

37. La culture traditionnelle du wasabi, reconnue comme Système Ingénierieux du Patrimoine Agricole Mondial (SIPAM) (le 4 mars 2021)

Le *wasabi* est de plus en plus populaire en France. En ville, j'ai pu apercevoir notamment des amandes au *wasabi* ou encore des cacahuètes au *wasabi*, et même du tarama au *wasabi*. Le *wasabi* est un condiment épicé propre au Japon qui est utilisé pour relever les sushis, les sashimis ou encore les *soba*. Il est donc fort probable que beaucoup d'entre vous y ayez déjà goûté.



Le *wasabi* utilisé pour les sushis et les *soba* est sous forme de pâte, mais savez-vous à quoi ressemble le *wasabi* à l'origine et quelle partie vous mangez ? Le *wasabi* est en réalité un rhizome et nous le mangeons cru en râpant sa racine (NB : il existe des aliments transformés qui utilisent les feuilles ou les tiges du *wasabi*).

Les départements de Shizuoka, Nagano et Shimane sont réputés pour leur production de *wasabi* au Japon. Même dans la région de Tokyo, le *wasabi* est cultivé à l'ouest de la mégalopole, dans la municipalité d'Okutama. Le *wasabi* est sensible à la chaleur et au froid et ne pousse que dans des endroits où l'eau pure est abondante. Ainsi, les endroits cultivables sont limités, même au Japon. Depuis la seconde moitié du XIXe siècle, dans la préfecture de Shizuoka, les champs de *wasabi* fabriqués de pierres sont cultivés en terrasses et la méthode d'irrigation de l'eau permet l'acheminement du haut vers le bas. En cultivant de cette manière, les impuretés de l'eau sont filtrées et la température de l'eau est stable. On dit que le *wasabi* de qualité ne peut être produit qu'avec les nutriments de l'eau de source. La "culture traditionnelle du *wasabi* à Shizuoka" a été reconnue en tant que Système ingénierieux du Patrimoine Agricole Mondial (SIPAM) en 2018 (NB : il existe aussi du *wasabi* cultivé dans des champs traditionnels).

Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon



Wasabi (Photo : Ville d'Izu, Shizuoka)



Culture de Wasabi (Photo : Ville d'Izu, Shizuoka)

Le *wasabi* a un effet bactéricide, il est donc logique de le manger avec du poisson cru comme les sushis et les sashimis. Récemment, des études ont démontré que les ingrédients contenus dans le *wasabi* ont des effets anti-cancérigènes, des effets antiallergiques et des effets qui embellissent la peau. Ainsi, les bienfaits du *wasabi* attirent de plus en plus l'attention.

Le *wasabi* se caractérise par un parfum particulier qui picote le nez. Il est donc probable que certaines personnes ne l'apprécient pas tellement. La plupart des *wasabi* sur le marché ne sont que des ersatz et contiennent d'autres ingrédients que la racine. Le *wasabi* râpé à partir de la racine du rhizome n'est pas piquant au point de provoquer une sensation de picotements dans le nez, mais il est à la fois riche en goût et relevé. Même pour les personnes qui n'en sont pas friandes, je vous recommande de goûter le *wasabi* frais si vous en avez l'occasion. Je pense que votre avis changera après y avoir goûté. Je vous conseille de le déguster juste après l'avoir râpé pour qu'il garde toute sa saveur.