



チャレンジ家庭菜園

No. 50

平成20年10月14日
神奈川県農業共済組合

畑わさび

家庭菜園で畑ワサビ栽培に挑戦

家庭ではワサビと言うとチューブ入りが多く使われていますが、ワサビには水をかけ流しにしたワサビ田で水生野菜として栽培されるものを沢ワサビまたは水ワサビと呼び、畑や林間の畑で普通野菜として栽培されるワサビを畑ワサビまたは陸（おか）ワサビと呼ばれています。両者は同じ品種が栽培されています。沢ワサビはおろしワサビとして出荷されますが、畑ワサビはすべて加工用原料として利用されています。

今回は家庭菜園での栽培が可能な畑ワサビ栽培を紹介いたします。

1. 特徴

沢ワサビは脇芽の発達が少なく根茎の肥大がよく品質が高く、通常は家庭で栽培されることはほとんど困難です。畑ワサビは畑に種をまいて栽培しますが、ワサビの利用される根茎があまり生育せず、葉が大きくなるのが特徴です。畑わさびで根茎を食用とすると長く栽培する必要があります、家庭菜園では葉を主として利用します。

2. 苗の購入

家庭菜園では種をまいて苗を育てることは難しいので種苗会社からポット苗を購入したほうが良いと思います。

3. 植付け

春は3～4月、秋は9～11月です。植える場所は夏の直射日光を嫌うので、半日陰で風通し良い場所に植付けます。生育の適した温度は8～20℃で夏場の高温を嫌います。適地がない場合には夏場に黒い寒冷紗で風が通るように覆うなどの高温対策が必要です。

植付け前に良質のたい肥と緩効性肥料を元肥として施用します。植え付けの間隔は25cmで深植えにならないようにします。

4. 収穫

畑わさびは主として葉が育つわりに根があまり育ちません。春先から葉を生育に影響のないように摘み取り食用にします。根は植付けてから2～3年後の株ごと収穫します。

5. 増やし方

収穫時に大きく育った株の分けつした株をかき、増やすことも可能です。

6. 葉の調理法

ワサビ葉の漬物

- ・ 葉は2～3cmに切って熱湯をかけ、汁を捨てて良くもみます。
- ・ よくもんだ葉を固く絞って一度沸騰させ冷やした調味料（醤油、砂糖、みりん）に漬け、密閉容器に保存します。
- ・ 一昼夜で食べられます。三杯酢に漬けてもよい。

7. その他

プランター栽培も可能です。葉がきれいなので観葉植物にもなります。

（参考資料：ザ・健康野菜）