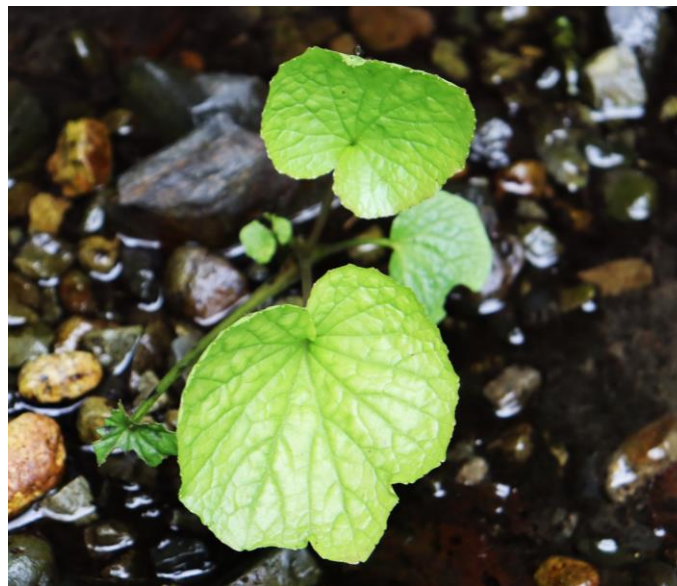


小菅村在来ワサビの保全と特性を研究

生物資源開発学科
遺伝資源利用学研究室

ワサビとは

ワサビは、アブラナ科ワサビ属の多年生植物です。日本原産で、我が国特有の香辛料として古くから利用されています。根茎をすりおろして利用する生ワサビ以外にも、刻んだ根茎、葉や茎などがワサビ漬に用いら入れるなど、ワサビはすべての部分が食用に使われます。また近年、機能性食品としても注目されています。



▲ ワサビの苗

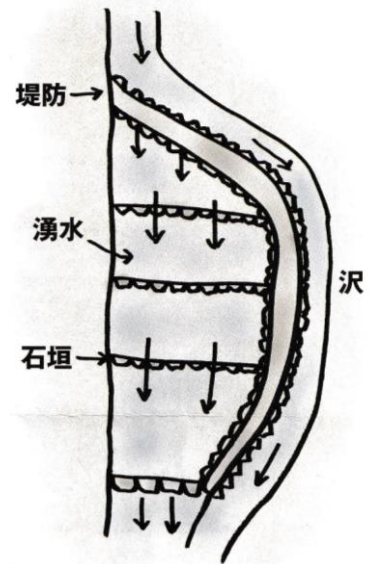
小菅村のワサビ

山梨県小菅村は多摩川源流に位置し、森林と豊かな自然に囲まれた小さな村です。谷間からは清流が湧き出し、水温が年間を通じて12℃前後であることから、古くからワサビが盛んに栽培されてきました。しかしながら近年、生産者の高齢化と後継者不足等により、ワサビ栽培が減少していることから、在来品種の消失が危惧されます。

そこで遺伝資源利用学研究室では、貴重な遺伝資源である小菅村のワサビ在来品種の保全に向けて栽培・育成するとともに、その特性を明らかにすべく研究を行っています。

谷間の沢に作られたワサビ田 ▶





▲ 小菅村のワサビ田は地沢式を改良したものを採用している。改良地沢式とは、沢の中にワサビ田を造成し、沢水を田に引き込み、再び沢に水を排出する方法。左：ワサビ田、中央：改良地沢式模式図、右：改良地沢式の説明を聞く学生達。



◀ 小菅村の3件の農家さんそれぞれより研究用として分与して頂いたワサビ苗

ワサビ田に植え付けられた苗について説明を聞く学生達。 ▶

