



知事が行く!
突撃取材! Part2
～三重のひと～

第11回

～苦難を乗り越え、世界に発信～

宮川の清流が育む本ワサビ



インタビュー詳細版

(聞き手)

三重県知事 鈴木 英敬

(お話いただいた方)

にし ようじ
西 要司さん



にし ようじ
西 要司さん

知事: ワサビ作りで、西さんが一番大切にしていることは何ですか。

西: ワサビは自然環境に敏感です。直射日光を避け、温度を一定にして、ワサビ作りに適した環境を作ることが大事です。2004年(平成16年)の台風21号で流出した森林なども復元はしてきていますが、なかなか時間がかかります。少しずつ努力して、自然環境を作り上げることを一番大切にしています。

知事: なるほど。敏感なワサビが喜ぶ環境を作ることを第一にされているんですね。台風21号では、ワサビ田が壊滅状態になったと聞いています。ここまで復興された西さんの思いを聞かせてください。

西: 災害が起こった時には、私の人生も、これで終わりかなと思いました。この世で起こっているという実感がなかったですね。どうしようかと、かなり悩みましたが、ありがたいことに友達や地元の皆さんが、頻りに激励に来てくれました。また、支援もいただいて、皆さんに期待されているんだと感じました。その時に、お世話になった方々に対して復興することが最大の恩返しだと思いました。だから、迷っていても仕方がないと、どんどん前へ前へと進んできました。後で振り返ってみて思ったんですが、道は開けるんですね。迷っていても何も開きませんが。そういう思いでやって来ました。

知事: なるほど。前に進んで復興することが、皆さんへの恩返し。素晴らしいですね。大変ご苦労もあったかと思います。そんな中で、伊勢志摩サ



遮光ネットを張れるワサビ田

ミットでは、松阪牛に西さんのワサビが添えられて各国首脳に振る舞われました。そのことについて、生産者としての思いを聞かせてください。

西 : 父とともにワサビ田を作ってきて、いろんな試練がありました。しかし、諦めずに続けてきたことが、サミットにお出しできることにつながったと思っています。首脳の方々が食べる料理の脇役としてお役に立てたということは、名誉なことであり、感謝の気持ちでいっぱいです。

知事 : 私たちも、三重県にワサビがあるんだと全国や世界の人に知ってもらえる、いい機会になりました。また、三重県は食の宝庫で、さまざまな食材を作れる場所ということを示すことができたので、僕らもうれしかったですよ。

西 : 三重県は本当に産物の多い所ですよ。その中でお役に立てたことを、本当にうれしく思っています。

知事 : いえいえ、ありがとうございます。海外でも和食ブームで、ワサビの人気の高まっていますが、西さんが海外の方に伝えたいワサビの魅力について教えてください。

西 : 私がお世話になっている加工業者でも、やはり日本食が海外で大変好評だということで、海外支店にワサビを輸出しています。海外で食べていただくのもうれしいのですが、日本を訪れる外国人旅行者が多くなっているので、そういう方に本場で、日本原産の香辛野菜^{こうしん}を食べていただきたいと思っています。

知事 : なるほどね。逆にね。

西 : 京都へ市場の調査に行った時に、外国の方がワサビを手に入れているのを見かけました。世界でも関心を持っていただいているので、三重県だけではなく、日本全国で食べてもらえような努力も必要かなと思っています。

知事 : 確かに、海外ではブドウ畑を見ながらワインを飲む人が結構いらっやいます。それと同じようにワサビ田を見ながら、ワサビを食べていただくのもいいでしょうね。

西 : そうなればいいですね。一つの夢ですね。

知事 : では、最後になりますが、西さんのこれからの夢を教えてください。

西 : たくさんありますが、ワサビ田が復興できたことで第一の夢が達成できました。これからの夢は、もっと多くの皆さんに、ワサビを知っていただきたいと思っています。しかし、生産に限界があるのも事実です。要望に応えきれず、ご迷惑をかけているので、今後は単位面積あたりの収穫量を上げていきたいと考えています。そのための体制づくりをしていきたいですね。



ワサビは、花も葉も茎も、全て食べられるそうです。



ワサビ作りを地域に広めていきたいと語る西さん

知事：本当に多くの皆さんが注目しています。ワサビの良さに加え、平成16年の災害から西さんたちが頑張って立ち直ってきた成果だと思いたいで、我々も応援していきます。

西：ありがとうございます。それと、もう一つ夢があります。ワサビには、渓流で育つ沢ワサビと、林間で育つ畑ワサビがあります。沢ワサビ作りは難しいのですが、畑ワサビは比較的作りやすく、加工原料として供給可能です。種子をとって畑にまき、山の中にどんどん植えることができます。この畑ワサビ作りを私だけでなく、地域に広めていきたいと思っています。これも夢の一つです。



2つのおろし器ですったワサビを試食。銅板【左】はピリッと辛く、鮫皮（さめがわ）【右】はクリーミーな味わいでした。



知事：そうですね。そうやって産地として発展していくことで、働く場が地域に生まれていけばいいですね。

西：これからも夢を追っていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

知事：ありがとうございます。お体に気を付けて頑張ってください。



※インタビューの内容は、読みやすさの観点から一部要約等を行っています。
※記載内容、写真の無断転載を禁じます。
※内容に関するご意見・お問い合わせは、三重県戦略企画部広聴広報課まで

〒514-8570三重県津市広明町13
☎ 059・224・2788 FAX 059・224・2032
E-mail koho@pref.mie.jp