

わさびの栽培

わさびには畑で栽培されるものと水中で栽培されるものの 2 種類があります。水中で栽培される「沢わさび（本わさび）」は、特定の水質と栽培条件を必要とします。沢わさびは冷水の流れの中に自生しており、この植物にとって最適な生育条件、大量のきれいな水および比較的一定に保たれた水温を丹念に再現することでしか栽培できません。安曇野のわさび農場は、北アルプスの雪解け水が流れる澄んだ沢の周りに建てられました。水路の岸に立つ木々の影は、要求される水温の条件を満たすのに役立っています。

わさびは適切な世話によりすくすくと成長します。季節ごとの激しい気温の変化にも関わらず、水温が 13℃程度に保たれている限り、年間を通して収穫が可能です。5 月から 10 月上旬の暑い時期には、わさびの上に孔の空いた黒い布を渡して十分な日陰を作ることによって水温を保ちます。

わさびの収穫

安曇野のわさび農場では、わさびは種と苗の両方から栽培されており、収穫可能なサイズまで育てるには通常約 18 か月かかります。収穫されたわさびの全部が無駄なく利用されます。茎と根は切り刻んで、ご飯と一緒に食べる漬物の一種、わさび漬などの料理に使います。しかし、わさびの最も魅力的な部分は根茎です。根茎をすりおろしたり噛んだりすると、アリルイソチオシアネートという物質が生じます。この物質は、わさびを食べるとき感じる舌への刺激をもたらすマスタードオイルです。辛みと風味はすりおろした後 15 分程度で薄れてしまうので、新鮮さが重要です。