



ಆರೋಗ್ಯಕಾರಿ ವಸಾಬಿ

ಕೃಸ್ಸ್ಯಾದ ಹೆಸರು ವಸಾಬಿ. (ವಸಾಬಿಯ ಜಪೋನಿಕಾ, *Wasabia Japonica*) ವನ್ನು ಜಪಾನೀಸ್ ಹಾಸ್ಟ್ ರ್ಯಾಡಿಷ್ ನಮಿದಾ ಮತ್ತು ಬಗ್ಲೋಸ್ಯಾಪ್ ರೊಸ್ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸ್ಸ್ಯಾಪ್ ಬ್ಯಾಸಿಕೆಸಿಯಾ (Brassicaceae) ಪುಟುಂಬಣಿ ಸೇರಿದ ಸ್ಸ್ಯಾವಾಗಿದೆ. ಈ ಪುಟುಂಬದ ಚಿರಪರಿಚಿತ ಇತರ ಸ್ಸ್ಯಾಗಳಿಂದೆ ಕ್ಯಾಬೆಲ್ಸ್, ಮುಣಸು ಇತ್ತೂದಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಕ್ಲೂಸಿಫಿಫರ್ನ್ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ವಸಾಬಿಯ ಜಪಾನಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ನಿಸಗ್ರಾದತ್ತವಾಗಿ ನಿರಿನ ತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸ್ಸ್ಯಾಪ್ 30 ಸೆ.ಮಿ. ಎತ್ತರದವರೆಗೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

ಕಡುಹಸಿರು ಬಣ್ಣಾದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದ ನೋಡಲು ಕಿಡ್ಲಿ ಅಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಇದರ ಎಲೆಗಳು 15 ಸೆ.ಮಿ. ಉದ್ದ ಹಾಗೂ 15 ಸೆ.ಮಿ. ಅಗಲ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಒಕ್ಕ ಒಕ್ಕ ಬೀಜಗಳು ವಸಾಬಿ ಸ್ಸ್ಯಾದ ಮೇಲೆ ಬಿಳಿ ಹೂಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದರ ಮೂಲಕ ಉಂಟಾಗುವ ದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಹೂವುಗಳು ಸ್ಸ್ಯಾದ ಕಾಂಡಕ್ಕೆ ಅಂತಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.

ಬಹು ಆಪರೂಪದ ಸ್ಸ್ಯಾವಾಗಿರುವ ವಸಾಬಿಯನ್ನು ಜಪಾನಿನ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ನಿಸಗ್ರಾದತ್ತವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ವಸಾಬಿ ಸ್ಸ್ಯಾಪ್ ಏಷ್ಟು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತಾಂಬ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಇದನ್ನೇ ವ್ಯಾಪಾರಿಕರಣದ ಧೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕೃತವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು ಜಪಾನಿಯಿರು ತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ. ವಸಾಬಿಯು ಅವರಿಕ ಅಥವಾ ನೇನಡಾ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಲಭ್ಯ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಿಕಾ ಹಾಗೂ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಕೊಲಂಬಿಯಾ ಪ್ರಾಂತದವರು ಮಾತ್ರ ಕೃತವಾಗಿ ವಸಾಬಿ ಬೆಳೆಯಲು ಸಹಜ ವಾಾವರಣಿವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸುವಲ್ಲಿ ಯಶ್ವಿಯಾಗಿದ್ದಾರೆ.

ವಸಾಬಿಯಲ್ಲಿ ಏನಿದೆ?

ವಸಾಬಿಯಲ್ಲಿರುವ ಅಲ್ಟೈಟ್ ಐಸೋಥಿಯೋನ್ ಸೈಯನೇಟ್ (Allyl Isothio cyanate) ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಈ ಸ್ಸ್ಯಾಪ್ ಅಹ್ಮೋಡ್ಯ ಪರಿಮಳ. ಏಫಿಸಿವಾದ ರುಚಿಯು ಇಡಕ್ಕೆ ಡದಿದ್ದು ತನ್ನಲ್ಲಿನ ಇತರೆ ಐಸೋಥಿಯೋನ್ ಸೈಯನೇಟ್ ಸಂಯುಕ್ತಗಳಿಂದಾಗಿ ಈ ಸಂಯುಕ್ತಗಳು ಜೀವಕೋಶಗಳ ಮಧ್ಯ

ಬಹಳ ಆಪರೂಪದ

ಸ್ಸ್ಯಾವಾಗಿರುವ

ವಸಾಬಿಯನ್ನು ಜಪಾನಿನ

ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ

ಮಾತ್ರ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ನಿಸಗ್ರಾದತ್ತವಾಗಿ

ಬೆಳೆಯುವ ವಸಾಬಿ ಸ್ಸ್ಯಾಪ್

ವಿಶ್ವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ

ಮಂಬ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ.



■ ಚತ್ರ-ಲೇಖನ: ಬಿ. ರಾಮಪ್ರಸಾದ ಭಟ್

