

館報

おおくま

号外

発行編集 大熊町公民館
印刷所 新栄社写真美術印刷

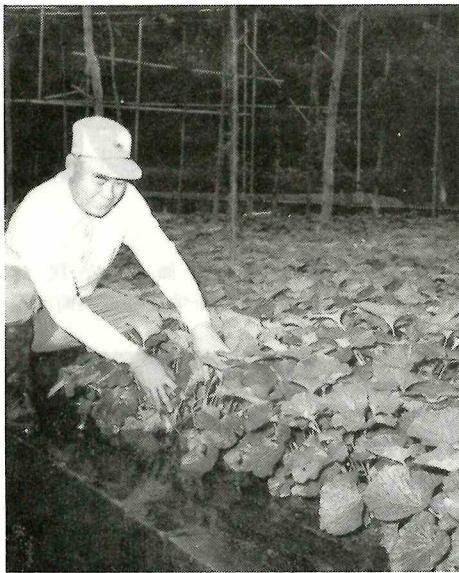


わさび

わさびは、わが国原産の香辛作物で、高級な香辛料として賞用されているが、単にこれだけでなくわさびのもっている殺菌力と有効成分は現在の多彩な食生活の中で健康を維持増進してゆく上で、恰好のものであることを認識すべきである。今や自然食と言った食品がこんな田舎においても、非常な勢いで、社会人に愛用されているが、文化の発展にあわせて病気も文明的傾向に進展しており年少者においても、成人病が話題になっている。こんなことが自然食の要求される一因でもあろう。わさびはその生育の条件において、多くの天然作物であることは、他の作物の及ぶものではない。

皆さんの周囲を良く見回していた
店先には粉わさびと称して、わさびでないわさびが広く出回っており、ほんもののわさびは、とどかなく、粉わさびをほんもののわさびと勘違いしている人も少なくない。当地の人々は一寸した心掛で、ほんもののわさびが、毎日の食膳に供することが出来、又広く生産者として社会に、市場に出荷してゆくことも決して夢ではない。わさびは安定した価格と、一般消費者の増加から生産が追いつかず、今後の農家経済を、うるおすに有力な作物として重視するに価するものである。耕作面積の多少を問わず栽培することをおすすめしたい。

私は永い間、町民各位のご協力によりまして議会に席をおき、全国各地を見回って、当地に役立つ農作物はと、常に心して参りました。そして、これと思うものを試作等して、色々やって来ましたが、わさびだけが、当地の産物として出来得ると確信し、前公民館長の吉田農夫雄さんと話し、幾多の青年男女を、静岡県へ送り研修させました。仲々踏切る人もなく残念に思っておりました。所が第二次林構で特認事業として認可され、部落有志と、相計り始まったが、最初の草分けは、容易でなく、四苦八苦、とうとう関係議員に、助けを求め、何とか恰好が着いて



—わさびの生産状況を
調べる組合長—

来ました。静岡県より来て頂いた先生のお話では、現在(九月二十日)ほぼ産地並みの発育であり、味は甘味があつて、本場をしのぐ良好なものであるとの、お話を生産者一同、安堵した次第であります。この間における町長以下、産業課長、執行部各位並びに議長以下、各議員、県当局の方々の協力に衷心より御礼を申し上げます。現在の品種は、皆静岡産の新品種であり、町内生産希望者には、特別に分譲するつもりでありますので同好の士は、遠慮なく、役場または当生産組合にお申し出下さい。

成分と殺菌力

ここで、生わさびのもつ殺菌力と、有効成分について静岡山葵組合連合会々長安藤岩雄氏の会報第6号の記事の一端をご紹介します、各位の食生活の安全と、ご家族の健康の一助に供せられるようお願い申し上げます。

山葵は古くから、すしにつけたり、刺身のつまみとして食べることは、経験によつて行われております。味も良く、体にも良いと言ふ事は昔から多くの学者によつて発表されておりましたが、最近特に、その研究結果として、強い殺菌力によつて、凡ゆる殺菌と消毒がなされているということが、學術的に証明されるようになって参りました。昭和九年十一月帝國女子医学薬学専門学校薬学部長中西莊吉博士の研究発表によれば、科学は非常に進歩したとはいひながらも、一成分だけでその効果を充分に果たすことはむずかしいので、漢薬が重視されているわけである。この山葵の薬学的研究はすでに伝染病研究所の鉄本博士がやつておられ鉄本博士は山葵の汁をア

ルカリで中和し、人口的に薬品を加え細菌を植えているが、私は生の汁をそのままつかつてみたところ、コレラ菌が五分間で死滅する事を知ることが出来ました。更に面白いことは、凡ゆる菌を、たくさん培養して試験管の中に入れ、山葵の汁を脱脂綿に浸し、その口元におくと、どうなるかとの研究でありました。この方法は新しい試みであり、その結果は、チフス菌、赤痢菌、連鎖菌、デフテリア菌、結核菌、大腸菌、要するに法定伝染病菌が十二時間にして全部死滅しており、山葵の殺菌力の偉大さに驚かされたのであります。元來殺菌作用は、直接ものにふれ、その菌体が破壊され凝固されて、その作用を失うのであります。このように臭みによつて殺菌されているという事は変わったことであり今後の研究を待たねばなりません。と話しておられました。この

記事が当時新聞に発表されますと東京の八百屋の店頭に山葵を求め人が殺到したと言われ社会医学に大きな一石を投じたのであります。また外国人学者として、熱帯病研究の世界的権威者であるマニラ科学局細菌学博士ニューヨーク市検疫所長の要職から特に日本海軍軍医学校の教官として昭和七年に招聘赴任されました。オットー・シヨウブル博士は習慣的には殺菌力があると思われている山葵が単なる調味料としてのみ存在するのにとるかたわら、研究をつづけられた。博士は山葵を試験管で斜面培養し発散する蒸気から揮発性の油を採取した。その結果、山葵は、コレラ菌、チブス菌、赤痢菌、大腸菌等、法定伝染病を、わずか三分間で死滅せしめる強力な、殺菌力を持つてゐることが証明され、シヨウブル博士は、日本の山葵の一滴は太陽に次ぐ殺菌力をもつてゐると世界に発表されているのであります。博士は畏きあたりより勲四等旭日章を授けられているのであります。

東京津村和漢薬研究所長、木村雄四郎博士は研究の結果として、山葵は古來から、薬味として食膳に供されていることは意義の多いところであり、強い殺菌力からして食後体内における、異状発酵を防止し、食欲を増進し、防腐殺菌し赤発泡薬として充分認められておりました。また山葵は、リユーマチス、神経痛の局所に貼用して、反射的に疼痛を軽減する効果があり、肺炎等には、芥子泥に変わる山葵泥を用い充分目的を達し得るものであると言われております。

静岡県薬科大学小島博士の辛味成分の薬理学的研究の結果として酵母菌糸状菌等について詳細に説明されておりました。特に腸内寄生虫に対して著効あり、即ち半ば腐敗に傾いた刺身でも山葵と共に摂食すれば、防腐殺菌によつて中毒を未然に防ぎ得ることになると言われております。

昭和四十年八月東京に全世界の学者、七十三ヶ国、三千名による太平洋学術会議が開かれ、二十五日の医学部門の発表で、千葉大学医学部、寄生虫学教室の横川宗雄教授が症状が、ガン、そっくりな「アニサキス病」に対する研究発表を行ったのであります。以下長くなるので結論を一口で申し上げますと、生わさびでは、魚類の寄生虫は、ほとんど解決出来るとの報告であります。そして今や山葵は、味覚の山葵としてより、薬用の山葵として将来が約束づけられて参りました。

医学、薬学の諸先生の永年におたる尊い研究に對しまして深く御礼申し上げますと共に、われわれ生産者は産業者として強い責任の上からも一層の生産の増強を計り、魚類がもつすべての病原菌を死滅せしめ、社会保健のために、その責を果して行かなければならないと結んでおります。

農業は世界的に大きな問題を抱え日本も例外でなく、幾多の難問をはらんで前途の目安さえないので農政の実態でありましよう。斯るときには農民自ら、生きる途を考へることも必要な事ではないでしょうか。

この山葵栽培が参考となりませれば幸甚であります。

農事法人わさび生産組合

組合長 吉田 収