

いろいろな食材にマッチ

本わさび

名水百選に育まれた東根の本わさび

東根市^{おとしみ}大富地区、この地区で山形では希少な本わさびが栽培されている。

本わさびとは日本原産のもので、よく見かける市販のチューブ入わさびの原料は外国原産であることが多い。チューブ入りわさびは辛味が強いのに対し、本わさびは辛味よりも食材の味を際立たせる香り高い風味が特徴である。

本わさびの栽培に最も重要なのは水である。大富地区で本わさびの生産、販売を手掛ける大富農産では自然水（地下水と湧水）を利用して栽培している。この自然水は名水百選に選ばれた^{おみがわ}小見川と同じ水源で、年間を通じて水温が13℃前後である。夏は冷たく、冬は暖かい水温が暑さに弱い本わさびに適している。

また、大富地区の自然水はミネラル豊富で、おいしい本わさびの大事な栄養源である。

本わさびの栽培は、購入した苗や子株を植え付けて、収穫まで一年半から二年かかる。じっくり時間をかけて香り高く育った本わさびは葉や茎、花の部分も食べられる。花は二月から三月の期間限定の味覚なので、ぜひ試していただきたい。



ハウス内で栽培される本わさび

お刺身だけなんてもったいない！ほかにもいろいろ本わさびの食べ方



おすすめの食べ方は、わさび丼。

炊き立てごはんにかつお節とすりおろした本わさびを載せ、醤油をかけるだけ。シンプルな食べ方だが、ごはんから立ち上がる湯気によって本わさびの香りが立ち、ごはんの甘みを引き立ててくれる。ごはん好きの人にはぜひ試してほしい。

こんな食べ方もどうですか！？

お刺身やお蕎麦にもとてもよく合うが、乳製品との相性も抜群！クリームチーズに乗せて簡単おつまみやバニラアイスクリームにかけてもおいしい。この他、お肉との相性も良く焼き肉やステーキに乗せて食べるとお肉本来のおいしさを引き立ててくれる。



出会ってほしいから、一生懸命作っている



大富農産代表 平野 博幸さん

「普段、本わさびを食べる機会は少ないと思います。流通も少なく、価格も安いとは言えない。それでも本わさびを手にとってもらい、味わってもらいたい。」大富農産の平野代表はそう話し、本わさび栽培への熱意を語る。

農薬や化学肥料を使わない本わさびを栽培しているが、夏には毎年病害虫や機械トラブルなどさまざまな困難に見舞われている。それでも、できるだけ手取りやすい価格で提供できるように努力している。本わさびの葉や花を使った加工品も数を増やしていきたいと今後の目標を語ってくれた。

お問合せ・商品購入先：一般社団法人 We Are The World「大富農産」

〒999-3776 東根市羽入字向野 1088

TEL 0237-47-1003 Fax 0237-48-8630

URL <http://www.yamagatawasabi.jp/>

