

目指せ野菜博士! わさびの巻



お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考文献 ・高橋書店「もっとからだにいい野菜の便利帳」 監修 板木利隆 白鳥早奈英

参考サイト・旬の食材百科 他

※掲載している青果物の傾向は、既存文献等を参考とし、主に弊社職員が行った簡易的実験・計測結果をもとにしています。

担当:小幡

東京たまお (25)

こちらのレシピの詳細は
HPにて公開!

1.たまおが『わさび』を考える

わさび アブラナ科 日本原産

日本原産の多年生水生植物です。強い刺激性のある独特の香味を持ち、日本原産の香料として、古くから親しまれています。わさびは、栽培方法によって『沢わさび』と『畑わさび』に分けられます。どちらも同じ品種ですが、溪流沿で水に浸けて作られる『沢わさび』は『水わさび』とも呼ばれ、主に生食用に、一方『畑わさび』は水に浸けず畑で栽培し、主に加工用として使用されています。

●主な産地 ▶▶▶ 静岡県

●入荷時期 ▶▶▶ 通年

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|

わさびは静岡県産を中心に通年入荷していますが、本来の旬は11月～4月の間です。10月～12月の入荷が多く、年末・年始にはお正月用として需要が高まります。また花わさびは早春から春に咲くわさびの花で、静岡・福岡・青森県産を中心に2月中旬～3月いっぱいまで入荷しています。



花わさび

3.実践!たまおの『わさび』鉄板レシピ

わさび丼 wasabi don

あつあつご飯に
まぜるだけ!
お箸が止まらない一品!



チーズとわさびの相性◎
おつまみにぴったり!

わさびモッツァレラ wasabi mozzarella

ねぎとろの わさびディップ negitoro wawsabidip

市販のドレッシングと
混ぜるだけで
本格的なおつまみに!?



2.『わさび』をもっとおいしく!

わさびをもっとよく知ろう!

わさびを上・中・下の3つに分け、すりおろしました。
開発課10人に食べ比べてもらい、辛さ・香り・舌触りに違いがあるか聞いてみました。

| | 断面図 | すった後 | 辛さ | 香り | 舌触り |
|---|-----|------|---------------------------|-------------------------|------------------------------|
| 上 | | | ・辛さの中に甘みがある ・少し物足りない辛さ | ・一番香りが良い | ・滑らかな舌触り ・少し水っぽい |
| 中 | | | ・一番辛くない ・ちょうど良い辛さ | ・香りと辛味のバランスが良い | ・上と下の間の粘度 |
| 下 | | | ・これぞわさび! ・刺激的な辛さ | ・香りより辛さが強い ・すっと抜ける辛さ | ・ねっとりとしている ・キメが荒くザラツとしている |



わさびのゴツゴツしたコブの正体知ってる?

わさびは、内側から新しい葉を伸ばし、外側の古い葉を、落としながら成長していきます。古い葉が落ちた跡が、**わさびのゴツゴツしたコブのようなものの正体です!**

する道具で味が変わる?

目の細かいおろし金ですったものの方が、**辛さや香りが良いのはもちろん、舌触りが滑らかに!**
目の粗いおろしがねですったものは、わさびの繊維が口に残り気になるという意見が多数。**わさびを美味しく食べるなら、目の細かいおろし金がベスト!**



開発課のみんなに、それぞれ食べてもらい、一番好きな場所はどこか聞いたところ、かなり意見は分かれていましたが、一番人気が高かったのは、**辛味が楽しめる下の部分**でした。みなさんも自分の好みの味を探してみてくださいね!