

niponica

にほにか

Discovering
Japan

2015
no.

15



特集

水の国、ニッポン



日本語で「日本」を表す時の音「にっぽん (nippon)」をもとに名づけられた「にほにか (niponica)」は、現代日本の社会、文化を広く世界に紹介するカルチャー・マガジンです。日本語版の他に、英語、スペイン語、フランス語、中国語、ロシア語、アラビア語の全7カ国語版で刊行されています。

特集

水の国、ニッポン

04 水とともに歩む町

12 日本の水のあたりまえ

15 水から都会を守る

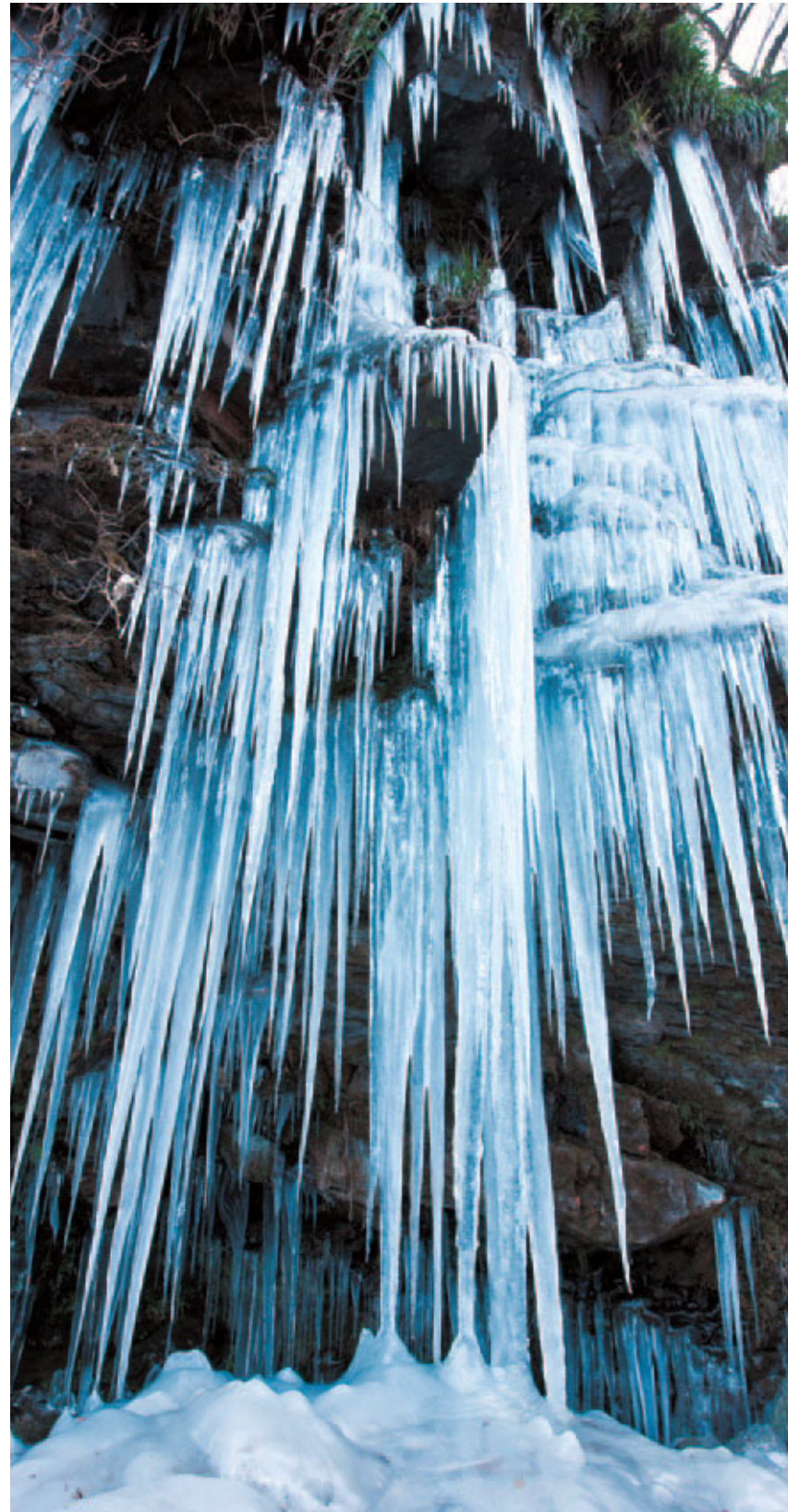
16 水の匠

18 技術で水を活かす

22 召し上がれ、日本
だし

24 街歩きにっぽん
高知・仁淀川

28 ニッポンみやげ
波もようの器



no.15
2015年3月20日発行

発行／日本国外務省
〒100-8919
東京都千代田区霞が関2-2-1
<http://www.mofa.go.jp/>

表紙／青森県の奥入瀬渓流。水の景勝地として
名高い（写真＝縄手英樹／アフロ）
上／埼玉県の秩父山地で見られる長さ約10mの
氷柱は自然の芸術（写真＝片岡 徹／アフロ）



特集 水の国、ニッポン

豊かな水に恵まれた日本では人と水が深く関わり、
その知恵や習慣が水の文化をかたちづけてきた。

岩の間を流れ落ちる水の表情を、大胆な解釈でとらえた浮世絵。
『諸国瀧廻り 下野黒髪山きりふりの滝』葛飾北斎（所蔵＝島根県立美術館）

水とともに歩む町①

水を大切に思い、守り、暮らしに活かす。
常に水とともに歩んできた、ふたつの町の姿。

古都の文化を育てた豊かな流れ 京都

三方を小高い山に囲まれ、東に鴨川、西に桂川という
ふたつの大きな川が流れる盆地に開かれた京都は、扇状
地でもあるため地下の伏流水も豊富で、あたかも町が大
きな水がめの上に乗っているよう、と形容されるほどの
水都だ。酷暑の夏と厳寒の冬という気候条件にもかかわらず
8世紀末に都が置かれ、その後千年の長きにわた
って繁栄し続けたのは、この上質で豊かな水の存在があ

ったからに他ならない。
市街を南北に貫く鴨川は、かつては暴れ川となって人
びとの生活を脅かすこともめずらしくなかったため、そ
の源流には寺社が据えられ、水源を祀って祈りがささげ
られた。一方、干ばつに見舞われた折には、雨乞いなど
水のまつりごとが行われ、水の神の中心地として都は非
常に重要な役割を担った。こうして生まれ広がった水の

広大な池にしだれ桜や木々の緑を映す、平安神宮の
庭園（写真＝中田昭）

信仰は、禊の川に体の一部を浸してけがれを祓う行事や、霊水の出る井戸などに受け継がれている。

古来、京都に住む人びとが飲み水に困ることはなかったが、それは数mも掘ればどこでも良質な井戸水が手に入ったからである。豆腐や湯葉（豆乳の上面にできる膜）、小麦粉のグルテンからつくる麩などは、中国からの禅僧が伝えたものが京都の水に出合っ洗練を極め、和食に欠かせない食材となった。水温や水質が一年を通じてほとんど変わらない井戸水がその品質の決め手となるとあって、名店といわれる老舗では、今でも井戸が大切に守られている。豊かな水はまた日本酒や茶の銘品を生み、茶道や華道の発展を助け、寺院の庭を潤し、織物や焼きものなどの伝統産業をもり立ててきた。

市井の暮らしにも水の知恵が活かされている。暑い夏には、川原へ張り出すようにつくられた棧敷席「床」で川魚料理に舌鼓を打つ楽しみがある。商家などでは道路に水をまく「打ち水」が見られ、道ゆく人にも涼気もたらされる。特に間口が狭く奥に長い町家と呼ばれる造りの家では、軒先に水をまくことで温度差が生じて空気が動き、風が通りやすくなる。涼風に乏しい盆地の、そして水の豊かな京都ならではの風情である。

19世紀後半、首都が東京に移った後の京都の再出発を

支えたのも、やはり水であった。人口増加を見すえて隣の滋賀県にある琵琶湖から水路を引く大事業が実施され、そのおかげで水に関わる社会基盤が整備されたばかりか、日本初の水力発電所ができ、町に電灯がとまり、古都は近代都市に生まれ変わった。こうして京都は水がつかった千年の文化を継承し、現代を生きる世界有数の歴史都市となったのである。

水の歴史をなぞる

下／上賀茂神社の境内を流れる御手洗川は禊の水

1. 梨木神社境内にある染井の井戸。この水は京都の中でもさらに名水と尊ばれ、茶の湯で重用される
2. 城南宮で行われる曲水の宴は、貴族が行っていた行事。庭園の小川にそって座り、和歌をよみ、流れてきた杯を取りあげて酒を飲む
3. 罪やけがれを紙の人形（ひとがた）に移して川に流し、水の霊力で清めようとする神事。貴船神社で
4. 8世紀前後から上賀茂神社・下鴨神社（写真）の両社で毎年交互に行われている葵祭の神事。ハイライトのひとつは、王朝時代の装束を着た女性が境内の池で手を清める場面だ（写真＝中田昭）



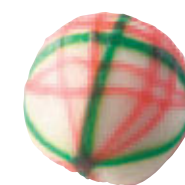
暮らしに寄り添う水

右／玄関先から道路に水をまく打ち水は、夏の風物詩（協力＝秦家住宅、写真＝名取和久）
下／栈敷の床（ゆか）で食事を楽しんだり、岸に座ってのんびりしたり。夏の夕暮れ、鴨川下流付近は水辺を楽しむ人でにぎわう（写真＝寺田伸介／アフロ）



おいしい水が育てた味

左／鴨川上流に設けた床で食べる川魚料理は、格別の味。塩で描いた波に泳ぐ焼きアユの演出も楽しい（協力＝ひろや）
右上／水と小麦粉のグルテンでつくられたカラフルな麺
右下／豊かで質のよい伏流水が茶道の発展を助けた（写真＝名取和久）





水とともに歩む町——② 暮らしに根ざした水の恵み 郡上八幡

日本列島のほぼ中央、岐阜県にある郡上市八幡町（通称「郡上八幡」）は、長良川、吉田川、小駄良川の三つの川が流れ、約107カ所から湧水が出る水の豊かな町だ。約400年前より、郡上八幡の人びとは豊富な水を利用し、町づくりを行ってきた。湧水を引き、個人・共同の井戸や

用水を町中につくり、日々の生活用水として役立て、同時に万一の火事に備えて防火用水にもする。無駄なく水を使うことは、暮らしを豊かにすることにつながる。水と共存してきた知恵は、今も生き続けている。



上左／湧水を引き込んだ水槽は、上段は喉の渇きを潤す飲料水として、下段は野菜を冷やしたり洗ったりするのに使う。水を無駄なく使うための工夫がされている
上中／敷きつめた玉石の間を水路が走る小道。歩く人の心をいやす、目にも涼やかな散歩道だ
上右／年々日本では見ることが少なくなっている、子どもたちが川で遊ぶ光景も、郡上八幡では夏の風物詩だ
左／町のあちこちで、水と親しむ姿が見られる（写真＝名取和久）

日本の水のあたりまえ

日本人にとって、水は常に身近にあり、暮らしを彩ってきた。蛇口をひねれば清潔な水が出てくるのは日本ではごく自然なこと。しかし、その陰にはさまざまな努力がある。

写真協力 ● 東京都水道局 (P13)、東京都水道歴史館 (P14)、東京都建設局 (P15)



喫茶店やレストランで席に着くと、なにも言わなくても、まず、コップに入った水が供される。役所や図書館などの公共施設はもちろん、デパートや病院などにも無料の水飲み場があって、自由に利用できる。公園に行けば、遊び疲れた子どもたちが、水道の蛇口に顔を寄せてごくごく水を飲んでいる。日本では、町中でも簡単に、しかもほとんどの場合、無料で飲み水が手に入る環境が整っているのだ。

いつでもどこでも、安全でおいしい水が手に入るという「あたりまえ」が、日本人の暮らしを支えている。



日本の水道水は蛇口からそのまま飲めるほど安全だ (写真上＝アフロ)。さらに東京では、水道水をそのままボトルに詰めた製品もある (写真下)

高度な技術でおいしい水を

それを可能にしているのが、質・量ともに世界のトップレベルを誇る日本の水道だ。例えば首都、東京。地下に設置された水道管の全長は、約2万7000kmに達する。地球を3分の2周する距離だ。

「実は東京は、水をつくるための条件に恵まれているとはいえません。そのため、安全でおいしい水を届けるために、水源域の広大な森林の管理・育成から始め、水道管の維持や運用まで、地道な努力ときめ細かい対応が求められます」と、東京都水道局の担当者は語る。

人口が多い東京では膨大な供給量を求められる上、取水水源の川は清流とはいえない。そこで都では、利根川の水を引く全ての浄水場で、従来の浄水処理に加え、オゾンや生物活性炭を活用し、臭いや汚れを分解・除去する

先端システムを導入している。

こうしてつくられた東京水の実力は高い。一般人を対象にした飲み比べでは、半数近くが、市販のミネラルウォーターよりも水道水のほうがおいしい、と評価したほどだ。

水の質は配水設備の状態によっても左右されるため、メンテナンスも徹底している。古い水道管は計画的に交換され、深夜には聴診器型の機器を路面に当てて、人の耳で水音を確認する漏水調査を随所で行っている。その結果、東京都の漏水率は、ここ数年、2%台を維持してきた。先進国の主要都市でも10～20%がめずらしくないなか、世界でもトップクラスの水準を誇っている。



東京都ではオゾンを使用した浄水処理を導入している。上／オゾン発生装置 下／オゾン接触池。オゾンの強力な酸化力で水中の有機物を分解する



深夜の漏水調査。水道管から漏れる水音を耳で聞き分ける



上水取水口付近の風景が描かれた19世紀の浮世絵。歌川広重『名所江戸百景 せき口上水端はせを庵椿やま』（写真＝アフロ）

近世に始まった 水道のある暮らし

東京の水道の起源は、1590年に開設された小石川上水に遡る。上水とは水道のこと。この上水の水を、石や木製の水道管（石樋、木樋）を通じて、井戸へ送った。サイフォンの原理で低地から高地へ水を流したり、川底に水道管を通したりするなど、高度な技術を用いて、江戸（現在の東京）市中に網の目のように水道が張り巡らされていたという。

上水を引いた井戸は市内各所に設けられ、人びとはここから水をくみ上げ、飲料水や生活用水として利用した。井戸が、現代の蛇口の代わりだったのである。必要なときに欲しいだけ水が手に入る暮らしは、すでに400年前には始まっていた。

常に身近に水がある生活は、現代にも受け継がれている。朝、起き抜けに蛇口からコップに水をくんで喉を潤し、一日の終わりにはたっぷりお湯を張った湯船につかる。日本の暮らしは、豊かな水の恩恵を受けている。

小石川上水が発展整備されてできた神田上水の石樋（移築・復元）。地下に埋設され上水を送るのに使われた



江戸の上水で使われた木樋。堅い木材をくりぬいており、気密性は高かった



江戸市内に設けられた上水井戸。全体の3分の2程度を地中に埋め、水道で流れてきた水をためて取った



水から都会を守る 神田川・環状7号線地下調節池



トンネルの内部。満水時は54万tの水をためられる

東京23区をぐるりと巡る環状7号線の真下に、巨大なトンネルがひっそりと存在している。地下鉄よりもさらに深い地下約40m、南北4.5kmにわたって延びる「神田川・環状7号線地下調節池」だ。神田川の前身は、江戸の水道に水を供給していた神田上水。東京の人にとってはなじみ深い川だが、氾濫を繰り返し、流域の人びとを悩ませてきた。その改善策として打ち出されたのが、この調節池である。増水した河川

から水を取り込んで一時貯留し、洪水を回避する機能を持つ。1997年に一部区間で取水を開始してから、これまでに36回稼働し、下流域の浸水被害は激減した。国内数カ所にある同様の施設のさきがけ的存在でもある。近年、大雨の発生件数は増加傾向にあり、水害から町を守る守護神として、その役割はさらに大きくなりそうだ。

トンネルができるまで、神田川流域ではひんぱんに氾濫が起きていた。写真は1982年9月の被害の様子（写真＝毎日新聞／アフロ）



善福寺取水施設の中央監視操作盤。3本の川の様子をモニターで監視しながら、取水システムを1カ所で制御する

水の匠

おいしいかき氷や豆腐づくりに、
急峻な日本の川を体感するレジャーに。
水を愛し、知りつくした職人の技が、生きている。

写真●名取和久



天然水を使った 究極のかき氷

埼玉県西部の秩父山地を流れる荒川のほとり、水の景勝に恵まれた溪谷の町に、天然氷だけを使ったかき氷専門店「阿左美冷蔵」がある。夏になると店の前には長い行列が絶えない。中には約100km離れた東京都心からわざわざやって来る客もいる。氷をつくるのは前年の冬。11月、露天の氷池を磨きあげ、12月には1930年から使い続ける沢の水を引き込む。水が凍り始め15cm以上になったら、切り出して氷室で保存。翌年9月までこれでかき氷をつくる。「水を循環させて凍らせないと、氷が白く濁る。かといって、水を入れ



自然の中でできる天然氷。ゆっくり凍るため結晶が大きく、溶けにくい

すぎると、なかなか凍らない。また雨が降ると雑菌が入るので水は止めないといけない。こんなふうには、氷の様子や天候によって、細かく調整をしないと食用の氷はできないのです」と語るのは、5代目主人の阿左美哲男さん。水質の変化も気がかりだ。「住宅やゴルフ場ができたりして環境が変わると、水質が低下します。私が子どものころはたくさんいたサワガニも今はあまり見なくなりました」ミネラルを含んだ天然氷のかき氷は淡雪のように繊細で、口の中でふわりと溶けていく。自然の恵みを損なわないよう、とことん手間をかけた究極のかき氷。この澄んだ味が、この先も失われないことを祈りたい。

上／阿左美冷蔵の5代目主人、阿左美哲男さん
左／池に張った氷を切り出す。時期は気候によって異なり、今年も凍ってくれるか、毎年、祈る気持ちで見守る
右／ふわふわの柔らかいかき氷に、素材の甘みを活かしたシロップをかけていただく



見事な舵取りで 激流を渡る

スギの産地だった和歌山県北山村では、昔、木は筏にして川に流す「筏流し」で運んでいた。4mの材木を組み、河口まで150km近くの距離を2、3日かけて運ぶ人を「筏師」と呼び、技を受け継いできた。北山は流れが速い上に川幅が狭く、滝など難所も多い。主に筏の両側にかけて櫂で行う操作には高度な技が要る。1960年代に筏による材木の運搬は廃止されたが、35年前からは、夏季の間だけ、観光筏流しが復活した。冬は林業を営む筏師は、現在13名。年齢も23歳から60歳と幅広い。その一人、山本正幸さんは筏師歴16年。「天候によって毎日違う川の流れをいかに操るかが、筏流しの難しいところ。強風の時なんかは、岩に乗り上げないように必死で舵取りするよ」と話す。激流の中を90度に曲がる技も北山の筏師にしかできない、と胸を張る。水の力を使いこなす山間の人びとの知恵と技が、ダイナミックな川遊びの安全を支えている。



激流の中、筏の最前で巧みに櫂を操る山本正幸さん（写真提供＝北山村）

神聖な山の水でつくる豆腐

雨や霧が多く、稲作や山海の恵みを司る神とされてきた神奈川県の大山（1252m）。山中の社寺への参道には、今も参拝客の旅館が40軒近くある。その旅館で出す精進料理（仏事で肉や魚を使わない料理）に豆腐を卸しているのが「小出豆腐店」だ。豆腐づくりに、店の横を流れる川を1kmほど遡った源流から水を引いて使う。よって雨水の影響を受けず、水温は常に12～13℃に保たれる。成分のほとんどが水分である豆腐の味は水質に大きく左右されるが、神の山の湧き水でできた豆腐は、舌触りがなめらかで喉ごしも心地よい。



1882年から店を受け継ぐ4代目主人、加藤貴克さんは言う。「水は流れをせき止めると、傷んで味が落ちます。豆腐づくりに使うのはすべて流れている水。これがなければうちの豆腐はできない。パイプが壊れたら夜中でも直しに行きます」



自慢の豆腐を手を持つ加藤貴克さん。創業時から使う真鍮の包丁でみずみずしい豆腐を切る（左）

技術で水を活かす

豊かな水に恵まれ、水と親しんで暮らしてきた日本だからこそ生まれ、育った技術がある。

写真提供 ● TOTO株式会社、パナソニック株式会社、東芝ライフスタイル株式会社、福岡市水道局、ポリグルソーシャルビジネス株式会社、東京大学大学院 橋本研究室、株式会社夢創造

日本の節水技術

日本は水に恵まれた境遇である一方、気象災害などによる水不足もたびたび経験している。そこで、節水習慣を反映した電気製品や町の取り組みを紹介したい。

空気と水で洗うシャワー

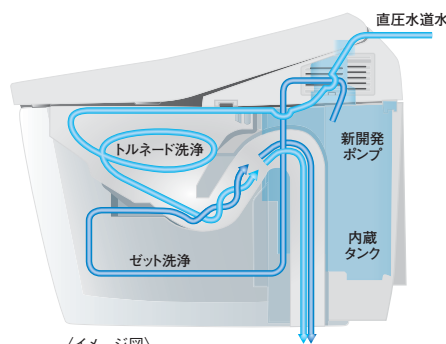
従来の節水タイプのシャワーヘッドは水の粒を小さくしているため肌への当たりが強く、快適さが損なわれていた。TOTOの開発した製品は、シャワーヘッドから空気を含ませた水が放出され、水量を約35%以上減らしながら、気持ちよく洗える



TOTOのトイレシリーズ

世界一水の要らないトイレ

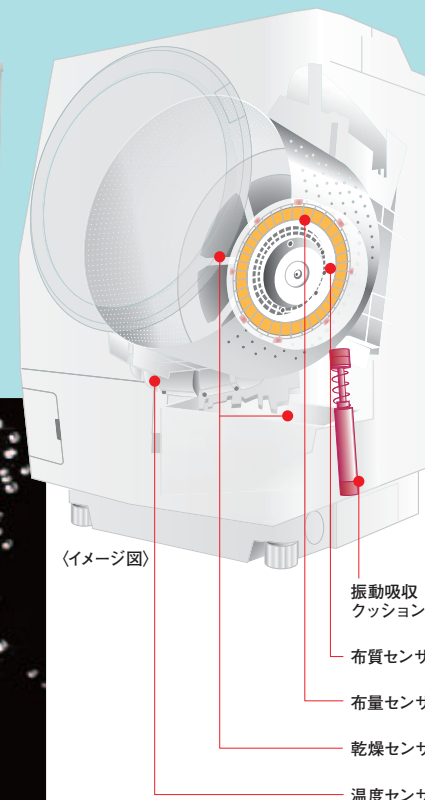
少ない水でいかにきれいに流すかという技術が追求されているトイレ。汚物を中央に効率よく集める「トルネード洗浄」と、パイプに勢いよく流し込む「ゼット洗浄」の2種類の水流を組み合わせで洗浄を効率化し、機種によっては1回の洗浄で使う水量が3.8ℓまで抑えられ、世界一の節水トイレが実現している



〈イメージ図〉

水量を判断する洗濯機

最近の洗濯機は節水が標準機能。東芝の最新式ドラム式洗濯機は、センサーで温度、洗濯物の量、布の材質を見きわめ、洗濯やすすぎに使う最適な水量を判断。また、脱水時、衣類の偏りを防ぐための余分な水を使わずに済むよう振動吸収クッションも搭載している。



〈イメージ図〉

振動吸収クッション
布質センサー
布量センサー
乾燥センサー
温度センサー

町を挙げて節水に取り組む福岡市

1978年の異常高温により287日間もの長期間の給水制限を経験した福岡市は、行政と市民が一体となった「節水型都市づくり」に取り組む。水管理センターでは水の使用量などを24時間体制で監視し、市内全域へ効率的な配水を行う。また、漏水防止調査や配水管の取り替えなど、計画的な漏水防止対策によって水の有効利用を図っている。さらに、市民ひとりが日に10ℓの水を節約すれば、1年間にダムひとつ分の水を節約できることから、市民の水を大切に使う心がけで「市民ダム」が築かれ、貴重な水資源となっている



水道PR展に集う福岡市民

少ない水でしっかり洗う食洗機

手作業よりも水を使う印象が強いかもしれないが、機械で節水できることもある。その代表例が食洗機。手で洗うと水を流しつつ放しにすることが多く、6人分の食器で約84ℓの水を使う。一方、食洗機なら少ない水を効率よく循環させて洗浄やすすぎをするため大幅に節水できる。パナソニックの最新機種なら、同量の食器をわずか11ℓの水で洗える





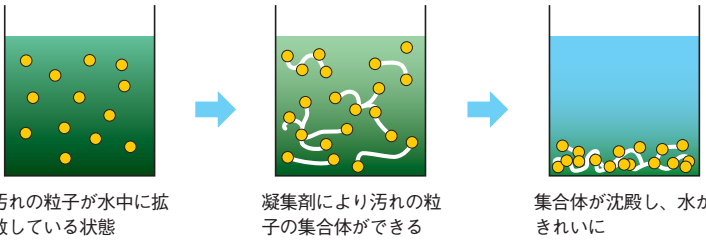
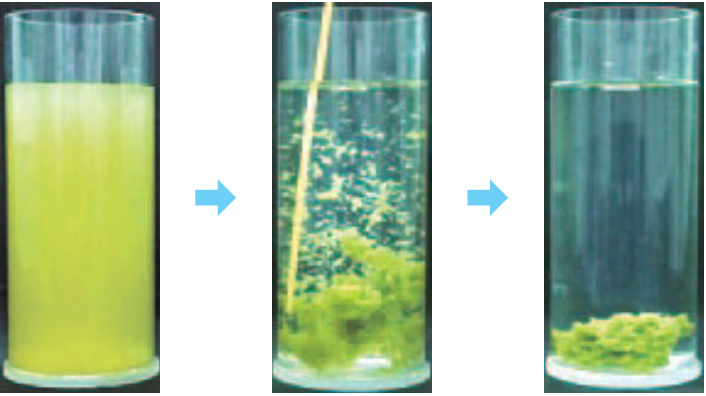
ポリグルソーシャルビジネスの浄水技術で、きれいで安全な水を手にするバングラデシュの子どもたち。タンクに凝集剤を入れるだけで、現地の人でも浄水できる（下）

日本の伝統食から生まれた浄水技術

世界では毎年180万人の子どもが安全な水が手に入らずに命を落としているといわれている。この状況を少しでも改善し、世界中の人たちに安全な水を安く届けようと日本の企業が着目した技術がある。大豆を材料とした発酵食品・納豆のねばねば成分であるγポリグルタミン酸からヒン

ト得た凝集剤で行う浄水技術だ。タンクの中に凝集剤を入れることで、ねばねばの成分が水の中を漂っている微生物や微粒子を集めて大きな塊

汚れた水に凝集剤を加え攪拌するだけで、汚れの成分が集まって沈殿し、水をきれいにすることができる



光触媒が変える、これからの水耕栽培



東京大学大学院橋本研究室で開発した循環システムを使って育てたトマト（右側）と使っていないトマト（左側）で、生育に大きな差が生じた

土を使わず、屋内で栄養分や肥料を水に混ぜた培養液で作物を育てる水耕栽培は、天候や害虫の影響を受けにくい安定的な生産が望める。しかし、栽培の過程で培養液には植物の根から有機物が入り込み、植物の成長を阻害するため、再利用するにはフィルターなどで取り除く必要があった。そこで、植物が分泌する有機物を酸化チタンで分解し、培養液を再利用する循環システムが開発された。酸化チタンは、光を当てると有機物を分解する光触媒効果があるので、電気などを使わずとも有機物を簡単に分解できる。このシステムでトマトを栽培したところ、光触媒処理を施さない場合と比べて収穫量が30%ほど上がったという。また、河川や土壌の富栄養化につながるリンや窒素といった養分を含む培養液を廃水として捨てることなく再利用でき、培養液の節約にもなる。環境へ負荷をかけず、また収穫も増えるこのシステムが、昨今、日本でも増えつつある植物工場での水耕栽培を変える日も近い。

山間の温泉で魚が育つ!?

関東北部の内陸に位置する栃木県には、海がない。その栃木県那珂川町で、海の魚、トラフグが養殖されているという。山間の町で、なぜ養殖？その謎を解くカギが、当地に湧く温泉だ。この温泉水は、水温が約20℃と比較的低温で硫黄などを含まず、さらには塩分濃度が0.9～1.2%ほどある。これは生物の体液とほぼ同じ濃度。この温泉水の特性に着目した地元企業によって、日本でも市場価値の高いトラフグの養殖が実現しているのだ。

海水の塩分濃度は約3.5%。海に泳ぐ天然のトラフグは、体内に取り込む際にエラの部分で0.9%ほどに薄めているというが、この温泉水なら塩分調整のエネルギーが要らず、多くの栄養分を体の成長に回せるために天然物よりも大きく育つというわけである。

テスト飼育を経て2009年に1150尾から始めた温泉水の養殖トラフグは、2014年には年間4万尾を飼育、出荷するまでに成長した。今や、過疎に悩む山間の町の、新たな産業に育とうとしている。



トラフグの養殖施設を見守る夢創造社長の野口勝明さん
右下／温泉で大きく育ったフグ（写真＝伊藤千晴）

だし

WASHOKUの神髄

写真●伊藤千晴 協力●分とく山

かつお節は専用の削り器で削ってから使う。刃がついた板の上で上下に動かすと、削られたかつお節が下の箱にたまる



ユネスコ無形文化遺産に登録され、注目を集めるWASHOKU（和食）。この和食の味を支えているのが、「だし」である。

だしとは、水に材料のうま味を浸み出させた汁のこと。和食の汁物として欠かせない吸い物や味噌汁も、まずだしに具を入れて煮立て、吸い物は醤油や塩、味噌汁は味噌で味を調える。野菜はもちろん、肉や魚介類を使う煮物も、まずだしで煮てから調味することが多い。

だしの材料で最も一般的なのが、昆布と削ったかつお節（カツオの身を加熱し、乾燥させたもの）の組み合わせだ。昆布にはグルタミン酸、かつお節にはイノシン酸が含まれており、このふたつを合わせることで、だしのうま味はより濃厚になる。他には、煮干し（小魚の干物）や干しシイタケも、だしの材料としてよく使われる。乾燥した材料だけを使い、油分がないところが、欧米のスープ

ストックや中国の湯と違う点だ。いつから、どの材料でだしを取るようになったのかは定かではないが、昆布とかつお節は15世紀ごろに書かれた料理書に記述があり、昆布とかつお節を合わせてだしを取る方法は、17世紀後半にはすでに確立していたようだ。

だしの取り方は、材料によってさまざま。かつお節は水を煮立ててから入れ、数分後に取り除く。昆布、煮干し、干しシイタケは、まず水につけることは共通しているが、つくる料理によって、入れたまま火にかけることもあれば、取り除いて火にかけることもある。また、水につけておく時間も、数分から一晩と幅がある。これは、日本の水が軟水であり、硬水に比べると成分を抽出しやすいことから生まれた方法だ。

そして、材料を長時間煮込むことを基本的にはしない。火にかける時間はごく短く、煮過ぎてだしがにご

ることを嫌う。同じ材料で、何度かだしを取ることもある。最初の一番だしは、うま味が多く雑味が少ないため、吸い物などに使い、二番だしは煮物にといったように、料理で使い分ける。東京の和食の名店「分とく山」のご主人の野崎洋光さんは言う。

「素材そのものを味わおうとする和食は、淡味が特徴です。吸い物のだしにはかつお節を使いますが、かつお節は削るとすぐに酸化が始まり味が落ちるので、削りたてを使いたい。また、煮物なら、素材からも味が出てくることを考えて、薄めにだしを取る。素材の味を生かすには、だしとのバランスが大切なのです」鍋から立ち上るだしのよい香りは、和食のおいしさのひとつ。軟水という日本の風土からつくり出されただしは、淡いながらも奥深い、和食を支えるかけがえのない存在だ。



左／だしの材料。左上より時計回りに、かつお節、煮干し、昆布
右／だしの味見をする、「分とく山」主人の野崎さん
23頁／軟水である日本の水で取られた、たっぷりのだし。材料のうま味が凝縮されている





日本海

東京

大阪

高知・仁淀川

太平洋

街歩き

にっぽん

5

清流の恵み

高知・仁淀川

写真●名取和久、高橋宣之、pixta 地図制作●尾黒ケンジ 協力●食堂あおぎ、土佐和紙工芸村くらうど、屋形船仁淀川

仁淀川を走る屋形船

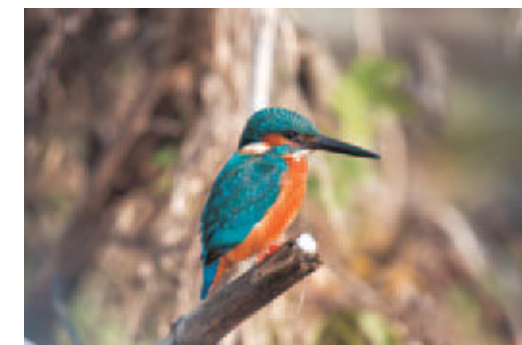


左／仁淀川上流の渓谷。秋には紅葉を楽しめる
上／春に咲くツツジの花。川のブルーとのコントラストが美しい
下／屋形船ガイドの田中覚さん。見どころや川に暮らす生き物を詳しく解説してくれる

四国・高知県を流れる仁淀川は、流域面積1560km²、流路延長124kmの清流だ。愛媛県の石鎚山に源を発し、四国中央部を東西に貫く山々の間をゆるやかに蛇行して、太平洋に流れる。

仁淀川はその清澄さで知られ、「奇跡の清流」と呼ばれている。森で育まれた水が、多彩な地層により透明度を増し、水中の神秘的なブルーを生むのだ。日本の河川の水質ランキングで1位に選ばれたこともある。

流域に住む人びとは、この水に親しみ、川がもたらす恵みとともに暮らしてきた。100km以上にも及ぶ仁淀川の魅力を手軽に知るには、屋形船での遊覧がお勧めだ。ガイドを務める田中覚さんは、「子どものころから親しんだ仁淀川をもっと知ってもらいたい」と、自ら会社を立ち上げた。春はツツジ、秋は紅葉で色づく山の間を、ゆっくりと走る50分は、自然に浸る贅沢な時間だ。運がよければ、「清流の宝石」と呼ばれるカワセミを見ることができるという。



上／鮮やかな水色とオレンジが美しい水鳥、カワセミ
下／清流を泳ぐアユの群れ
左／夕暮れ時の仁淀川

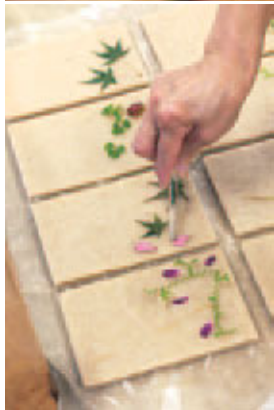




仁淀川周辺は1000年以上の歴史をもつ和紙の産地でもある。「土佐和紙芸村くらうど」では、和紙の手づくり体験が楽しめる。つくった葉書（下）やうちわ（右）は、旅の記念に持ち帰ることができる



青く透き通った仁淀川。晴天が続くと、川の底まで見えるほど透明度が高くなる



川には多くの生き物が生息しており、魚をねらうアオサギや、飛び跳ねる魚の姿は、仁淀川の日常風景だ。アユ、川エビ、ツガニ、ウナギなどさまざまな生き物がとれるが、仁淀川を代表する魚といえば、何といてもアユだろう。アユ漁が解禁になる6月～10月に訪ねれば、毎日のように釣り人を見ることができるほどだ。流域のお店では、とれたてのアユを供する店もあるので、ぜひ、天然ならではの味を楽しみたい。

川の恵みは、それだけではない。仁淀川は、1000年以上前から流域の産業だった土佐和紙にも、大きな恵みをもたらした。手漉きの和紙は、大量の水を必要とする。まず、原料である木の皮のアクを抜くために、水にさらす。それを炊いて取り出された繊維の不純物を洗い流すにも、水が必要だ。それから粘剤を入れた水に繊維を入



左／仁淀川の水でつくった炭酸水はおみやげにもお勧め
右／仁淀川と高知の特産物を使ったアイスクリーム。左からせん茶、天日塩、ユズ



仁淀川でとれる川の幸を食堂あおぎで楽しむ
左／名物のツガニを使ったうどん。汁にツガニのミソがとけ出し、風味高い一品
中／天然アユの甘露煮。醤油やみりん、砂糖でやわらかくなるまで煮込む
右／川エビはゆでて、塩をふりかけて食す。シンプルに素材のうま味を味わえる

れて、ようやく漉くことができる。薄くて破れにくい土佐和紙は、海外へも輸出されており、美術品の修復に使われているものもあるという。気軽に和紙づくりを体験することができる施設もあるので、水の恵みの産業に触れることができる。

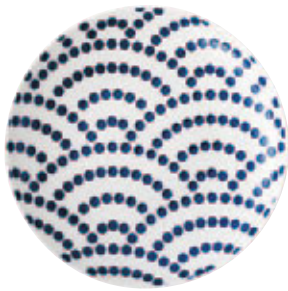
おみやげには、仁淀川の水を使った炭酸水や特産のユズなどを使ったアイスクリーム、土佐和紙のうちわやポストカードがお勧めだ。清流の恵みを持ち帰りたい。



仁淀川エリア地図

●交通案内
羽田空港または大阪国際空港から高知龍馬空港へ。連絡バスでJR高知駅まで約30分。JR土讃線に乗り、JR伊野駅まで約20分。
●問い合わせ
食堂あおぎ
TEL：088-897-0435
土佐和紙芸村くらうど
<http://www.qraud-kochi.jp/>
（日本語のみ）
屋形船仁淀川
<http://yakata-niyodo.com/>
（日本語のみ）





ニッポン



みやげ——6



食卓を飾る 波もようの器

写真●堀口宏明



同心の半円形を互い違いに重ねて波を表現した日本の伝統的な文様、「青海波」。デザインそのものは世界各地で見られるが、日本では、古来、宮廷などで演奏された正統音楽「雅楽」の一曲『青海波』を舞う装束に使われたことから、こう呼ばれるようになったという。

穏やかな波が無限に広がっていくさまが永遠に続く吉祥をイメージさせ、四方

を海に囲まれた島国・日本では、ことのほか好まれるモチーフだ。お祝いの席で着る着物や普段使いの手ぬぐいの文様にも見られるが、現代日本人にとって最もなじみ深いのは、何といても食器の柄としてであろう。小さなスペースに豊かな海原を閉じ込めた青海波文様の器は、食卓を爽やかに彩ってくれること間違いなしだ。

niponica

にほにか

〈日本語版〉

2015 no.15

発行／日本国外務省

〒100-8919 東京都千代田区霞が関2-2-1

<http://www.mofa.go.jp/> (外務省ホームページ) <http://web-japan.org/> (日本紹介ウェブサイト)