

おいしい食べ物を作る お墨付きの高井の水

「名水百選」に選ばれている杖ノ淵は、弘法大師ゆかりの伝説の地。杖ノ淵のある高井は重信川の豊かな伏流水に恵まれており、辺り一帯には、お墨付きの水を使って、飲食店の営業や食品の製造が行われています。

地元住民が守り続けてきた杖ノ淵。食べ物関係の店舗や企業が付近に点在。

「名水百選」に選定された由緒正しきわき水

「杖ノ淵」の名前は、今から1200年前、弘法大師がこの地を訪れた時、持っていた杖を突き立てて念仏を唱えたところ、水がこんこんとわき出したという伝説に由来します。現在、杖ノ淵公園として整備された敷地には、約1000㎡の大きな池が

あります。これは重信川の伏流水がわき出ている泉。わき水は水質・水量ともに良好で、昭和60年、環境庁(現・環境省)の「名水百選」に選ばれました。

杖ノ淵の保全活動は、昭和43年、地元住民によって始まりました。20名を超える有志が「杖ノ淵でいれぎ保存観光協会」を結成し、泉の水草を刈ったり、清掃をして美化に努めるなど、保存に取り組んできました。

名水のおかげで、いれぎは、清流に自生する水草。正岡子規も「秋風や 高井のていれぎ 三津の鯛」と詠んでおり、松山人に親しまれてきた。シヤキツとした茎ごたえと、さわやかな辛みが特徴。刺身のつまなどに利用される。



重信川の豊かな伏流水で作られるうどん、コーヒー、モヤシなど

高井やその周辺では、重信川の豊富な伏流水を使って営業をしている飲食店が点在しています。ただ、掘ればどこでも良い水が出るかといえど、そうでもなく、水の善し悪しは場所によります。地下水の利用は庭の水やりだけというお店もありました。

「水がおいしいとお客さまによく伝わります。ありがたいことですね」と、前述のうどん屋さんの主人は感謝の言葉を口にします。

また、鶏舎の経営者は、「昔、敷地内に泉があり、お舎の水が甘くしていた。その泉は都合でつぶしましたが、今はそこに打ち抜き井戸を掘って、二ワトリの飲み水などに使っている」という話を聞かせてくれました。

高井では、屋敷に掘った井戸水を利用している一般家庭も多く、重信川の恩恵をたっぷり受けていると強く実感した地域でした。



滅菌した地下水ですべて賄っている店もあれば、地下水と上水道を使い分けている店もある。写真右の2つのじゃ口は上水道と地下水の使い分けをしている店のもの。



水耕栽培で育てられるモヤシは、水のみだけで育っていく。



豆腐づくりは水が重要な要素(小村町にある豆腐工場)



松山の上水道 ②

現在、高井には重信川水系の地下水を水源とする、高井神田浄水場で処理した水をお届けしています。この浄水場では、膜を使ったろ過処理を行っており、高井など松山地区南部へ1日最大32,600m³の水を送ることができます。



天然の美しさにあふれていた整備前の杖ノ淵。(個人蔵)



泉とその水が流れ出る川の水草を食べさせるためにアイガモを飼育。



杖ノ淵公園は、地元住民で作る「杖ノ淵公園管理協会」が清掃・管理をしている。



杖ノ淵名水の会に入れば(年会費が必要)、随時、杖ノ淵の名水をポリタンクに入れて持ち帰ることができる。取水場は杖ノ淵公園内にていれぎ茶屋横と県道松山東部環状線沿いの2カ所。お問い合わせはいれぎ茶屋へ。

