

旬のお便り

(2302)

2023年11月発行



2023年10月16日の富士山

富士山もいよいよ雪化粧をし、朝晩はめっきりと冷え込む日々となりました。皆様におかれましてはお元気にお過ごしのことと存じます。

いよいよわさびの本格的な辛みを堪能できる時期の到来ですが、本場伊豆での打撃のニュースもありましたように、今年の夏は当地でも連日の猛暑日が続き、残念ながらこの地域で最も低い標高の我が家のわさび沢では対策が追いつかず、ご覧いただくのも恥ずかしい壊滅的な打撃を受けてしまいました。

(右写真は材料用わさびでダメージのひどかった場所ですが、7月末から高温で腐ってしまった株を廃棄し続けた結果、今ではほとんど無くなってしまい、生き延びたように見える株も根茎部分は健全ではありません)



根わさびとして来年収穫予定の場所でも(写真ほどではありませんが)まだ若い株のダメージも大きく、一年後の収穫がどのようになるか不安の中にあります。既に来年の根わさびご購入のお尋ねを頂いた皆様にはできる限りお答え出来るよう、来年の夏への対策を進めて参ります。

「わさび漬」のご案内

春先からの成長期は一段落。夏の茎(葉柄)は落ちて新たに短めの冬の茎(葉柄)が伸びて入れ替わる時期で伸びた分の根茎も充実していきます。わさび漬も一層おいしい季節となりました。

当店のわさび漬の製造過程を大まかにご紹介いたします。



わさびの茎と根茎を一本一本手洗いし、刻んで塩もみ後水分を充分絞ったわさびを用意。

数種の酒粕を配合し、塩・砂糖和辛子・ペーストにした根わさびを混ぜ、絞り上がったわさびをよく混ぜた後、再度熟成させて完成します。



酒粕の熟成過程

未熟気味だった酒粕の熟成も進み、二年近く経過してようやく当店本来の「わさび漬」の味に戻ることが出来ました。

今後ともご贖頂のほどよろしくお願い致します



低温下でじっくり進んで行きます(写真右は22ヶ月経過)

発行遅延のお詫び

10月半ばに旬のお便りを制作していた最中、PCが突然(M/Bごと)壊れてしまい全く立ち上がらなくなってしまいました。使用中のソフトやデータを含め多くが修復できず、ずいぶん発行が遅れ申し訳ありませんでした。また、編集ソフトも新規に用意することとなったため、形式や体裁も大幅に変わることになりました。

marunakawasabi.jp



丸中わさび店 製造所 荻原 泰

〒410-1312 静岡県駿東郡小山町菅沼520



☆次号は来春(2~3月頃)を予定しております。