

わさび 〈前編〉  
花わさびの不思議

和食の代表的な料理である鮎や蕎麦に欠かせない名脇役ワサビは、学名を *Eutrema japonicum* とする日本固有の植物です。

日本を代表する食材でありながら「辛い」というイメージしか無い人も多いかもしれません。2013年には「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録され、わさびにも注目が集まっています。

今回、わさびのルーツや歴史に関する話題を紹介し、あらためて日本の貴重な植物資源であるわさびについて、認識を深めてもらえたらと思います。

日本固有種といっても、姿形がワサビにそっくりな植物が中国南西部



▲(写真1)中国雲南省で発見したシャンユサイ 2007

という、ワサビとは全く別属の植物で、辛味関連成分構成がワサビとは全く異なります。セイヨウワサビに比べてワサビはより複雑で多くの

に自生しています。このシャンユサイ [*E. yunnanense*] という植物は、不思議なことに辛くないのです(写真1)。あのわさび独特の鼻にぬけるツンとした辛さと香りなどは、数十年前の水河期時代に、日本で獲得した性質であることがわかってきました。

チューブわさびに含まれているセイヨウワサビは、*Armoracia rusticana*



山根京子

岐阜大学応用生物科学部  
植物遺伝育種学研究室  
准教授