

裏面もご覧ください

日本海石地わさび園（新潟県柏崎市）をお訪ねしました。



わさびについて語る種村常務



日本海石地わさび園のわさび

新潟県柏崎市の「日本海石地わさび園」。この土地は、施設面積 9,900 m²の広大な面積で、ニジマスの釣り堀も併設されています。特徴は、山里でのわさび栽培という常識を覆し、日本海の海岸沿いで、地下水を汲み上げてわさびをハウス栽培していることです。日本海に面し、冬には雪が降り、潮風の香る石地海岸は、堅い地盤に広がる砂地で浸透性が高く、きれいな水はミネラルが豊富でわさび栽培に適した土地です。

同園の種村和則常務は「わさび園が今年で2年になりましたが、他のどのわさび農場にも負けないように頑張っていきたい」と意欲を語られました。

石地わさび園のわさびの味は、県外のお鮨屋さんに認められている味で、最近テレビ番組に取り上げられた今、注目のわさび園です。

日本海石地わさび園

住 所 新潟県柏崎市西山町大崎 1788-6 (石地海岸地内)

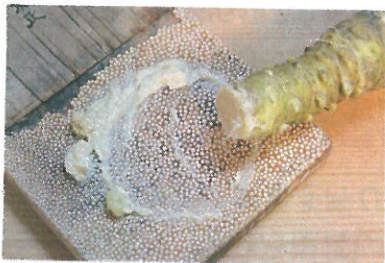
電 話 (0257) 47-7028

定休日は毎週月曜日・木曜日 (祝日の場合は営業)

県央のつばやき
種村常務様の温かい対応が
心に残りました。石地海岸を
訪れた際に、お子様の夏休みの
自由研究も兼ねて足を運ん
でみてはいかがでしょうか。

ワサビ【山葵】(本わさび)

アブラナ科のワサビ属の多年草で日本が原産。水が清く水温が低い山間の溪流に生える。葉がアオイに似て、葉柄は長さ約 30 cm。春に白い十字架のような花を咲かせます。日本の代表的な香辛料として、寿司や刺身などさまざまな料理に古くから用いられてきたワサビ。その独特の刺激と豊かな風味で味覚を楽しませてくれるワサビは、今から千年以上も前から活用され続けてきた、日本古来の食材のひとつです。食生活になじみ深いワサビには、素材の持ち味を高めること以外にも食品に発生するカビを防ぎ細菌の繁殖を抑制するなどの、抗菌力を備えているという大きな特徴があります。



ワサビの辛みの主成分

ワサビの辛みのもとになっているシニグリンという成分はそのままでは辛みはありません。すりおろすことによって細胞が壊れて、細胞の中のシニグリンが外にしみ出てきて分解されるとアリルカラシ油という辛味成分に変化します。もともとは虫に食べられないための防御物質とのことで、細胞が壊れれば壊れるほど多く出るようになっています。ワサビをおろすとき、きめの細かいサメ肌でおろすと、それだけ多くの細胞が壊れるので、より多くのアリルカラシ油が出てきて辛味と香りも強くなります。ただこのアリルカラシ油は揮発性が強いので数分もするとどんどん揮発してしまいます。おろしたてが風味も強く味もいいのはこの理由です。

KEN-ON
LABORATORY

好評取り扱い中
嘔吐物処理に必要なものをセットした
嘔吐物処理キット 1500円
キヤップがコップになるしっかり殺菌・消毒
口臭もとれる携帯うがい薬 450円
衛生指導・衛生調査・ご相談・衛生講習会
お問合せ・ご用命は 株式会社 県央研究所へ



観て・聞いて・体験する講演会
ノロ劇場「野呂家にノロ大王がやってきた」
出張公演(好演)・講演承ります

ワサビの効果

抗菌効果

ワサビに含まれるアリルイソチオシアネートの抗菌作用は比較的に強く、細菌をはじめ、酵母、カビなどに幅広く抗菌効果をもつ特徴があるといわれています。

※アリルイソチオシアネート＝アリルカラシ油

食欲増進効果

刺激性的な香りで唾液の分泌が促進され胃腸などでも消化液の分泌が高まるといわれています。またβアミラーゼが含まれていて消化吸収に作用しているといわれています。

消臭効果

臭い成分と反応し臭いを中和する消臭効果を期待できるといわれています。

わさび成分を使用した身近な商品として

カーエアコン用消臭抗菌剤・純正部品フィルターとして
ねずみ忌避剤(ねずみ除け、追い出し)
食品品質低下防止スプレー
食品の抗菌日持ちシートやバラン(折詰・弁当用シート)
サプリメント・・・等々があります。