【草花の部屋】

ワサビ(アブラナ科ワサビ属　Eutrema japonicum)

和名：ワサビ(山葵)　　別名：　　英名：Wasabi、 Japanese horseradish

フウチョウソウ目　多年草　　原産地：　日本

花言葉：目覚め、うれし涙　　花の色：白

← 写真-１　ワサビ
撮影日：2014 年 04 月 15 日
撮影場所：貴船神社(京都市)にて
撮影者：Ｍ　さん

→ 写真-２　ワサビの花
撮影日：2014 年 04 月 15 日
撮影場所：貴船神社(京都市)にて
撮影者：Ｍ　さん

貴船神社境内の法面に・・。同行者が、「ハタケワサビがある」と教えてくれました。ワサビはよく、目にするのですが、ハタケワサビは初めてです。ワサビって、清流で育つのでは？と・・。かつて信州や中伊豆で栽培されている情景を思い出しましたが、全く異なる環境です。

栽培方法で、ハタケワサビにも水ワサビにもなるそうです。渓流や湧水で育てると水ワサビ(谷ワサビ、沢ワサビ)に、畑で育てると畑ワサビ(陸ワサビ)に・・。水ワサビは、その根茎（根と茎の間の芋の部分）は生食用として利用されます。畑ワサビは水ワサビに比べ品質は落ちるものの、温湿度管理が整えばどこでも栽培することが可能だそうです。栽培方法による大きな違いは、「畑ワサビ」は「水ワサビ」に比べると根茎があまり肥らないということです。そのことから根ワサビを収穫したいのであれば「水ワサビ」のほうが栽培方法として適していま

す。茎や葉にもワサビ独特の辛みや香気があるので、「畑ワサビ」でも辛みや香気を楽しむことができるそうです。

よくお刺身についてくるワサビは、西洋ワサビ(ホースラディッシュ)を摺ったものです。西洋ワサビと日本のワサビは近縁ですが、属の違う植物です。味が似ていて育てやすいので西洋ワサビが流通しているそうです。

地下茎をすりおろしたものは、日本料理の薬味として寿司・刺身・茶漬け・蕎麦・鰻の白焼などに添えられる一方、殺菌効果があるため、生ものと一緒に食べるとよいか・・。また、酸素と触れなければ辛味が出てこないため、細胞を細かく摩砕できるサメの皮で作られたおろし器が良いとされているそうです。

＜　ちょっと一言　＞

ホースラディッシュ
(アブラナ科セイヨウワサビ属 Armoracia rusticana)

和名：セイヨウワサビ　別名：ワサビダイコン、レフォール

英名：horseradish　フウチョウソウ目　多年草

原産地：フィンランド、東ヨーロッパ

＊葉ワサビをしょうゆ漬けにして食べるとおいしいそうです。
作り方ですが・・。

1. 葉ワサビを包丁の背で叩き、沸騰直前のお湯を掻け、シナっとしたら、流水に晒す。
2. 冷えたら絞って水気を切り、手で揉む。ワサビは刺激を与えるとあの香りがする性質があります。
3. 適当な大きさに切って、容器に入れ、醤油・酢・砂糖を入れて振る。
4. 密閉して保存して、一日経ってから食べる。