

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/Feb/2016/vol.386



花わさび "Hana Wasabi" Wasabi flower

「わさび(Wasabi)」はすでに国際語となっているほどその味わいは独特で、日本人だけではなく外国人をも魅了する薬味として知られています。日本の素晴らしい自然環境をぐっと地下茎に閉じ込めたわさびは、まさに日本を代表する味といっても良いでしょう。文献によると室町時代にはすでに現代と同じ薬味としての利用が確立されていたそうで、特に自然に恵まれ森林が多く、気温の穏やかさと豊富な水量、水温が四季を通じて 13℃～15℃ぐらいであることが良いわさびのできる条件です。地下茎をすりおろしたわさびは、特に新鮮なうちは香りや甘み、味わい共に秀逸なものがあります。ツンとくる爽快感、鼻に抜ける香り、しかしそれを少し穏やかに、視覚的にもフレッシュな青味としてお使いになれるのが「花わさび」でしょう。花わさびは独特の爽やかな辛味と苦み、シャキシャキとした歯ごたえが特徴の食材です。花が咲く前に収穫され、年末ぐらいからぼちぼちと出回り始めます。少し咲かせて春の息吹を演出しても良いかもしれません。旬となるのは2月から3月となります。小さな可憐な蕾が、また一層「春を待つ」気持ちをお料理に運んでくれるでしょう。