



百年後も
伊豆で
わさびを
生産する
ために



視 聴 映像でわさびを知る



視 聴 VRでわさび田を探検

撮影:フォワードストローク

1 視覚・2 聴覚

伊豆わさびの生産の歴史や世界農業遺産の認定ポイントを映像やグラフィックで分かりやすく紹介します。

映像ではわさび田のドローン映像、わさびの競りのシーンや伊豆わさびがお寿司屋さんで利用されるシーンまで、普段なかなか知ることが出来ないわさびの裏側を楽しむことができます。

わさび田VR体験では、360度わさび田にいるかのような体感することができます。

本物のわさび田を見たい方は、ガイドさんが案内するツアーに参加してみませんか。

間近でわさび田の景観や川の音を楽しむことができます。

伊豆のわさびに触れる



視 聴 わさび田ガイドツアーに参加



触 嗅 味 本物のわさびを味わう

3 触覚・4 嗅覚・5 味覚

わさびは普段スーパーやコンビニで見かけることはありません。手軽にわさびを買えるのは伊豆だからこそ。

初めてわさびを食べる方も、今までわさびを食べてきた方も、この施設でわさびについて学び、知ることによってわさびに対する考えが変わります。

施設では、本物の生わさびの「香り、味、辛み、粘り、甘み」を感じていただけるよう、食べ比べ体験を提供しています。

生わさびとチューブわさびを食べ比べてみたり、わさび専用おろし金ですりおろしたわさびの味や香りの違いを是非体験してみてください。

日本が誇る至高の香辛料、
わさび。

鼻に抜けるツーンとした爽やかな
辛味と清々しい香り。そして、辛味の中
に感じる豊かな甘み。

わさびが繊りなす複雑な味わいは、
日本の和食文化に欠かせません。

今では世界各国でWASABIの愛称
が親しまれています。

一方で、わさびの生産量は減少の
一途を辿っています。

日本の若者のわさび離れが進んで
いるという調査結果もあります。

このままでは日本の食文化の名脇役が
居なくなるかもしれません…。

100年後にも伊豆の地でわさびが
作り続けることができるために、私たち
にできることは何か。

必要なことは何か。

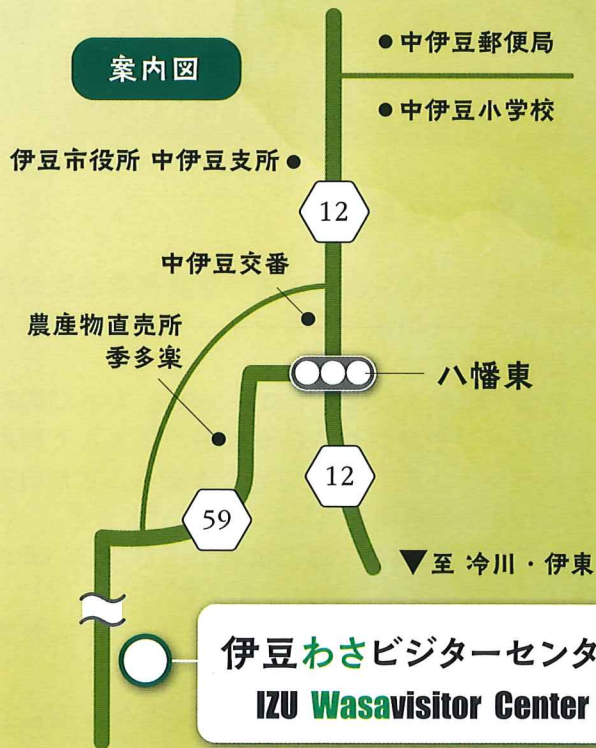
まずは、わさびを知って、わさびを食べて
みるのが近道です。

あなたの五感でわさびを体感して
みませんか。

施設情報

施設住所	〒410-2514 静岡県伊豆市原保 116-1
電話番号	0558-92-0100
開館時間	10:00～16:00
休館日	毎週水曜日、年末年始 ※水曜日が祝日の場合は営業
入館料	無料
駐車場	16台(無料)
アクセス	<自家用車でお越しの場合> ・伊豆縦貫道修善寺 IC から 18 分 ・伊豆スカイライン冷川 IC から 8 分 ・伊豆箱根鉄道修善寺駅から 15 分 <公共機関でお越しの場合> ・修善寺駅 C23/C24/C25 中伊豆- 筏場行き 「中原戸入口」下車(乗車時間21分)

案内図



伊豆わさびを『五感』
で楽しむ



IZU Wasavisor Center

【伊豆わさビジターセンター】