流通・通

水とワサビと、「しずくいし」。

この冬は例年にない大雪。読者諸兄も連日の雪かきや配達の遅延などにご苦労されていることと拝察する。冬の積雪量は春以降の水量の確保、農産物の生育に大きな影響を与え、その年の豊作を占うともいわれているが、それにしてもこの雪の多さ、そして連日の寒さは身に応えた。今号の『流通・通』は、時にはわたしたち人間の暮らしの驚異ともなり、時には自然の恵みとして生活に恩恵をもたらしてくれる「雪」にちなんだ話題をお届けする。

奥羽山麓の雪解け水が、ワサビを育てる。

岩手県で豪雪地帯といえば、すぐに奥羽山麓の街々を思い浮かべるにちがいない。日本海から吹きつける湿った風が、奥羽山脈の尾根伝いに舞い上がり、山頂から山麓にかけて大量の雪を落としてゆく。その一方で、降り積もった大量の雪は、春の訪れとともに清流と化し、沢伝いに平野へと流れ出し、田畑や私たちの暮らしを潤してくれる。積雪量が多いほど、雪解けの水量も増え、期間も持続することから、夏場の水源確保にも貢献することになるわけである。こうした冬場の雪の恵みが、奥羽山麓の水の恵みにも結びついている。奥羽山麓の街々には、名水・銘水と呼ばれる湧き水や清水が多く、容器を片手に遠方からはるばる水を汲みにくる人も少なくない。その用途は、飲用水であったり業務用であったり、なかには墨や絵の具のとぎ水として重用している人もあるという。

そんな名水の郷のひとつに、雫石町がある。雫石町の岩手山麓からは清らかな水が豊富に湧き出ており、名水として知られる岩手山神社の清水や、その周辺で操業する醸造メーカーや食品加工メーカーの工場の存在が、そのことを如実に示している。その一画に昨年、新たな名水のスポットが誕生した。株式会社しずくいしが始めた「ワサビ田」である。株式会社しずくいしは、国道46号沿いの道の駅「雫石あねっこ」を運営する雫石町の第三セクター。雫石町の地域振興と地産地消推進の担い手として設立され、営業実績・経営実績ともにずば抜けた、県内でも数少ない優良三セクのひとつである。その三セクがワサビ栽培を始めたきっかけは、町の新しい特産品開発と、町内農家の経営安定に向けた新しい作物の栽培技術を確立するため。ワサビのボックス栽培を可能にした岐阜県のベンチャー企業の支援を受け、モデル圃場として整備し、今春の初収穫に向けた作業が続けられている。

ワサビを育てる水が、名酒を産む。

ワサビ栽培の命は、水である。雫石町でワサビ田に使っている岩手山の伏流水は、ミネラル分が豊富なだけでなく、ワサビの辛味を引き出す成分が適度に含まれていることから、苗の生育がよく、品質の良いワサビが収穫できると期待されている。ワサビ栽培装置を提供した岐阜県のベンチャー企業では、水の良さに着目し、自社の圃場を設置しただけでなく、県外企業の誘致にも積極的に取り組み、スタートからわずか半年でワサビの一大産地が形成されつつある。

雫石町のワサビ栽培への挑戦は、もうひとつの「夢」も実現した。「地酒」の製造・販売である。かつて雫石町内には、複数の酒蔵があったという。大正時代に途絶えた地元の味と技を復活させたいという想いは、以前から町民の間でささやかれていた。しかし、日本酒の消費量が年々減少するなか、自分たちの想いだけでは実現しない。そんな折り、ワサビ栽培という新しい挑戦が、関係者の気持ちを前向きにした。道の駅「雫石あねっこ」の産直で人気の米と、ワサビ田に引いている水で地酒を造ろうという話がすすんだのである。米は町内で栽培された「ひとめぼれ」、水はワサビ栽培に汲み上げている岩手山の伏流水。これでうまい酒が出来ないわけがない。地酒の銘柄は、ずばり「しずくいし」。「滴」が町名の由来といわれる雫石町にぴったりの銘柄である。例年にない豪雪と寒さも後押ししたのか、元日から売り始めた「しずくいし」は、口当たりがすっきりした辛口の酒に仕上がっている。

幸運にも筆者は、この雫石町のふたつの夢の実現にお役に立つことができた。おそらく、関係者にとってワサビ栽培は、不安だらけだったのかもしれないが、自らリスクをとって新しいことに挑戦する姿勢と決断力が、一度にふたつの夢をかなえようとしているのかもしれない。経営する立場の人間にとってもっとも大事なことは、決断力であることを改めて感じた出来事であった。決断とは、データの蓄積から自ずと導かれるものではなく、不安とリスクを乗り越えようとする勇気によって導かれるものなのである。

経営コンサルタント　岩渕公二
（ジーベック代表取締役）