

わさび田見学 注意事項



わさびの さびちゃん

わさび田はとってもデリケート。豊かな自然とわさび栽培は自然と人が伝える産物です。後世に残すためにも、ルールを守って見学しよう！

1 わさび田に入らない！

わさび田は私有地です。道路を外れての見学はご遠慮ください。



2 道際や足場の悪いところへ近づかない！

わさび田周辺は足元が滑りやすいため、十分注意して歩行してください。



3 トイレはありません！

わさび栽培にはきれいな水が欠かせません。トイレは歩いて行ける場所がありません。※トイレは先に済ませてください。



4 自然を大切に！

わさび田周辺の植物、昆虫、魚は相互に影響しあってわさび田の環境を作っています。わさび田の多様な生き物も世界農業遺産の構成要素の一つであり、今後も維持していくためにも、採取は絶対にしないでください。



5 ゴミは捨てない！

ゴミ箱は設置してありません。また、きれいな水を保つために、飲み物も流すことはできません。ゴミはお持ち帰り下さい。



6 動きやすい服装で

わさび田周辺は平地に比べ涼しいです。防寒着のご準備をおすすめします。また、足元が悪いので履きなれた靴、動きやすい服装をおすすめします。



伊豆市で楽しもう！

わさび 大満喫 MAP

ツーンと 美味しいところ いっぱい！



世界農業遺産 (GIHAS) に登録されました

伊豆市 〒410-2413 伊豆市小立野 24-1

TEL:0558-72-9892 (農林水産課) 0558-72-9911 (観光商工課)

(一社) 伊豆市産業振興協議会 TEL: 0558-72-7007

伊豆市観光案内所 TEL: 0558-99-9501

※記載内容は令和3年3月時点の情報です。内容が変更となる場合がありますので、問合せ先記載のものは直接店舗までご確認ください。



A あまご茶屋天城湯ヶ島店

住所 伊豆市市山 540-1
公共交通 バス約 25 分「市山」下車徒歩すぐ
電話 0558-85-2016
定休日 水曜日 (行楽シーズンは営業)
営業時間 11:00 ~ 15:00 (夜予約)

わさび丼定食

なのりと田子節のわさび丼とあまご天ぷらとわさびの小付。自分でわさびを擦っていただきます。素材を知り尽くした生産者ならではの料理です。もはや、わさびは脇役ではありません。

F うなぎ・とろろの川善

住所 伊豆市関野 317
公共交通 バス約 10 分「関野」下車 2 分
電話 0558-83-0609
定休日 水曜日
営業時間 11:00 ~ 15:00 17:00 ~ 19:30

うなぎ、天ぷら、とろろ各種あります。

身が柔らかく脂ののった国産の活うなぎをさばき、白焼き、そして蒲焼に。開店以来 40 余年使い続ける秘伝のタレはうなぎの旨みを際立たせます。そばのつゆでのばした絶品とろろも是非どうぞ。

G 浄蓮の滝観光センター

住所 伊豆市湯ヶ島 892-14
公共交通 バス約 35 分「浄蓮の滝」下車すぐ
電話 0558-85-1125
定休日 無休
営業時間 売店 8:30 ~ 16:30 食堂 10:00 ~ 15:00

わさび丼

わさびを楽しむならやっぱりコレ！名産わさびのわさび丼です。自分でわさびをすりおろすところから体験、繊細なわさびの味と香りが堪能できます。

B 源氏釜めし 松葉茶屋

住所 伊豆市修善寺 4281-41
公共交通 バス約 11 分「ニュータウン入口」下車徒歩 5 分
電話 0558-72-0576
定休日 火、水曜日、他臨時休業あり
営業時間 11:30 ~ 15:00 (L.O)

ざるそば、冷たいとろろそば、刺身類

ざるそばと冷たいとろろそばには生わさびが一本付き、お客様ご自身ですり下ろして頂きます。新鮮なわさびの香りと辛みをお楽しみください。余ったわさびはお持ち帰り OK です！

C (有) 伊豆の佐太郎

住所 伊豆市湯ヶ島 2859-29
公共交通 バス約 35 分「浄蓮の滝」下車すぐ
電話 0558-85-0534
定休日 木曜日
営業時間 11:00 ~ 17:00

わさび丼、ミニわさび丼

地元のおいしいわさびを使用したわさび丼は格別においしいです。ミニわさび丼と猪肉焼き・鹿肉焼き・鹿天ぷらなどのセット料理 (天城郷土料理セット) おすすめのメニューとなっております。

H 独鈷そば大戸

住所 伊豆市修善寺 765-6
公共交通 バス約 10 分「修善寺温泉」下車 3 分
電話 0558-72-0247
定休日 火曜日
営業時間 11:00 ~ 15:00

独鈷ざるそば

伊豆天城産のわさびをお客様自ら磨り下ろして頂き、下ろしたて風味豊かな薬味としてお楽しみいただいております。

I めし屋みづ

住所 伊豆市修善寺 765
公共交通 バス約 8 分「みゆき橋」下車すぐ
電話 0558-72-0546 定休日 火曜日
営業時間 11:00 ~ 14:00 ラストオーダー 17:00 ~ 19:00 (完全予約制)

修善寺懐古そば 花車弁当

野菜中心の食材で個性的な創作料理。修善寺特産物の黒米や、生わさびを使った人気メニューのランチ「修善寺懐古そば」はぜひ一度召し上がって下さい。おすすめメニュー花車弁当 ¥1,480 (税込) (数量限定) また、夜は完全予約制での営業です。2 日前までのご予約で、4,400 円 (税抜) ~ のコース料理のみとなります。

D 也万波 (やまんば)

住所 伊豆市柏久保 544-27
公共交通 修善寺駅下車すぐ
電話 0558-72-0711 定休日 不定休
営業時間 11:30 ~ 13:30 ランチ 17:00 ~ 夜の閉店時間は店舗にご確認ください。

花わさびどんぶり

美味しいお米と削りたての西伊豆田子 本枯節が、花わさびのお浸しとすりたての生わさびの爽やかな辛味とほのかな甘みを引き立ててくれます。コース料理のように一品ずつ料理が提供されるのも楽しい、他にはない『花わさびどんぶり』です。

E 伊豆あまからや

住所 伊豆市原保 246
公共交通 バス約 20 分「菅入口」下車 2 分
電話 0558-99-9895
定休日 月~木
営業時間 11:00 ~ 15:00

わさび農家の本生わさび飯

自分で好きなだけ本わさびをおろして使えます。残ったわさびはそのままお持ち帰りできます。

J 寿司処 大增

住所 伊豆市湯ヶ島 275-1
公共交通 バス約 30 分「湯ヶ島温泉口」下車すぐ
電話 0558-85-0107
定休日 不定休
営業時間 11:30 ~ 21:30

天然の生わさびと春の魚を使った寿司

さしみはもちろん、煮たり、焼いたり、あげたりとメニューはいろいろ。わさび巻き、わさびの三杯酢、卵焼きは人気。昼は寿司ランチをどうぞ。

K 野喰屋 いかばた

住所 伊豆市徳永 683-2
公共交通 バス約 20 分「冷川」下車徒歩 16 分
電話 0558-83-1624
定休日 4 日・14 日・24 日 (土日祭日の場合は翌日定休)
営業時間 11:00 ~ 19:00

手のばしうどん、郷土料理

奈良時代から伝承される手のばしうどんや新鮮な素材を生かした伊豆ならではの郷土料理を提供しています。



わさびを食す!

食材を美味しくするわさび。
どんな食べ方が美味しいでしょう?



美味しいわさびのすり方



- わさびをすりおろす時は皮をむかない!
- おろし板は目の細かい(おろし山が低い)ものだと、辛みと甘みと香りがよく出るよ。
- 細胞が新しい茎の方からすりおろしてね!
- 優しく円を(のの字)を大きく描くようにすってね。
- すりおろしたわさびは醤油やタレや汁(スープ)には浸さないでね!

保存方法

生ものですので、
お早めにお召し上がりください。

表面の水分を拭き、乾いたキッチンペーパーで包み
ポリ袋で密封し冷蔵庫へ。
一度に使いきれ的分だけ小分けすると便利です。
上手に保存すると1カ月近くもちます。

ポイント

すり残しはすぐに冷蔵庫に入れ保存してください。
購入後は保冷してお持ち帰りください。



わさびと合う食材



脂身 薬味として添えられ、魚の生臭さを消し、味を引き締めます。
蕎麦 薬味として添えられ、香りと辛味により蕎麦の旨味を引き立てます。



肉 ステーキなど肉にも合います。臭みを消しさっぱりと味わえます。
乳製品 アイスやチーズとも相性がとてもよく、味を引き締めてくれます。

わさびの加工品



わさび漬 みじん切りにしたわさびを水あめを繋ぎにした酒かすとよく練り合わせたものです。
わさび海苔 みじん切りにしたわさびを水あめ、海苔、醤油とよく練り合わせたものです。



わさび味噌 みじん切りにしたわさびに味噌と砂糖をよく練り合わせたものです。
三杯酢漬 湯通したわさびの茎を三杯酢(酢・砂糖・醤油)に漬けたものです。

食べてみて! わさびを使ったメニュー

皆さんは、「わさび」をどう食べていますか?
お刺身に付けたり、わさび漬などの加工品を食べたりすることは日常だと思います。
ここでは「こんな食べ方あったんだ!」と、意外によく合うちょい足しレシピを紹介します。



わさび飯アレンジ!

ご飯にすりおろしたわさび、鰹節と海苔をのせて食べる「わさび飯」に1品プラスするだけで違った味わいに!

- + プラス卵**
卵かけご飯のように、わさび飯に卵をかけるととってもマイルドに。
- + プラス納豆**
ネギの代わりにわさびの茎を刻んで加えるとより食感豊かに。

わさび飯

すりおろしたわさびと鰹節、海苔などをご飯の上に乗せ、醤油をかけて混ぜると完成。



YOUTUBE でさびちゃんのわさびクッキングをチェック!



L カフェ弘乃

住所 伊豆市修善寺 971-1
公共交通 バス約 10 分「修善寺温泉」下車 4 分
電話 0558-72-8856
定休日 不定休
営業時間 10:00 ~ 16:00

M 一石庵

住所 伊豆市修善寺 950-1
公共交通 バス約 10 分「修善寺温泉」下車 3 分
電話 0558-72-2063
定休日 火曜日(不定休)
営業時間 10:00 ~ 16:30

N 明德観光

住所 伊豆市市山 274-3
公共交通 バス約 25 分「市山」下車 6 分
電話 0558-85-0855
定休日 金曜日
営業時間 8:00 ~ 16:00

P 東京ラスク 伊豆ファクトリー

住所 伊豆市市山 550
公共交通 バス約 25 分「市山」下車すぐ
電話 0558-85-0232 定休日 年中無休
営業時間 10:00 ~ 17:30

O ベーカリー&酒ィーツおはな

住所 伊豆市戸倉野 12
公共交通 バス約 20 分「戸倉野」下車すぐ
電話 0558-99-9783
定休日 月曜日・火曜日
営業時間 8:00 ~ 17:30



体験できるお店

Q 天城わさびの里 要予約

住所 伊豆市湯ヶ島 892-6 (道の駅「天城越え」内)
公共交通 バス約40分「昭和の森会館」下車すぐ 電話 0558-85-0999
営業時間 8:30 ~ 17:00 (冬季は 16:30 まで) 定休日 不定休
大型バス一般車両駐車場 あり

道の駅「天城越え」の中に作られたわさび生産者の直営店で、わさび漬加工体験のほか、道の駅内にあるわさび田で収穫体験ができます。

①わさび漬加工体験 ②わさび収穫体験

本わさびで作ったわさび漬をお持ち帰りいただけます。所要時間約 20 分 1,500 円(税込)
わさび田で収穫した一株をお持ち帰りいただけます。所要時間約 20 分 1,500 円(税込)

わさび漬加工体験は 1 回 45 人程度まで対応可能。
わさび収穫体験は、時期により収穫できない場合もあります。

R わさびの大見屋

2名様から電話要予約

住所 伊豆市地蔵堂 1242
営業時間 8:30 ~ 16:00
大型バス一般車両駐車場 あり

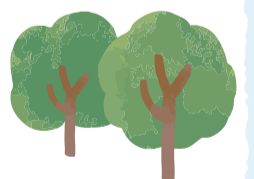
電話 0558-83-2900
定休日 水曜日

大見屋にある石庭わさび園はわさびを見て身近に感じてもらいたいと思い四季折々の花木を植え散策できる様にしています。店ではわさび製品の試食もあります。
※体験は期間限定でやっています。

①わさび漬加工体験 ②わさび収穫体験

新鮮なわさびと大吟醸の酒粕でつけるわさび漬は絶品!樽入を2個お持ち帰りできます。
美しいわさび田を眺めながらわさびを収穫体験!わさび2~3本お持ち帰りできます。

所用時間約 40 分 1,650 円(税込)
体験可能期間: 1 月 ~ 11 月
※その年によります。長靴は店で用意します。
所要時間約 30 分 1,650 円(税込)
体験可能期間: 5 月 ~ 7 月上旬
※その年によります。長靴は店で用意します。





お土産はこちらへどうぞ

バス所要時間は
すべて修善寺駅
からの時間です。

1 イズーラ修善寺 (修善寺駅構内)

住所 伊豆市柏久保 631-7
公共交通 修善寺駅構内
電話 0558-73-2188
定休日 年中無休
営業時間 9:30 ~ 17:40(店内そば処 L.O)
本わさびジェラート (店内そば処)
わさび加工品、わさびのお酒 etc
修善寺駅構内にあるお土産物店。わさび関連商品のほか、伊豆の観光土産や地元の名産品・特産品なども販売しています。

2 農の駅伊豆

住所 伊豆市柏久保 108
公共交通 バス約5分「JA 経済センター」下車すぐ
電話 0558-72-4461 定休日 年末年始、決算期
営業時間 9:00 ~ 17:00
生わさび、わさび漬、わさび味噌、三杯酢漬、わさびの茎等
新鮮なわさびが1年を通して毎日出荷されます。わさび関連商品の他、米、椎茸、新鮮野菜、手作りのパン、ジャム、クッキー、お弁当、野菜や花の苗など、様々な品が並びます。生産者が新鮮な農産物を届け、商品ひとつひとつに生産者名を明記し責任を持って出荷しています。

3 玉利屋商店

住所 伊豆市湯ヶ島 262
公共交通 バス約30分「湯ヶ島温泉口」下車すぐ
電話 0558-85-0006
定休日 金曜日
営業時間 8:30 ~ 18:00
わさび漬、わさび茎漬、生わさび
自家栽培のわさびのみを使用し、わさび漬、わさび茎漬を製造・販売しています。1912年(大正元年)創業。4世代に渡り営業しています。

4 岩安藤わさび店

住所 伊豆市湯ヶ島 191-5
公共交通 バス約30分「湯ヶ島」下車すぐ
電話 0558-85-0016
定休日 日曜日 営業時間 8:30 ~ 16:30
生わさび、加工品 (わさび漬、わさびの三杯酢漬、醤油漬)
自園・自家製です。それにより鮮度が良いことがおすすめポイントです。生わさびは、すべて自家品種で全国市場の評価が高いです。

5 伊豆屋わさび店

住所 伊豆市湯ヶ島 1690
公共交通 バス約35分「湯端」下車すぐ
電話 0558-85-0256
定休日 不定休
営業時間 8:00 ~ 18:00
わさび漬、わさび三杯酢漬、わさび味噌、生わさび、おろし板
わさび農家の直売店です
農家手づくりのわさび漬、三杯酢漬

6 浅田わさび店

住所 伊豆市市山 785-1
公共交通 バス約25分「市山上」下車すぐ
電話 0558-85-0159
定休日 火曜日
営業時間 8:30 ~ 17:00
わさび漬、三杯酢漬、生わさび、わさび味噌、生わさび、おろし板
わさび農家の直売店です。農家手づくりのわさび漬、三杯酢漬がおすすりめです。

7 芳野屋商店

住所 伊豆市筏場 24-3
公共交通 バス約30分「筏場」下車徒歩5分
電話 0558-83-0114
定休日 火曜日 営業時間 8:00 ~ 17:00
わさび漬、茎の三杯酢漬、わさび海苔、生わさび
わさびって美味しい！自然と人の技が作り出した、わさび本来の味をたいせつにしています。ちょっと味わってみませんか？

8 カネイチ山葵園

住所 伊豆市筏場 512
公共交通 バス約30分「筏場」下車徒歩15分
電話 0558-83-0074
定休日 月曜日 営業時間 9:00 ~ 16:00
わさび漬、わさび味噌、わさび珍味漬、わさび三杯酢漬、自然食わさび味噌、わさび梅くらげ、わさび岩海苔風味(くらげ入り)、生わさび
ここにしかない商品のこだわりの味です。がんこ親父が作ったこだわりのわさび漬がお勧めです。

9 農の駅土肥

住所 伊豆市土肥 683-1 電話 0558-98-0316
公共交通 バス約45分「馬場」下車すぐ
定休日 木曜、年末年始、決算期
営業時間 土日祝 8:30 ~ 16:00 月~金 8:30 ~ 17:00
わさび漬 (土肥産)、本わさび (伊豆市産)
生わさび、わさびの茎葉や、加工品の他、地元で採れた新鮮野菜、カーネーションやマーガレットなどの切り花、かんきつ類、シイタケ、干物などを販売しています。生産者が新鮮な農産物を届け、商品ひとつひとつに生産者名を明記し責任を持って出荷しています。

10 三角屋商店 (みかどや)

住所 伊豆市戸倉野 185
公共交通 バス約20分「川崎屋前」下車すぐ
電話 0558-83-0108
定休日 火曜日 営業時間 8:00 ~ 17:00
わさび漬、わさび味噌、わさび海苔、わさび三杯酢漬、わさび関連品
当店特製のわさび漬は、伊豆の清流で育ったわさびと、灘の寒仕込み酒粕をていねいに練り上げたこだわりのわさび漬。つんと鼻をぬける辛みとやわらかな食感が魅力です。他にも、わさびを使った色々な商品を置いてあります。

11 たか惣

住所 伊豆市筏場 1014
公共交通 バス約30分「筏場」下車徒歩15分
電話 0558-83-0135
定休日 水曜日 営業時間 10:00 ~ 17:00
わさび漬、三杯酢漬、醤油漬、わさび味噌、わさび海苔、茎の煮物、生わさび
中伊豆のわさびを知ってもらいたいです。わさび漬と生わさびがおすすりめ。わさびをもっと使ってください

12 土肥特産市「ありがとう」

住所 伊豆市土肥 2657-1 定休日 年中無休
公共交通 バス約50分「土肥温泉」下車すぐ
電話 店舗 0558-98-0802 営業時間 9:00 ~ 16:00
わさび漬、本わさび、わさびの花、三杯酢漬
土肥産のわさびです。土肥の農産物も販売しています。手づくりの三杯酢漬が人気！それぞれの家庭の味が楽しめます。また、生わさび・わさび漬は、お土産にもご利用いただけますし、ご自身でも楽しめます。さらに、三杯酢漬に挑戦したい方は、茎もごさいます。

13 伊豆心太 盛田屋

住所 伊豆市八木沢 1598-1 定休日 無休
公共交通 バス約60分「八木沢郵便局」下車すぐ
電話 0558-99-0014 営業時間 9:00 ~ 17:00
土肥わさび漬組合のわさび漬
八木沢産天草のほぼ10割を使う盛田屋のところでんは普段口にしてるところてんとは全く別のところてん！天草から出るところてんの基となるエキスを一切薄めない製法は、他にはなかなか見られない。2倍3倍の濃さを持つところてんは、蝶結びができるほどしっかりした歯ごたえとほんのり香る磯の香りを持っています。また、地元で作られたわさび漬など各種、ご当地のお土産も取り扱っております。



名湯めぐり 日帰り温泉

伊豆温泉村 百笑の湯

☎0558-73-1126 伊豆市瓜生野 410-1
大人 814円(税込) / 小人 385円(税込) ~
10:00 ~ 23:00 年中無休

ホテルラフォーレ修善寺 森の湯

☎0558-72-3311 伊豆市大平 1529
大人 940円(税込) / 小人 660円(税込)
12:00 ~ 21:00

白岩の湯

☎0558-83-2298 伊豆市上白岩 367
大人 420円(税込) / 小人 200円(税込)
10:00 ~ 20:00 火曜休

テルメいづみ園

☎0558-85-2455 伊豆市湯ヶ島 2796-1
大人 770円(税込) / 小人 330円(税込)
10:00 ~ 21:00 火曜休

楠の湯

☎0558-98-1212 (伊豆市観光協会土肥支部)
伊豆市土肥 795-2
大人 400円 / 小人 300円 13:00 ~ 21:00 火曜休

弁天の湯

☎0558-98-1807 伊豆市土肥 61-3
大人 500円 / 小人(小学生) 300円
13:00 ~ 20:30 第2火曜日

筥湯

☎0558-72-5282 伊豆市修善寺 924-1
小学生以上 350円 12:00 ~ 20:30

ホテルワイナリーヒル 縄文御神湯

☎0558-83-2310 伊豆市下白岩 1434
大人平日 770円 / 土日祝 1,050円(税込)
小人は大人の半額 11:00 ~ 22:00

小川温泉共同浴場

☎0558-83-2650 伊豆市上白岩 1268-2
大人 250円 / 小学生 150円
14:30 ~ 20:30 木曜休

湯の国会館

☎0558-87-1192 伊豆市青羽根 188
大人 880円 / 3歳~小学生 440円
10:00 ~ 20:30 第2・第4水曜日休

元湯温泉

☎0558-98-1212 (伊豆市観光協会土肥支部)
伊豆市土肥 1053-5 大人 300円 / 小人 200円
14:00 ~ 21:00 水曜休

気軽に
どうぞ!

レンタサイクル



izu vélo いずペロ

☎0558-72-0111
修善寺駅前
ヤマハ電動アシスト付自転車貸出し
貸出1日: 2,000円 ~
1時間: 500円
営業: 9:00 ~ 17:00 ※不定休

狩野川記念公園

☎0558-72-7379
ファミリー自転車・子ども用自転車貸出し
1日: 520円
営業: 8:00 ~ 日没 年中無休

土肥観光案内所

☎0558-98-1152
ルイガノのクロスバイク貸出し
3時間: 500円
1日: 1,000円 + 保証金 1,000円
(自転車返却の際に保証金はお返しします。)
営業: 9:00 ~ 16:00
定休日: 水曜

伊豆市観光協会天城支部

☎0558-85-1056
イタリアピアンキのクロスバイク
マウンテンバイク貸出し
1日: 2,000円 受付: 9:00 ~ 14:00
貸出時間: 9:00 ~ 16:30 定休日: 火曜



伊豆市わさび田ガイドマップ

SHIZUOKA IZU wasabi map

※地形及縮尺は多少異なります。

凡例

- 駐車場
- 公衆便所
- 身障者用便所
- わさび田
- おすすめ観光地

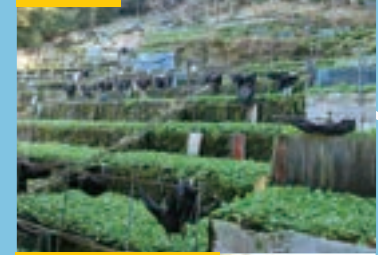


清水港へ 駿河湾

駿河湾フェリー

見学できるわさび田

杉本 駐車場は道の駅天城越えへ



浄蓮の滝 駐車場は浄蓮の滝駐車場へ



萬城の滝(小滝) 駐車場は萬城の滝へ



修善寺温泉 拡大図