SHIZUOKA WASABI

Global Important Agricultural Heritage Systems
"Traditional WASABI Cultivation in Shizuoka"

世界農業遺産：静岡水わさびの伝統栽培

筏場のわさび田

WASABI terrace field in Ikadaba

Food and Agriculture Organization of the United Nations

Globally Important AGRICULTURAL HERITAGE Systems

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Izu Peninsula UNESCO Global Geopark

伊豆半島ジオパーク IZU PENINSULA GEOPARK

わさびはアブラナ科の植物で、日本固有種です。私たちがすりおろしてよく食べている部位は、根茎という茎部分です。葉や葉柄にも辛味があり、加工用に利用されます。今も受け継がれている静岡県で発展した「畳石式」などの水わさびの栽培方法は、環境にやさしく、多くの生物を育んでいます。このこの伝統的な栽培は、未来に継承すべきものとして世界的価値が認められ、2018 年、国連食糧農業機関（FAO）によって世界農業遺産（GIAHS）に認定されました。

Wasabi is a plant of the mustard family native to Japan. The rhizome, or stem, of the wasabi plant, is grated to form the wasabi paste that we know, while the spicy leaves and flowers are also used to make processed ingredients. They are grown sustainably - in a way that protects our environment and supports local biodiversity. This method is known as *tatamiishi*, a cultivation method developed in Shizuoka, and was designated as a Globally Important Agricultural Heritage System (GIAHS) in 2018 by UN' s FAO as a valuable heritage system that should be passed on to the next generation.

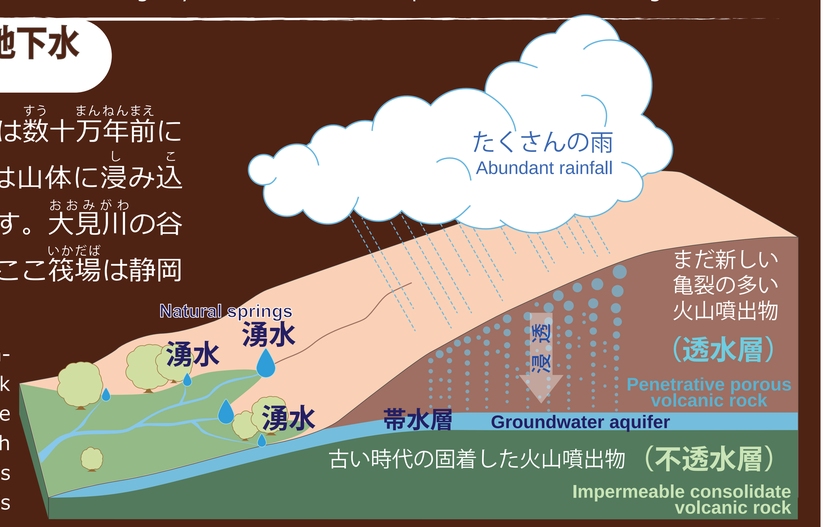
わさび田の範囲は航空写真判読によります

わさび栽培にかかせない豊富な湧水：天城山がはぐくむ地下水

Abundant spring water of Mt. Amagi: Indispensable for wasabi cultivation

伊豆半島には年4000mmにもなる多量の雨が降ります。天城の山は数十万年前に噴火した火山で、多孔質の火山岩でできています。そのため雨水は山体に浸み込み、山裾ではわさび栽培に最適な温度の地下水が豊富に湧き出します。大見川の谷ではカワゴ平溶岩の末端に湧く地下水を利用したわさび田が続き、ここ筏場は静岡水わさびの代表的な景観です。

The central mountains of the Izu Peninsula is receiving over 4000 mm of rainfall annually. This central and a volcanic mountain range is made up of porous volcanic rock due to an eruption over 200,000 years ago. Rainwater thus percolate through the rocks and nourishes abundant ground water. The groundwater further flows through the Kawagodaira lava flow before reaching the wasabi fields in this valleys. Also this process helps stabilize the water temperature for optimal wasabi growth. This is Ikadaba, home to the iconic wasabi fields of Shizuoka.

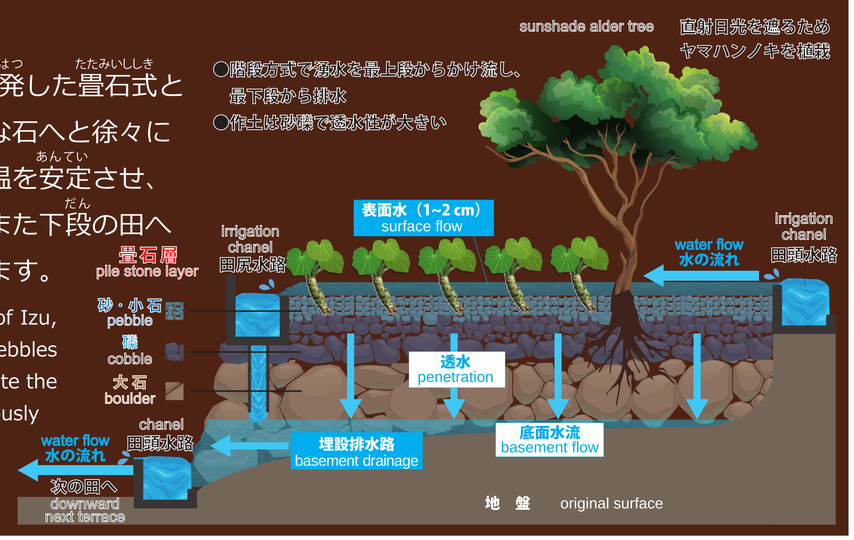


棚田のひみつ：畳石式によるわさび栽培

Tatamiishi: Unique terrace landscape, cultivation at rock piled terrace

伊豆の棚田状のわさび田は、1892年頃に平井熊太郎が伊豆で開発した畳石式という仕組みでできています。下層から上層へと大きな石から小さな石へと徐々に積み重ねることで田の表面と内部両方に水が流れるようにし、水温を安定させ、養分や酸素を供給することで太い根茎のわさびが栽培できます。また下段の田へも清水を十分に供給でき、高品質なわさびを安定的に生産しています。

The terraced wasabi fields in Izu dates back to around 1892 when a farmer of Izu, Hirai Kumataro, developed the tatamiishi style of wasabi cultivation. By layering pebbles over large stones, water can both flow along the surface of the fields and permeate the basement. This helps to maintain a constant water temperature while simultaneously supplying nutrients and oxygen to the plants, allowing the wasabi plant to grow exceptionally thick roots. In addition, spring water continues to flow down to bottom fields, ensuring a consistent and high-quality yield.



IZU PENINSULA UNESCO GLOBAL GEOPARK
伊豆半島ユネスコ世界ジオパーク

設置・管理者：静岡県
https://www.pref.shizuoka.jp/

監修：静岡わさび農業遺産推進協議会
https://shizuoka-wasabi.jp/

伊豆半島ジオパーク推進協議会
https://izugeopark.org/