

Master-Food わさび菜

- 出荷時期 11月～翌4月
- 産地 熊本県及び周辺
佐賀県及び周辺
- 生産者 3グループ7戸
- 作付面積 ハウス延べ a
トンネル延べ a
露地 a
- 出荷予想 約 DB/4kg



ピリッとした爽やかな辛味が、特徴の『わさび菜』は、『サラダ』のアクセントとして、大人向けの『サンドウィッチ』に、『おにぎり』の具材として、メイン原材料では無いですが、着実にメニュー化されると共に認知されつつあります。今後、メニュー展開されていく中で、安定した品質と安定した辛味と数量の確保を九州と関東とのリレーで周年化を進めて行きます。(現在、夏場は株採りでの出荷です)

『わさび菜』は、サンチュの様に1枚ずつかぐ『かぎ菜』での収穫です。株の成長に伴い下の3～5枚は使わずに廃棄し、5枚目辺りの品質が安定してきた葉から1枚150g前後になった葉を1枚ずつ、かいでいきます。葉は切れ込みの大きなチリメン状になり、1枚辺りかなりボリュームがあるため、リーフに変わる下敷き等の装飾用としても葉先を摘んでパセリ的な使い方としても存在感や価値観があります。





収穫後の棚持ちが良く、コップ等の容器に水を張り『わさび菜』の葉を挿しておいて必要な分だけ使用しても、辛味成分は若干、落ちるものの、季節によって異なりますが、1週間位は鮮度感をキープする事が出来、使用に関してコントロールが非常にしやすいです。また辛味の強い季節は水に挿す事で辛味の調整も効くようです。

大人のリーフとしていかがでしょうか。