



みんなの「なんな一?」を伝えるこども記者のための新聞(毎月1回発行)

# 信毎こども記者ニュース

発行/連絡先

こども記者クラブ(信濃毎日新聞地域活動部) 〒380-8546 長野市南泉町657  
TEL 026-236-3110 FAX 026-236-3193 電子メール t-chiiki@shinmai.co.jp

no.59

食べるとピリリとするワサビ。ちょっと大人の味で苦手だなという人もいるかもしれませんが、お刺し身やおそばに付けて食べると、おいしいですね。信毎こども記者クラブはこのほど、そんなワサビの産地として有名な安曇野を訪ね、ワサビ農家で信州山葵農協組合長の飯島泰夫さん(72)から、ワサビがどんなところでつくられているか、どんな植物なのかを取材。いろいろな食べ方も教わりました。

## 安曇野のワサビ おいしいよ!



ワサビの花も採らせてもらったよ!



### 大切なわき水を守ろう

安曇野市穂高でワサビをつくらしている飯島さんを訪ねました。安曇野市では、北アルプスの山から地下に浸透した水がわき出てくるのを利用した、ワサビづくりがさかんです。とてもきれいな水で、年間を通して水温も安定しています。飯島さんによると、栄養も豊富で、肥料なしでワサビを育てることができるそうです。

ところが、そのわき水の量が減ってきています。そのせいで、200軒くらいあったワサビ農家は今は半分に減ってしまったそうです。工場などで地下水をくみ上げるようになり、田んぼが減って地下にしみこむ水が減ったり、いろいろな原因が考えられるそうです。

そのため、条例を作って、勝手に地下水をくみ上げたりすることを防止しています。

河西俊太郎 記者 松本市3年



### 水の温度管理が大切です

講師の飯島さんの話を聞きました。

ワサビは、きれいで冷たい水でないと育たないそうです。真夏でも水の温度は12~13度なので、1分も手を入れてられないそうです。でも、取材に訪れたときはまだ寒い日だったので、逆に水の温度があたたかく感じました。ワサビは水温が18度以上になるとくさってしまうので、夏場ははい水の管理が大切なのだそうです。

飯島さんの畑に実際に入らせてもらい、ワサビの花をしょうかくしました。話で聞いた通り、本当に、水がとうめいで、おどろきました。ワサビの花は小さくて白い、パンパン草みたいで、とてもかわいい花でした。ワサビの花もワサビみたいに少しツーンとするにおいでした。

安藤菜 記者 富士見町5年



畑にはきれいな水が流れていました



ワサビどねも食べて「来たー!」



### おいしかった信州サーモン

私はテレビでワサビがどんな形であるかは知っていましたが、栽培しているところは見たことがなかったので、取材教室をととても楽しみにしていました。

私が一番楽しかったのは、ワサビを使った料理を食べたことです。私たちはワサビの花を収穫して、そのワサビの花で飯島さんの奥さまがおひたしをつくってくれました。噛めば噛むほど辛みがきて、とてもおいしかったです。

信州サーモンとかまぼこをワサビしょうゆにつけて食べました。私は川魚のにおいが苦手でしたが、こうして食べる信州サーモンは臭みがなく、とろけるように甘くプリプリしていておいしかったので、驚きました。

酒井菖杏 記者 長野市6年



### きれいな水を守るために

飯島さんは、大正時代から続くワサビ農家の3代目です。飯島さんによると、現在、ワサビ

畑のある辺りはもともとナシ畑だったそうです。

アルプスからの水が地下に浸透して、それがじわじわとわき出てくるので、水路にワサビを植えてみたらよく育ちました。そこで、ナシ畑をワサビ畑に変えて、その畑をずっと守り続けているそうです。

ワサビをつくり続けるためには、これからきれいな水が必要です。なので、水源となる山には、ごみは捨てないで、持ち帰るなど、自然を大切にしていきたいと思います。

八代昌樹 記者 長野市6年



ワサビを使ったいろんな料理も食べたよ



採れたこのワサビ

