultural Heritage System (GIAHS) in 2018 by UN' s FAO as a valuable heritage system that should be passed on to the next generation.

## わさび栽培にかかせない豊富な湧水：天城の火山が育む地下水

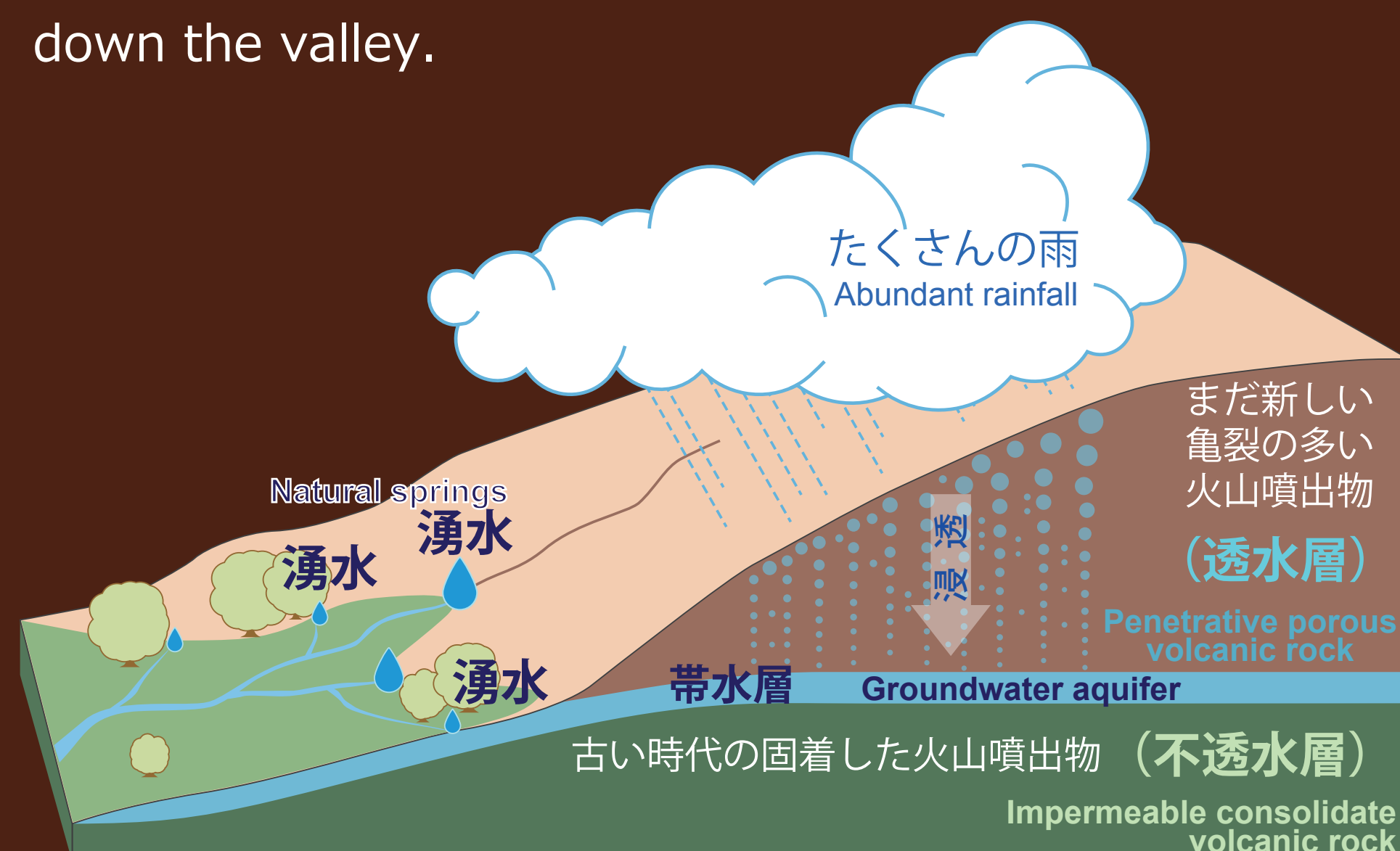
Abundant spring water of Mt. Amagi: Indispensable for wasabi cultivation

伊豆半島には年4000mmにもなる多量の雨が降ります。天城の山は数十万年前に噴火した火山で、多孔質の火山岩でできています。そのため雨水は山体にしみ込み、山裾ではわさび栽培に最適な温度の地下水が豊富に湧き出します。

この場所は茅野といい、背後の樹に覆われた丸い山は鉢窪山という1万7000年前に噴火した火山です。この場所は溶岩が流れてできた台地で、浄蓮の滝は溶岩台地の末端にできた崖に懸かった滝です。そのためこの溶岩の下からは地下水が豊富に湧き出し、この湧水を利用して谷底にはわさび田が続きます。

The central mountains of the Izu Peninsula is receiving over 4000 mm of rainfall annually. This central and a volcanic mountain range is made up of porous volcanic rock due to an eruption over 200,000 years ago. Rainwater thus percolate through the rocks and nourishes abundant ground water. The spring water reaches the wasabi fields in this valleys.

The rounded mountain surrounded by trees behind you is the Hachikubo Volcano, which erupted 17,000 years ago. Lava flowed down and formed a lava plateau known as Kayano, which is where you are now. At the edge cliff of the lava plateau you will find Joren Falls. Spring water thus flow abundantly through this area, supporting wasabi fields all the way down the valley.



## わさび栽培の歴史

History of WASABI cultivation in Izu Peninsula

わさびの栽培は、静岡市の有東木で1600年頃に始まりました。伊豆のしいたけ師だった板垣勘四郎は1744年に有東木から湯ヶ島村（現伊豆市）へわさびの苗を持ち帰り、伊豆でわさび栽培が始まりました。伊豆のわさびは、1783年には江戸に出荷されるようになり、1892年頃に伊豆で「畳石式」が開発されると生産量は大きく向上しました。こうした先人の努力によって今や伊豆は日本随一のわさび産地となっています。右手の石碑には勘四郎の生涯やわさび栽培の由来が刻まれています。



Wasabi cultivation began in Utogi around 1600. In 1744, ITAGAKI Kanshiro, a shiitake mushroom farmer in Izu, brought wasabi seedlings from Utogi to Yugashima village (now Izu City) and started wasabi cultivation in Izu. They started shipping wasabi to Edo in 1783, with the tatamiishi style of wasabi cultivation being developed in 1892, greatly boosting production speed. The accumulation of our forefathers' hard work is what makes Izu the best wasabi production area in Japan today. The stone monument on your right has Kanshiro's life journey and the origins of wasabi cultivation carved on it.