

平成30年度認定 (No.85)

農業名人

わさび栽培名人 うえだ 植田 かつえ 勝衛

昭和12年生まれ 南箕輪村在住

清らかな水が作る鮮烈な辛味



南箕輪村田畑区の中心部、ホタルの里として有名な半沢でわさび栽培を行っている。高校卒業後すぐに祖父・父から経営を受け継ぎ、以来、わさび栽培一筋63年。

植田氏が経営を受け継いだ昭和30年代は、生産が不安定な状況であったが、自家採取の苗や種のほか、異なる品種を取り入れながら試行錯誤を繰り返し、独学で研究を重ねてきた。また、条件不利を解消させるため、圃場の整備には、長年かけて微粒の砂利を敷き、水を濁らすことなくわさびを成長させていく方式を採用。本村における最良な栽培方法を確立させた。その研究に対する熱意と経験により、近隣の生産者から栽培技術のアドバイスを求められることもあり、地域におけるわさび栽培第一人者として活躍されている。

植田氏の栽培するわさびは、鮮烈な辛味が評判。根茎はすべて都市部の市場へ契約出荷。南箕輪村の気候と水質、植田氏の栽培技術により、良質なわさびを育む。また、わさび漬や海苔わさびの加工品生産販売へも夫婦で力を注ぎ、村の身近な特産品へと成長させている。

わさび生産者の減少が叫ばれる昨今であるが、どこでも栽培できる作物ではなく、いわば貴重な資源である。生産力の強化、自然との共生による地域活性化、栽培技術伝承による後継者の育成などの課題に対し、植田氏のますますの活動が期待されている。

<栽培指針>

わさびは水が命。

水温、水質、水量が大きく作用する。

