

Sulfee PRESS

Kinjirushi presents Beauty & Food Magazine

スルフィープレス Autumn 2022 68号



日本古来の本わさびの食と健康を紐解く… 1

いにしへのわさびレシピを再現… 3

サンスルフィー美要・化粧品 開発秘話
ハツラツと働く本わさび農家さんの姿が
開発のきっかけでした… 5



金印グループ
経営理念
天恩
地恩
人恩
に謝し
食品を通じて
人類の
健康づくりと
世界の
食文化の向上に
貢献しよう

Image: TNM Image Archives
所蔵先: 東京国立博物館

Sulfee PRESS 68 Autumn 2022



素材本来の味わいを楽しむ
鮮度を保つには“冷凍”が一番

その1 国産素材にこだわっています。

その2 瞬間凍結しておろしたての風味をパック。

その3 小袋やバラ冷凍で使いやすい。

国産 冷凍薬味

溶かすだけ簡単便利



おろし本わさび
360円(税込)
20g(2.0g×10食入り)



香り味わう
生ゆず皮
きざみゆず
410円(税込)
(30g)



醤油に
溶かさず食べる
生しょうが
おろししょうが
310円(税込)
45g(3.0g×15食入り)

お求めは金印オンラインショップへ <https://shop.kinjirushi.co.jp/>



スルフィープレス スルフィープレス第68号 2022年10月発行
発行/金印株式会社
〒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
製作/スルフィープレス編集室



ユニバーサルデザイン(UD)の考え方に
基づき、より多くの人へ適切に情報を伝
えられるよう配慮した見やすいユニバー
サルデザインフォントを採用しています。



この製品は、適切に管理された
FSC® 認証林、再生資源および
その他の管理された供給源か
らの原材料で作られています。

日本古来の本わさびの食と健康を紐解く

日本古来の植物といわれる本わさびは、日本の食と健康に大きな影響を与えてきました。今回は、書籍「わさびの日本史」をもとに、日本の歴史と本わさびの変遷を辿ります。

古来は薬草として、本わさびを用いていた

「わさびの日本史」によると、本わさびはDNA分析などにより日本列島に人類が到達する以前から存在していた日本固有種であることがわかっています。本わさびの歴史は古く、飛鳥時代の木簡をはじめ、本わさびについて記された書物などがいくつか確認されています。日本最古の薬草事典「本草和名(ほんぞうわみょう)」に「山葵(わさび)」の文字が記載され

室町時代には酢と合わせて鳥や貝と一緒に食していた

室町時代ごろは、本わさびは酢と合わせられることが多かったようです。「鳥類にワサビ」という記述もあり、鳥や貝と一緒に食されていたようです。安土桃山時代になると本わさびは、磯菜卵、梅仁卵、伊勢豆腐、紅半、べんなど、さまざまな食材に組み合わせられていたという記録があります。また、同時代の茶会の資料には「鯛をかけたものに山葵をつける」とあり、焼いた魚をほぐしたものにお酒を浸した本わさびをつけて食べるのが、中世末期の特徴的な食べ方であったと推察されます。

江戸時代に庶民化した本わさび「粉わさびの開発」で日本全国に広まった

江戸時代に入ると、本わさびの利用が急激に増加します。江戸時代前期になると、しょうがやからしに代わって本わさびが使用される頻度が増えます。江戸時代前期に刊行された料理書には、詳しい栽培方法やわさびおろしの絵まで紹介されており、本わさびが広く庶民に浸透しつつあったと考えられます。そして、江戸時代後期の江戸では四大名物食(蕎麦きり、てんぷ



製茶の技術からヒントを得て、本わさびを乾燥・粉末にした粉わさびが登場。その後、西洋わさびを原料とした粉わさびが主流となり、小袋タイプのねりわさびや本わさびを使用した生おろしタイプも登場。



江戸時代中期に、本わさびを付けた握り寿司が考案される。冷凍・冷蔵技術がない時代に、生臭みや細菌の増殖を抑えて食中毒の予防するものとして、本わさびは欠かせないものであった。(挿絵は歌川広重の浮世絵)

ているなど、古来は食材というよりも薬草として用いられていたようです。具体的な料理法が登場するのは平安末期の「厨時類記(ちゅうじるいぎ)」です。そこには「寒汁の実」として山葵を用いる」との記述があります。汁物に本わさびというのは意外ですが、平安時代では、調理の段階で味付けをするのは汁物類だけで、塩・酢・酒・醤油(ひしお*)の「四種物」に加えて、本わさびも味の変化を楽しむための調味料として用いられたと考えられます。

*醤油や味噌のルーツとなった調味料

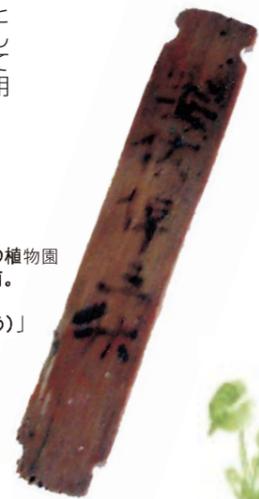
ら、つなぎ、握りずし)が生まれ、そばやすしの薬味として本わさびが愛用されるようになりました。また江戸中期には定置網漁が発達し、マグロが本格的に獲れるようになりました。同時期に醤油産業が発達し、マグロを醤油に漬ける「ツケ」が浸透。さらに伊豆で本わさびの大量生産が可能となり、江戸までの船での流通が確保された時期とも重なったことから、江戸前寿司のネタや刺身として、マグロ・醤油・本わさびの組み合わせが定着したと考えられています。

「握りずしにわさび」「刺身にわさび」の文化が日本全国に広がったのは昭和に入ってからと言われています。その背景には、「粉わさびの開発」が大きく影響しています。栽培が難しく、鮮度が落ちやすい本わさび。金印の創業者・小林元次をはじめ、三社が粉わさびの研究に打ち込みました。加工わさびの生産量が高まったことで日本中に広がり、現在のように私たちの食卓で愛されるようになりました。



わさびの日本史

山根京子 著
栽培植物起源学の研究を得意とし、ワサビ研究者でもある山根京子先生が、「郡書類聚」などの歴史資料をもとに、栽培わさびの起源に迫る一冊。和食に愛心のある人へ、歴史の好きな人も楽しめる本です。



奈良県明日香村の植物園から出土した木簡。「委佐伴三升(わさびさんしょう)」と書かれている。



日本最古の薬草事典の「本草和名(ほんぞうわみょう)」には、「山葵(わさび)」の記載がある。このことから、わさびが古来では薬草として用いられてきたことが伺い知れる。

塗り薬として 神経痛や リュウマチの薬に 用いられていた

本わさびは食材として用いられた歴史とともに、薬草として栽培されてきた歴史もあります。わさび栽培は静岡県伊豆のあたりが大規模な産地となっていますが、それに匹敵する大規模な栽培地だった可能性を秘めているのが石川県の加賀地方にある「白山麓」です。この地では養蚕、狩猟、薬草採取などで複合的に生計を立てていたことがわかる記述があります。金沢にある老舗薬舗のホームページには、かつて白山わさびが熱性マラリア病や、また塗り薬として神経痛やリュウマチに用いられていたことが記されています。

いにしえのわさびレシピを再現

今ではあまり食べられなくなった古来の料理法を現代風にアレンジ。
 先人たちの食文化を今の食生活に取り入れ、
 本わさびの歴史に触れることで、
 日本の風土や四季折々の味わいを再発見してみてください。



レシピ
 考案

料理研究家
 栄養士
 長田 絢先生
 (おさだ あや)

江戸の庶民に愛された豆腐料理

雷豆腐

雷豆腐は江戸時代を代表する庶民の味で、豆腐を焼く時に、バリバリと雷のような音がすることが名前の由来。当時貴重だった煎り酒を使い、ごま油で焼いた食べ応えのある豆腐に、さっぱりとした大根おろしとわさびが効いた組み合わせは、豆腐の新たなおいしさを発見できるでしょう。



材料(2人分)

- 木綿豆腐……………1丁(350g)
- ごま油……………大さじ4
- 煎り酒……………大さじ1
- ねぎ(白い部分を薄切り)、大根おろし、わさび、いりごま……………各適量

作り方

- 1 豆腐は水切りし、手でほぐす。
- 2 鍋にごま油を熱し、①を炒める。
- 3 煎り酒を入れ、味を調える。
- 4 器に盛り、大根おろし、ねぎ、いりごまをのせ、わさびを添える。

鶏肉としめじのわさび酢和え

室町時代は魚類に加え、鶏や貝類などに添えられた本わさび。醤油が普及していなかったため、わさびと酢の組み合わせが一般的でした。鶏肉や野菜を細かくし、わさび酢で和えたシンプルな一品は、さっぱりとした口当たりで箸休めにもぴったりです。さまざまな食材でアレンジして常備菜にもぜひ。

材料(2人分)

- 鶏ささみ……………2本
- しめじ……………50g
- 三つ葉……………2束
- 調味料
 - 酢……………大さじ3
 - 砂糖……………大さじ1
 - 塩……………小さじ1/3
 - わさび……………小さじ1/2
 - わさび、紅たて……………適量

作り方

- 1 ささみは筋を取り、塩を入れた熱湯に入れて1分ほど茹でたら、そのまま冷ます。
- 2 ささみに火が通ったら、細かく裂く。
- 3 しめじ、三つ葉はさつと茹で、冷水に取り、水気をとる。三つ葉は3cm幅に切る。
- 4 ボウルにAを入れてよく混ぜ、
- 5 器に盛り、わさび、紅たてを添える。



機能性表示食品

本わさびの健康パワーを自宅で手軽に



旬薬味®シリーズ

本わさび(根茎)を100%使用。小袋1つで本わさびの健康効果を得るのに理想的とされる1日5gが食べられます。

冷凍パックで新鮮なままお届け!



《旬薬味》

おろし本わさび

国産本わさびを、金印独自の「超低温すりおろし製法」によって、おろしたての鮮度と風味を冷凍パックしました。

1個(5g)/20個入り/冷凍小袋タイプ

通常価格 **2,040円**(税込)

機能性関与成分:
 本わさび由来6-メチルスルフィニルヘキシルイソチオシアネート(6-MSITC)
 届出番号:G393

サプリメントでいつでも手軽に。辛味が苦手な方にも安心です。

わさび&オリーブ

1日2粒の本わさびパワーでもっと元気に!

本わさびを毎日5g食べるのは大変という方にはサプリメントがおすすめです。金印の「わさび&オリーブ」は認知機能の一部である判断力・注意力を向上させる効果が認められた機能性表示食品です。

1袋(30日分)/60粒入り

通常価格 **10,080円**(税込)

機能性関与成分:
 本わさび由来6-メチルスルフィニルヘキシルイソチオシアネート(6-MSITC)
 届出番号:G382



本わさびの根茎にわずかが含まれない機能性成分6-MSITC(ヘキサラファン)を濃縮したエキス末「ワサビスルフィニル®」配合。認知機能の判断力・注意力を向上させる効果が期待できる機能性表示食品です。

- 本品には本わさび由来6-メチルスルフィニルヘキシルイソチオシアネート(6-MSITC)が含まれます。
- 6-MSITCは、運動習慣のない中高年の方の認知機能の一部である判断力(情報を正確に処理する能力)や注意力を向上させる機能があることが報告されています。
- 特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

商品の詳しい情報やお求めは、
 通販サイトをご覧ください。



サンスルフィー美要®化粧品 開発秘話

ハツラツと働く本わさび農家さんの姿が 開発のきっかけでした



本わさび由来の化粧品。
そう聞くと、少し驚かれる人も多いのですが、
金印が開発に乗り出したきっかけは、
本わさび農家さんの肌の美しさでした。
いつまでも元気に働く
本わさび農家さんに健康の秘訣を伺いました。
そして、サンスルフィー美要®化粧品の
誕生の秘話をお伝えします。



元気いっぱい
本わさび農家の女性たち
化粧品の着想は
そこにありました



わさび農家の
白坂昭子さん・
孝子さん母娘。
昭子さんは90歳を過ぎてもお元気！

金印では、上質な本わさびを仕入れるために
日本各地のわさび農家と契約しています。金印
スタッフが現地で農家さんと触れ合う機会も多
く、その度に感じていたのが「農家さんの女性は
いつも若々しく、肌ツヤもいい」ということです。
『昔から本わさびの健康効果は知られていま
したが、さらに肌も美しくなるとは・・・もし
かして本わさびには肌にも良い成分が含まれ
ているのではないかと考え、早速本わさびの
美容成分について研究を進めました。
すると本わさび葉に「コラーゲン生成を促す成
分が含まれていることがわかったのです。その成
分を精製し「ワサビフラボン®」と名付けました。
そして「サンスルフィー美要®化粧品」が誕生し
たのです。



本わさび畑にいると元気になる それが健康の秘訣

金印が化粧品開発の着想を得た本わさび農
家さんのひとつが、長野県安曇野市の白坂さん
一家です。20歳でわさび農家に嫁いだ母・昭子
（てるこ）さんの跡を継いだ孝子さんは笑顔が
素敵です。いつも肌ツヤがいいのですが、「特別
なことはしていないよ」と、農作業中は化粧品も
日焼け止めもしていないというから驚きです。
そんな孝子さんに健康の秘訣を聞くと「疲れ
たなと思う日でも本わさび畑に行くこと」と
答えてくれました。本わさび畑に流れる湧き水や
青々と育つ本わさび、そして美しい空や山の
景色を見ると、少々の疲れや体調不良が癒さ
れるのだそうです。また、昭子さんは今年12月で
96歳を迎えます。最近畑に出ることはなくな
りましたが、家の掃除をしたり、本わさびの仕
分けをしたり、まだまだお元気です！

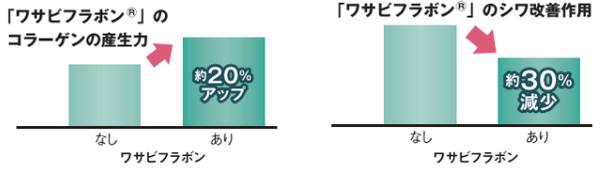
美容成分「ワサビフラボン®」は 海外でも注目されています！

こうした本わさび農家さんの元気で美しい
姿を見て、食と健康への貢献を考える金印が
化粧品開発に乗り出したのは平成5年のこと。
成分発見・抽出の研究がスタートし、一時中断
しましたが、平成15年には小林桂子社長が
プロジェクトの中心となり、再スタート。平成
17年に「サンスルフィー美要®化粧品」として
発売されることとなりました。
金印の食の品質や安全性へのこだわりは化
粧品づくりに反映されています。その品質の
高さが評価され、わさび葉の美容成分「ワサ
ビフラボン®」は今ではさまざまな化粧品に採
用されています。特に海外メーカーからの注
目が高く、日本古来の植物成分がいま世界
に広がっています。



開発以来、進化し続けるサンスルフィー美要®化粧品

「辛味成分がある本わさびは化粧品には向かない」という固定概念を
覆して誕生した『サンスルフィー美要®化粧品』。(※美の要となる)
発売当初から主成分として配合している「ワサビフラボン®」には
実証研究に裏付けられた、美肌を導く確かな力が秘められています。



商品の詳しい情報やお求めは、通販サイトをご覧ください。

