

わさびの本質的価値を伝え、未来に残していくために

## わさびのポータルサイト「わさラボ」を開設

加工わさびメーカー 金印株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:小林桂子、以下「当社」と言う)は、Webサイト「わさラボ」(以下、当サイト)を2022年1月24日(月)に公開しました。当サイトでは、本わさびや西洋わさびの情報を様々な角度から発信していきます。わさびに対して広く興味・関心を持っていただくことを目的に、当社のわさび啓発における広報活動の一環として制作いたしました。

<https://www.wasa-lab.com>



### 制作の背景および目的

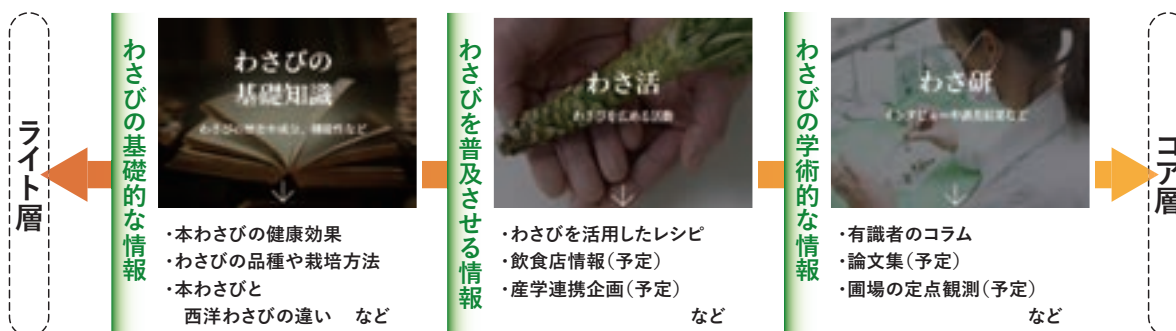
本わさびは数少ない日本原産の在来種であり、日本の食文化に欠かせない食材とされてきました。2013年にユネスコ無形文化遺産に“和食”が登録されたことを契機に、現在では世界の食卓へと広がっています。また、本わさびは古来には薬草として用いられるなど高い健康効果が秘められており、世界中で研究が行われています。近年では抗酸化作用や発がん抑制作用、認知機能改善作用など次々と機能が明らかとなっています。

しかし一方では、国産の本わさびは、気候温暖化に伴うわさび田の水温上昇や干ばつ傾向の深刻化、担い手不足などが要因で、栽培面積や収量は年々縮小の状況が続いています。また、食の欧米化に伴う日本型食生活の変化や、回転寿司やスーパーのお寿司ではわさび抜きが一般化するなど、若者を中心に「わさび離れ」が進んでいるとも言われています。

こうした状況の中、90年来に渡り続く加工わさびの事業の中で培った知見や研究実績を活用し、「食材・作物」「歴史・文化」「健康効果・機能性」など様々な角度からわさびの本質的価値を伝えることを目的に当サイトを立ち上げることにいたしました。当サイトを通じて、「わさびは美味しい」「わさびは健康によい」といった価値や魅力をより多くの方々へ発信し、日本の優れた食材であり、食文化でもある「わさび」を後世に残していく一助となれればと考えています。

## 主な掲載コンテンツ

わさびの品種や栽培方法、健康効果など基礎的な情報から、活用レシピなどわさびの普及を促す情報、長年の研究で積み上げた知見やネットワークを生かした専門的な情報まで、わさびの魅力をあらゆる角度から幅広く発信していく予定です。



## 会社概要

わさびをはじめとする各種調味料の製造・販売をする創業93年の加工わさびメーカーです。粉わさびが市場に出回り始めて間もない昭和初期の頃より、加工わさびの開発に取り組み、今ではお馴染みとなった小袋タイプの添付用わさびや、超低温ですりおろす生すりタイプのわさびなど、業界初となる商品を数多く生み出してきました。また、本わさびが健康効果に優れた食材であることにいち早く着目し、20年以上に渡り本わさびの機能性や成分に関する研究開発に取り組んでいます。食育活動や研究フォーラムの開催、多様な媒体での情報発信など、わさびの魅力をより多くの人に知っていただくための啓発活動にも力を注いでいます。

会社名 | 金印株式会社  
 所在地 | 〒460-0008 名古屋市中区栄3-18-1 ナディアパークビジネスセンタービル23F  
 U R L | <https://www.kinjirushi.co.jp>



加工わさび商品



サプリメント



食育活動



わさびフォーラム

〈お問い合わせ・取材お申し込み先〉

金印株式会社 総務人事部 井村 旭宏(広報担当)

Tel 052-242-0008

Email [akihiro-imura@kinjirushi.co.jp](mailto:akihiro-imura@kinjirushi.co.jp)