

ワサビ

【 *Eutrema japonicum* 】

科名 アブラナ科

属名 ワサビ属

薬効・用途

辛味成分のもとシニグリン(すりおろされると酵素のミロシナーゼにより加水分解し、アリルイソチオシアナートを生じ、辛味を呈する。)。市販の粉わさびや練りわさびの多くはワサビダイコン(ホースラディッシュ)である。



・花期：3～5月

備考

高さ20～40cmになる多年草。北海道～九州の山地の清流に自生。日本の代表的な香辛料で、刺身や寿司には不可欠である。利用の歴史は古く、10世紀の「本草和名」「延喜式」に、諸国から宮廷に献上された記録がある。若葉・葉柄・蕾のついた花茎も利用できる。和名の由来は諸説あり不明。両性花。