

# 富士山湧水の恵み 水掛け菜



## 堀口 校さん

ほりぐち ただす

山梨県都留市十日市場

奥様のけい子さんが、渉外担当。ご夫妻で、公立大学法人都留文科大学の学生たちに農業指導も行なっている。

山梨県都留市十日市場と夏狩地区には、富士山に降った雨が30年程かけて湧き出ているといわれています。一年を通じて水温は、15℃ほど。それが水路を通じてここにくるまでに12〜13℃ほどになります。地下水の温度は、その土地の一年間の平均気温とほぼ同じといわれているんですよ。冬で12℃といえば、お湯のように暖かく感じます。冷え込んだ朝には、水路に湯気が立つほどです。

都留市が撮影した航空写真には、冬場の枯れた田畑に青々とした水掛け菜の田が写っています。水掛け菜はアブラナ科。暖かい湧水を豊富に使えるここですが、つくることができない地域限定の菜っ葉なんです。明治時代、もしかするとそれ以前から地元でつくり続けられてきました。内陸部で冷え込みが厳しい当地では、12月に入る

冬枯れの農地を写した航空写真。緑色に見えるのが、水掛け菜の田んぼだ。(写真提供/山梨県都留市役所)





上段：雪が降ると、水路が一筆書きになっていることがよくわかる。  
下段：堀口さんが自家採種しているさまざまな種。一番右が水掛け菜の種。細かい種は取るのに手間がかかる。



気候を睨みながら前後2日間の調整をしながら種を播きます。クリスマスケーキと一緒に、時期を外したらガクンと価値が下がります。12月には青々していた葉っぱも、1月に入ると寒風に当たって傷みます。でも、年を越した水掛け菜のほうが本当はおいしい。葉っぱの生長が一段落すると、今度は葉っぱの厚みを増すほうに変わるからです。寒さが厳しければ厳しいほど、植物も「生き残るぞ」という危機感から甘味が増すのです。今年は寒さのためにうまく育たなかった。でも、小さくても引っ張りだこでした。店頭で1把360円という記憶に残る内で最高額がつかしました。

とはいえ、一般市場に流通するようなものではないため、親類や友人に分けるためだけに個人的につくる人が多いのです。私は何年前にへ十日市場水掛け菜生産グループをつくって、1畝ごとに買い取る水掛け菜オーナー制を始めました。東京から近いのに知名度に欠ける都留に来ていただくことで、湧水の豊かさを味わったり、自分で収穫する楽しさも経験できると思います。

水掛け菜は米をつくったあとの水田を利用してつくっています。春まで残しておけば、黄色い菜の花が咲いてきれいだしおいしい

ですが、雑草が増えるので、2月10日には耕して漉き込んでしまいます。種取り用の水掛け菜は、畑地で別に栽培しています。

十日市場と夏狩地区には水利組合がない、と言うと、みなさんとても驚かれます。みんなが自由に水を使っても争いにならないほどの水量があり、長い間、涸れりません。ちょっと離れた所では、水が得られなくて激しい水争いの歴史があるのに、ここでは水の苦労とは無縁でした。

都留には養蚕や機械織りが行なわれていたのと併せて、水が豊富なので動力水車が小水力発電機に移行した歴史があります。そこから精密機械産業も発展しました。農業だけで生活してきた土地柄でないのです。

私は水掛け菜だけではなく、インゲン豆もエンドウ豆も水ネギも自分で種を取って育ててきました。私だけでなく、周囲の人もほとんどがそうです。専業農家として流通させる作物をつくっているわけではないから、みんな自家採取を長年当たり前に続けてきました。

食べ比べてみたら、生産地の違いどころか、私とお隣りさんで違うほど、つくる人限定の味になっているかもしれませんね。

取材：2013年1月24日

