

わさび製品

安曇野の農場で生産された高品質のわさびは、未加工のまま、あるいはペーストや粉として使われ、販売されています。栽培が非常に難しいため、沢わさびはまだ比較的貴重で高価です。多くの人が「わさび」として知っているのは、実は沢わさびが西洋わさびで希釈されたものです。西洋わさびは沢わさびと同じ辛み成分を持っていますが、沢わさびより育てやすく、また辛みがより鋭く長続きします。わさび製品に含まれる本物のわさびの量は製品によって異なります。「本」わさびと表示されているものには沢わさびが 50 %以上含まれていますが、それ以外の製品では内容物のほとんどが西洋わさびや緑色の食用色素などの添加物です。品質を重視する寿司職人は、料理を出す直前に本物のわさびの根茎をすりおろし、客がその辛みの中にある自然な甘さを味わえるようこだわります。