

光センサーで内部の障害判定 良品ワサビを消費者に

【静岡支局】「光センサーによるワサビ内部の障害の判定は、世界初の取り組みで、とても楽しい」と話すのは、伊豆市地蔵堂にあるイリヤマナカの飯田訓司さん(49)。江戸時代から200年以上続くワサビ農家で、父の茂雄さん(81)と共に最高峰品種といわれる「真妻」を0・8畝栽培する。

イリヤマナカ

飯田 訓司さん

静岡県伊豆市



光センサーでワサビの内部を確認する飯田さん

光センサーによる内部障害の判定技術は、根茎に近赤外線(赤外線)の光を照射することで、透過する光量を数値化し、墨入病や変色など内部障害の有無を確かめるもの。「せっかくなので、大学卒業後、診療放射線技師として20年ほど神奈川県内の病院で勤務していた飯田さん。17年に兄の哲司さんが亡くなったことをきっかけに、ワサビ栽培に専念することになった。

根茎に近赤外線 の光照射 墨入病や変色などを確認

飯田さんは現在、写真共有アプリ「インスタグラム」の更新にも力を入れている。光センサー

ワサビでは世界初となる実用化にこぎ着けた。内部障害が判定されなかった根茎だけを出荷。質の

ユーザー断層撮影)やMRI(磁気共鳴画像法)に携わり、その知識と技術を持ち合わせていた飯田さん。「これらの応用で判定できるのではないかと考えた。自分で研究したほか、関

「チューブのワサビは口にすることがあっても生ワサビのおいしさを知らない人は多い。インスタグラムの投稿をきっかけに、新鮮な生ワサビの味を知ってもらえたら」と飯田さん。栽培面でも常に消費者のことを一番に考えており「障害が発生しにくい栽培を目指し、将来的に原因を明らかにしたい。ワサビの価値の向上に貢献できれば」と話



栽培した真妻光を手を手に飯田さん



光センサーで内部障害が判定されたワサビ



イリヤマナカの
Instagram
のQRコード

(佐藤)