

— 発祥の地が伝える人とわさびの歴史 —

The top image is a close-up of a wasabi root (Elettaria japonica) with its characteristic green, knobby texture. A small pile of freshly grated wasabi paste is visible next to the root. The bottom image shows a piece of nigiri sushi, specifically a tuna nigiri, being dipped into a small dish of dark brown soy sauce. A pair of wooden chopsticks is holding the sushi. The background is dark, making the food stand out.

わさびは日本の固有種です。根茎部分をすりおろすと清涼感のある辛味が生じるため、鮨、刺身、そばなどの薬味として、古くから和食に欠かせない食材となっています。

わさび田は山間地の森林に溶け込み、四季を通じて優れた景観を生み出します。



静岡水わさび

わさび栽培は、今から400年以上に現在の静岡市で始まったとされています。また、1892年頃には現在の伊豆市で、棚田状の階段構造を持つ「畳石式わさび田」と呼ばれる独特な栽培方法を確立しました。日本の固有種であるわさびを、「畳石式わさび田」で農薬や肥料を極力使わず湧水に含まれる養分を利用して栽培する伝統的な農業を継承しています。

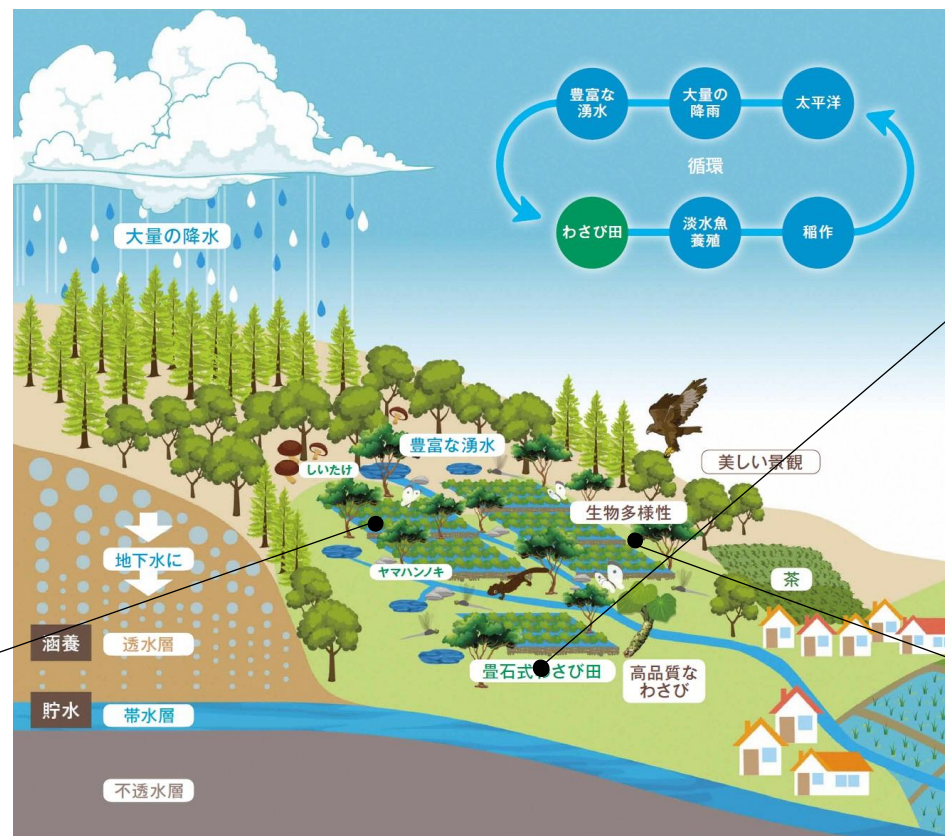
下層に大きな岩を敷き詰め、上層へ徐々に小さな石を積み上げ、表層には砂礫を敷く複層構造に豊富な水をかけ流すことで、水温の安定と養分や酸素を供給し、一年を通して高品質なわさびを生産することができます。

ハコネサンショウウオ

ハコネサンシヨウウオ

急峻な地形の山間地にあって、水の流れを緩やかにするわさび田は、多くの水生生物が繁殖する場を提供しています。

わさび栽培システム



世界・日本農業遺産認定による効果(取組状況)

継 承

わさび苗の安定供給 担い手の確保

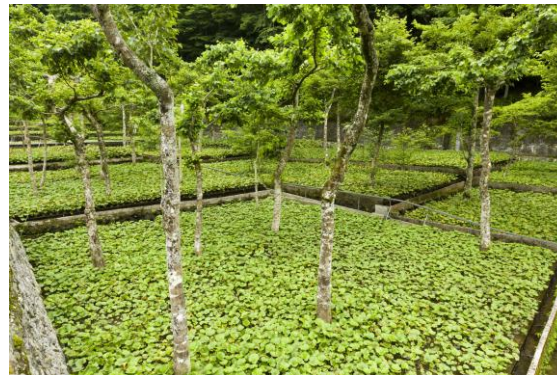
- ・県試験研究機関による効率的な苗生産技術の開発、実証普及
- ・下等田でも生育旺盛な新品種の育成
- ・若手生産者に対する築田技術研修会の開催
(R2累計:7回→R6累計:14回)
- ・JA、各市町、生産者と連携した担い手の育成支援



保 全

生産と景観の両立 地域の保全意識醸成

- ・景観に配慮した生産資材の導入検討
(R2累計: 3件→R6累計: 7件)
- ・生産者による河川清掃等の保全活動の実施
(R1 12件→R6 14件)
- ・専門家による生物多様性調査の実施(1回/年)
- ・地元小学校と連携した収穫体験等校外学習の実施(5件/年)



連 携

企業等との連携 本県産わさびの認知度向上

- ・協議会ロゴマークの制作
- ・「静岡水わさびの逸品」認定制度の創設
- ・賛助会員制度の活用
(R2 6社→R6 17社)
- ・地元観光事業者やジオガイド等と連携したわさびのPR
- ・協議会HPによる情報発信
- ・他認定地域と連携したイベント出展

