

水の源

2013.9
22

M I Z U N O M I N A M O T O

巻頭インタビュー 水源の里へ思いを馳せる

子どもたちにも孫たちにも
田舎暮らしは楽しく
貴重な体験でした



タレント 西川ヘレンさん

フォトストーリー
松阪木綿
三重県 松阪市

ウォークルポ
針江生水の郷を訪ねて
滋賀県 高島市

水源の里発 おすすめご当地グルメ
長野県小谷村 そばおやき「ちゃのこ」
広島県庄原市 高野りんごのバターケーキ「敦盛さん」

水源の里へ 思いを馳せる

「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」。
「水源の里」の理念は、双方の地域に住む人たちがお互いの暮らしや環境への理解や感謝が通い合ってこそ実現します。このコーナーでは、文化人・著名人に、そうした「水源の里」にまつわるお話をうかがいます。

聞き手：『水の源』編集長 町井 且昌
平成 25 年 4 月 西川事務所（大阪市）にて



タレント
西川ヘレンさん

1946年京都府京都市生まれ。大阪府箕面市在住。1963年に吉本興業に所属。ヘレン杉本の名で吉本新喜劇の舞台に立ち、看板女優となった。西川きよし氏との結婚を機に引退し、2男1女をもうける。1986年から3期、参議院議員を務めた夫を支えると同時に、同居する実母と義父の多重介護を経験。現在は、93歳になる義母、長男夫妻、孫の4世代で同居している。介護や家族をテーマにした、ユーモアと愛情に満ちた講演が人気で、全国各地に招かれている。著書に『幸せの鐘がきこえる（ケント出版）』、『ヘレンのもう、いや！ 多重介護（小学館）』などがある。

子どもたちにも孫たちにも
田舎暮らしは楽しく
貴重な体験でした

京都生まれの京都市育ち

—日本語がお上手だと聞いて安心しました（笑）。
私は京都生まれ、京都市育ちで、ずっと京都弁を話しています。英語は話せませんし、標準語を話すのは苦手です。

—お仕事は講演が多いのですか？
そうですね。講演やテレビの番組に出させていただいたり、新聞の連載で料理を作ったり。いろんなことをさせていただいています。

—お得意の料理はどの分野ですか？
出汁をしっかり取って薄味で仕上げた、昔からのおぼんざいです。今は筍がおいしい季節なので、昨日は筍の木の芽和えと白和え、大根と豚の炊いたものなどを作りました。
私の料理は、ただただ自分流です。食べることが大好きな主人においしく食べてもらいたい、という一心で作ってきました。

—京都府綾部市の上林に別荘があるそうですが、冬は雪が多くて大変でしょう？
夏に行くことが多くて、真冬に行くことは少ないです。最初に家を見たときに、茅葺屋根はいいなあと思って。それから、もう40年近くになります。

—どうして上林だったのでしょか？ あちこち調べられたのですか？
綾部市内に遠い親戚がいた縁です。以前から子どもたちには自然の豊かな所がいいと思っていました。綾部は小浜の海にも近くて、四季を感じられるところ。同居する親たちも賛成してくれたので決めました。子どもたちが成長してうかがう機会は少なくなりましたが、思い出は数知れず。うちの家族だけでなく、西川の兄弟家族も行きましたよ。

—別荘がある辺りは、けっこう外から来られた人が住んでおられるんですよ。陶芸家が窯を構えていたり、シャンソン歌手が別荘を持っていたり。上林ではどんなことをされていますか？
主人は到着するやいなや、家の前を流れている



上林（綾部市）の別荘周辺

川へ飛んで行きます。本当にすぐ姿が見えなくなります（笑）。釣りが大好きなんです。釣りといっても、鮎ではなくて、ハエとか雑魚を釣るんです。それもそんなに釣れないんですけどね。川に糸を垂れるのが楽しいようです。大阪ではあまりしませんから、自然環境が誘うんでしょうね。

—上林にいらして不便はないですか？ 買い物が大変では？
買い物は大阪で済ませたり、途中にある道の駅に寄ったりしました。それに、峠を越えて福井県の高浜まで足を伸ばせば、新鮮なお魚も手に入ります。不便はないですね。

上林へ行き始めたころは、山越えの国道を利用して行ったものです。トラックと行き違いながら苦勞して向かいました。今は中国道も舞鶴若狭道もできて、楽に綾部まで行けます。

—どのくらい滞在されるんですか？
おばあちゃんが元気だったころは、一か月以上いたこともありましたね。その時は子どもたちと電車やバスを乗り継いで行きました。

—地元の方とはどのようにお付き合いされていますか？
ちょうどお盆のころに行くと、納涼祭が催されていました。私たちがバーベキューをしていると、近所の方から「ちょっと来てくださーい」って声をかけられて、そちらに行ったら「司会してちょうだい」って頼まれて（笑）。その後、何年間か続けてのど自慢の司会をしました。



豊かな自然環境のなかで、のびのびと遊ぶ子どもたち

野草の天ぷらが 子どもたちに大人気

——40年も前に田舎暮らしを志されたというのは、先見の明がありましたね。今ようやく田舎暮らしがブームになっているところですから。

早かったですね。縁があって家を見に行きましたが、その時は、床がぐしゃっと落ちてしまうような状態でした。

——それを見て、嫌だと思いませんでしたか？

家のそばにきれいな川が流れていて、なんかいい雰囲気だなあって思いました。大阪に帰ってから主人に「いいとこやった」って話したら、「じゃあ僕も見に行くわ」って。そのときもすぐに川へ走って行って、いいな～って(笑)。一目で気に入ったようです。地元の方が「こんな田舎にようこそおいでくださいました」って言うんですけど、とんでもないです。「こちらこそ、よう寄せてもらいました」って言うくらい、家族みんな田舎が好きなんです。

——ご家族の価値観が一緒に良かったですね。虫が嫌いとか汚いとか、一人でもそう思う人がいると、疎遠になってしまいますよね。

最初のころは、今よりも田舎だったと思います。クーラーもなかったですし、冬は石油ストーブの

上に鍋を置けるようにして、ぜんざいやおかずを炊いていました。春になれば、ありとあらゆる緑が芽吹いてきます。野草を摘んで天ぷらにすると、ほんとうにおいしい。子どもたちも大喜びで、エビやイカよりも人気がありました。セリのすき焼きもどんなにおいしかったことか。私たちも子どもも孫も、翌年のために採り過ぎないということを実験の中で学びました。

——お子さんたちが、自分の子どもを連れて行かれることもあるのですか？

あります。だいたい私も一緒に行きます。九州にいる次男の孫3人が夏に帰ってきたときには「おじいちゃんの田舎に行こう」って言うんですよ。孫たちにとって、綾部はきよしおじいちゃんの田舎なんです。

——それは嬉しいですね。

はい。でも、小さい子どもを連れて行くときには、病院が心配です。4年前の夏に一度だけ、心配な思いをしました。綾部の家に着いてすぐ、長男がちょっと気分が悪いって言い出して。だんだん嘔吐が止まらなくなって、救急車をお願いしたんです。救急車が到着するまでの30～40分。本当に長く感じましたが、幸い2日間の入院で事なきを得ました。診療所とか、若いご家族の方が移住してくるなら、大切になるでしょうね。

田舎の閉鎖性なんか お互いの気の持ちよう

——ヘレンさんの介護のお話を聞いて、たいへん感銘を受ける方が多いようです。やはり理屈ではなく、ご自分の体験をお話になるから強く印象に残るのでしょうか。

そうですね。自分が話しているときは、もう夢中で。

——ご両親はお幾つで亡くなられたのですか？

まず私の母が先に92歳で、次に主人の父が89歳で亡くなりました。今、主人の母が93歳で、毎日おしゃべりをしながら過ごしております。

——介護は大変な力仕事でしょう。

そうですね。男性の力でも及ばないことがあると思います。

——介護をするにあたって一番心がけていることは何でしょうか？

自分の気持ちも大切ですが、お互いを支え合えるかが大切だと思います。理屈ではないんです。心をどう通わせるか。「気持ちが通じなくてもそれでいいわ」ではすみませんから。

——ヘレンさんは全国を講演で訪ねていますが、そんな中で田舎の難しいところ、例えば閉鎖性などについてお気づきのことはありますか？

相手が閉鎖的に思えても、こちらが心を開いていれば仲良くできると思います。

——心を閉ざすというよりは、緊張されているのかもしれないね。

それもあってでしょうね。私は20年以上、日本中のいろんなところ、市街地から離れた奥の奥まで講演にうかがいました。そこでお話をしていると、ジワーっとお互いに心の交流ができていくような気がするんです。日本人は不器用というか、引っ込み思案というか、知らない人に話かけるのはためらってしまいますよね。でも、時間とともに心は開いていきます。私たちが寄せていただく上林でも、近所の方々は優しくしてくださるし、「こんにちは」っ

て声をかけると「こんにちはー」って返してください。人間関係で不都合な思いをしたことはないですよ。

——地元で上手に馴染むコツは何でしょう？ どこにでもその風習というのがあります。

そこにドンと割り込んでいくのは、絶対いけないことだと思います。新風を吹き込むのはいいですが、まずは地元の風習に馴染まないと。地元の方にお尋ねしながら、ジワーっと溶け込むのがいいんじゃないでしょうか。その後に、自分の色も出していく。綾部の温泉に行ったときは、全然知らない人と裸の付き合いでしょう。「いいお湯ですね」「昨日は寒かったですね」とか、そういう自然な会話ができます。わざわざ「お宅はどこから来られましたか」じゃなくて。

——なるほど。ヘレンさんは京都人ですから、人との接し方が上手なのかもしれませんね。講演では、来られる方々を元気づけようと意識されますか？

特に意識せず、自然体で体験談をお話ししています。早い時間からお弁当まで準備して待っていてくださったり、講演が終わっても帰らずに私を見送ってくださったり。ほんとにありがたいと思います。そんな心の通い合いって楽しいですよ。

インタビューを終えて

まずは物腰の柔らかさ、丁寧な言葉づかいが印象的でした。それも、京都生まれの京都市育ちと聞いて納得。ご自身の仕事をこなしながら、それぞれの両親の介護に正面から立ち向かい、3人の子どもを育てあげる。話の端々に芯の強さも垣間見ることができました。

CLOSE-UP

西川ヘレンさんの書籍

『幸せの鐘がきこえる』 ケント出版 (1,029円)

『西川ヘレン&かの子のおいしい和風レシピ
—秘伝のだしで元気になる—』
主婦と生活社 (1,260円)

『ヘレンのもう、いや！多重介護奮戦録』
小学館 (1,260円)

『泣いて笑ってみおくと
—大家族・西川家の多重介護—』
小学館文庫 (600円)

Photo Story

フォトストーリー

水源の里には、様々な文化や伝統行事が残されています。このコーナーは、多くの先人によって継承されてきた匠の技を全国の皆さんに紹介します。今回は、江戸の町で大流行した「松阪木綿」の産地、三重県松阪市を訪ねました。

伝統のモノづくりを 発展させる

松阪木綿

まつさか
三重県松阪市

江戸時代中期、伊勢平野のモノづくりを賑わせた松阪木綿。全国に名を知られる一大ブランドに成長し、地場産品を受け継ぐ庶民の誇りを守り、育てていった。しかし、明治維新後は機械化・国際化の波にのまれ、大半の地場産品と同様、松阪木綿も窮地に立たされた。それから100年余。知る人ぞ知る存在となっていたが、そう簡単には滅びない——どっこい生きている。まずは、活動の拠点施設である「松阪もめん手織りセンター」（以下センター）へ向かった。

師の教えを大切に、 再スタートへ

坂梨律子さん（52歳）がセンターの玄関口で迎えてくれた。センター開設時から25年程、運営や技術指導の中心的

役割を担ってきた人だ。現在は松阪木綿振興会の理事となり、変わらず松阪木綿の再興に力を注いでいる。

松阪木綿復活の道筋を尋ねると、坂梨さんが師と仰ぐ、今は亡き田畑美穂さんなくしては語れないとおっしゃる。

人と人との出会いは運命的だ。坂梨さんは30年前、田畑さんの手引きで、岡山県の倉敷に1年間の織物修業に出向いた。その翌年の1984年、センターがオープンした。その時、坂梨さんは23歳。「だんだん仕事と趣味が一致してきたようで……。今から思うと、よく20歳そこそこの私に責任のある仕事を任せてくださったと思います」と当時を振り返る。坂梨さんは淡々と語っていたが、その根底には師の限りない郷土愛が受け継がれている。

田畑さんは大正10年生まれ。三重県立博物館館長や松阪市歴史民俗資料館館長などを歴任しながら多彩な文化活動を指導し、地域づくりのコーディネーターと評された。「ふるさとは宝の山」「活用なくして保存なし」「売れるものを作りなさい」田畑さんの言葉は、どれほど松阪木綿の継承・復興にたずさわる人々や坂梨さんを叱咤激励してきたことだろう。会えずに残念であった。



にこやかに応じてくださる坂梨律子さん



体験用織機の数々

手織り用の木製織機は、20万円台で入手できるとか。図案を決め、濃淡の異なる藍染や草木染の経糸をセットする。その際、1本おきに上下に分かれるよう綜統に通す。経糸の間に緯糸を通し、「とんとん」と成で手前に寄せ、足元のペダルを踏み、経糸の上下を入れ替え「とんとん」と寄せる。この作業の繰り返しで、880本の経糸は40センチ幅の布になる。

松阪木綿の良さを尋ねると、肌ざわりや多彩な縞模様にもふれた上で、「木綿往生」と言われた。「ボロになるまで多様に使い切る」という意味だ。それは大量生産・大量消費とは対極のモノを大切にする心がけだ。

「木綿はおおらか。さほど難しくありません。もともとは農家の副業でしたから」。坂梨さんはあくまでも前向きで、物事を見る目が肯定的だ。30余年の“木綿人生”の苦労話はなか



短時間の体験用に
通常よりも少ない糸が設置された織機

松阪市紹介

人口169,598人、面積623km²。三重県の中部に位置し、東は伊勢湾、西は奈良県界に接する東西に細長い市域となっている。江戸の町に「越後屋」を開業した三井家など、多くの豪商を輩出した商業の町。海と山に囲まれた地で育まれる、松阪牛や松阪茶、のり、あさり等、多様な特産品は品質にも定評がある。



なか聞き出せない。やっと「財政難」という言葉を耳にし、なんだか妙に安心した。センターは市から無償貸与されている。ただし、光熱費や人件費など運営資金は製品の販売等でまかっている。

松阪木綿振興会の前身である、あいの会「松坂」のきまり事は「行政をイジメない」「行政に金をセビらない」「行政がやれないことをカバーする」と聞かされ、背筋が伸びる思いがした。松阪商人の自尊自立な精神が生きているのだろう。

坂梨さんは最後に、松阪木綿の将来を語ってくれた。「木綿は大産業を目指すものではありません。田畑先生も良く言っていました、松阪木綿は松阪の歴史や情報を発信してくれるメディアです。これまでは、文化的な価値を感じて製品を買っていただいたと思います。知名度が上がり、手織りをする人も

増えてきたので、今後は、物としての価値を上げていかなければなりません。他の手織りグループやお店とも連携し、間口を広く再スタートしたいです」。



反物から衣服・小物など様々な商品が並ぶ



作者の個性が光る手織り作品

「ゆうづる会」の 元気な織姫たち

ゆうづる会は会員 22 人の松阪木綿の手織り伝承グループ。藍を育て糸を染め、機を織る女性の集まりだ。センターの 2 階で開いている定例会に割り入って取材させていただいた。話をうかがったのは、1・2 期生 4 人と会長の 5 人。意欲を持って好きなことを続け、社会に貢献している女性は心身ともにお若い。

1981 年、松阪木綿の紡織習俗は、文化庁により無形民俗文化財に選ばれた。それを機に翌年、会が発足。ここでも前述の田畑さんの力が大きい。木綿を個人の民芸に留めず、皆で織ってみないかと勧め、会の組織化に貢献した。

「“ゆうづる会”とは優雅でやさしい名前ですね。民話の『鶴の恩返し』にちなんで付けたのですか」と記者が水を向けると

「そのとおり」と得意げに微笑まれた。「機を織っていると、あの物語ができた理由が分かるんです。自分の羽根を織り込んだ鶴の姿は、機織りそのもの。全身全霊をかけて織って、できた布は自分の分身のようです。だから小さな端切れだって大切に捨てられない」。先人とふるさとの恩に感謝して織り続け、今では生きがいとなっている様子だ。祖母や曾祖母の織り姿を見た記憶があるという昔話から「今や旦那はいなくてもかまわんが、木綿とは離れられん(笑)」などと大いに盛り上がった。

個人はもとより、会でも藍と綿を育て、藍染・草木染から行うようになってしばらく経つという。「皆さん実に、木綿オタクですな」と冷やかすと「いつの間にかこんなにはまってしまった。ほんと、オタクもいとこ(笑)」と返された。

かつて、こんなことは金にならないと、会員が 6 人まで減ったこともあった。それが今では、30 代から 80 代まで多くのメンバーが集う。5 年ごとに作品の展示会を開き、小学校などへ伝統を伝えるため、講習に出かけている。市民権を得た会の着実な継続をのぞむ。



ゆうづる会の織姫たち



定例会に集まったゆうづる会の皆さん



絞られながら昇ってくる木綿糸



手作業でほぐし、空気に触れさせると、鮮やかな藍色が発色する



藍染基本 4 色



北海道から仕入れた藍玉。見た目に反して柔らかい



経糸巻機

急がず、疎まらず。 御絲織物株式会社

松阪市に隣接する明和町にある、創業明治 7 年の御絲織物(株)を訪ねた。天然染料藍染めから織りまでを手がける、地域で唯一残った織元だ。センターから車で 15 分。国道 23 号線から、緑濃い平野に高い煙突と年代ものの工場が見えてくる。さらに近づくと、織機の音と発酵の臭いが迎えてくれた。

松阪木綿振興会の役員でもある、6 代目社長・西口裕也さん(48 歳)に案内していただいた。まずは染め場に通される。黒ずんだ床には仕込み時期の異なる 12 籠かめが配されていた。ベテランの職人が次々と糸の束を藍籠に浸けていく。濃淡は浸ける

回数で調整されるが、基本は薄い順に「かめのぞき 養親」「あさぎ 浅葱」「なんど 納戸」「こん 紺」の 4 色だ。15 年前に導入した機械は、あくまで糸の上げ下げを助けるもの。浸け時間は、天候や藍液の状態に合わせ、創業 140 年の伝統と技を受け継いだ職人によって見極められる。前庭の竹竿には、真黒と見まがう紺の染糸が干されていた。

天窗からの光が入る織り場では、6 人の織工さんが立ち働いていた。織機は昭和 20 年から 30 年代と古いものが多く、仕組みは手織りと変わらない。「豊田式織機(株)」と刻された小さな織機までが稼働していたのは驚いた。これら年代ものの織機で織られる約 60 柄のほとんどは、4 色の藍染糸と白糸の組み合わせでできる。そして、

一般に出回る松阪木綿製品の大半が、この糸や木綿から作られている。まぎれもなく、御絲織物(株)が松阪木綿の産業・伝統を支えているのだ。

今後の課題をうかがうと「いい技術があっても、発信の仕方が難しい。藍は生き物なので、大量生産はできません。綿価格の高騰や後継者など、気がかりなことはいろいろ……」と静かに語られた。そんな中、明るい話題もある。5 年程前から、松阪市出身のデザイナーが『丸川商店』というブランド名で松阪木綿を使った商品の販売を始め、世代や地域を超え販路が広がっている。さらに、今年から明和町役場の職員が、毎週水曜日に松阪木綿で仕立てたシャツで勤務することになり、140 着分を納めたという。

世は少しずつ、本物志向が増えてきている。限りある石油や石炭などの地下資源を浪費し環境を汚すのではなく、再生可能な天然材に手わざと智恵を加えたモノづくりが本流となるのも、遠い先ではないと思えた。

【取材・文：坂根千代忠】



前庭に干された藍染の木綿糸 (1 玉約 4.5 キロ)



出番を待つ緯糸



物腰柔らか。御絲織物(株) 6 代目社長の西口裕也さん

年代物の織機



豊かな自然の中で営まれる「水源の里」の暮らし。そこには、都会には無い魅力があふれています。その一方で、都市部では想像もできない厳しい現実や苦勞があります。このコーナーでは、そうした「水源の里」ならではの課題や活性化への取り組みにスポットを当ててレポートします。

ウォークルポ 豊かな水文化に暮らす 針江生水の郷を訪ねて 滋賀県 高島市



外から水が注ぎこむ丸い壺が「壺池」手前が「端池」

高島市はこんなまち

琵琶湖の北西部に位置する高島市は、平成 17 年に 5 町 1 村が合併して誕生。面積 693km²、人口 52,000 人。江戸時代初期の儒学者、日本陽明学の祖と言われる中江藤樹生誕の地。近江（滋賀県）に本店を置き、全国各地を商圏として活躍した近江商人（高島商人）を輩出した。海津大崎の桜並木など、13 もの日本百選に選定された景勝地がある。



宝の水が湧き出す郷

滋賀県北西部の小さな集落で営まれる水文化が、今注目を集めている。高島市新旭町針江地区は、安曇川の河口、琵琶湖の湖岸から 1.5 キロメートル西の地点にある。この一帯は、地下 18 から 25 メートルまで鉄管を打ち込めば、どこからでも水が湧き出すという。水温は四季を通じて 13 度前後と安定している。夏はキンキンに冷たく、冬は暖かい、「宝の水」が湧き出してくるのだ。

湧水は「生の水・生活の水・生きる水」を意味する「生水」と呼ばれる。そして、自噴する清らかな水を生活用水として利用するシステムは「川端」と呼ばれ、165 戸、650 人が暮らす集落で大切に守られている。

仕組みはこうだ。家々で「元池」と呼ばれる地下水脈に鉄管を通し、「壺池」に引き込み、料理や洗顔に使う。壺池から溢れた水は一段低い「端池」に流れ、食器や野菜洗いに使う。食器に付いていた食べ残しは、端池



壺池では野菜が冷やされていた



水路で悠々と泳ぐコイ

に放した鯉がきれいに食べてくれる。さらに、その水は地域の水路を通り、各家庭の端池とつながる。針江の人たちにとって、川端はまさに水の神様であり、暮らしを守る根幹なのだ。

「針江生水の郷委員会」設立

この穏やかな地に、1 本の TV 番組が静寂を破る衝撃を与えた。2004 年の 1 月と 4 月に、針江を特集する TV 番組*が放映されたのだ。放送から 1・2 か月すると、針江を訪れる観光客の姿が目立つようになった。毎日、見知らぬ人がやって来る。細い路地に停まる車が増え始める。川端は個人の家に設置された、言わば第二の台所だが、その敷地に勝手に入り込んでくる人もいる。「これは何とかせねば」と危機感を持った有志 28 人が、防犯やプライバシー保護対策として「針江生水の郷委員会」を設立した。2004 年 5 月のことだった。

見学ルートを定め、必ずガイドと一緒に歩いてもらうことにした。ガイドは 40 代後半から 70 代半ばまでの地域住民 17 人。この地の生活者であるため、訪れた人を納得させる力がある。見学の際には協力金として、一人 1,000 円を徴収する。ガイドはあくまでボランティアで、協力金は川端と琵琶湖の環境を守る活動に利用されている。

* NHK スペシャル「映像詩 里山」シリーズで、川端のある針江の暮らしや美しい自然環境を特集した番組「命めぐる水辺」が放映された。

当初、年間 500 から 600 人ほどだった観光客は、口コミやインターネットを見て年々増えている。会設立 10 年目の今年は、1 万人を超える勢いだ。美しい水辺を求める観光客から、針江の水文化を研究する目的の学生や研究者まで、訪れる人は後を絶たない。

水で結ばれた信頼の心

記者は 6 月下旬、針江を訪ねた。「針江生水の郷委員会」会長の田中義孝さんに案内を頼み、1 時間半の見学コースを歩いた。まず目についたのが、幅 70 センチほどの水路で悠々と泳ぐコイ。そして、どここの道を通ってもゴミひとつ落ちていない、きれいな街並みが強く印象に残った。当初の 3 年間はガイドもゴミを拾いながら説明にあたったそうだ。その姿を見た住民、観光客への影響は大きく、ポイ捨てはなくなった。雑草が生い茂っていた道端は、いつの間にか四季折々の花が



「針江生水の郷委員会」会長の田中義孝さん

咲くようになった。「10 年が経ち、磨かれた街になりました」と、田中さんは会の活動成果を話す。

針江にある川端の数は 110 か所。きれいに濾過された湧水が、路地のあちこちでコンコンと湧き出している。掃除屋であり、かわ



焼杉板で統一された美しい街並み



試飲用の竹製コップ

端池で飼われるコイは家族も同然

いいペットでもある、20 キロ超のコイを横目に、竹製コップで生水をいただく。水道水とは比べものにならない！生水が美味しい！もう一杯！行く先々で喉を潤した。

針江で水文化が維持されてきたのは、無言のルールでありながら、一番大切にされてきた「水の心」という理念があったからだ。田中さん曰く「上（かみ）の人は、水をきれいにして下（しも）に流す、下の人は上の人を信頼する。水で結ばれた信頼の心」だという。「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」全国水源の里連絡協議会の理念と同じなのだ。



針江大川

【川端見学】

見学は、1時間30分（1,000円）の散策コースから。必ず前日までに予約が必要。

- お申し込み・お問い合わせ先
針江生水の郷委員会事務局 TEL 0740-25-6566
予約受付時間 9:00~16:00
HP <http://www.hariekabata.com>

生水の生活の体験処



100年後の針江・琵琶湖を見据えて

針江大川の下流、琵琶湖岸に広がる葦群落は、川の水をきれいにし、多くの野鳥や虫の棲み処になっている。葦群落の保全には、メンテナンスが欠かせない。毎年12月の第一日曜日に開催する葦刈ツアーには、300人のボランティアが集まる。口コミとインターネットによる動員が大きな力になっているそうだ。生き物たちを守る環境保全のうねりは広がりを見せている。会は、平成23年環境省・日本エコツーリズムの「エコツーリズム大賞」を受賞した。環境保全や地域の活性化に貢献していること。小規模ではあるが、定期的にツアーを実施する力があること。児童、学生の環境学習への取り組みをしていることが高い評価を受けたのだ。

九州からの修学旅行生が観光バスで来る。NHKの特集番組は海外でも放送され、外国人の観光客も珍しくない。だが取材を進めると、針江は単なる物見遊山の観光地を目指していないことも判ってきた。どこにも「生水の郷」や「針江」の案内板が出ていないのだ。聞くと、集客はしていないという。年末年始や盆、秋の運動会など地域行事が最優先。「観光地ではない観光地」と田中会長は語る。

針江生水の郷委員会は独自で見学のルールをつくり、観光客を受け入れながらも日常生活を守ってきた。さらに、さまざまな環境保全の取組も行っている。琵琶湖の固有種で減少が懸念されている、コイ科のホンモロコを集落の水田で産卵させ放流する。竹藪を伐採し、生水の試飲に利用する竹製コップを作る。山に植林する苗木を育てる。など次々にプロジェクトを立ち上げ、発信中である。小さな集落が受けた1本のTV番組の衝撃は、住民の自治意識を呼び起こした。針江の水文化は、着実に次世代へ引き継がれようとしている。

【取材・文：岩岡 廣之】

もちろん市営水道は完備されているが、家庭の水道料金は最低の水準に収まるそうだ。水道水の水質は生水の敵ではない。当然のことながら「針江の生水」は平成20年に「平成の名水百選」に認定されている。ところで、この水はどこから流れてくるのか。西に連なる比良山系に降った雨や雪が伏流水となり、長い年月をかけて針江に届くのだという。その水量は、一日あたり約400万リットル。2万人が生活できる水量に相当するそうだ。

集落の中央を流れる針江大川では、子どもたちが水遊びに興じていた。久しぶりに目にする光景に嬉しくなる。針江大川を流れる水の65%は湧水だ。住人が年4回行う清掃活動によって清らかさが保たれ、琵琶湖に流れ込む。夏はアユ、秋はビワマスが遡上する姿が見られるという。年間を通してほとんど変わらない水量を活用し、水力発電機が設置されている。発電容量は4.5ワットと少量ながら、川辺

水力発電を利用した常夜灯



針江のシンボルの水車

を灯すLED照明には十分だとか。他にソーラー発電の常夜灯も設置されている。水車が回る公園や道端を優しく照らし、情緒ある生水の郷の夕べを楽しむことが出来る。このような水辺の景観が評価され、平成22年に重要文化的景観（文化庁）に選定された。



そばおやき 『ちゃのこ』 160円~

おたり 長野県小谷村

長野県の最西北部に位置する小谷村。中央を日本海に北流する姫川が流れ、これを底辺に標高1,600~2,800メートルの高山が連なった、急峻な峡谷型の地勢となっています。「特別豪雪地帯」とされる村の西側には良質なゲレンデを持つ大規模スキー場を抱え、冬は多くのスキー客で賑わいます。

小谷村自慢の郷土料理が「ちゃのこ」。「ちゃのこ」とは、小麦粉やそば粉などを水で溶いて練った皮で具を包んだ、一般的には「おやき」と呼ばれる焼き餅のこと。長野県の多くの地域は、気候や水利の関係で稲作が難しかったため、貴重な米の代わりに小麦や蕎麦を原料とした食品が古くから食べられてきました。

そんな伝統食を「もっと美味しくして村の名物にしたい!」と、地元の女性たちが昔の記憶をたどりつつ、皮・具・味付けを改良し、試行錯誤の末に完成した現在の「ちゃのこ」。一番の特徴はそば粉を使った皮。そば粉だけでは硬くなってしまいう皮に、小麦粉と茹でたジャガイモを練りこむことで、滑らかでもっちりした食感とそば粉ならではの独特の風味が実現。より多くの人に愛される郷土食に生まれ変わったのです。

「ちゃのこ」は通常、作りたてを冷凍して販売されており、食べる際は電子レンジで一個2分ほど温めます。こだわりの皮は、お餅でもない、蒸しパンでもない新食感。例えるなら……そう!まるで「そばがき」のような風味とモチモチ感です。味のベースは甘辛の味噌味。定番の野沢菜は、タププリ入った野沢菜のシャキシャキとした歯ごたえと旨味がたまりません! 具材は季節によって様々ですが、どれも小谷の母ちゃんたちの愛情溢れる美味しさです。

【取材・文：白波瀬聡美】

水源の里 発

おすすめ ぶ当地 グルメ



↑
原材料は無農薬かつ無添加。水の一滴に至るまで地元小谷村産および国内産の安全な素材にこだわっています。

【お問い合わせ】

小谷村役場 農林係経由
「おたり娘の会」
〒399-9494
長野県北安曇郡小谷村大字中小谷丙131
TEL 0261-82-2001
FAX 0261-82-2232
受付
8:00~17:30 (月~金)
<http://www.otarimura.net/chanoko/>



↑
地域の活性化と地産地消を目的に地元女性で結成された「おたり娘の会」。ちゃのこは野沢菜のほか、野豚、かぼちゃ、あんこなどバラエティ豊か。

水源の里
発

おすすめ
の当地
グルメ



高野りんごのバターケーキ

あつもり
『敦盛さん』

1,260円

しょうばら
広島県庄原市

庄原市は、広島県の北東部、中国地方のほぼ中央に位置し、東は岡山県、北は島根県・鳥取県に隣接する県境の“まち”。中国山地に囲まれた河川沿いに広がる盆地や流域の平坦地に、複数の市街地と大小の集落を形成しています。近畿以西で最大の広さを誇る面積（1,246.6km²）から北部と南部では気象条件が異なり、市域の一部は豪雪地帯に指定されています。

こちらのイチ押しご当地グルメは、庄原グランドホテルから発売されてる「敦盛さん」。源氏の手から逃れ庄原地方にたどり着いた平敦盛の婚約者・玉織姫の思いを謡った庄原市無形民俗文化財の民謡『敦盛さん』にちなんで付けられたという、何ともインパクトのあるネーミング！その正体は、地元高野町特産のりんごを使ったバターケーキです。

「高齢化が進む庄原市を元気にしたい」と、ホテルのパティシエとスタッフがアイデアを出し合い、庄原産のバターをベースに、りんご、苺、ほうれん草、トマト、地酒を使った5種類の「しょうばらスイーツ」を開発。中でも一番人気、りんごを使った「敦盛さん」なのだそう。

「敦盛さん」開発で苦労したのは、生地に入れるりんごのサイズ。りんごの歯ごたえと香りを最大限に引き出す大きさを何度も試作し、今のサイズにたどり着いたといいます。開封した途端、りんごのフルーティな香りに包まれます。しっとりとした生地は、バターのまろやかなコクとほど良い甘さが、甘酸っぱいりんごの爽やかな風味とサクサクの食感を引き立てます。軽く冷やして食べると、りんごの食感が際立って、さらに美味しくなりました。

【取材・文：白波瀬聡美】



↑
「敦盛さん」は常温で30日保存できるので、お土産にもぴったりです。



しょうばらスイーツは通常、ホテルや道の駅、バスセンターなどで販売していますが、問い合わせに応じて地方発送も可能。



【お問い合わせ】
庄原グランドホテル
〒727-0013
広島県庄原市西本町2丁目16-5
TEL 0824-72-6789
FAX 0824-72-1034
http://www.shobara-gh.com

協議会だより

インフォメーション

第7回 全国水源の里シンポジウム開催 水源の里に生き続ける～大豊から世界へ～

会場：ゆとりすとパークおおとよ野外ステージ（高知県大豊町）

1日目 9月26日（木） 13:00～17:00

シンポジウム

■緊急報告

演題・「旅行業界から見た“水源の里”」
講師・(株)JTB 総合研究所 地域振興ディレクター 山口 祥義 さん

■基調講演

演題・「日本に“水源の里”はいらないか？」
講師・明治大学教授 農学部 小田切 徳美 さん

■パネルディスカッション

テーマ・「水源からの新たな動き
～大豊からのメッセージ～」

2日目 9月27日（金） 9:00～12:30

現地視察

■Aコース

高知おおとよ製材(株)
～早明浦ダム（土佐町）

■Bコース

高知おおとよ製材(株)
～山村集落（大豊町）

同時開催 ・全国水源の里フォトコンテスト 表彰式・入賞作品展 ・大豊町特産品市

お問い合わせは、大豊町役場総務課内「第7回全国水源の里シンポジウム実行委員会」まで
TEL 0887-72-0450 FAX 0887-72-0474

編集部より

読者アンケート&プレゼント

『水の源』では、今後の誌面づくり充実のため、読者アンケートを実施しています。アンケートにお答えいただいた皆様のなかから、おすすめご当地グルメのコーナーで紹介しました「そばおやき・ちやのこ」か「高野りんごのバターケーキ・敦盛さん」を各1名様にプレゼントします（賞品の指定はできません）。

はがきに、①面白かった記事、②今後取り上げてほしい内容、③水源の里への思いなど、あなたのご意見・ご感想、住所、氏名、電話番号、性別を明記の上、下記宛先『水の源 22号』読者アンケート係までご応募ください。

【平成25年10月10日（木）消印有効】 ※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
※ご応募いただいた皆様の個人情報は、賞品発送以外の目的では使用しません。

『水の源』定期購読者募集

本誌を定期購読していただける方を募集しています。
年間購読料：1,000円（年4回発行）
お申し込み：下記連絡先、『水の源』定期購読係まで

▲全国水源の里連絡協議会 事務局

綾部市役所 定住交流部 水源の里・地域振興課（上林いきいきセンター）
住所：〒623-1122 京都府綾部市八津合町上荒木5番地
TEL：0773-54-0095 FAX：0773-54-0096
E-mail：suigen@city.ayabe.lg.jp http://www.suigenosato.com/index.htm

お問い合わせ、
ご連絡先は



上流は下流を思い、下流は上流に感謝する

第7回 全国水源の里シンポジウム in 高知県大豊町

水源の里に生き続ける

大豊から世界へ



第4回全国水源の里フォトコンテスト国土交通大臣賞「八畝の曙」
撮影者：竹村悦子 撮影場所：高知県大豊町八畝

平成25年9月26日(木)・27日(金)
会場：ゆとりすとパークおおとよ野外ステージ

9月26日(木)13:00~17:00

シンポジウム

緊急報告 演題「旅行業界から見た“水源の里”」

講師 (株)JTБ 総合研究所 地域振興ディレクター 山口祥義氏

基調講演 演題「日本に“水源の里”はいらないか？」

講師 明治大学教授 農学部 小田切徳美氏

9月27日(金)9:00~12:30

現地視察

高知おおとよ製材(株)

早明浦ダム(土佐町)、内山集落(大豊町)

私たちは水源の里を応援します!!

全国環境整備事業協同組合連合会
一般社団法人 全国浄化槽団体連合会
全国森林組合連合会
一般社団法人 全国清涼飲料工業会
全国農業協同組合連合会

電気事業連合会
独立行政法人 水資源機構
綾部トーヨーゴム株式会社
公益社団法人 大分県薬剤師会
株式会社 神内電機製作所

株式会社 関西丸和ロジスティクス
医療法人社団 恵心会
日東精工株式会社
社会福祉法人 丹の国福祉会
舞鶴喜楽鋳業株式会社