

水

は酒を造るうえで、大半を占める原材料であり、作業工程のなかでも多くの水が使用されていて、酒と水は切っても切れない関係です。良質な水が大量に必要であることから、水の質がそれぞれの酒の特性になってきます。

伊賀地方は、ほかにもいくつかの酒蔵があり、酒造りに欠かせないおいしい水に恵まれた土地です。

伊賀のおいしい水でつくる

醤油



▲杉樽で熟成される醤油。麴を入れたばかりのもろみは黄色っぽい。1年半～2年間かけて熟成させます。

写真 福岡醤油店「はさめず醤油」
伊賀市島ヶ原 1330
tel: 0595-59-3121

豆腐



▲伊賀地方では、昔から豆腐づくりが盛んで、田楽は伊賀の食文化ともいえます。

写真 田楽座「わかや」
伊賀市上野西大手町 3591
tel: 0595-21-4068



▲馬野溪 (伊賀市)。伊賀地方を流れる木津川の源流部の一つ。良質な水が豊富に流れています。

地域の「水」を守る



▲地下水を引いてきている水源の「蟹池」。蟹池から流れ出た先の水の分流地点では、水量の分配をめぐる、農民間の「水争い」がたびたび起こったそうです。



四日市市智積町はもともと水資源に恵まれない土地だったのですが、隣の菰野町神森にある「蟹池」を水源とする智積養水が完成してからは、貴重な水資源となりました。

一時は、生活排水などによる汚れが見られたこともありました。地域住民が協力し、水路清掃や鯉の放流などを行い、水質保全に取り組み続けています。

そして昭和60年、智積養水は環境庁(当時)の「名水百選」に選ばれています。

芳山さん「地域の住民が保全に努めてきて、きれいな水があるというところで、『名水百選』に選んでもらえたのだらうと思います。」

「智積養水で命を養ってもらっている」という昔の人の感謝の想いから、自然に「養水」と呼ばれたこの「水」。今でも、できるだけ水を汚さず、きれいに保っていきこうと、水への感謝の気持ちは受け継がれています。



▲お話を伺った人：芳山 未一さん。
智積での水に恵まれなかった昔の生活や、水の大切さを子どもたちに伝えるために、地元の小学校へ出向いてお話ししています。