



蛇穴わさび



わさび屋株式会社
代表取締役 森 紀子 さん

副社長 三島 由美 さん

鍾乳洞の湧水を使用して栽培したワサビの美味しさを伝えたい

自然が育んだ 上質なワサビ

冷涼な気候で、強い日差しのない限られた場所で育つワサビ。郡上市和良町はそんなワサビの栽培に適した土地です。蛇穴わさびを栽培するわさび屋の畑は、山あり、朝日は当たるけれど、西日があまり当たらない場所。さらに地下には、水質の良い鍾乳洞の湧水が流れています。「蛇穴わさび」という名前は、鍾乳洞の名前から付けました。蛇穴鍾乳洞の水は県内の名水50選に選ばれているほどおいしい水です。また、郡上は和良町でも有名産地。そこに生えている藻を食べたので、きれいな水で育った蛇穴わさびは、おいしいのは当然。私たちが育てる蛇穴わさびも、きれいでおいしい水が生かされています」と話す社長の森さん。



収穫作業の様子

爽やかな風味を感じる 独自の商品を開発

ワサビは一定の水量と水温があれば自然に育ちます。虫や病気だけ気をつけていけば、雑草も生えることがない。収穫まであまり手間がかかりません。わさび屋の畑は、蛇穴鍾乳洞からの湧水を畑に巡らせるような設備を整えてあり、湧水は年中13℃前後。「雪が降るぐらい寒い日だと、ワサビ畑から湯気が立っていて、とても幻想的な光景が見えるんです」と森さん。美味しいうさびが育つための環境としては、とても良いことがうかがえます。「ワサビを育てている間に、商品開発しているんです。初めは、本物のワサビを食べたことのない人が多いんじゃないかと思いき、郡上八幡インターチェンジの近くにある店舗でまずは試すところから始めました。今までに「わさ



わさび屋で販売されている商品

安定したワサビの生産を目指す

蛇穴わさびを使用した人気商品「わさび塩&クレンソール」は、女性向け雑誌で紹介され、2019年には、日本を代表するパティシエ辻口博啓さんが蛇穴わさびを使用した商品「チョコレート・デコレーション・シュー」を限定で発表。蛇穴わさびにさまざまな注目が集まるなか、森さんはさらに進化を目指します。「苗から郡上産にこだわりたい。安定した苗の生産には土壌の細部まで見直すことが必要と語る森さん。経営面では財務の安定も重要。「JAバンクさんは、うちの会社の経営担当。専門的な会計処理もきちんと整理して、販路拡大にも協力してくれて助かっています」と森さんは、笑顔で話します。



岐阜の豊かな自然の恩恵を受けて育った農産物を伝えるシリーズ16回目は、清流が流れる郡上市和良町で鍾乳洞の水を使用し無農薬で栽培した「蛇穴わさび」です。生産するのは、商品の開発から販売まで一貫して行うわさび屋株式会社。設立から約10年、自然に恵まれて育ったワサビでさまざまな商品を開発する同社社長の森紀子さんに蛇穴わさびについて話を聞きました。

JA岐阜信連 営業部 部長 奥田 和公 さん

JA岐阜信連では、農業法人の皆様へ成長ステージに応じた資金ニーズや、販路拡大・経営管理高度化等の提案など、農業専門金融機関として、各法人様それぞれに寄り添ったサポートを展開しています。

事業拡大に伴う設備資金・運転資金のお手伝いはもちろん、クラウドファンディングの活用や資本充実を図るファンドの紹介など、色々な方法で金銭面からバックアップします。また、岐阜県JAグループとして商談会を開催することに加え、ビジネスマッチング・情報提供にも積極的に取り組むほか、農業法人協会等と連携したセミナー等の開催、GAP認証の取得支援などをアシストします。

これらの様々な取り組みを通じて、農業法人の皆様の成長・所得増大により農業・地域の活性化に全力で貢献します。

抽選で5名様にプレゼント

4/17(金) 必着

本広告に関するご意見・ご感想をお聞かせください

「わさびのり」と「わさびみそ」のセットを5名様にプレゼント

ロングセラー商品「わさびのり」と「わさびみそ」のセットをプレゼント! どちらの商品にも、わさび屋で栽培した無農薬のワサビが使われています。ワサビ特有の爽やかな香りと辛すぎない風味をお楽しみください。

①郵便番号・住所 ②氏名 ③電話番号 ④紙面に関するご意見を明記して下記の方法でお申し込みください。
【はがき】〒500-8577 (住所不要) 岐阜新聞社 営業局「ぎふの農業人」係
※個人情報保護法に基づき、本記事において使用し、適正に管理します。※当選者の発表は、賞品の発送(翌月予定)をもってさせていただきます。

耕そう、大地と地域の未来を。



清流が流れる郡上で生まれた 爽やかな香りの「蛇穴わさび」

生産者のこだわりが詰まった逸品を届けたい
地域の一人として地域の未来を見守るJA