

癒やしと感動のオアシス  
**大王わさび農場**



なにより、北アルプスの恵み  
美しい湧水を眺めたり、  
触れてみたり

わさびが育つためにはもちろん、  
私たちの体と心の健康にもきっと影響が大きく、  
大切な湧水。  
北アルプスの雪解け水が地中にしみこみ伏流水となり、  
わさび畑に湧き出した真清水は、  
年間を通してほぼ13℃の水温です。



四季折々の美しい風景



お気に入りの場所でごゆっくり



わさび畑を一望できるフリースペース、  
オアシス オープンテラス。  
散歩途中の一体みにご利用ください。  
DAIO's CAFEの軽食・ドリンクや  
フードコートグルメは  
ここでもお召し上がりいただけます。



映画の舞台となった水車小屋は、  
美しい蓼川に懐かしい風景を作り出し、  
対岸には驚の姿も見る  
ことができます。



蓼川の対岸に住む青鷺



大王窟・開運洞



DAIO's CAFE オープンデッキ

ゆっくり歩くと、たっぷり1時間は  
かかる散策の小径。  
四季折々の風景を楽しみながら  
毎日の散歩道にもご利用ください。



親水広場



池にはニジマス、カジカが泳ぎ  
水の中に咲く小さな花、梅花藻  
(はいかも)や水辺の花、勿忘草  
が咲きます。周囲を散策しながら  
そっと池を覗いて生き物たちを  
探してみてください。



**湧水販 大王庵**  
11:00~14:30  
※営業時間は変更の場合があります

名物の本わさび飯をはじめ、  
湧水で炊いたご飯とこだわりの味  
噌汁を、ご飯に合うおかずと一緒に  
お楽しみいただけます。  
Enjoy the taste of cuisine cooked  
by fresh spring water.

**レストラン オアシス**  
11:00~14:30

わさびとよく合う肉料理と、  
信州産を中心とした新鮮な野菜を  
お楽しみいただけるレストランです。

**DAIO's CAFE**  
8:00~15:30

湧水を活かし、14時間かけて水出し  
したコーヒーやスパークリングなど  
をご用意し、毎朝8時からご利用い  
ただけます。

**フードコート**  
9:00~17:00  
人気の大王プレミアム本わさびソフトクリーム  
わさびコロック  
わさび生ビールなど  
おいしいメニューが揃っています。

**おみやげ処 和さび堂**  
9:00~17:00  
大王わさび農場オリジナル商品  
を中心に、各県お土産を取り揃えています。  
新鮮な生わさびも販売中です。

わさびの上の方、茎わさび

**わさびと野菜・果物の定期市**  
5月から11月までの毎週日曜日  
開催の定期市。  
おいしさで定評ある地元安曇野  
の新鮮野菜や果物、信州の特産  
品を販売いたします。

わさび

わさびは日本原産の香草で、お寿司やお刺身のツマとして使われて  
きましたが、手ばかりでなく、葉や茎も食材として広く利用できます。  
Wasabi is a kind of herbs originated from Japan.  
It looks like stick with leaves,  
and all of part is edible.



一般名：本わさび(日本わさび)  
学名：Wasabia japonica Matsumura (Eutrema japonicum (Miq.) Koidz.)  
英名：Wasabi  
俗称：沢わさび・水わさび  
植物：アブラナ科の多年草植物  
原産地：日本  
主成分：カシウム、ビタミンB6、食物繊維、アリルからし油

無駄なく使えるわさびですが、それでも出してしまう端材は  
香りを活かす商品などにも利用しています。  
Some merchandises are based on the  
unavailable parts of Wasabi.



現在では、わさびの持つ特徴  
や効果が世界中で注目され、  
様々な分野に利用されています。  
春に白い可憐な花をつけます。  
Wasabi has been greeting  
attention because of its  
various utility.

**食欲増進**  
味を引立て、辛味が味覚を刺激し食欲を増進させます。  
Enhancing appertite the hotness of Wasabi would  
bring out the flavor of meal, and stimlate appetite.

栽培方法

わさび栽培には平地式、渓流式、畳石式があります。  
複合扇状地にあり、養分に富んだ湧水に恵まれた大王わさび農場で  
は全国的に珍しい平地式で栽培を行っています。

特徴的な石作りのうね立ては、わさびの  
生育には欠かせない湧水を一定量、  
絶えることなく行き渡らせる手法で、  
同時に美しい畑の風景を作り出して  
います。

わさびは冷涼な気候を好むため、畑の  
まわりにポプラやアシアを植え、夏  
場は黒いおおい(寒冷紗)で水温の上  
昇を抑えています。  
石作りの畑では通常、わさびを植えて  
1年で出荷しますが、大王わさび農場  
では18ヶ月を費やし、太陽と湧水のみ  
で育て、惜しみなく手間をかける独特  
の栽培方法で、よりコクと香りのある  
上質のわさびを出荷しています。



抗菌、防カビ、防臭効果

主成分のアリルからし油は抗菌活性があり、連鎖球菌、  
大腸菌などに極めて高い抗菌作用があります。  
魚の生臭さやカビの繁殖を抑える効果があります。  
Three anti-effects Ally mustard oil, Wasabi is main ingredient  
erase some bacteria like Escherichia coli, stercopococcus,  
and so on. It also deodorize the smelling of fish and prevent  
bacteria from browsing.

**血流改善など**  
血小板の凝集、血液の凝固を防ぐ作用があります。  
ビタミンB1の合成を増強する効果も確認されています。  
The effect of blood flow improve ment, etc  
The ingredient would guard against the Agglutination of platelet,  
the synthesis of vitamin B1

Unique Cultivation Methods

There are three main ways to cultivate wasabi: A flatland method,  
a stream method, and a stone-bed method.  
Daio Wasabi Farm, located on a riparian composite fan with  
nutrient rich spring water flowing through, is one of Japan's very  
few flatland cultivation areas.  
Pure spring water is indispensable for wasabi's growth, and the  
stone ridge beds running through the fields retain just the right  
amount while allowing for continual flow and dispersal.  
At the same time, this cultivation method creates a picturesque  
agrarian landscape that visitors can admire year-round.

Wasabi prefers a cool climate, so we've planted poplar and  
acacia trees around the fields to provide shade.  
In summer, we use a special black cloth canopy to maintain cool  
water temperatures.

Wasabi is usually ready for market a year after planting.  
At Daio Wasabi Farm, it takes 18 months.  
Our cultivation methods take a lot of time and effort,  
the only inputs being the sun, the site's spring water, and the  
care we provide.  
The result is high-quality wasabi that's more pungent and more  
fragrant than typical varieties.

大王の歴史

農場創始者深澤勇氏が  
豊富な湧水を利用するわさび田の開拓を思い  
立ったのは大正4(1915)年。  
2年かけて土地を取得し、大正6年開墾を開始。  
農閑期の農民たちの手作業で雑木の生い茂る湿  
地帯(一部桑畑)を切り開き、掘っては堤防を築き、  
冬の厳しい寒さや水害など幾多の苦難を乗り越え、  
昭和10(1935)年完成(前期)に至りました。  
日本一広大なわさび田の開拓は当時、農閑期の雇用を創設し、同時に  
犀川の治水工事をも完成させること  
となりました。  
今では散策道の一部となっている  
小高い丘は、全て掘り出した土や  
石を積み上げた場所。  
先人たちの苦勞を窺い知ることが  
できます。



創業者 深澤勇氏



Fukazawa Yuichi, The Farm's Founder

Utilizing the area's abundant spring water,  
Fukazawa Yuichi decided to make these wasabi fields in 1915.  
He gradually acquired the land over a 2-year period and began  
developing it in 1917.  
Farmers in the off-season helped clear the area of its dense tree  
cover and some surrounding mulberry fields, and they  
commenced building the ridges.  
They persisted through floods and the severe cold of winter,  
overcoming every hardship that came along.  
They finally completed the work in 1935.  
Japan's largest wasabi farm provided employment for farmers  
during the off-season and aided flood control  
along the Sai River.

上皇上皇后兩陛下下行幸啓の御休憩所

昭和51年8月3日、  
上皇(当時皇太子)陛下が長野県、  
大王わさび農場を行啓され、  
散策途中の休憩場所として茶室を  
作りました。  
その際の椅子やテーブルは  
そのまま保存されています。



Tea House

On August 3, 1976, the Emperor (then the Crown Prince) visited  
Daio Wasabi Farm. The tea house was made as a place for him to  
rest while he strolled the grounds.  
The chairs and tables are arranged just as they were when he  
visited. The building is now used as the corporate office.

栽培工程 The process of cultivation

石洗い・整地 Washing stone soil preparation ジョレンという道具を使い、 湧水の流れを良くします	うね立て Building fields for wasabi 地形を生かし、角度を工夫して 湧水の流れを調整します	定植 Planting うねの両脇に、手作業で苗を 植えます	生育 Growing 排水磨き、アオミドロ掃き、雑 草取りなどの手入れをします	収穫 Harvesting 道具はなく、 手作業で掘り取ります	Wasabi field
--	---	---	--	--	--------------

**アクセス**  
長野自動車道 安曇野IC出口から約10分  
(出口直進 重柳交差点右折)  
電車で JR大糸線穂高駅下車... タクシー約10分

**駐車場無料**  
大型:25台  
普通車:約350台

**入場料 無料**  
営業時間 8:00~17:00  
季節により変更あり  
定休日 12月31~1月2日

**オンラインショップ 大王通販市場**  
URL: <https://www.daiowasabi.co.jp/shopping/>

癒やしと感動のオアシス  
**大王わさび農場**  
〒399-8303 長野県安曇野市穂高 3640  
TEL: 0263-82-2118 FAX: 0263-82-6930  
<http://www.daiowasabi.co.jp>

名前の由来 (八面大王伝説)

今から1200年以上前、大和朝廷は東北討伐を進め、安曇野では住民  
が朝廷軍に貢物などを強いられていました。当地を治めていた魏石鬼  
八面大王(ぎしきはちめんたいおう)は民の苦しみを分かち、坂上田村  
麻呂(さかのうえのたむらまる)率いる朝廷軍と戦いますが、大王は倒  
されてしまいました。  
朝廷軍は大王が生き返ることを怖れ、  
体を分けて埋め、胴体が強いられたとさ  
れる塚が農場内にあったことから「大王  
わさび農場」と名付け、大王を祀るため  
の神社を建立しました。



The Legend of Hachimen Daio and the Origin of Our Name

Long ago the villagers of Azumino were forced to pay tribute to the  
Imperial army. A mythical hero called Hachimen Daio was  
said to rule the land at that time.  
Seeing the people's suffering, he went to battle against the  
Imperial army but was defeated.  
Fearing Hachimen Daio would come back to life, they cut up his  
body and buried it in different locations. A mound on the farm  
was said to be where his torso was buried. The farm adopted his  
name, and built a shrine there dedicated to him.

伊勢神宮山葵御料圃

かつて安曇野(今の安曇野)矢原区は、伊勢神宮への奉納品を栽培す  
る荘園(御料)でした。  
後に大王わさび農場内の圃場の一部が  
「御料圃」となり、1949(昭和24)年からは  
毎年、矢原神社氏子により、ここで育つ  
たわさびが伊勢神宮に奉納されています。  
5月7日には神宮より神職が訪れ、  
神事が行われます。



Isejingu Wasabi Garden

Isejingu in Mie Prefecture is Japan's most revered Shinto shrine.  
This part of Nagano has had ties to it since ancient times.  
Wasabi doesn't grow in Mie, and the farm makes ritual  
presentations of wasabi to the shrine, which is considered a  
great honor. Shinto priests conduct important ceremonies at an  
annual Wasabi Festival held at the garden.

大王わさび農場百年記念館

2017年、大王わさび農場の開拓が始まって100年を記念し、  
開墾の歴史とわさびについての資料館として開館いたしました。



Daio Wasabi Farm Centennial Memorial Hall

This hall was opened to commemorate farm's 100th anniversary.  
We have museum providing farm's history tour inside.