

CONCIERGE

by Mochimaru shokushin Co., Ltd. 07 Feb/2014/vol.283



葉わさび（徳島県産） Fresh Wasabi-Leaf

わさびは飛鳥時代の木簡に委佐俤(わさび)という文字で書かれているものがあるそうで、日本では古くから欠かせない食材の一つだったといえるでしょう。青々とした緑の葉を湛えながら、水質の良い美味しい湧水が豊富な地域に群生し、日の光を浴びながらゆらゆらと水面に映り込むわさびの美しい立ち姿を表すものこそが、この「葉わさび」です。もともとわさびは、そのツンとした味わいの中にも爽やかさや、すがすがしさが日本人の食卓に変化を持たせる香辛料といわれ活躍してきました。江戸時代から江戸前といわれるほど、刺身がよく食されるようになってからは、生ものの臭みを取り、うまみを加え、食中毒などを予防するものとしてその味わいだけでなく、一層、健康の維持や食欲増進に有効であると伝えられてきたようです。この葉わさびは、根の部分と比べ幾分穏やかで爽やかな風味が特徴です。通常は細かくカットされてわさび漬けに入っているのがおなじみですが、その葉の形や形状などをじっくり見ても美しく、実に趣があり、和食だけではなく洋食にもあしらひとして、少々オイルが効いている洋食などのお料理にも、あるいはソースに一味加える緑の葉の食材としても、今、世界的にもわさび人気が本格的になっているからその楽しみが広がりそうです。すりおろしたわさびだけではなく、葉わさびという素材をとおしてまたわさびへの興味がそられることでしょう。冬から春へ、青々とした清涼感と緑の風景を表す、今ならではの季節の素材としてお使いいただければと思います。