

山葵

阿里山綠金

在阿里山姊妹潭一帶的森林底下，長有一種狀似荷葉，且顏色碧綠得晶瑩剔透的植物，它就是少有人知，阿里山特有的高經濟價值“綠金”——山葵，也就是讓人吃了會大呼過癮的“哇沙米”(WASABI)

喜歡吃“沙西米”(生魚片)的人都知道，一碟鮮嫩的生魚片，蘸上綠稠稠的山葵末，細嚼兩三下，斯時，一股辛辣味兒，自鼻端直衝腦門，衝得人兩行眼淚、鼻涕垂流！而那種爽快與過癮，正是山葵末發揮了消毒、殺菌、去腥的功效。

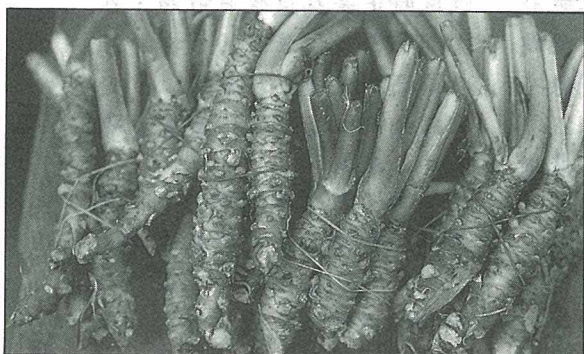
日人稱作 WASABI 的山葵，屬十字花科，是一種高級辛香料作物，適合種植於海拔2000公尺，終年陰濕寒冷的半陰地帶。本省有多處山地曾栽培過，但至目前為主，只有阿里山的山葵生長得最茂盛，也最香美，因此，阿里山可說是台灣山葵的最大產地。

山葵的味道高雅芬芳，辛辣味足，具有殺菌、防腐、利尿、發汗、清血和增加食慾等功能。生鮮的山葵，磨成糊狀，添加醬油即可食用，通常被用作吃生魚片、海產及各種肉類的調味品。由於該辛辣味具有發揮性，生鮮的山葵磨成糊狀後，應立即食用，以保持原味。

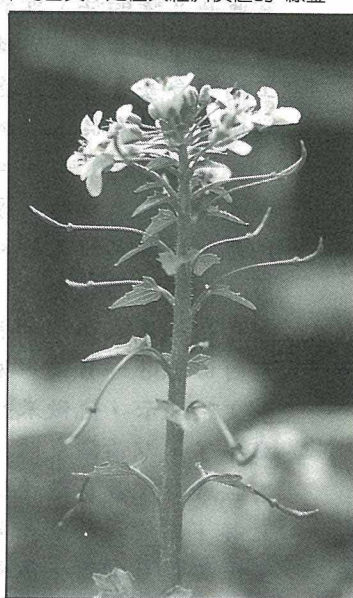
純正的山葵，香味非常特殊，入嘴後，辛辣味可持續4、5秒，所以，不但吃了齒頰留香，還有爽快和過癮的感覺！

山葵適合種在海拔2000公尺，終年陰濕寒冷的半陰地帶。本省有多處山地曾栽培過，時過境遷，只剩下阿里山有小面積個別經營，是台灣山葵的最大產地。

山間林下的山葵，是極具經濟價值的“綠金”。



山葵根莖，表皮粗糙凹凸不平。



山葵花是清秀佳人



加工的山葵末精美包裝