

[ 2018年6月号 ] KAMEYA-TSUSHIN by KAMEYA-FOODS CO.,LTD.

# カメヤ通信

2018



# 山葵

vol.4 テーマ「わさび」



カメヤが誇る二つのわさび沢  
カメヤ第2工場のすべて！

マメにお得な!? 豆知識 生わさび 味わい際立つ名勝負の行方は？

ラスカ熱海店

〒413-0011 静岡県熱海市田原本町11-1ラスカ熱海 営業時間9:00~20:00 定休日/無し



根わさびや旬野菜のお漬物など伊豆の味覚を取り揃えています。熱海店限定の「本わさび漬」も好評です。



カメヤ食品株式会社

お問い合わせ先/カメヤ平成台工場

☎ 0120-36-9981

受付時間:午前9時~午後5時(土・日・祝を除く)

FAX 055-988-5155

<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~通水の道~:〒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  
修善寺亀屋:〒410-2416 伊豆市修善寺968-3

浄蓮の滝亀屋:〒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 熱海市田原本町11-1



カメヤが誇るIIIJの

# わさび沢

豊かな水に恵まれた天城地区、そして長泉町の桃沢川上流と合わせて

IIIJの自園わさび沢で、元気なわさびが育っています。



カメヤには、天城地区(湯ヶ島・船原)に約3000坪、長泉に約700坪の自園のわさび沢があります。ここで収穫されるわさびは、年間8万〜10万株(5〜6トン)。様々なわさび製品に使われています。

長泉のわさび沢では、最高級品種「真妻」のみを栽培。長泉町と連携し、新たな特産品づくりに力を入れています。また、箱根西麓にあるカメヤの農場でわさびの苗を育て、年間約5万株を自園のわさび沢に供給しています。



## わさびの種類を教えてください！

カメヤで扱うわさびは、大きく分けて実生と真妻の二つ。それぞれの特徴をご紹介します。



# 実生

実生とは種から育てること。品種ではなく、種から栽培し収穫したわさびの総称です。種は毎年5月末〜6月初めに採取し、秋から春にかけて苗づくりをして沢に移植します。種は親の病気を引き継ぐことがなく、育てやすいのが利点です。



茎が紫色になるのが特徴。根は深い緑色。成長がゆっくりで、苗を植えてから収穫まで約1年半〜2年かかります。すりおろすと粘りがあり、風味がよく、辛味のなかに甘味も感じられます。

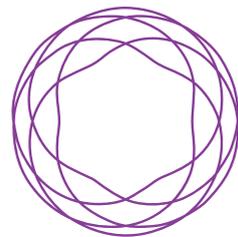


茎も根も緑色。成長は早く、植え付けから約1年ほどで収穫できます。年間通して収穫できますが、寒い時期の方が成長がゆっくりで、目がしっかり詰まって辛味が強い、美味しいわさびが収穫できます。

和歌山県が原産で、昭和30年代に伊豆半島に導入された品種。種からではなく、組織培養したメリクロン苗や分根苗から育てます。栽培が難しく、水温・水質などの条件が合う限られた沢でしか生育しません。市場で高値で取引される最高級品種です。

# 真妻

経済産業省より  
「地域未来牽引企業」に  
選定されました



地域未来牽引企業

「静岡わさび」  
世界農業遺産に認定

カメヤの自園わさび沢「伊豆天城」と「伊豆船原」がある伊豆地域と、静岡市有東木地区が、2018年3月9日、世界農業遺産に認定されました。



わさびの根の細いヒゲや、見た目をよくするためにそぎ落とし、根の表面など、いったん分別した部分も、捨てることなく使い尽くします。これらは、そのまま使用するのではなく、辛味成分を抽出し様々なわさび製品に使われ



## 茎

用途ごとにサイズを変えてカットし、様々な製品に使用。春先のみ、季節限定の三杯酢漬には、真妻の細い茎のみを使用しています。



## 根

食感や見た目などを考慮し、用途に応じて処理します。わさび漬でも「金印」と「極上」ではカットの仕方が違います。

## 葉

葉は一枚一枚チェックして傷んだ部分を取り除き、塩漬にして、マヨネーズ、わさび塩など様々な製品に使用しています。

わさびの  
すべてを  
使い尽くす

「根・茎・葉」わさびのすべてを知り尽くす

# カメヤ第2工場の すべて!



これが  
第2工場です



カメヤで扱うわさび原料のすべてが、まず入荷されるのがこの「第2工場」。ここでどんな作業がされているのか覗いてみましょう。



まずは  
用途ごとに  
原料を選別

カメヤの製品に使われるわさびの原料処理を一手に担っているのが清水町にある第2工場です。毎朝8時、原料用のわさびが第2工場に到着します。最も量が多いのが4月～6月で、多い日で1日1トントくらいになります。  
まず行つのは、製品に応じた原料の仕分けです。根・茎・葉に分けて、それぞれを洗浄機にかけ、用途に応じてミリ単位で大きさを変えてカット、さらに洗浄して、塩漬けにするまでが第2工場の仕事。塩漬けにした原料は平成台工場に運ばれ、それぞれの製品に加工されます。



カメヤで使用するわさびが育つのは、天城や長泉の豊かな自然に囲まれたわさび沢。農業は切使わずに栽培されています。そのため、原料として入荷したわさびの茎に他の植物が混じっていたり、虫がついていたり、沢の小石を挟み込んでいたりすることも少なくありません。原料処理の工程では、これらの異物が混入しないよう細心の注意を払って作業しています。

安心・安全な  
製品を  
つくるために



# 『生わさび』

## 一保存方法

生わさびは生物ですから、なるべく早くお召し上がりください。永く鮮度を保つには、表面の水分をふき取り、ポリ袋かパックに入れて、冷蔵庫の野菜貯蔵場所に入れておきましょう。1カ月以内ならおいしくいただけます。すり残しなどを水につけて、室内に置いておきますと腐りやすいのでさけてください。



## 一おろし方

生わさびの清々しい辛味は、おろし方がポイントです。

まず、わさびの茎を外側から一本ずつ指でむしり取り、細かいおろし金で、皮ごと茎の付け根の方から円を描くようにおろします。細かくおろすほど辛味が増します。この辛味は揮発性のため、すりおろしたら早めにお召し上がりください。



相性抜群、食欲そそる

# ステーキ vs 粗おろし



お〜っとこれは手強い!  
脂がかなりのっているぞ〜

夏にスタミナつけるならやっぱりステーキ!

脂がのったステーキも「粗おろし」でさっぱり美味しい!!



VS

## わさび粗おろし

静岡県産のわさびを使い、粗目のおろし金でおろした風味と辛味に限りなく近く仕上げました。刺身はもちろん、ステーキやローストビーフ、焼肉、焼鳥などにもよく合います。粗めの仕上げが、つゆに溶けやすいので、その薬味にもぴったりです。

新商品



わさび粗おろし (42g)  
220円 (税込237円)