



ワサビ

Eutrema japonicum (Miq.) Koidz. アブラナ科 (Brassicaceae)



本州、四国、九州に分布し、溪流沿いに自生する日本特産の多年草で草丈20～40cmになります。根茎の表面には多くの葉の跡があり、そこから腋芽が出て繁殖します。根茎を「山葵根(わさびこん)」と称して食欲増進^{※1}、防腐殺菌^{※1}作用があります。ワサビは、細かく細胞を破壊すればするほど辛味が増すので、小さい突起が多数ある鮫(サメ)の皮が用いられます。水ワサビは「沢ワサビ」と呼ばれ、有機質が少ない流水で栽培され、その水温は9～16℃で季節変動が少ないところが適しています。一方、畑で育てられる畑ワサビ「陸(オカ)ワサビ」は、根茎が肥大しないことから葉・茎が加工用にされます。いずれも直射日光を嫌い、冷涼な気候を好みます。



※1 安徳均. 原色韓國本草圖鑑 (Illustrated Book Of Korean Medicinal Herbs). ソウル, 株式会社教學社. 1998, 856p



ワタ

Gossypium arboreum L. var. *obtusifolium* (Roxb.) Roberty アオイ科 (Malvaceae)



繊維作物として熱帯圏では年5回以上も収穫され、世界で最も栽培面積の多い作物です。ワタが最初に栽培・利用されるようになったのはインドのインダス川流域で、今から約5000年前のことです。このアジアワタが日本にも伝来し、江戸～明治期にかけて地方品種が多数育成されました。しかし、産業革命以降、繊維が長くて紡ぎやすいアメリカワタ(陸地綿、海島綿など)が木綿繊維の主流となって、今ではわずかな系統のみが細々と保存されている状況です。

