

文藝春秋ささつな文学賞（作文コンクール）

副題：忘れられない味～名水が引き継ぐ食文化

提出：美郷町役場商工観光交流課 観光班 澁谷正樹 45歳

美郷町全体では 126 カ所湧水が確認されており、町中心部の六郷地区では今でも生活水として、飲み水や洗濯、風呂の水など日常的に使用している。この、六郷地区には 60 を超える清水が点在し、「名水百選」にも選定され、日々の生活の中で、また町づくりの歩みの中で、清水によって作物を育て、のどを潤し、語らい、憩いのひとときを過ごしてきた。

六郷地区の清水のひとつに「ニテコ清水」がある。明治天皇が御巡幸のときに、この清水を差し上げたことから御膳水（ごぜんすい）として知られている。明治 35 年このニテコ清水から、仁手古（ニテコ）サイダーが誕生し、ほんのりとした甘さと懐かしさを感じる風味が好評で、現在では地元はもとより県内外の方々にご愛飲いただいている。

清水の脇には、蔵を改造した和風レストラン「ニテコ名水庵」がある。代表的なメニューは、円卓の中にニテコ清水とともにソーメンが流れ、箸ですくい食べる清涼な流しソーメンと、鯉特有の泥のにおいを取り去るため、ニテコ清水の落ち水を使い育てた鯉料理の甘煮、あらい、たたきである。

町内の造酒屋では、酒造好適米の美郷錦と清水により日本酒が醸造されており、近年では町営ラベンダー園で栽培されているオリジナル品種「美郷雪華」から酵母が発見され、これを活用した日本酒が好評である。地場産野菜の漬物「いぶりがっこ」と鯉料理を地酒とともに是非ご賞味いただきたい。

人々の暮らしをうるおし、町の文化、産業、経済を育んできた清浄な水環境について今後とも大切にするとともに、町民共有の貴重な財産として保全し、次代に引き継いでいくのが義務であると思う次第である。