

乗って、楽しむ、おでかけガイド

# 西Navi

2  
2022

## 太宰府天満宮の梅

19  
ページ

新型コロナウイルス感染拡大防止に向けて、列車内・駅構内において、マスク着用や、会話を控えめにしていただくこと、混雑した時間帯のご利用を避けるなどへのご協力をお願いいたします。



JR  
西日本



# 小浜の 水 ばなし 水 ごよみ

小浜市には、地域の人々に長く愛される「雲城水」や、奈良東大寺の「お水取り」神事へと繋ぐ「お水送り」が行われる鵜の瀬など名水が湧出するスポットが点在。名水とともに生活が営まれ、文化が育まれた小浜の魅力を探訪。

取材文／杉田裕路子 写真／Ayumi

## 雲城公園

かつて、雲浜城（小浜城）を望むことから、「雲城水」と呼ばれた名水が自噴。今も多くの中元住民がくみに訪れ、和菓子や豆腐、酒などの特産品作りにも活用されている。

■小浜市一番町1

◎小浜駅下車、徒歩約10分



面積の約8割を森林で占める小浜市。豊かな原生林が存在する山地で蓄えられた水は、地下に浸透し、幾重もの地層による濾過を繰り返しながら地下水脈を形成し、市内のあちらこちらで湧出している。「小浜の湧水は、硬すぎずやわらかな味わい。飲用水としてはもちろん、料理に使うと素材の旨みを引き立ててくれ、生活になくてはならない存在です」と話してくれたのは、小浜市一番町に湧く「雲城水」を管理する一一番町振興会会長の木戸孝一郎さん。「平成の名水百選」にも選ばれてい

る「雲城水」は地下約30mの砂礫層から自噴。振興会が無料で自由にくるめる井戸を整備し、地域の人はもちろん遠方から多くの人が訪れる。「古くからこのあたりは地下水に恵まれた場所でした。水

までは冷蔵庫代わりにブリキ缶に水をためて食材を冷やす風景が夏の風物詩になっていたという。水道が整備された現在も、各戸に井戸戸と水道水、両方の蛇口があるほど生活に密接な存在で

## 小浜の暮らしと水にまつわるはなし

道がなかった時代は、みんなが井戸に集まり、野菜を洗ったり、水をくんだりと、コミュニティーの中心として人々を結びつけました。1年を通して水温が約15℃と安定していることから、昭和初期

あるのも、小浜市ならでは。一方で、日本海に面し、水難に見舞われることも多いため、「雲城水」の井戸の横には水天宮を勧請し、毎年7月には水難除け・水への感謝を祈願する「水まつり」を開催

## 水の伝統神事

（写真）鵜の瀬へ「御香水」を注ぐ送水神事。（同下左）護摩壇に火を移す鵜の瀬大護摩供。（同下右）若狭神宮寺から鵜の瀬まで「御香水」を護りながら進む松明行列。

## 3月2日、お水送り

厄災を祓い人々の幸福を願って、毎年3月、約2週間にわたり奈良・東大寺の二月堂で行われる「修二会」。関西に春の訪れを知らせる行事として親しまれ、3/12深夜には「若狭井」という井戸から観音菩薩にお供えする「御香水」をくみ上げる儀式が行われることから「お水取り」の名でも知られる。この「お水取り」に先立ち、小浜市を流れる遠敷川の中流に位置する鵜の瀬では、毎年3/2に「お水送り」が行われる。これは、天平勝宝4年（752）に初めて行われた「修二会」の参集に遅れた若狭の遠敷明神が、二月堂のほどに若狭から地下を通して清水を湧き出させ、観音菩薩に奉ったという言い伝えに基づいた神事。当日は若狭神宮寺で大護摩法要が行われた後、鵜の瀬へ松明行列が出発。法螺貝の音とともに、山伏姿の行者や白装束の僧侶らが先頭に、約1.8kmにわたって約千人の行列が続く様子は荘厳だ。鵜の瀬では若狭神宮寺の住職が「送水文」を読み上げ、竹筒から「御香水」を注ぎ込む。この「御香水」は遠敷川を流れ、10日かけて二月堂の「若狭井」に届くといわれている。若狭神宮寺境内や鵜の瀬での神事や法要は見学でき、松明行列も一般参加可能。



一一番町振興会 会長 木戸 孝一郎さん



している。そんな水に対する畏れと敬いの心が息づく一一番町では近年、地域で大切に利用してきた水の魅力を発信しようと、近隣の和菓子店、酒造などで「雲城水」を使ったお土産品も展開。「小浜には『雲城水』の近くで自噴する『津島名水』など、ほかにも地域の人々に愛されてきた採水スポットが点在しています。春には遠敷川中流の鵜の瀬で、奈良時代から続く『お水送り』神事も行われ、まさに水とともに歩んできた町。ぜひ多くの人に自慢の水を知ってもらいたいですね」。



## 水がきれいだからこそおいしいもの

### 小浜酒造の百伝ふ

江戸時代後期から続く酒造の歴史を受け継ぎ、平成28年（2016）に創業。近年は地元の米と水をベースとした酒造りにも積極的に取組む。その中の一つ、百伝ふ720ml1,122円は「雲城水」で仕込むことで、やや甘口ですっきりとして飲みやすい味わいに。蔵元では全銘柄を販売し、試飲も可能。■小浜市中井18-34 ☎0770-64-5473 ◎9:00～17:00土・日・祝休 ◎小浜駅下車、タクシー約15分



### とば屋酢店の壺之酢

小浜で300年以上続く米酢醸造の蔵元。看板商品の壺之酢は、福井県産米と、蔵の地下からくみ上げる天然水を使用し、壺の中で約3ヵ月じっくりと醸した純米醸造酢。ソムとした刺激がないまろやかなやさしい酸味が特徴。360ml540円。■小浜市小浜酒井95 とば屋酢店（とば屋酢店 直販店）☎0770-52-0211 ◎9:30～17:30 月曜休 ◎小浜駅下車、徒歩約7分



### 御菓子処 伊勢屋の丁稚ようかん

天保元年（1830）創業の和菓子店。夏はくずまんじゅう、冬は丁稚ようかんが名物。全ての菓子に、店の敷地内の井戸から湧く「雲城水」を使用する。みずみずしい食感に仕上げた丁稚ようかん5切入648円は、あっさりとした甘みで、飽きのこない味わい。10～3月末に販売。■小浜市一番町1-6 ☎0770-52-0766 ◎8:30～17:30 火・水曜休 ◎小浜駅下車、徒歩約10分