

# IZU WASABI MANUAL

## 伊豆市わさび大百科

これを見れば  
水わさびが  
わかる!

わさびとは  
わさびの育つ環境  
世界農業遺産への登録  
地元の美味しい食べ方

Check!

伊豆市わさび田ガイドマップ  
わさびをもっと知ろう!  
世界農業遺産への登録  
わさびを食す!

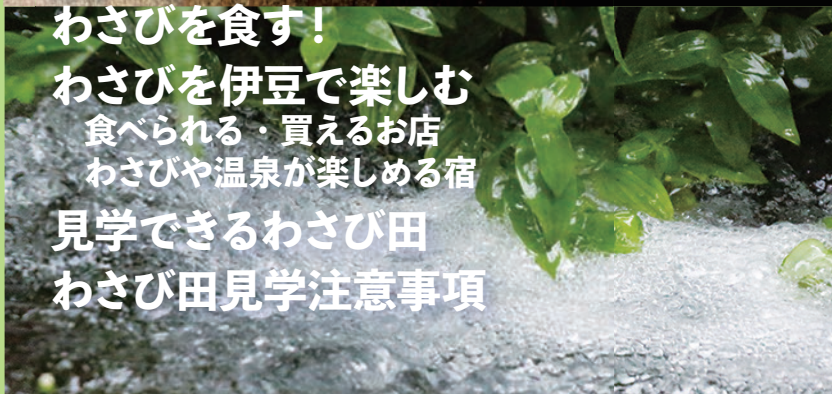
わさびを伊豆で楽しむ  
食べられる・買えるお店  
わさびや温泉が楽しめる宿  
見学できるわさび田  
わさび田見学注意事項



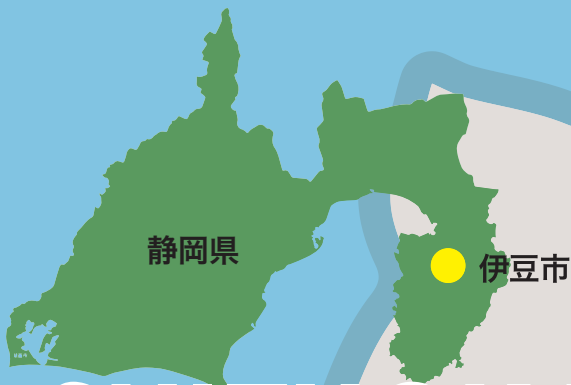
※写真は  
イメージです



※写真は  
イメージです



# 伊豆市わさび



## SHIZUOKA IZU wasabi Fields 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



# さび田マップ



地藏堂



筏場



冷川



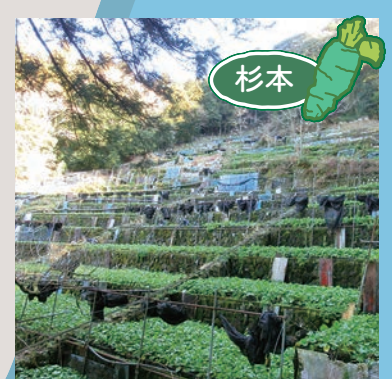
長野入



与市坂



浄蓮の滝



杉本

薬味として大活躍のわさび。  
わさびのことをもっと知ってみましょう。

和名：わさび

学名：*Eutrema japonica (Wasabia japonica)*

アブラナ科の多年草。日本原産で、溪流のほとりに自生し、また多く栽培されます。地下茎は肥厚した円柱状で、葉柄とともに強い辛味を有し、根出葉は心臓形、春に白色4花弁の小花を開きます。

# わさびをもっと知ろう!



### 花

白い十字の花が1月～5月ブーケ状に咲きます。蕾のうちに長さ15～20cmに摘み取り三杯酢漬け、塩こぶ和えに。

### わき芽

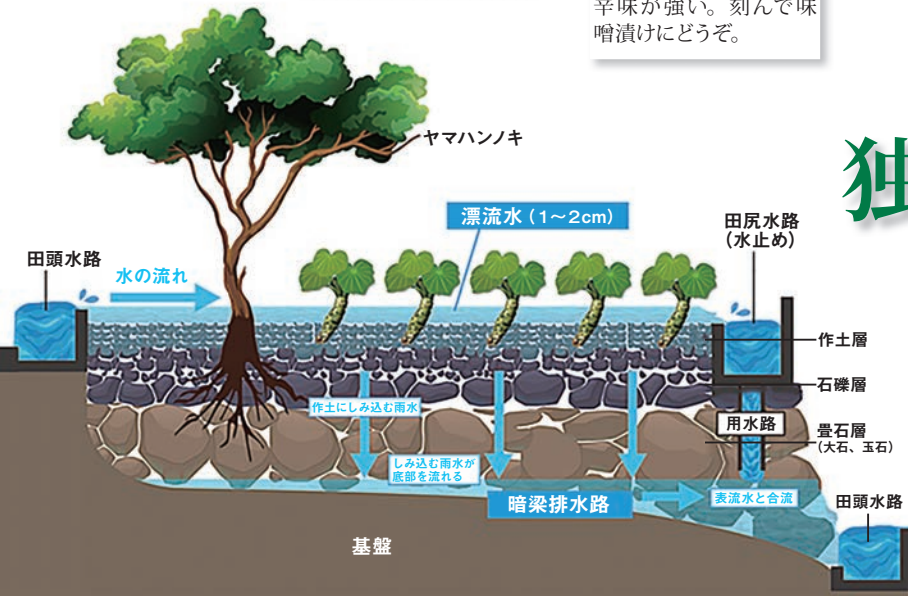
茎がもげ落ちた後から出た芽。小さな突起状の形をしています。

### ふとね太根

根茎より伸びたもの。長いものでは1cm以上にもなります。ここからさらに細根が生えます。辛味が強い。刻んで味噌漬けにどうぞ。

### こんげい根茎(わさび)

根ではなく地下茎で茎が少しずつもげ落ちながら上に向かって成長します。直径は2～4cm程度、長さは5～25cm強。



## 独自の農業システム

### 畳石式 わさび栽培と畳石式わさび田

静岡県のわさび栽培は、1600年頃に静岡市有東木で、傾斜に礫や砂を25～30cm引き詰めた「地沢式」により始まりました。

伊豆市では1744年、現在の伊豆市湯ヶ島に板垣勘四郎が有東木より持ち帰ったことから始まりました。しかし、肥大性に苦戦し、栽培に苦慮しました。

そこで、1892年に現在の伊豆市原保の平井熊太郎が、土中まで清水が染み込みすぎる「畳石式」を開発し、苦慮した問題を解決しました。

その後、昭和初中期に発生した大規模災害の復旧で圃場が改良され、現在はこの栽培方式が県内にも広がり続けられています。

## 過去の災害への対応

### 幾度の災害に負けない築田技術

山間地に位置するわさび田は、台風や豪雨等の災害被害を受けやすくなっています。

1958年の「狩野川台風」では、わさび田流失が特に激しくありました。官民連携の復旧工事により、水路の補強や護岸整備の他、現在の姿である「畳石式」の圃場整備がなされました。畳石式は、既存の地沢式より下流部に流水の到達時間を遅らせ緩流圃場とするため、水害に強い構造となりました。また、現在のわさび田周辺風景を創り出し、親から子へ世代を超え、築田技術が受け継がれています。



▲狩野川台風の被害



台風被害状況  
▲枯れたわさび  
▲土砂の流入

堰の崩壊▶

2018年	「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定される	
2017年	「静岡水わさびの伝統栽培」が日本農業遺産に認定される	
2015年	イタリアマミノ万博でわさびを使った料理が好評を博す	
2013年	「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録される	
2012年	有東木が「ふじのくに美しく品格のある邑」に登録される	
2011年	わさびが「しずおか食セレクトション」に認定される	2008年 リーマン・ショック
2007年	農業試験場わさび分場が「農林技術研究所伊豆農業研究センターわさび研究拠点」となる	
2001年	静岡県山葵組合連合会マスコットキャラクター「わさびのさびちゃん」誕生	

# 気候や土地の特性 (ジオパーク)



## 葉

手のひら大のハート型で、表面はつるつるしています。辛みが強い。三杯酢漬け、つまに。

## 茎(葉柄)

ようへい  
長さは30～70cm、辛みが強くわさび漬け、三杯酢漬けの原料。

## ぶんげつき 分けつ茎

(多い株には20本位出る) 腋芽が伸びると分けつ茎になります。良いものは植え付け苗とするが、主にわさび漬けの原料になります。



株分けした苗

## 苗 周年生産を可能にする苗づくり

周年生産には、適応する品種づくりや作型が重要な他、安定的な苗生産が必要不可欠です。

苗の種類は一般に3種類で、分けつ部を用いる「分根」、種を用いる「実生」、植物バイオテクノロジーを用いる「メリクロン」があります。

近年の夏季高温等により産地での苗生産が難しいため、全国各地へ委託する他、県内花き生産農家と連携し生産に取り組んでいます。

## 伊豆地域の水わさびが育つ風土

わさびは涼しい日影を好む植物で、水が絶えず必要です。1kgの米を育てるには2トン程度の水が必要ですが、同じ量のわさびを育てるには30トン以上の水が必要と言われています。険しい天城の地形は日差しからわさびを守る日影を、山すそからの湧水は質の良いわさびを育てるのにとっても適しています。

## 伊豆地域の気候条件

降雨：海からの湿った風が天城山にあたることで上昇気流が発生し、雨雲となるため降雨量は年間3000～4000ミリに達します。

気温：年平均気温は12～14℃

水温：8℃～18℃(水わさび栽培の最適温度：12℃～15℃)

## 雨を蓄える大地と湧水

天城火山は、伊豆と本州が衝突したあとにできた大きな陸上火山。20万年前頃まで噴火を繰り返してきたこの火山は、伊豆では新しい火山です。こうした新しい火山に降ったたくさんの雨は、溶岩の亀裂などを通じて地下に蓄えられ、水を通しにくい地層に沿って帯水層を作り、やがて山すそから湧き出します。こうして湧き出す豊富な水が、天城特産のわさびを育てます。

# わさびの歴史

水わさびの歴史と現状、水わさびの歴史

## 伊豆水わさび年表

1603年	徳川家康が江戸幕府を開く	江戸時代
1607年	隠居して駿府城(静岡市)に居を構えた徳川家康にわさびを献上する	
1600年	安倍郡大河内村有東木(現・静岡市葵区有東木)でわさび栽培が始まる	
1744年	上狩野村(現・伊豆市湯ヶ島)の板垣勘四郎が有東木からわさび苗を持ち帰り栽培を始める	
1750年	わさび漬けが考案される	
1751年	上大見村(現・伊豆市中伊豆地区)でわさびの栽培に成功する	
1783年	伊豆半島の伊東港から「天城わさび」が江戸に出荷される	
1800年	加茂郡河津郷(現・加茂郡河津町)で平川平助がわさび栽培を始める	江戸で鮎が流行
1813年	葦山代官江川英毅(三五代当主)が『江戸参府日記』に、伊豆わさびを土産として配ったことを記す	
1830年	賀茂郡松崎村(現・賀茂郡松崎町)で新田金蔵がわさび栽培を始める	1867年 大政奉還
1892年	上大見村(現・伊豆市中伊豆地区)の平井熊太郎により「豊石式」の栽培方法が開発される	明治
1925年	「静岡県山葵協会」(静岡県山葵組合連合会の前身)が結成される	大正
1934年	上狩野村に「静岡県山葵研究所」が設立されるのちに「林業指導所」「林業試験場伊豆分場」へと名称変更	1941年 1945年 太平洋戦争
1958年	狩野川台風で旧中伊豆町のほとんどのわさび田が流出する	昭和
1961年	林業試験場中伊豆分場が「農業試験場わさび分場」となる(1969年移転)	
1967年	井上靖が『わさび美し』を発表	
1967年	「全国わさび生産者協議会」が設立される	
1986年	「第一回全国わさび品評会」が開催される	1986年 1991年 平成バブル景気
1999年	「筏場のわさび田」が静岡県棚田等十選に認定される	平成

# 食糧及び生計の保証

## 日本一の産地

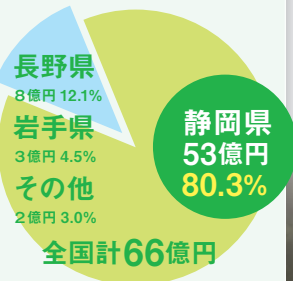
静岡県は、わさびの栽培面積・生産量・産出額が日本一です。

年間を通じ、優れた気象と安定水温を保ち、豊富な湧水に恵まれ、栽培を支えています。生産者の努力や創意工夫により、根茎肥大に優れた高品質なわさびが栽培され、全国シェアに対応した日本一の産地です。

静岡県のわさび生産状況 (H30)

栽培面積 (水わさび)	115.6ha (全国 1 位シェア 55%)
生産量 (水わさび根茎)	244.8t (全国 1 位シェア 49%)
産出額 (わさび全体)	53 億円 (全国 1 位シェア 80%)

わさび産出額 (H30)



## 地域の活性化

### 地域産業を支えるわさび生産

伊豆市の特産品である「わさび」。生産者1人あたりの平均生産面積は、20 a。収入・所得額ともに高く、山間地で生産される他の農産物と比較しても、集約的で地域の農業を支えています。

また、わさび漬け等の加工・販売といった「6次産業化」が定着し、副収入源となる他、周辺の直売所や加工会社、関連する流通、飲食業も併せ、地域住民の重要な就労の場となっています。

	収入(万円/10 a)	経費(万円/10 a)	所得(万円/10 a)
わさび	301	137	164
茶	30	15	15
水稻	11	6	5

山間地で生産される主な農産物の収益性の比較 (静岡県技術原単位抜粋)

## わさびを活用した加工品、6次化、観光飲食

### わさび生産と加工品開発・観光利用

わさびは、主に根茎が全国の市場へ出荷されています。また、茎葉も古くから加工品として利用され、近年では、コンビニエンスストアのおにぎりの具材など大手企業にも利用普及しています。根茎の利用法も地域を中心に拡大していて、「わさび飯」をはじめ、一般に消費しやすいアイスクリームや最中などが開発されています。

また、修善寺温泉など観光地での産業振興による消費拡大や、四季折々の景観を活用した観光振興が期待されます。

わさびアイス▶



## ランドスケープ

### 美しい景観

#### 四季折々の姿を見せるわさび田

周年栽培のわさびは、生育差により、圃場内で違った姿を見せています。また、周辺地の四季景観と調合することで独特な表情を表します。

特に筏場に広がる約15haの圃場は、全国的に知名度が高く、人々が伝え続けたわさび栽培と周辺農村が維持された見ごたえある風景が見られます。

筏場に広がる15haのわさび田 (一部) ▶

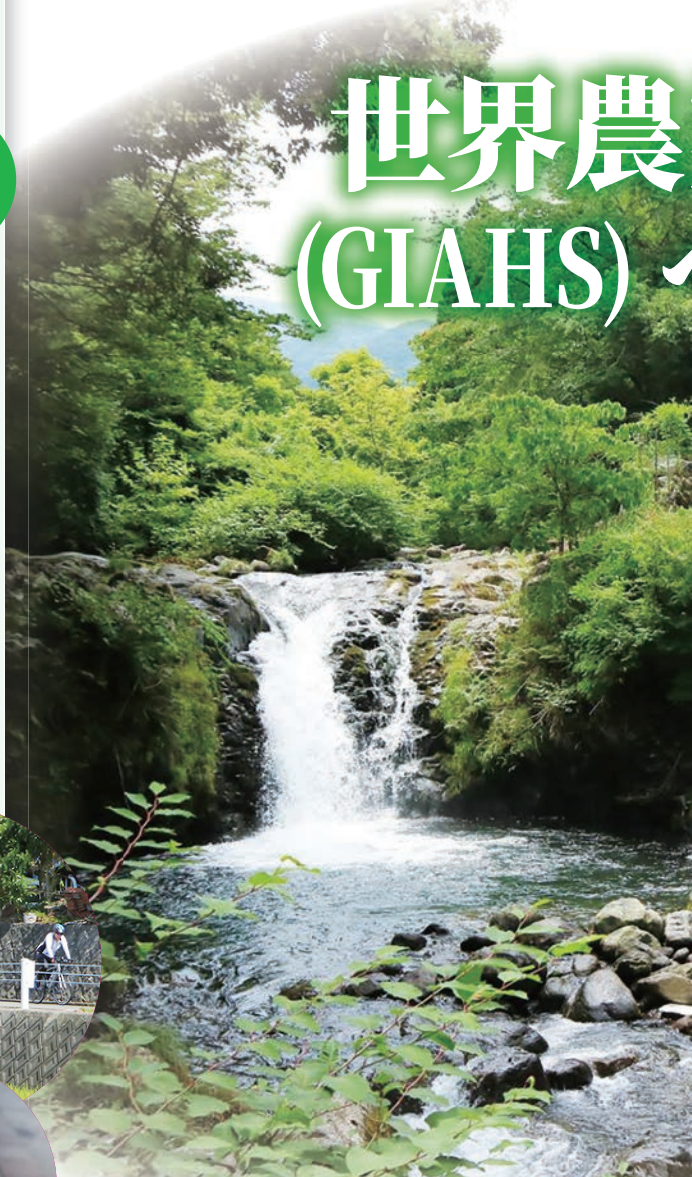


# 世界農業遺産とは

世界的に重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域が認定される制度です。現在、21 ヵ国 58 地域が認定され、国内は、11 地域が認定されています。(令和元年 11 月現在)

伊豆市は、「静岡わさび栽培地域」として、県内わさび栽培地域と共に平成 30 年 3 月認定をされました。

# 世界農 (GIAHS)



## ロゴマーク・商品認定制度



静岡水わさび  
世界農業遺産・日本農業遺産  
「静岡水わさびの伝統栽培」を  
応援しています。



静岡水わさび  
世界農業遺産  
「静岡水わさびの逸品」  
認定商品

世界・日本農業遺産認定  
地域内における水わさびを  
PRし、ブランド価値を高め  
るため、公式ロゴマーク、商  
品認定制度をはじめ、地域  
内外に広くPRしています。

静岡水わさびの  
伝統栽培 HP ▶



# 業遺産 への認定



# 生物多様性



▲ハコネサンショウウオ ▲ムカシトンボの孵化

## 品種の多様性 歴史が生み出した品種の多様性

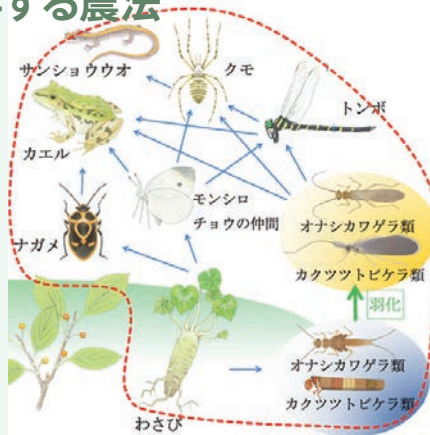
産地での品種は、歴史や気候変動とともに進化を続けており、多様化しています。一般に大きく2種類(青茎系と赤茎系)に分類され、栽培時期や期間、気象条件や水質など圃場ごと気象や消費者ニーズに沿った栽培が行われ、その数は200品種を超えています。

## 自然生態系と共存する農法

### わさび田がつくる自然生体系

上流部に位置するわさび田は、流れを緩やかにすることで、わさび田独自の自然生態系を生み出しています。周辺森林から浸出する湧水は肥料分を含んでおり、肥料をほとんど使用せず栽培がされています。

さらに、強い日照を嫌うわさびの日よけとして、落葉樹「ヤマハンノキ」を圃場内に植栽しています。環境に負荷の少ない方法を選択することで、世界的にも特異な農業システムとなっています。



## 生態系を維持するシステム

### 地域が守る自然生態系維持と森づくり

生態系に負荷を与えず、持続的な保存をするため、生産者を中心に地域が行政機関と連携し、共生する森林を守る活動として、荒廃林地の再整備や天城山系への植栽を実施しています。また、食害をもたらすシカやイノシシの捕獲や防護柵の設置も実施し、生態系維持と森づくりを行い、資源を守っています。

※捕獲した鳥獣は、市内食肉加工施設にて、食肉やペットフードとして、加工利用されています。



▲ヤマハンノキ  
▶シカ  
▲ネットに穴があいています。



# 文化価値

## 和食

### 世界に広まる和食とわさび

国内消費は、平安時代よりさかれていました。当時は、上流階級のみが食すことができました。一般に広まったのは、そばや鮎が庶民に食されるようになった江戸時代。以降、日本特有の高温多湿気候に適する食材となり、現在は、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、鮎に塗られる緑のスパイスとして認知され、国際的に注目が集まっています。



▲江戸時代に書かれた絵

## 地域祭り 豊かな自然が育む地域慣習

市内には、いくつもの湧水地があります。貴僧坊にある貴僧坊水神社では、水の神が祀られています。地域と湧水のつながりは深く、境内の地下からの大量の湧水が飲料水や農業の重要な水源です。

周辺にもわさび田が広がり、境内横の圃場は氏子が管理し、その収益で祭事を行い、神恩に感謝しています。



▲貴僧坊水神社

## 学校教育 後世に伝えるわさびと教育

総合的な学習として、市内小中学校ではわさびを題材とした食農教育が行われています。生産組合が管理する圃場に児童が訪れ、収穫や定植を体験し、食し、実習を通じて学んでいます。

また、近隣農業高等学校では、育苗や生物多様性、加工利用など幅広い分野での学習や研究に授業で取り組み、生産者や管内JA職員、行政職員が講師となり、地域のノウハウを後世に伝える活動をしています。一部の学生は、生産者やわさびに関連する職種に就いています。



▲地元小学生の体験授業

# 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?

※写真はイメージです

※写真はイメージです

## 美味しいわさびのすり方



※写真はイメージです

- ① わさびをすりおろす時は皮をむかない!
- ② おろし板は目の細かい(おろし山が低い)もの  
ですと、辛みと甘みと香りがよく出るよ。
- ③ 細胞が新しい茎の方からすりおろしてね!
- ④ 優しく円を(のの字)を大きく描くようにすってね。
- ⑤ 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。

### 一ポイント

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

<p><b>鮭刺身</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>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。</p>	<p><b>蕎麦</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>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。</p>
<p><b>肉</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>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。</p>	<p><b>乳製品</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>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。</p>

# わさびの加工品

<p><b>わさび漬</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>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。</p>	<p><b>わさび海苔</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>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。</p>
<p><b>わさび味噌</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>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。</p>	<p><b>三杯酢漬</b></p> <p>※写真はイメージです</p> <p>湯通ししたわさびの茎を三杯酢(酢・砂糖・醤油)に漬けたものです。</p>

# 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。



**YOUTUBE でさびちゃんのわさびクッキングをチェック!**

※写真はイメージです

## 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。



## 発見! 私のちょい足しわさび

市民の皆さんに聞いた、ちょい足しにおすすめのメニューを紹介します!

- ④ 生産者がこっそりすすめる  
みたらしだんごにわさびをのせて  
いつもの味が新しい味に
- ④ 冷やし中華のからしの代わりに  
合わないはずがない!
- ④ とんかつを大根おろしとわさびで  
さっぱりして箸がすすむ
- ④ 和風パスタのトッピングに!  
大人の味に早変わり!
- ④ ポテトサラダに加えて

## 飲み物にも「わさび」してみませんか? わさびソーダ・焼酎のわさび割り



炭酸水やサイダーにすりたてのわさびを加えると、わさびをダイレクトに味わえるすっきりドリンクに!  
お酒が好きな人は焼酎にわさびを入れてみるのもおすすめ。  
お店によっては「戻り」なんて呼ばれていることも! わさびの地だからこそできる飲み方です。

# わさびに合う 美味しいもの

わさびを主役にする食べ物

白飯



※写真はイメージです

甘味



※写真はイメージです

わさび最中

蒲焼



※写真はイメージです

あまご

アイス



※写真はイメージです

わさびアイス

鍋



※写真はイメージです

わさび鍋

## わさびと相性の良い伊豆市の特産品

米



※写真はイメージです

特別栽培米「伊豆の恵」

茸



※写真はイメージです

原木シイタケ

肉



※写真はイメージです

イズシカ、イズシシ

## わさびと相性の良い伊豆のお酒

日本酒  
焼酎

日本酒・焼酎  
(万大醸造)



ワイン

ワイン  
(中伊豆  
ワイナリー)



ビール



※写真はイメージです

ビール (ベアード・ブルワリーガーデン修善寺)

ふるさとチョイス

あなたの意思をふるさとに

ふるさと納税してみませんか。

ふるさと納税「ふるさとチョイス」で伊豆市を検索。

伊豆市



# わさびを

# 食べられる お店リスト

## WASABI Restaurants

### 滝口園 みつぼ商店

伊豆市修善寺 965-1  
電話 0558-72-0312  
定休日 年中無休  
予約 不要  
一般駐車場 なし 大型バス なし  
営業時間 9:00 ~ 17:00  
キャッシュレス ○ (クレジットカード、交通系電子マネー、ApplePay、iD、QUICPay、Alipay、PayPay)

**わさびソフトクリーム、生わさびのせ豚まん、伊豆わさび漬け (持ち帰り品)**

本場伊豆天城のわさび田産の生わさびを、濃厚なパナライスは、その場ですりおろしたわさびを加え、甘さと香りの絶品ソフトクリームは、新しい伊豆名物となりました。わさび豚まんは、わさびを練り込んだ生地にすりたての生わさびをたっぷりと乗せ、温かいピリッとしたご当地まんを楽しめます。

スイーツ

### うなとろの川善

伊豆市関野 317  
電話 0558-83-0609 定休日 水曜日  
予約 団体 10 名様以上より予約必要 (法要、祝い事他)  
一般駐車場 25 台 大型バス 2 ~ 3 台  
営業時間 11:00 ~ 15:00 / 17:00 ~ 19:30  
キャッシュレス ○ (クレジットカード)

**わさびアイス、ざるそば、うなとろそば、ざるとろろそば、川善そば**

原材料にこだわって自慢の鰻料理を提供。鰻は、大井川系の良質で豊富な地下水で育まれた静岡産養殖活鰻をはじめ、野菜やいちご、卵なども地元契約生産者より仕入れています。うなとろ丼については当店の名物でもあり、秘伝のタレで焼き上げた鰻の蒲焼にとろろ汁をかけると絶妙のコンビネーション。また、わさびアイス (川善のわさびアイス) は、パナラの甘さに醤油風味 (みたらし) とわさびの辛さが融合し、伊豆の味を楽しめます。

和食 スイーツ

### イズーラ修善寺

伊豆市柏久保 631-7  
電話 0558-73-2188  
定休日 無休  
予約 不要  
一般駐車場 北口ロータリー時間貸(30分無料) 大型バス なし  
営業時間 9:30 ~ 17:40 (店内そば処 L.O)  
キャッシュレス ○ (クレジットカード、交通系電子マネー、WAON、iD、楽天Edy、Alipay、WeChatPay、PayPay、メルペイ、auPAY)

**本わさびごはん、本わさびジェラートアイス**

当店では地元こだわった商品・メニューを取り揃えております。本わさびご飯は生わさびをご自身ですって、かつお節とお醤油で。わさび漬けや茎の三杯酢漬けはお土産にもピッタリ!

わさび 丼 わさび そば スイーツ

### とんかつ 野風増

伊豆市牧之郷 534-3  
電話 0558-73-0888  
定休日 火曜日、第三水曜日  
予約 昼の予約は不可 (法事、宴会等は可)、夜は予約可  
一般駐車場 20 台 大型バス なし  
営業時間 11:00 ~ 14:00 / 17:00 ~ 20:30 (ラストオーダー)  
キャッシュレス ○ (クレジットカード、交通系電子マネー、iD、PayPay、LINEPay、d払い)

**伊豆産本わさび一本 300 円 (ソースとまぜて揚げ物と一緒にどうぞ)**

日本有数のわさびの産地、伊豆市の清流に育まれたわさびを一本 300 円にて提供させて頂いております。すりたてのわさびをソースとまぜて揚げ物と一緒にどうぞ!

その他

### あまご茶屋 (天城湯ヶ島店)

伊豆市市山 540-1  
電話 0558-85-2016  
定休日 水曜日 (観光シーズンは営業)  
予約 不要 (団体のみ必要)  
一般駐車場 11 台 大型バス 東京ラスク内駐車場  
営業時間 11:00 ~ 14:30 (L.O)  
キャッシュレス ○ (クレジットカード、PayPay)

**わさび定食、わさび蕎麦、わさび鍋、わさびコロッケ**

な海苔と田子節のわさび丼とあまご天ぷらとわさびの小付。自分でわさびをすっていただきます。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。

わさび 丼 わさび そば 和食 スイーツ

### 浄蓮の滝観光センター (食堂)

伊豆市湯ヶ島 892-14  
電話 0558-85-1125  
定休日 無休  
予約 不要  
一般駐車場 100 台 大型バス 10 台  
営業時間 10:00 ~ 15:00  
キャッシュレス ○ (クレジットカード、交通系電子マネー、iD、QUICPay、LINEPay、d払い、auPAY)

**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。

わさび 丼 その他

### 一石庵

伊豆市修善寺 950-1  
電話 0558-72-2063  
定休日 火曜日 (不定休)  
予約 不要  
一般駐車場 なし 大型バス なし  
営業時間 10:00 ~ 16:30  
キャッシュレス ○ (PayPay)

**わさび餅**

お湯にとったやわらかな白い餅、修善寺特産の黒米餅をお好みで醤油につけ、伊豆のおろしたてわさびを、これもお好みで適量のをせて召し上がってください。わさびは醤油に溶かずに願います。

スイーツ

### 味処 伊豆の佐太郎

伊豆市湯ヶ島 2859-29  
電話 0558-85-0534  
定休日 木曜日  
予約 不要  
一般駐車場 8 台 大型バス なし  
営業時間 11:00 ~ 17:00  
キャッシュレス ○ (クレジットカード)

**①冷たいそば、うどんの薬味として ②わさび丼**

当店のそばやうどんの薬味として伊豆のわさびは最高に適しています。オカカごはんの上に本わさびをのせたわさび丼はとておいしいです。本わさびを使った当店の料理をご賞味ください。

わさび 丼 わさび そば

### あまご茶屋 (修善寺温泉店)

伊豆市修善寺 765-1  
電話 0558-73-2388  
定休日 水曜日 (観光シーズンは営業) / 夜は金曜、土曜のみ営業  
予約 不要  
一般駐車場 6 台 大型バス 市営駐車場へ  
営業時間 11:00 ~ 14:00 (L.O) / 17:30 ~ 20:30 (L.O)  
キャッシュレス ○ (クレジットカード、PayPay、楽天Edy)

**わさび定食、わさび蕎麦、わさび鍋、わさびコロッケ、わさび割り (焼酎)**

わさび農家の直営店として、生産量日本一の伊豆天城産生わさびを惜しげもなく使い、わさびの素材の特徴を活かした創作料理をリーズナブルに提供しています。

わさび 丼 わさび そば 和食 スイーツ

### 寿司処 大増

伊豆市湯ヶ島 275-1  
電話 0558-85-0107  
定休日 不定休  
予約 要予約 昼 (1,000 ~ 2,000) 夜 (1,000 ~ 4,000)  
一般駐車場 5 台 大型バス なし  
営業時間 11:30 ~ 22:00  
キャッシュレス ○ (PayPay)

**わさび巻き一人前 3 本 (わさび+かつおぶし、わさび+細切りわさび、わさび+きき三杯酢漬け) わさび茎三杯酢漬け**

地元天城のわさびをふんだんに使った、わさび巻きの紹介です。すればするほど粘り辛み旨み甘みが増すわさびと細かく切ったわさびを入れた海苔巻きです。その他かつお節、茎の三杯酢漬け、わさび味噌を芯にした海苔巻きもどうぞ。

わさび 寿司

### 伊豆あまからや

伊豆市原保 246  
電話 0558-99-9895  
定休日 月、火、水、木曜日  
予約 不要  
一般駐車場 15 台 大型バス なし  
営業時間 11:00 ~ 15:00  
キャッシュレス ×

**わさびで食べる塩つけ麺、わさびで食べる塩ラーメン、わさび飯、本わさび満喫セット**

おろしたての本わさびを味わって頂く為に開発した塩つけ麺と塩ラーメンやわさび飯は、自家栽培の本わさびを、自分で好きなだけおろして楽しめます。小鉢のわさび漬けや茎煮も自家製です。

わさび 丼 その他

## カフェ弘乃

伊豆市修善寺 971-1  
 電話 0558-72-8856  
 定休日 不定休  
 予約 不要  
 一般駐車場 5台 大型バスなし  
 営業時間 10:00～16:00  
 キャッシュレス〇 (PayPay)

スイーツ

### わさびソフトクリーム

注文を受けてから、その場ですりおろしたわさびをソフトクリームにつけて提供します。濃厚なソフトクリームにも、よく合うと評判です。

## 鮭ひがし

伊豆市瓜生野 221-1  
 電話 0558-72-4886  
 定休日 火曜日  
 予約 要予約 (コース料理、特別料理等)  
 一般駐車場 20台 (セイジョーと共有) 大型バス 2～3台  
 営業時間 11:30～13:00 / 17:00～22:00  
 キャッシュレス×

わさび  
寿司

### わさび巻

季節や品種によって異なる辛みや香りの違いを味わって下さい。

## めし屋みづ

伊豆市修善寺 765  
 電話 0558-72-0546  
 定休日 火曜日  
 予約 不要  
 一般駐車場 7台 大型バスなし  
 営業時間 11:00～14:00 (L.O)  
 キャッシュレス×

わさび  
そば

### 修善寺懐古そば、生わさび一本付き

修善寺懐古そばには天城産の生わさび一本付！サメ皮ですりおろし、そばだけでなく、セットとして付いている黒米ごはんの上のせて生わさびをお楽しみ下さい。

## 独鈷そば大戸

伊豆市修善寺 765-6  
 電話 0558-72-0247  
 定休日 火曜日  
 予約 不要  
 一般駐車場 5台 大型バスなし  
 営業時間 11:00～15:00  
 キャッシュレス×

わさび  
そば

### 独鈷ざるそば

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

## 源氏釜めし 松葉茶屋

伊豆市修善寺 4281-41  
 電話 0558-72-0576  
 定休日 火、水曜日、他臨時休業あり  
 予約 不要 (釜めしは出来上がりまで30分かかるため予約推奨)  
 一般駐車場 20台 大型バス 2台  
 営業時間 10:30～15:00 (L.O)  
 キャッシュレス×

和食

### ざるそば、冷たいとろろそば、刺身類

ざるそばと冷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！

## RAIZU

伊豆市湯ヶ島 126-1  
 電話 0558-85-2244  
 定休日 水曜日  
 予約 不要 (大人数の場合必要)  
 一般駐車場 3～5台 大型バスなし  
 営業時間 18:00～0:00  
 キャッシュレス×

その他

### わさびパスタ

パスタソースに、本場天城の生わさびをたっぷり使い、トッピングに地海苔をたっぷり使ったパスタです。鼻からツンとぬけるわさび独特の辛さをお楽しみ下さい。

# わさびを 買える お店リスト

You can buy here!

## 農の駅伊豆

伊豆市柏久保 108  
 電話 0558-72-4462  
 定休日 無休  
 予約 不要  
 一般駐車場 20台 大型バス 1台  
 営業時間 9:00～17:00  
 キャッシュレス〇 (クレジットカード)

直売所

### 生わさび、わさび味噌、三杯酢漬、わさび漬、わさび花漬、わさびの根など

農の駅伊豆では、生わさびをはじめ、わさび漬、わさび味噌など、冷蔵で豊富な湧水によって栽培された水わさびを使用した商品が、多くの生産者により販売されています。

## (有)芳野屋商店

伊豆市伎場 24-3  
 電話 0558-83-0114  
 定休日 火曜日  
 予約 不要  
 一般駐車場 5台 大型バスなし  
 営業時間 8:00～17:00  
 キャッシュレス×

生産者

### 生わさび、わさび漬、三杯酢漬、わさび海苔、わさび味噌

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？

## 土肥金山

伊豆市土肥 2726  
 電話 0558-98-0800  
 定休日 不定休  
 予約 不要  
 一般駐車場 200台 大型バス 20台  
 営業時間 9:00～17:00  
 キャッシュレス〇 (クレジットカード)

販売店

### たるわさび漬、金印わさび漬、わさび茎三杯酢漬、わさび茎醤油漬、80g おろしわさび、わさびチョコレート

良質な伊豆産のわさびを使った商品の金印わさび漬は、わさびの葉・茎すべてを使用したわさび漬や、びりっとしたわさびの味を生かした、新しい味わいのチョコレートなど幅広い商品を揃えています。

## 玉利屋商店

伊豆市湯ヶ島 262

電話 0558-85-0006

定休日 金曜日

予約 不要

一般駐車場 5台 大型バスなし

営業時間 8:30～18:00

キャッシュレス×

生産者

### わさび漬け、わさび茎甘酢漬け、生わさび

1912年(大正元年)創業。昭和5年には天皇陛下の天覧を賜ったわさびの老舗。伊豆・天城でのわさび栽培から、わさび漬け、茎漬の製造、販売まで心を込めて行っています。

## 浄蓮の滝観光センター

伊豆市湯ヶ島 892-14

電話 0558-85-1125

定休日 無休

予約 不要

一般駐車場 100台 大型バス10台

営業時間 8:30～16:30

キャッシュレス○(クレジットカード、交通系電子マネー、LINEPay、d払い、auPAY)

販売店

### わさびせんべい、わさびかりんとう、わさび海苔、わさびキャラクターグッズ

色々なわさびの品を取り揃えています。食べるものからかわいいわさびのキャラクターグッズもあり楽しめます。

## イズーラ修善寺

伊豆市柏久保 631-7

電話 0558-73-2188

定休日 無休

予約 不要

一般駐車場 北口ロータリー時間貸(30分無料)

営業時間 9:30～18:00

キャッシュレス○(クレジットカード、交通系電子マネー、WAON、iD、楽天Edy、Alipay、WeChatPay、PayPay、メルペイ、auPAY)

販売店

### 生わさび、わさび漬け、茎の三杯酢漬け、味噌漬け、ふりかけ、わさび塩、せんべい、ドレッシング他

当店では地元こだわった商品・メニューを取り揃えております。本わさびごはんは生わさびをご自身ですって、かつお節とお醤油で、わさび漬けや茎の三杯酢漬けはお土産にもピッタリです!

## カネイチ山葵園

伊豆市筏場 512

電話 0558-83-0074

定休日 月曜日

予約 不要(問合せ推奨)

一般駐車場 10台 大型バス2台

営業時間 9:00～16:30

キャッシュレス×

生産者

### 生わさび、わさび漬け、わさび味噌、三杯酢漬け、わさび海苔、わさび梅

自園で丹精こめて育てたわさび(まづま)をふんだんに入れ、漬物をつくっています。ご希望により、試食しながら好みの漬物を選んで頂く事も出来ます。

## わさびの大見屋

伊豆市地蔵堂 1242

電話 0558-83-2900

定休日 水曜日 予約 不要

一般駐車場 15台 大型バス3台

営業時間 8:30～16:30

キャッシュレス×

生産者

### 生わさび、わさび漬け、三杯酢漬け、わさび昆布、ぎやらわさび、わさび味噌、わさび海苔、田舎味噌(わさび金山寺)

大見屋すべてのわさび製品は自園のわさび田で収穫した新鮮な材料を吟味した手作り限定品です。<わさび漬け>伊豆の清流にあるわさび田で採れた新鮮なわさびに茨城県の造り酒屋より直送の吟醸酒のみを使用した風味豊かな品です。口に含むとわさびの辛さがかつんときてさわやかな香りが広がります。<わさび味噌>真心込めて練り上げた甘味噌に、わさびをふんだんに入れた当店自慢の品です。ごはんは勿論、ぎょうり、大根、お芋、野菜にたっぷりつけてお召し上がり下さい。<わさび海苔>風味豊かな国産海苔にわさびがよく合います。あたたかいご飯にどうぞ。<わさびの三杯酢漬け>厳選したわさびの茎を当店独自の方法で三杯酢につけこみました。歯ごたえと辛さをお楽しみください。

## 三角屋商店(みかどや)

伊豆市戸倉野 185

電話 0558-83-0108

定休日 火曜日

予約 不要

一般駐車場 3台 大型バスなし

営業時間 8:00～17:00

キャッシュレス○(メルペイ)

販売店

### わさび漬け、わさび味噌、わさび海苔、わさび三杯酢漬け、わさび関連品

当店特製のわさび漬けは、伊豆の清流で育ったわさびと、灘の寒仕込み酒粕をいねいに練り上げたこだわりのわさび漬け。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。

## 伊豆の心太 盛田屋

伊豆市八木沢 1598-1

電話 0558-99-0014

定休日 無休

予約 不要

一般駐車場 20台 大型バス2台

営業時間 9:00～17:00

キャッシュレス×

販売店

### 土肥わさび漬け組合のわさび漬け

天城山の清流で育てた沢わさび(本わさび)のみを使用したわさび漬けです。

## 東京ラスク 伊豆ファクトリー

伊豆市市山 550

電話 0558-85-0232

定休日 無休

予約 不要

一般駐車場 60台 大型バス3台

営業時間 月～金 10:00～18:00 / 土日祝 9:00～18:00

キャッシュレス○(クレジットカード、交通系電子マネー、WAON、nanaco、iD、楽天Edy、QUICPay)

販売店

### わさびラスク

東京ラスク伊豆ファクトリーでは、ラスクの生地作りから焼成までを見学する事ができココロラスク体験や詰め放題も人気となっております。店内で販売しているわさびラスクは、伊豆ファクトリーの限定商品です。天城湯ヶ島わさび組合から産直のわさびの葉を使用し、ツンとくるわさびの辛みと醤油で味付した、お酒のおつまみなどにもぴったりな甘くない大人味のラスクです。

## 安藤わさび店 わさびの店

本店 伊豆市湯ヶ島 191-5 / 滝売店 伊豆市湯ヶ島 3378-2

電話 本店 0558-85-0016 / 滝売店 0558-85-0860

定休日 本店 日曜日 / 滝売店 第一火曜日

予約 不要(大量購入のみ予約必要) 大型バスなし

一般駐車場 本店 天城会館駐車場 / 滝売店 浄蓮の滝駐車場

営業時間 8:30～16:30

キャッシュレス○(クレジットカード)

### 生わさび(一本売り、バック売り、キロ売り)、わさびの醤油漬け、わさびの三杯酢漬け

安藤わさび店は、本場伊豆・天城の創業百年の老舗わさび専門店です。自園のわさび田より毎日新鮮なわさびを収穫いたしております。長年の研究と実績が評価され、自家品種にて内閣総理大臣賞、農林水産大臣賞を受賞いたしました。本物の味を是非お試しください。内閣総理大臣賞(2003年度)、農林水産大臣賞(2002年度、2006年度)

生産者

## 農の駅土肥

伊豆市土肥 683-1

電話 0558-98-0316

定休日 木曜日、年末年始、決算時

予約 不要

一般駐車場 10台 大型バス1～2台(混雑時不可)

営業時間 月～金 8:30～17:00 / 土日祝 8:30～16:00

キャッシュレス○(クレジットカード)

直売所

### わさび漬け(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、かんづつ類、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。

## 土肥特産市ありがとう

伊豆市土肥 2657-1

電話 0558-98-0802

定休日 無休

予約 不要

一般駐車場 5台 大型バスなし

営業時間 9:00～16:00

キャッシュレス×

直売所

### 生わさび(収穫に応じて)、わさびの酢漬け(生産に応じて)、わさび漬け、わさびのくき・花(収穫に応じて)

収穫に応じて店頭に出る商品もありますので、ご来店前にお問い合わせ頂くことをおすすめ致します。

## 伊豆大見の郷「季多楽」

伊豆市柳瀬 252-1

電話 0558-83-2636

定休日 年末年始

予約 不要

一般駐車場 25台 大型バス3台

営業時間 9:00～16:00

キャッシュレス×

直売所

### 生わさび、わさび漬け、わさび海苔、わさび味噌、三杯酢漬け

わさび田は天城山の森林に囲まれ豊かな清流に恵まれています。そこで育てられた生わさびやその加工品をぜひお召し上がり下さい。

# わさびを 体験 できるお店

Shop you can make WASABI



## 天城わさびの里

伊豆市湯ヶ島 892-6 (道の駅「天城越え」内)  
 電話 0558-85-0999 定休日 不定休  
 予約 要予約 一般駐車場 あり 大型バスあり  
 営業時間 8:30~17:00 (冬季は16:30まで)  
 キャッシュレス〇(クレジットカード)

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、わさび漬け加工体験のほか、道の駅内にあるわさび田で収穫体験ができる。

### ①わさび漬け加工体験

本わさびで作ったわさび漬けをお持ち帰りいただけます。  
 所要時間約 20分 1,100円 (税込)  
 わさび漬け加工体験は1回 45人程度まで対応可能。

### ②わさび収穫体験

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 1,100円 (税込)  
 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。

## わさびの大見屋

伊豆市地藏堂 1242  
 電話 0558-83-2900 定休日 水曜日  
 予約 要予約 (2名以上で3日前までに予約)  
 一般駐車場 15台 大型バス 3台 営業時間 8:30~16:30  
 キャッシュレス×

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四季折々の花木を植え散策できる様になっています。店ではわさび製品の試食もあります。  
 ※体験は期間限定で行っています。

### ①わさび漬け加工体験

新鮮なわさびと大吟醸の酒粕でつけるわさび漬けは絶品! 180g 樽入 2個お持ち帰りいただけます。  
 所要時間約 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。

### ②わさび収穫体験

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。

# わさびを 楽しみながら 泊まる!

STAY WITH WASABI

宿泊に関するお問い合わせはこちら!

### 修善寺温泉旅館協同組合

住所 伊豆市修善寺 838-1  
 電話 0558-72-0271  
 WEB <http://shuzenji.info/>



### 天城湯ヶ島温泉旅館組合

住所 伊豆市湯ヶ島 176-2  
 電話 0558-85-1055  
 WEB <https://amagigoe.jp/tomaru/>



### 土肥温泉旅館協同組合

住所 伊豆市土肥 670-2 伊豆市役所土肥支所 3F  
 電話 0558-98-0523  
 WEB <http://www.toi-onsen.com/>



### 中伊豆宿泊組合

住所 伊豆市柳瀬 252-1  
 電話 0558-83-2636  
 WEB <https://oominosato.com/tomaru/hotel/>



市内には、地元産わさびを使った料理を出す宿泊施設が多くあります。温泉と共に有意義な時間をお過ごしください。詳細は下記までお問い合わせください。

観光や市内の観光スポットに関する  
お問い合わせはこちら!

### 伊豆市観光案内所

住所 伊豆市柏久保 631-7 (修善寺駅構内)  
 電話 0558-99-9501  
 WEB <http://kanko.city.izu.shizuoka.jp/>



# 見学できるわさび田

## わさび田を訪れる方へお願い

わさび田の多くは山間部に位置しており、駐車場やトイレ等の整備がされていません。乗用車で見学する場合は、比較的環境の整った、道の駅「天城越え」周辺（天城湯ヶ島地区）、萬城の滝周辺（中伊豆地区）のわさび田の見学をお薦めいたします。（自家用車や大型バスの駐車場やトイレ等が整備されています。）

また、わさび田周辺では別紙のルールを遵守して見学や散策をして下さい。

連絡先：

伊豆市観光協会天城支部 0558-85-1056

伊豆市観光協会中伊豆支部 0558-83-2636

伊豆市観光協会本部 0558-73-1958

伊豆市わさびルール



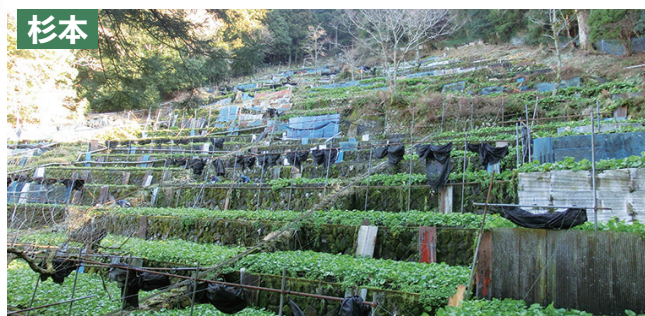
四季折々の自然を感じられる  
わさび田です。

## 筏場



貴僧坊水神社

## 杉本



## 萬城の滝（小滝）



## 浄蓮の滝



美しいわさび田の風景を  
動画でご覧ください！

伊豆市 YOUTUBE の動画にアクセスします。



# 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ましょう！

## 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にありません。  
※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、足元が悪いため履きなれた靴、動きやすい服装をおすすめします。



編集・発行：伊豆市

〒410-2413 伊豆市小立野 38-2 TEL:0558-72-1111

※なお、パンフレット内店舗等問合せ先記載のものは、直接店舗まで御確認ください。