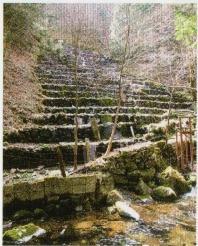




本わさびと西洋わさびの違いが本わさび。下が西洋わさび(別名ホースラディッシュ)。辛みの基本構造は同じでも、風味は大きく違います。本わさびのほうが根太いのは、約400年間改良が重ねられてきたから。



わさび田
わさび田は、その土地の特徴ごとに手入れ方法が異なります。農が高齢化しているため、その知識や経験を早急に若手へと引き継がねばなりません。



魚とわさび
歌川広重(1797~1858年)作「あま鯛・鰻魚にわさび」。わさびの根をすりおろして食べるようになった当初は、鰻の刺身などにつけていたようですよ。

わさび田にはきれいな水と適度な日なたと木陰が必要

本わさびの栽培には、大量の酸素を含む水が必要です。そのため、酸素を奪う微生物が生きられないよう、10~15℃程度の冷たく透き通った水が年中欠かせません。また、冬場に日差しが十分に降り注ぎ、かつ夏場に適度な木陰が生まれる場所も必要です。木々が豊かな場所ですね。つまり、わさびの栽培は、日本の自然環境を保護することにもつながるのです。しかし、最近の日本では、わさびの消費が減っています。日本人が魚より肉を食べるようになったことも理由の一つです。わさび農家の高齢化が進み、栽培量自体が減ってきたことも影響しています。本わさびは海外での人気が高いので、消費量を維持するために輸出にも力を入れていきたいですね。ただし、腐りやすい食材なので、今後は新しい加工品の開発も必要になります。

みんなでわさび田を残し豊かな環境を守っていこう

わさびが市場に出るまでには、約2年の栽培期間がかかります。生育環境を維持するのも大変です。植物工場で栽培を試みた例もたくさんありますが、その多くが失敗に終わっています。冷たい水を大量に確保するためのコストがかかる、など様々な理由があります。東京都三鷹市では、市が主体的に保全活動に取り組んでいるわさび田があり、私も携わっています。ここは都心に近い都会ですが、天然のホタルが飛んだり、雑草を抜けばサワガニが出てきたり、春にはフキ、セリ、ワラビといった山菜が収穫できたりします。こうした場所をみんなで守ってみたいですね。

わさび文化の継承、自然保護のため、皆さんもぜひ一度「本わさび」を体験してください。「辛い」「ツンとする」だけのわさびのイメージが変わるはずですよ！

ぜひ試してほしい簡単料理 その名も「わさび丼」!

わさびを愛してやまない山根先生。当然、毎日のようにわさびを食べていて、美味しい食べ方もよく知っています。先生によると、日本の本わさびは、抹茶アイスやクリームチーズ、焼き肉などよく合うそうです。日本食以外とも相性がいいですね。しかし、何ととっても刺身と一緒に食べるのが一番美味しいとのこと。江戸時代、生臭くなりやすいマグロに醤油と合わせて食べるスタイルが爆発的な人気となったのも納得の美味しさなのだそうですよ。

皆さんにおすすしたいのが、人気テレビ番組で紹介された話題になった「わさび丼」です。ご飯にかつお節を乗せ、醤油を回しかけ、わさびを置いただけのお手軽メニュー。大学生たちの間でも大人気だそうですよ。ぜひ試してみてください!

おいしそ〜



本わさび
長野県安曇野市にある大王わさび農場の「本わさび」。主な産地として静岡県伊豆も有名。全国的に栽培されていて、春になると道の駅などで比較的安価で売られていることもあります。

甘みに、うま味まで! 「本わさび」は風味が豊か

私は、主にわさびの歴史、遺伝子、育種について研究をしています。日本史上、わさびが初めて登場したのは約1300年前の飛鳥時代です。「委佐俣三升」と書かれた当時の木簡が発掘されています。薬草として利用されていたようです。鎌倉時代末期の古文書には「寒汁の実に用いる」とあります。この頃には、吸い物にわさびの葉を少し入れて食べていたようです。根をすりおろすようになったのは江戸時代。大名や豪商などの間で食べられるようになったので、幕府が庶民に栽培を認めまし

た。それで、静岡県の伊豆半島を中心に栽培地域が広がっていったのです。わさびには、辛みと風味がある、茎も根も全部食べられる、抗菌作用や抗がん作用がある、といった特長があります。ただし、スーパーなどで安価で出回っているチューブわさびなどには、海外から輸入した西洋わさびが多く使われています。成分表を確かめてみてください。一方、日本固有のわさびは「本わさび」といい、西洋わさびに比べると辛みは穏やかです。中には鼻にツンとくる、あの刺激がほとんどないものもあります。甘みやうま味もあり、西洋わさびよりも格段に風味が豊かです。食べ比べてみるとわかりますよ。

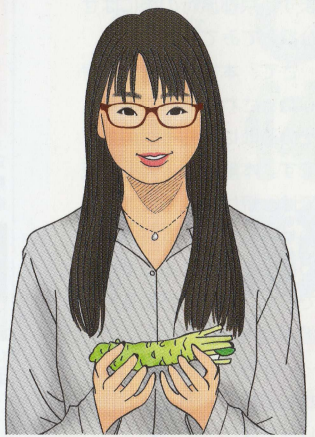
新時代を拓く 技術の今を 紹介します。

研究最前線

第103回 **日本食とわさび**

あま「甘み」「うま味」「環境保全」
わさびの魅力に気づいてほしい!

- 今回は、美味しいわさびの話よ。
- 特に日本の「本わさび」は、甘みやうま味も感じるんだ。茎も根もぜんぶ食べられるよ!
- そうそう、それにね、わさびの栽培を続けることで、環境保全にもつながるの!
- 今日からぼくもわさびファンだ!



岐阜大学応用生物科学部 生産環境科学課程 応用植物科学コース 遺伝育種学研究室 准教授 山根 京子 先生

経歴
京都府出身。博士(学)。専門は植物遺伝育種学。2003年京都大学大学院農学研究科博士課程修了後、翌年よりナショナルバイオリソースプロジェクトKOMUGIポストドク研究員となる。大阪府立大学大学院生命環境科学研究科助教を経て、2010年より現職。2005年よりわさびの研究を進めている。

*1一升は約1.8L、または約1.5kg。 *2文字が書き記された昔の木の札。