

ふじのくに ブランド

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材を、県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。

今回は日本料理に欠かせない「静岡わさび」を紹介する。

静岡わさび



手前(右)は出荷用、奥は苗として用いる。栽培と出荷は年間を通じて行われる。



静岡わさびの最高品種と言われる「真妻(まづま)」。首都圏の有料料亭などでも使われている。

シャープな辛味の中にも、ほのかな甘みを感じる「静岡わさび」。全国トップクラスの品質と生産量は、和食はもちろん、フレンチやイタリアンの世界でも欠かせない存在になりつつある。

静岡産のワサビが質・量ともに優れているのは、清冽な水質に加え、静岡で開発した栽培法があるからだ。地形、地質、水量などに応じてワサビ田の構造を改良し、新鮮な水が田面に安定して流れる工夫を古くから続けてきた。その成果と努力が認められ「静岡水わさびの伝統栽培」は、平成29年3月に日本農業遺産に認定され、あわせて世界農業遺産への申請も承認されている。

さまざまな料理を引き立てる辛味とうま味。「静岡わさび」の豊かな風味には、清らかな水質と先人の鋭意努力が息づいている。



ワサビを掘り出す「静岡県山葵組合連合会」会長の塩谷廣次さん。「刺身や肉料理はもちろん、しゃぶしゃぶの薬味に使ってもおいしいですよ」と語る。



伊豆・天城山麓に広がるワサビ田。大石、小石、砂石を積層して水を流す構造は「畳石(たたみいし)式」と呼ばれる。

お問い合わせ

静岡県山葵組合連合会
伊豆市湯ヶ島2860-25
電話:0558-85-2511



読者の声

(第28号アンケートより)

静岡県内の方々には普通のことでも、県外の方には新鮮なことも多いです。 愛知県 A.Mさん

東京でのオリンピックが決まり、静岡県からアスリートが活躍する姿を見たいです。絶対に応援します。 富士宮市 S.Kさん

富士山に桜と菜の花、最高です!色調まで考えて種まきされているとは驚きました。 東京都 Y.Iさん

世界を相手に勝負できる素材が多くある静岡のブランドを広く世に知らせてほしいです。 湖西市 T.Nさん