

わらび粉Q & A (簡易版)

Q. そもそもわらび粉とは？

A. 山菜でもおなじみの「ワラビ」からとれるデンプンのことです。



よく知られている和菓子「わらびもち」本来の材料でもあります。

Q. どうやって作るの？

A. わらび粉は全国各地でつくられていたもので、地域によって多少の差異があったようですが、大まかな流れとしては以下のような手順で精製します。

1. ワラビの根（地下茎）を掘る
2. 掘ってきた根を洗う
3. 洗った根を砕き潰す
4. 潰した根を水でもんで漉す
5. 一晩置いてデンプンを沈殿させる
6. 不純物を取り除くために攪拌、沈殿を繰り返す
7. 乾燥させ、完成

また、わらび粉は①秋にワラビの上草部が枯れた後と、②春の雪解けからワラビの芽が出る前の決まった季節にしか作れません。わらび粉作りの作業は年間で約3ヶ月ほどでした。

Q. 昔は大量のワラビが生えていた？

A. ワラビはそもそも日本どころか世界中でも割とポピュラーな植物で、環境に適したところであれば特別な手入れをしなくても勝手に生えてきます（現在では野菜として東北地方等で栽培もされている）。しかし、現在ワラビが生育できる環境＝草地が、日本の里山から消えつつあ

ります。これは、手入れが行き届かず草地が林に遷移しつつあること、戦後の拡大造林の際に植林されたこと等が主な原因と考えられます。

飛騨地方では、わらび粉をつくるため、木が育って林になってしまわないよう、草地に定期的に（年に1度）火入れをしていました。栽培という形態ではありませんが、人が手を入れることによってワラビが生えやすい環境を整えていたのです。また、牧場ができてからは牧場でワラビを掘る事もありました。牛や馬はワラビを食べると死んでしまう（ワラビ中毒という）ので、ワラビを避けて他の草を食べ、ワラビが増えてくれます。牛馬の糞尿は肥料にもなりました。

Q. わらびもち以外の需要は？

A. 飛騨地方ではわらび粉を「ハナ」と呼ぶのですが、実はこの「ハナ」にも2種類あります。1つは「シロバナ」と言い、主に商品として販売する粉、もう1つが「クロバナ」と言い、商品にはできないが地域の人の大切な食料として自家消費されていました。

シロバナは主に工場用の糊として需要がありました（和傘・提灯など）。

クロバナは自家消費用ですから、外に出回る事は無かったようです。郷土料理として豆と一緒に煎って食べたり、みそ汁の具にしたりして食べていました。

現在、クロバナを使った料理を食べられる地域は残っていないため、復活させる事ができれば、他の地域に類を見ない、独自の郷土料理になると考えています。

「失われた特産品」わらび粉生産復活事業 ～わらび粉プロジェクト～

森林文化アカデミー 前原 融

概要

岐阜県でかつて生産が盛んだったが、現在では生産されなくなってしまった特産品の1つに「わらび粉」がある。この事業では、

①「わらび粉」の生産を持続可能な形で復活させ、その生産過程も含めた「わらび粉生産文化」を商品化すること。

②わらび粉生産を復活させる事により、地域の使われていない資源＝耕作放棄地や放置されている森林の有効利用につなげる。

③わらび粉生産を通じて地域の情報を発信し、地域と都市部との交流人口を増やすこと。

以上の3つを目的としている。

事業対象地

岐阜県飛騨市神岡町山之村地区

岐阜県のほぼ最北端、標高約1,000mの高所に位置する山間地域の地区である。人口は約150人。「山之村」という呼称は七つの集落の総称であるため、「地図にない村」などと呼ばれることもある。冬の積雪は2mを超える豪雪地帯である。

活動内容

- ・わらびもち試食会
(地域住民とのわらび粉の価値の共有)
- ・わらび粉試験生産
(10/16～11/1: 約3キロ生産)
- ・和菓子業界へのニーズ調査
- ・わらびもちワークショップ、
わらび粉生産体験ツアーなどの企画
(わらび粉で地域を発信する、地域に人を呼ぶ)
- ・地域行事などへの積極的参加

