

伊豆・河津町「わさヴィレッジ」での

わさび

収穫体験

ホわさび1本付き



天然の名水に恵まれ、美味しいわさびの栽培に適している伊豆・河津町。その河津町・大鍋地区の「わさヴィレッジ」の農家さんたちが、わさびの収穫方法や歴史、美味しい食べ方などを説明いたします。収穫したわさびを葉・茎の付いた状態でまるごと1本お持ち帰りいただきます。



※新型コロナウイルス感染症拡大、天候等の事情により急遽予定を変更させていただく場合がございます。

設定期間

1月15日～5月31日

①1回目:10:00受付
②2回目:11:00受付

※雨天・荒天中止となります。中止の場合、前日の12時までにご連絡いたします。

体験料

おひとり **3,000円** (おとな・こども共)
※小学生未満のお子様はお申し込みできません

場所

【集合場所】
河津桜観光交流館
静岡県賀茂郡河津町笹原72-12

【体験場所】
河津町大鍋地区のわさび沢

お申し込み方法

7日前までに下記のお電話、または右下のQRコードからお申し込みください。

定員

各回2組(5名まで)
最少催行人員 2名

持ち物

当日のお持ち物について
 動きやすい服装でお越しください。冬場はかなり冷え込みますので、防寒対策をお願いします。

- タオル
- 靴下 (レンタル長靴ご利用の際は、必ず靴下を着用ください)
- 長靴のレンタルご不要なお客様は、ご自分の長靴をご持参ください。

タイムスケジュール

- 受付と長靴等の貸出し
河津桜観光交流館1階案内所
① 10:00 ② 11:00
お客様の車でわさび沢まで移動していただきます。(約20分)
- わさび収穫体験
大鍋地区わさヴィレッジ
終了後、観光交流館へ貸出品の返却をお願いいたします。
- 貸出品の返却
河津桜観光交流館1階 案内所

所要時間約90分

わさびの追加購入について

収穫したわさびをおひとり1本お持ち帰りいただけますが、1,000円(わさびの大きさにより1~2本となります)で追加購入も可能です。当日、現地にてお支払いください(釣銭の準備がありませんのでお釣りがいらないようにお願いします。)

MAP



お問合せ/お申し込み

(一社) 河津町観光協会

TEL 0558-32-0290

MAIL info@kawazu-onsen.com

お申し込みはこちらのQRコード(じゃらんnet)からもどうぞ! ▶▶▶▶▶



WASABIHANKOU

わさび井の聖地「河津」で

「つ～んばかうま!!!」

わさび井は いかが?



アツアツご飯に鰹節と河津特産のわさびをのせた、シンプルかつ味わい深い『地元めし』です。
お醤油をひと差し、さっと混ぜるだけ。驚くほど香り高い、正に聖地の一品。

自分で収穫した
生わさびの
持ち込みもOK!!
ご希望の場合
収穫体験予約時に
お申し出ください

1 であいぢやや
出合茶屋
☎0558-35-7604
時 9:00~16:00 休 不定休
※わさび井のわさびはすりおろしたものを
使用しています。

2 ななだるいっきゅうぢやや
七滝一休茶屋
☎0558-36-8928
時 11:30~16:00 休 不定休

3 なかせいんきよ
中瀬隠居
☎0558-35-7182
時 11:30~15:00 休 不定休

4 ぢやや
だるま茶屋
☎0558-36-8937
時 11:30~15:30 休 不定休

7 ふなど ぼんや
舟戸の番屋
☎0558-32-0432
時 10:00~16:00 休 火曜日
わさび井の他、地元の
新鮮な海の幸のパー
ベキューやいせえび
ラーメンなどもおすすめ。
露天風呂、足湯も併設
しています。

■入浴料/中学生以上300円
4歳~小学生100円・3歳未満無料



かわづ ななだる
河津七滝
河津では滝のことを“たる”と呼びます。
七つの雄大な滝を巡って身も心も爽快に!!



5 えん
**わさび園
かどや**
☎0558-35-7290
時 9:30~14:00 休 水曜日
※ランチ時は予約不可です。

6 ななだるぢやや
七滝茶屋
☎0558-36-8070
時 11:00~16:00
休 不定休

8 伊豆オレンヂセンター
しょくどころ かわづ しょう
食処 河津の庄
☎0558-32-1134
時 11:00~16:00 休 水曜日
※時期により変更あり
河津名物 生わさび井と金目鯛の煮付けが食せるお店。



一杯飲むと
3年長生き!
「ウルトラ生ジュース」が
名物!!

**今井浜
エリア**