

県北・日光版



独鈷沢わさび園

(日光)

続

店主人あつ

味わいの心紹介

67



やまぐち
山口

イチさん (82)

亡き夫の思いを継いでワサビ作りを続ける山口さん

半世紀にわたって、山た。清流に洗われて育つあいの沢にこつこつと築いたワサビを収穫、加工してきたワサビ田は、総て販売する「独鈷沢わさび園」がオープンして1ワサビを守っていくと

年が過ぎた。夫婦でワサビ作りを始めたのは約50年前。10年前に夫が急死した後、その遺志を継ぐ決意をする。直後、大量のワサビ盗難、台風によるワサビ田の流失などの逆境に陥

夫の遺志継ぎ、心込めて

の思いで乗り切った。近所の住民と協力し、ワサビ栽培を続けながら、宇都宮の直売所やホテルへの納入なども試みた。しかし「ここでおいしいものを作って、ここで売り、味わってもらおうのが一番」と、自宅近くに販売所を建設。「独鈷沢わさび園」の下には、小さく「はあちゃんの店」と付け加えた。収穫されるワサビは、セブーンイレフンの季節限定おにぎり「日光わさび海苔」に使われ、人気商品となった。しかし、県内や首都圏のリピーターが「おいしかった。また、食べたくて来たよ」と店に顔を出してくれる

の思いで乗り切った。近所の住民と協力し、ワサビ栽培を続けながら、宇都宮の直売所やホテルへの納入なども試みた。しかし「ここでおいしいものを作って、ここで売り、味わってもらおうのが一番」と、自宅近くに販売所を建設。「独鈷沢わさび園」の下には、小さく「はあちゃんの店」と付け加えた。収穫されるワサビは、セブーンイレフンの季節限定おにぎり「日光わさび海苔」に使われ、人気商品となった。しかし、県内や首都圏のリピーターが「おいしかった。また、食べたくて来たよ」と店に顔を出してくれる



(手島隆志)

■メモ 日光市独鈷沢1-1-8の1。午前10時～午後4時。木曜定休。☎02888・79・7007。