



『日本』、伊豆の 山葵(よもぎ)の歴史

手間ひまかけて丁寧に
育て上げる自信のわさび

お刺身の名脇役

伊豆天城「カメヤ山葵わさび沼」つぼナード

豆知識

なやせ山でねやわさびの?

シソの仲間の『おろし本わさび』

[2016年12月号] KAMEYA-TSUSHIN by KAMEYA FOODS CO.,LTD.



カメヤ通信

2016

店舗紹介／カメヤ本店

〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2 営業時間9:00～18:00 定休日／日曜日



創業当時の家屋を生かした本店ではギフト商品を主に取り扱っております。
わさび漬の計り売りや梅干、味噌も人気があります。



カメヤ

カメヤ食品株式会社

お問い合わせ先
0120-36-9981

FAX 055-988-5155

<http://kameya-foods.co.jp/>

本社工場：〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2 | 本店：〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2 | 修善寺龟屋：〒410-2416 伊豆市修善寺968-3
平成台工場：〒411-0042 三島市平成台5番地 | 三島駅前店：〒411-0036 三島市一番町15-18 | 浄蓮の滝龟屋：〒411-0042 伊豆市湯ヶ島892-14-14
営業センター：〒411-0034 三市加茂川町15-1 | 柿田川店～湧水の道～：〒411-0907 駿東郡清水町伏見86 | 御殿場カメヤ：〒412-0043 御殿場市新橋740-1
第2工場：〒411-0901 駿東郡清水町新宿225 | 沼津みなと新鮮館店：〒410-0845 沼津市千本港町128-1 | 热海店：〒413-0011 热海市田原本町11-1

なぜ伊豆でわさびなの?

「日本」、伊豆の山葵(わさび)の歴史

天城にはわさび栽培に
ぴったりの条件が
揃っていたんですね。

リポーター
カメヤ食品株式会社
浅賀(入社1年目)

鮓や刺身、蕎麦などの料理の味を引き立てる名脇役として欠かせない日本古来の香辛料、わさび。その一大生産地、伊豆・天城山麓におけるわさび栽培は江戸時代にはじまつたとされています。

わさびは1300年を超える歴史を持つ日本原産の香辛料

日本原産の植物、わさび。その歴史は古く、飛鳥時代の木簡に「委佐俾(わさび)三升」の文字、『播磨国風土記』や『養老律令』などにも「山葵(わさび)」の文字が見られ、税として納められていたことが分かっています。平安時代の薬物解説書『本草和名』には「山葵」の文字があり、葉が葵に似ているためその名がいだと記されています。毒消しや臭い消しの作用が古くから知られ、江戸時代になると蕎麦や刺身、鮓に

葉が葵に似ているためその名がいだと記されています。毒消しや臭い消しの作用が古くから知られ、江戸時代になると蕎麦や刺身、鮓に

中伊豆地区ではパイプを使って苗を植える



天城山麓でのわさび栽培がはじまつたのは江戸時代後半。駿河・安倍川上流の有東不村から、延享元年(1744年)に天城山守の板垣勘四郎がわさびの苗を持ち帰り湯ヶ島に植えたのがはじまりと広く知られていますが、それ以前、享保年間(1716~1735年)にわさびが栽培されていたことが分かる記録や天城山中に自生の苗から栽培し

江戸時代にはじまる伊豆・天城山麓でのわさび栽培

欠かせない薬味として庶民の間に普及するようになりました。

天城山麓でのわさび栽培がはじまつたのは江戸時代後半。駿河・安倍川上流の有東不村から、延享元年(1744年)に天城山守の板垣勘四郎がわさびの苗を持ち帰り湯ヶ島に植えたのがはじまりと広く知られていますが、それ以前、享保年間(1716~1735年)にわさびが栽培されていたことが分かる記録や天城山中に自生の苗から栽培し



日本一のわさびを育む天城山の恵み。

全国のシェア76%を誇る静岡県のわさび産出額。天城産のわさびはその大半を占め、全国の品評会でも例年特に高い評価を受けています。

※平成26年生産農業所得統計(農林水産省)

全國のシエア76%を誇る静岡県のわさび産出額。天城産のわさびはその大半を占め、全国の品評会でも例年特に高い評価を受けています。

※平成26年生産農業所得統計(農林水産省)



14.7ヘクタール約千五百枚の棚田が連なっています。

14.7ヘクタール約千五百枚の棚田が連なっています。

