

# ホースラディッシュ *-Horseradish-*



別名	レフォール・辣根・西洋わさび・わさび大根・アイヌワサビ
植物学	アブラナ科 多年生草 スパイスとしての使用部位は根茎
主産地	中国
スパイス学	配糖体シニグリンが共生する酵素ミロシナーゼにより、加水分解することにより、アリルイソチオシアネートという辛味と香りを伴った物質が生じます。ですから、ホースラディッシュに水を加えてよく練り、しばらくおくと初めて辛みと香りが発現します。辛味成分および香り成分は、アリルイソチオシアネートです。
用途	すりおろしたり、水で練った「レフォール」は、ローストビーフの薬味として使われます。また、ホースラディッシュパウダーは、粉わさびの主要原料です。
エピソード	フランスでは、ホースラディッシュの異称として、「イギリス人の歯草」「馬のラディッシュ」「ドイツ人のカラシナ」「坊さんのカラシナ」「カプチン会修道士のカラシナ」などと呼ばれています。