

地の利を活かし、丹精込めて育てた

魚沼 わさび

W A S A B I

越後三山からの雪融け水は、「わさび」の栽培に必要な養分が豊富に含まれています。

本わさびは、日本原産で、古くから清らかな溪流などの流水中に自生していました。「魚沼わさび」は、その環境により近づけるよう良質な水を水温10〜13度に保ち、無農薬で育てることにより、みずみずしい、爽やかな香りと辛みの高品質な「わさび」の栽培にこだわっています。



◆わさびのすり方
わさびは、一般に辛とよばれる根茎の部分をすりおろします。茎の付いていた方からできれば鱈皮で、ゆっくり「の」字を描くようにすります。鱈皮がなければ、おろし金の目の細かい方で、静かに「の」字を書き、練るようにおろすと良いでしょう。

詳しくは、ホームページで <http://www.uowasa.jp/>



◆わさびの豆知識

■わさびの効能

わさびの辛味成分は、魚などの生臭味をおさえ、各種の食中毒起因細菌に極めて高い抗菌作用を持っています。その他、ビタミンC安定化、ビタミンB1の合成促進、血栓予防や食欲増進、ガン細胞の増殖を抑える作用などさまざまな機能が報告されています。

■わさびのことわざ

- 一、わさびを利かせる
〈意味〉問題の核心を鋭くえぐり出して、相手に強い印象を与えるような話をする様子。
- 二、わさびと浄瑠璃は泣いてほめる
〈意味〉わさびのいいものは、辛くて涙が出る。浄瑠璃は、観客を泣かせてこそ、うまい芸であるといわれる。
- 三、わさびはこわい顔でおろせ
〈意味〉わさびは、しっかりとろせということ。笑うと味や香りが落ちるということではありません。



