

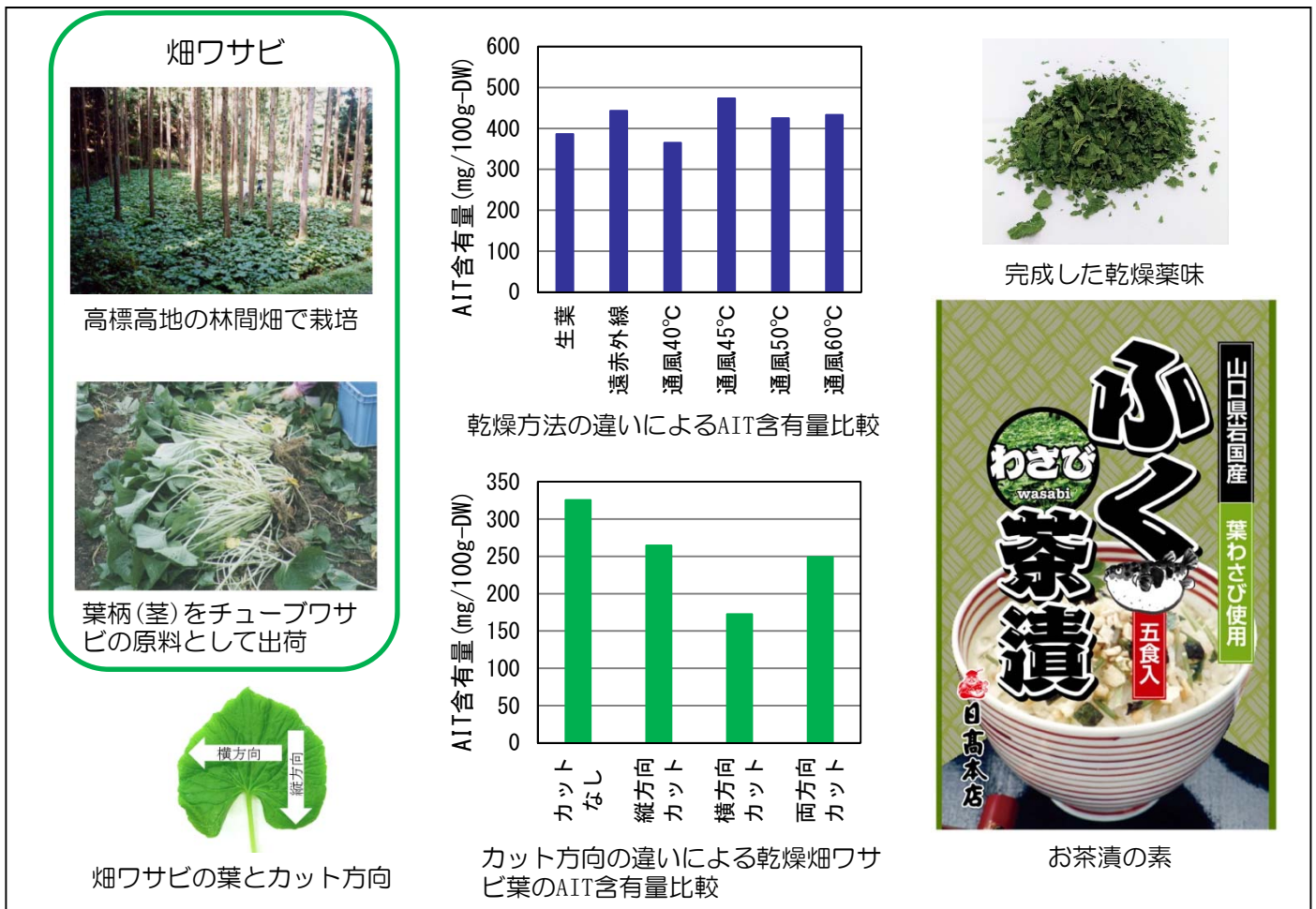
畑ワサビの葉を薬味に使用した『ふく茶漬』の商品化

■研究の概要

山口県は、畑で栽培する「畑ワサビ」の産地です。畑ワサビは葉柄(茎)をチューブワサビの原料として利用するため、葉や根が未利用資源となっています。そこで、畑ワサビの葉を乾燥し、ワサビ特有の辛みがある乾燥薬味を開発しました。開発した乾燥薬味は、山口県の名産であるふくのお茶漬の素に使用されています。

■研究の項目

- ①ワサビ特有の辛味(アリルイソチオシアネート(AIT))が残存する乾燥方法を確立
- ②畑ワサビの葉乾燥薬味の品質評価(栄養成分分析や衛生試験等)



■研究の成果

- ①畑ワサビの葉を原料に、ワサビ特有の辛みがある乾燥薬味を開発しました。
- ②開発した乾燥薬味を使用した「ふく茶漬」が平成30年9月に商品化されました。

本成果の一部は、農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業(うち地域戦略プロジェクト)」の支援を受けたものです。