



世界農業遺産「静岡水わさびの逸品」認定マーク(上)を出荷箱の側面に表記(左)。県下初の取り組みに

認定マーク付き出荷箱で 世界農業遺産をPR

伝統の静岡水わさびの 認知度アップへ

「静岡水わさびの伝統栽培」は平成30年に世界農業遺産に認定され、伊豆市は認定地域の一つです。JAわさび委員会では、世界農業遺産として認められた水わさびの魅力をより広くPRしていくと、今年度から新たに出荷箱に世界農業遺産「静岡水わさびの逸品」認定制度の認定マークの表示を始めました。

この取り組みは県下の世界農業遺産・日本農業遺産「静岡水わさびの伝統栽培」の認定地域の中で、初の取り組みとなります。

「静岡水わさびの逸品」認定制度は、静岡県や認定地域の市町・JA、県山葵組合連合会で構成される「静岡水わさび農業遺産推進協議会」が昨年5月に創設し



特集

ワサビの生産振興へ 新たな取り組み

— より良い産地を目指して —

た制度です。

高い品質を誇る「静岡水わさび」の魅力の世界に視野を向け国内外にPRし、他産地との差別化や伝統的な食文化の継承を図ることを目的としています。

認定マークには「静岡水わさびの伝統栽培」のロゴマークが表示され、ワサビやワサビ田、富士山、日本一の産地を表す太陽などがデザインされています。

認定地域で伝統的な栽培方法により生産された「水わさび」そのものや、「静岡水わさび」のみを辛味成分としての原材料に使用して製造もしくは加工された食品(原材料に畑わさび、西洋わさび、認定地域外で生産された水わさびのいずれも含まない)を「静岡水わさびの逸品」として、申請を受け認定しています。

今回わさび委員会では2キロ入りの発泡スチロール製出荷箱に同マークを表示。世界農業遺産に認定された伝統の高品質な伊豆ワサビのPRを積極的に図っています。



JAわさび委員会は今年度新たな取り組みとして、出荷箱に世界農業遺産「静岡水わさびの逸品」認定マークの表記や苗の周年安定供給に向けた恒温高湿冷蔵庫の導入を行っています。

「世界農業遺産の名に恥じないワサビを生産していきたい」。そんな生産者の思いのもとに、ワサビの生産振興に向けた2つの取り組みをご紹介します。

世界に誇れるワサビ作りを

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に登録され、静岡水わさび農業遺産推進協議会ですてきなマークを作ってくれました。

認定マークを付けて出荷箱が立派になったとはいえ、中身の品質が伴っていないことには意味がありません。世界農業遺産の名に恥じないような高品質な伊豆のワサビを今後も生産していきたいと、生産者一同、新たに気を引き締めて栽培に臨んでいきたいと思ひます。



JAわさび委員会
委員長 塩谷 美博さん