

水

vol.2 テーマ「みず」



豊かな湧き水に育まれた
富士山の恵みを感じる
水と緑の憩いの空間
マメにお得な!? 豆知識 わさび漬
カメヤオリジナルの味 「わさびドレッシング」



カメヤ通信

2017

〔2017年6月号〕KAMEYA-TSUSHIN by KAMEYA FOODS CO.,LTD.



カメヤ

沼津みなと新鮮館店 〒410-0845 沼津市千本港町128-1 営業時間9:00～17:00 定休日／第2・第4火曜日



沼津港の海の幸・厳選したイカやタコを使った自慢の「塩辛」を取り揃え、
天城産の「根わさび」も店頭に並びます。



カメヤ

カメヤ食品株式会社

0120-36-9981

FAX 055-988-5155

受付時間：午前9時～午後5時(土・日・祝を除く)

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

平成台工場：〒411-0042 三島市平成台5番地
営業センター：〒411-0034 三島市加茂川町15-1
第2工場：〒411-0901 駿東郡清水町新宿225
本店：〒411-0901 駿東郡清水町新宿815-2

三島駅前店：〒411-0036 三島市一番町15-18
柿田川店・涌水の道～：〒411-0907 駿東郡清水町伏見86
沼津みなと新鮮館店：〒410-0845 沼津市千本港町128-1
修善寺龟屋：〒410-2416 伊豆市修善寺968-3

静蓮の滝龟屋：〒411-0042 伊豆市湯ヶ島892-14
箱根園 カメヤ直営売店：〒250-0522 足柄下郡箱根町元箱根139
御殿場 カメヤ：〒412-0043 御殿場市新橋740-1
熱海店(ラスカ熱海)：〒413-0011 热海市田原本町11-1

豊かな湧き水に育まれた（しみずちょう）

清水町



み水として供給されるほか、工業用水や農業用水としても利用されています。

柿田川はわずか1200mの短い河川ですが、その流域には豊かな生態系がつくられています。清流でしか育たない水生植物のミシマバイカモや、アユ、アマゴなどの魚類、カワセミやヤセミなどの鳥類、アオハダトンボやゲンジボタルなど、数多くの貴重な生き物が生息しています。近年では住民主体の環境保護活動も盛んに行われ、この豊かな水辺環境が維持されています。

「化粧水」(けしょうすい)がつくる 三島名物・うなぎの味

富士山周辺には、御殿場の水かけ菜や富士宮のニジマスなど、富士山の水に育まれた各地の名物があります。味に定評のある三島のうなぎもそのひとつ。産地から仕入れたうなぎを「化粧水(けしょうすい)」と呼ばれる三島の水に1週間ほどさらすことで、臭みや余分な脂が落ちて身の引き締まった美味しいうなぎができることがあります。まさに水の恵みがつくる味です。

「水の山」富士山の恵み 地域を潤す豊かな水

富士山の南東に位置する清水町や三島市は柿田川湧水群や楽寿園の小浜池など、数多くの湧水があることで知られています。この地域の水は「水の山」と呼ばれる富士山に由来するもの。富士山に降った雨や雪解け水は地面にしみ込み、何層もの玄武岩質溶岩流の層を流れ、やがて富士山の周辺地域に湧き出します。約八千五百年前の噴火で箱根山と愛鷹山の間に流れたのが「三島溶岩流」で、この多孔質の溶岩の層と、その下の

富士山周辺の湧水の中でも、最大の湧水量を誇るのが柿田川湧水群です。1日の湧水量は約40万トン。富士山の湧水全体の約4分の1にあたります。水温は年間通して約15℃。百年以上、26～28年、約15年と諸説ありますが、長い時間かけて湧き出る水は、ミネラルをほどよく含んだ良質で美味しい水。静岡県東部(沼津市・三島市・熱海市・清水町・函南町)に飲

「こうじづくり」が盛んな 清水町新宿に創業

柿田川の北約1km、清水町新宿にカメヤの本店や本社工場があります。ここで食品加工に欠かせないのが、やはり柿田川を水源とする水。この良質な水が原料となる野菜の味をより引き立ててくれています。

清水町新宿は古くから味噌や醤油の醸造に欠かせないこうじづくりの盛んな土地でした。耕地面積が少ない反面、周囲に穀倉地帯を持つ地理的条件から、こうじづくりが盛んになったといわれます。最盛期には「ムロヤ」と呼ばれるこうじ製造業者が7軒、こうじの販売専門の「ウリコ」が80人ほどいたといいます。

昭和22年にこの場所で創業したカメヤは、土地の恵みを生かし、ま

「桃沢のわさび」 愛鷹山の水が育てる

場所を長泉町に移して、富士山の南に位置する愛鷹山もまた水源となる山のひとつ。桃沢川の上流部には龍神を祀る「愛鷹水神社」があり、水とかかわりの深い海上渡航者や漁業関係者からの信仰を集めています。神社の脇では岩穴から湧き出した水が滝となり、水音を響かせています。

この神社の下に10段ほど、畳石式のわさび田が棚田状に連なっています。ここでは、「真妻(まづま)」という最高品種も栽培されています。長泉町では愛鷹山の清涼な水で育つこのわさびを新たな特産品として売り出していく計画もされています。

平成23年には天然記念物に指定された柿田川。環境省の「名水百選」にも選定されています。

2

柿田川湧水の道

かきたがわ
ゆうすいのみち

富士山の恵みを感じる水と緑の憩いの空間

一日約100万トンという水量を誇る柿田川湧水群。隣接する「柿田川湧水の道」では、柿田川の自然を感じながら、富士山の恵みの名水やこの地で育まれた豊かな味を楽しめます。



柿田川百年水豆腐 豆腐館で販売。お豆腐に合う調味料も揃えています。



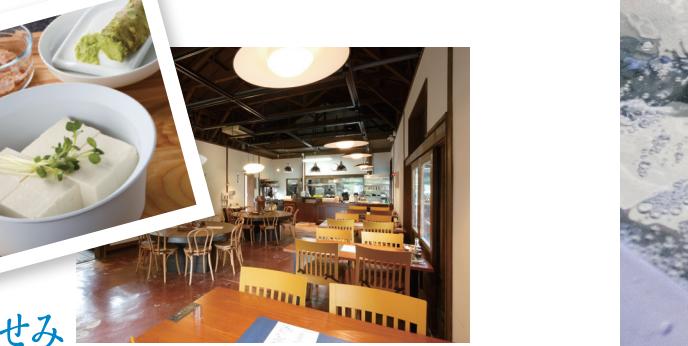
かわせみ本館

団体のお客様にご利用いただく「かわせみ本館」は、昭和12年に建造された趣ある家屋。1200坪の庭園は、お食事以外のお客様にも自由にご覧いただけます。



スイーツ館 & とうふアイスクリーム

濃厚でなめらかなお豆腐の味が楽しめるアイスクリーム。サクラ、イチゴ、サツマイモなど、季節ごとにラインナップが変わります。



キッチンかわせみ

柿田川百年水豆腐を使ったメニューが豊富。伊豆天城産のわさびがいっそう豆腐の味を引き立てます。(定休日／水曜日)

柿田川の豊かな自然と趣ある空間が魅力

国道1号線から入ってすぐ、空気が一変したかのように静かでゆったりとした時間が流れる「柿田川湧水の道」は、お食事処や売店、ギャラリーが点在する複合型のお休み处です。

敷地内で目を引くのは趣のある日本家屋。奥まつて位置する団体用のお食事処「かわせみ本館」は、製紙業を営む高野「三の住居」として昭和12年に建てられたものです。季節の花が彩る1200坪の庭園は、誰でも自由に散策することができます。情緒ある建物に囲まれた広場で、水音に耳を傾けながらのんびりするのもおすすめです。

湧水の道には4つの水汲み場があり、ここでは柿田川の湧き水を自由に飲んだり、汲んで持ち帰ることも可能。水の恵みを感じながら、ゆったりとした時間を過ごせます。

湧水の道には4つの水汲み場があり、ここでは柿田川の湧き水を自由に飲んだり、汲んで持ち帰ることも可能。水の恵みを感じながら、ゆったりとした時間を過ごせます。

町営の大駐車場がありますのでそちらをご利用ください。



豆腐館 & おみやげ

カメヤの定番商品「わさび漬」や「金山寺みそ」をはじめ、柿田川の名水を使ってお酒や旬の箱根西麓野菜など、土地の味を楽しめる土産物が並びます。

『柿田川湧水の道』 静岡県駿東郡清水町伏見86 TEL055-973-7700



わさびの産地、伊豆天城を代表する名産品「わさび漬」。お酒の肴に最適だけでなく、様々な効果が期待できる食品です。

江戸時代後期に 考案、商品化された 「わさび漬」の歴史

わさびの加工食品として代表的なのが酒粕に刻んだわさびの茎や根を合わせてつくる「わさび漬」です。わさび漬が生まれたのは江戸時代後期。安倍川上流のわさび産地に出入りしていた商人が考案し「わさび漬」と命名して販売したのがはじまりとされています。鉄道が開通し、明治22年に静岡駅が開業すると、駅構内で土産物として販売され全国に知られるようになりました。その後わさびの産地で盛んに作られるようになりました、現在も各地ご当地のわさび漬が作られています。

「わさび」+「酒粕」で うま味も健康・美容 効果もアップ!

わさびには消臭効果や食中毒を防ぐ強い殺菌効果がある他、高い抗酸化作用、血栓予防作用、ガン細胞の抑制作用、消化吸収促進作用などの効果があると報告されています。



酒粕の旨味を引き出すために低温庫で半年寝かせます。

カメヤではわさび漬けにあう厳選した酒粕を使用しています。

ご飯のおともに、 酒の肴に。わさび漬の 美味しい食べ方



わさび漬けの食べ方の定番「板わさ」。その相性の良さは誰もが舌鼓をうつ。



わさび漬は密閉して冷蔵または冷凍で保存を。自然解凍して少し混せてからお召し上がりください。

「わさび漬」



カメヤオリジナルの味 『わさびドレッシング』

これから暑くなる季節。爽やかな辛味と程よい酸味がクセになる、カメヤオリジナルドレッシング。

根強いファンが多い自慢の味をお試しあれ!

夏バテ予防に
食欲増進!



伊豆天城の山あいで育つわさびを使ったドレッシング。旬の野菜や冷奴、ローストビーフやお刺身と、使い方はお好みで。わさび特有の「ツーン」とした爽やかな香り、辛みが口いっぱいに広がり食欲をかき立てます。グルメにも喜ばれる人気抜群の逸品です。

『フタ』を改良しました!



わさびドレッシング
(180ml)
380円(税込410円)