

特集 JAふじ伊豆の「ワサビ」

～日本一の産地 清流が育む高品質ワサビ～

水ワサビの根茎生産量、栽培面積、産出額で日本一を誇る静岡県。中でもJAふじ伊豆管内(県東部地域)は伊豆地域を中心に、全国を代表する産地で、伝統的な「壘石式」と呼ばれる栽培方式で生産しています。平成30年3月には「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定され、当JA管内2市4町も認定地域になっています。
ワサビは一年中収穫が可能で、秋から冬に収穫されるワサビは辛みが増して肉や魚との相性抜群! すりたてのワサビは、味も香りも格別です。



ステーキなどの肉料理とも相性抜群!

爽やかな刺激がクセになるワサビ丼

管内の主な産地をご紹介します!

伊豆市



棚田状の階段構造を持つ壘石式ワサビ田(伊豆市筏場)

日本一の水ワサビ産地 国内外に誇る高い品質

伊豆市は、静岡県のワサビ栽培面積の6割以上を占める産地です。約310軒の生産者が年間を通じて約120トンを出荷。東京をはじめ、名古屋や大阪、九州など全国各地の市場に出荷し、近年では各市場を通じてアメリカやヨーロッパ、韓国など海外にも輸出しています。
明治中期に上大見村(現:伊豆市)の平井熊太郎が開発した伝統的な「壘石式」のワサビ田で生産しています。鼻に抜ける辛みの中にも甘みがあり、爽やかな香り・風味に優れ、市場からも高い評価を受けています。全国品評会では毎回多くの生産者が上位入賞を果たしています。



伊豆の国わさび委員会 塩谷 美博 委員長(66)

ワサビ農家の7代目として地域のワサビ田を守り続けています。
ワサビ生産は今年で43年目。水や日よけの管理を徹底し、高品質なワサビを生産しています。おすすめは、焼きナスや冷やっこにワサビしょうゆをかける食べ方。まずはシンプルな食べ方で、本物の生ワサビの味を知ってもらえたらうれしいです。

東伊豆町・河津町・下田市・松崎町・西伊豆町

天城山系の豊かな湧水を利用し、大自然の中で栽培

72人の生産者が約13.3ヘクタールで栽培しています。
天城山系の豊かな湧水を利用した「壘石式」で栽培し、植え付けから収穫までを1年間で行う「年掘り」という栽培体系が主流です。温暖な気候を生かしワサビ苗の生産も盛んで、県内外に出荷している他、当JA管内の他産地への供給も行っています。
ワサビを使った加工品の製造・販売にも力を入れ、河津町産のワサビをぜいたくに使用したJAの「わさび漬」は、お土産としても大変人気です。

御殿場市・小山町

清らかな富士山の湧水で育む最高級品「真妻ワサビ」 全国品評会などで数多く受賞

18人の生産者が、ミネラル豊富な富士山の湧水や伏流水で栽培しています。収穫までに2年という長い歳月をかけるワサビは、辛みと甘みのバランスが良く香り豊かで、全国の品評会で上位入賞の常連となっています。
品質が高く評価されている同地区のワサビはほとんどが市場出荷され、全国の高級料亭やすし店などから引き合いがあります。

JAの生産振興に向けた取り組み

JAでは長い歴史を誇る水ワサビブランドの維持・発展を図るため、講習会開催による品質向上、海外への輸出を含む販路確保や販売拡大、持続可能なワサビ生産体制の構築、営農支援の高いレベルでの均一化などに取り組んでいます。

世界に誇るワサビ産地として生産・流通・販売などの施策充実を図り、生産者と連携して香り・味に優れた高品質なワサビを皆さまにお届けしていきます。



ワサビのトップ営業指導員 修善寺宮農経済センター 日吉 新

おろし方で味が変わる!? ワサビのおろし方

ワサビは道具やすりおろし方によって味が大きく変わります!
茎に近いほど辛みと香りが豊かなため、茎側(上の部分)から使うのがおすすめです。
力を入れず、ゆっくりと円を描くようにすりおろすと辛みと風味をより引き出せます。



- クリーミーに細かくするなら/ **サメ皮おろし**
風味と甘みを感じられ、刺身やワサビ丼におすすめです
- 粒感があり食感を楽しむなら/ **金おろし**
辛みとさっぱりした味わいで肉類との相性が良いです
- 保存方法**
余ったワサビは水気をふき取り、保存袋などに密閉して冷蔵庫で保存できます。1カ月程度をめどに使い切りましょう。

ワサビの栄養一口メモ



爽やかな風味が味覚・嗅覚を刺激して胃液の分泌を促し、食欲増進や消化促進にも効果的です。大量摂取は難しいですが、薬味・香辛野菜としてはカルシウムを多く含み、発がん抑制作用や花粉症の軽減効果なども期待されています。

生ワサビ・ワサビ加工品はここで買えます

- | 農の駅ほのぼの売店 | 稲取漁港直売所こらっしゅ |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 松崎町江奈171-1 午前8時30分～午後4時 年末年始 0558-42-1151 | <ul style="list-style-type: none"> 東伊豆町稲取3352 午前8時30分～午後3時 第2火曜日、12月31日 0557-95-2023 |
| 農の駅グリーンプラザ伊豆の国 | 農の駅伊豆 |
| <ul style="list-style-type: none"> 伊豆の国市葦山山木54-3 午前9時～午後4時30分 水曜日、年末年始 055-949-0055 | <ul style="list-style-type: none"> 伊豆市柏久保108 午前9時～午後4時30分 水曜日、年末年始 0558-72-4462 |



参考価格
●生ワサビ 1本 ¥350～(サイズにより異なります)
●わさび漬
茎の三杯酢漬などの加工品 ¥230～

※JAの「特選わさび漬/わさび漬」は、ベーステージ朝市 農産加工直売所、ファーマーズマーケット「みしまるかん」、「う宮～な」、「ファーマーズ御殿場」などでも取り扱いしています。
■直売所の生ワサビの価格は、生産者の出荷により異なります。
■電話注文は受け付けておりません。
■鮮度保持のため、お取り置き・近隣の直売所へのお取り寄せは行っていません。

ここで食べられます

- 御殿場内処 くら**
一般にはほぼ流通していない御殿場・小山産の真妻ワサビを味わえます。その場ですりおろしてお肉に乗せてどうぞ。和牛との相性抜群です。
- 御殿場市 1032
●午後5時～11時(日・祝 午後4時～10時)
●休曜日(祝日の場合は翌日休業)
☎0550-84-2929



広げよう 国消国産 協同の和 ふじ伊豆 旬のトピックス

栄養満点! 自然薯出番



松崎町、西伊豆町、下田市産の自然薯の販売が、松崎町にある「農の駅ほのぼの売店」で始まりました。
自然由来の有機肥料と豊かな太陽の恵みで育った自然薯は、粘り強く濃厚な味わいで人気です。11月29日にはJA松崎支店前、お徳な即売会を行います。ぜひお越しください。

柔らかく香り豊か「三島セルリー」



三島市では11月上旬からセルリーが旬を迎えています。
肥沃な土壌で有機質の堆肥をふんだんに使用し、まろやかな味わいと繊維が口に残らない柔らかな食感が人気です。12月中旬頃まで三島市のファーマーズマーケット「みしまるかん」や直売所で購入できます。

肉厚! 原木シイタケが旬



伊豆市は全国に誇る原木シイタケの産地で、11月から露地ものが旬を迎えます。肉厚でしっかりとした歯応え、香り、うまみがあって人気です。
生シイタケは鍋や焼き物、フライなどに、乾シイタケは煮物や炊き込みご飯などにぴったり。伊豆市にある「農の駅伊豆」などで販売しています。

デザートや朝食にキウイを



伊東市産のキウイフルーツ「東京ゴールド」が旬です。1個ずつ袋がけをして栽培し高品質化を図っています。すっきりした甘みと酸味のバランスが絶妙で、ヨーグルトなどと相性ぴったり、朝食にもおすすめです。
11月上旬から1月中旬まで「いで湯こ市場」などで販売しています。

秋の味覚「四ッ溝柿」



長泉町で古くから栽培される「四ッ溝柿」が旬を迎えています。上品な甘さと食感が魅力で、贈答品としても人気です。
12月中旬まで、沼津市、長泉町、裾野市のファーマーズマーケットで販売する他、JAの冬ギフトでも取り扱っています。

間もなく「焼き芋」販売開始



生産者とJAが製造販売する御殿場・小山産の焼き芋は、収穫後1カ月以上熟成させた「紅はるか」を使用しています。甘さが強く、ねっとり、しっとりした食感が特長です。
今期は11月16日の御殿場地区農協祭で販売を開始し、18日からファーマーズ御殿場で販売予定です。

蕾の詰まった富士産ブロッコリー



富士市でブロッコリーの出荷が始まっています。富士市産のブロッコリーは蕾がギュッと詰まり、歯応えの良さとおほんのりとした甘みが魅力。茎までおいしく食べられます。
各地区のJAファーマーズマーケットや富士市内のスーパーなどで3月頃まで販売しています。

地場産の銘柄豚が人気!



「う宮～な」で販売する富士宮産銘柄豚が人気です。
富士宮市では明治時代から養豚業が盛んで、希少品種や独自製法飼料にこだわり肥育しています。赤身と脂身のバランスが良く、上品な肉質でうまみがあるのが特長です。JAの冬ギフトでも取り扱っています。



通販サイト JAタウンはこちら