



Food #06
野菜

奥多摩わさび

area 奥多摩・青梅

わさびは日本の食文化に欠かせない食材。奥多摩の農家さんが守ってきた多摩川の清流が育む本わさびは、味も香りも別格。いつもの食事をワンランク上げてくれます。

● 新宿駅からJR中央線快速高尾行きなどで36分、立川駅でJR青梅線に乗り換え、日向和田まで35分、奥多摩駅まで1時間8分



花
HANA 春先に白い十字型の花を咲かせます



葉
HA 徳川家の「葵の家紋」に似ていたことから、昔は珍重されていたそう

あたたかご飯に
生わさびとカツオ節。
わさび丼も
おすすめです

獅子口屋・木宮さん



手みやげコレクション



数の子わさび

- 1 特選数の子わさび
- 2 数の子入わさび漬
数の子やクラゲが入った、
食感豊かなわさび漬



わさび漬

- 1 大江戸わさび
- 2 わさび漬
生わさびを酒粕に漬け込んだ、
わさびみぎの代表格

葉柄
YOU-HEI わさび漬によく使われるのがこの部分

根茎
KON-KEI 円柱状の形をしたわさびの本体。薬味の「おろしわさび」は、この部分をすりおろしたものだ



チーズわさび漬

- 1 チーズと吟醸酒粕が好相性。
日本酒やワインのお供に



ジェラート

- 3 ミルクの甘みの後に広がる
わさびの香りがクセになります。
4月上旬～9月上旬限定



わさび醤油漬

- 1 わさびの細い新芽を使用し、
ジャキシャキの食感。
11～5月限定

1 山城屋

江戸時代からわさびを自家栽培。酒粕は地酒「澤乃井」の搾りたてを使用しています。
☎ 0428-83-2368 🏠 奥多摩町氷川717-3 ☎ 9:00～17:00 / 無休

2 獅子口屋 梅郷支店

大正初期に開業。奥多摩大丹羽(おおたば)産のわさびを使用した山里の味が揃います。
☎ 0428-76-0747 🏠 青梅市梅郷6-1330-1 ☎ 8:00～17:00 / 月曜定休

3 手づくりアイス工房 ヴェルデ

武蔵村山市にある牧場直営のアイス工房。多摩の食材を使ったジェラートが人気。
☎ 042-560-6651 🏠 武蔵村山市三ツ藤1-80-3
☎ 11:00～18:00(10～3月は～17:30) / 火曜定休(1月は土・日曜、祝日のみ営業)

収穫したの
生わさびを
お届けします!



奥多摩 わさび 大図鑑

多摩源流で栽培される奥多摩わさび。古くは将軍家に献上されていた、奥多摩を代表する特産品です。特徴はミネラル豊富な山の清流から生まれる、キレのある辛味と香り。町内の各所で生わさびや加工品が手に入るので、ご自宅でその味をお試しあれ。