

第5章 中野新作さんと歩く都留の湧き水探検

社会調査・地域調査 A 「まち並み・水」班

メンバー： 一色萌生 大久保江莉 青井研吾 伊東弦太 井上真伊子 井口健太郎 岩田美穂

5.1 はじめに

調査テーマ

「都留のまち並み・都留の水資源について」

問題関心

この授業の開講後間もない頃に「都留に対するイメージ」について受講生の意見を聞くという機会があったが、その際に、「水道代が安く、水もおいしい」「道路の狭さに歩きにくさを感じた」「学生のアパートばかりでやはり学生のまちであると感じた」「まちのアットホームな雰囲気が好きだ」などという意見が多かったのを記憶している。そこで私たちは「都留に暮らし、キャンパスライフを送ること」という授業テーマのもと、学生の都留に対する一番印象の強かった「まち並み・水」について調査を行った。具体的な調査内容として、都留市に昔から住む方にスポットを当て、現在の都留の様子に対するイメージや「学生の知られざる都留」について聞くという調査を行った。

調査課題

- ・地元住民の目から見た都留の街並みの変化
- ・これからの都留のまちについて
- ・水資源の利用いまむかし「水掛菜って知ってますか?」「都留の湧き水スポット紹介」

活動記録

9月6日（月） 「まち並み・水」班独自のまち歩き（鶴水公園～三町商店街）

参加メンバー： 井上、岩田、大久保、一色、青井

9月29日（水） 「中野新作さんと歩く都留の湧き水探検」 および中野新作さんインタビュー調査

参加メンバー： 井上、岩田、大久保、一色、井口、青井

5.2 中野新作さんと歩く都留の湧き水探検

都留は、（十日市場の地内に）大小あわせて14の川が流れる、水に恵まれた土地である。それぞれの川に高低差があるため、洪水は起きないという。まさに水の都である。今回は都留の水事情に詳しく、十日市場で水掛菜の栽培を行っておられる中野新作さんに十日市場の湧き水スポットを案内していただいた。

まず私たち調査班が訪れたのは十日市場の民家の中にある、湧き水スポットだった（写真1参照）。

中野さんによれば、十日市場には井戸が無いため、湧き水で米を研ぐなど、湧き水は十日市場の住民の生活には欠かせないものであったそうだ。

朝や夕方には、みんな集まってにぎやかになった。米をとぎにきたり、野菜を洗いに来たりしていた。水汲みは、小さな子供でもヤカンに汲んで手伝った。人びとは川の水をいつもきれいであるように心がけ、大事にしていた。(中野さん談)

かつては、都留文科大学の学生も湧き水を利用していたそうだ。現在、十日市場の湧き水スポットは5カ所ほど健在し、水掛菜栽培など農業を中心として利用されている。



写真 1：民家にある湧き水スポット

ここで十日市場の水温について触れておこう。十日市場の湧き水の水温は1年を通して13℃である。また周辺地域の水温は、富士吉田市で12℃、忍野村で11℃である。十日市場の水温が比較的高いのがわかる。中野さんのお話によれば、水掛菜栽培の条件として「①冬が寒い ②水が凍らない」という2大条件があるそうだ。まさに都留は水掛菜栽培にはうってつけの土地である。都留の水温こそ水掛菜栽培、魚の養殖成功のキーポイントなのかもしれない。

次に私たちが訪れたのは「永寿院」(えいじゅいん)という十日市場では有名な湧き水スポットである(写真2~3参照)。ここはムササビがよく出現する「ムササビスポット」でもある。永寿院の湧き水は糸のように岩から染み出ている。とても風流なものであった。しかし、かつての永寿院の水の湧き方はもっと勢いがあったそうだ。なぜ現在のような状態になってしまったのかというと、電力会社のトンネル工事で水量が減少してしまったのだ。また、かつてはこの湧き水の池の中心に馬の銅像があった。この銅像は、かつて源頼朝公が都留の地を訪れた際に記念として建てられたものである。しかし、太平洋戦争の際に供出されて、行方がわからなくなってしまった。また、かつての永寿院の湧き水の利用のされ方は生活用水が主であったが、現在は、住宅の増加に伴い対応しきれず、住民へ

の分配は停止されている。永寿院の中にある大きな洞窟はかつて、十日市場住民の天然の冷蔵庫として利用されていた。こちらも現在は塞がれ、その面影がまったく失われてしまっている(写真4参照)。昔からの住民の貴重な資源が、時代の変化とともに失われていくという悲しさを永寿院にて感じた。永寿院から次の湧き水スポットへ向かう途中、家のそばを流れる小さな川にニホンゼリが生息しているのを見かけたり、その川の一部で飼育されているヤマメの姿を見かけたりした。これも湧き水の恩恵であろう。



写真2：糸のように湧き出る水

現在の水の湧き方も風流であるが、これは工事によってこのような状態に。昔はもっと勢いよく湧いていたそうです。

写真3：永寿院の池

水が透き通っていて、とてもきれいでした。



写真4：かつての天然の冷蔵庫

昔は大人一人が通れるぐらいの大きさでした。今はこのような大きさに。

さて次の湧き水スポットは、私たちが通う都留文科大学の今泉先生の研究施設である。この小屋は今泉先生のお手製である。ここでは今泉先生のゼミ生がカワネズミの研究を行うなど、水辺の生き物の研究場所としておもに利用されている。中野さんのお話によれば、十日市場の湧き水スポットの中では、ここの湧き水が一番きれいなのだそうだ。

最後に私たちが訪れた場所は、中野さんの親戚の方が経営しておられる、マスの養殖場であった(写真5参照)。ここで育てられたマスは、鹿留地区の釣堀に出荷されている。私は都留で魚が養殖されていることについてまったく知らなかったのも、非常に驚いた。都留という山ばかりの土地で魚類の養殖がされていることを不思議に思った。



写真5：マスの養漁所

山間の地に養漁所…、少し不思議な風景である。ここにもやはり水温が関係しているので、はなかろうかと私たちは推測する。

最後に中野さんの畑について紹介する。中野さんの畑では、冬場は水掛菜、夏場はさつまいもや、とうもろこし、ねぎなどのほか、クレソンも栽培されている。クレソンは水掛菜同様、水温が栽培に大きな影響を与える。水掛菜の栽培についてだが、種まきは10月初旬に行われる。12月、霜が降りる日が続くと、外気より暖かくなる湧き水を畑の畝に流し込む。これにより、土が凍結するのを防ぎ、栄養分を補給する役割も果たす。水掛菜は寒ければ寒いほど甘みを増すのである。水掛菜は、厳しい寒さが続く冬場に栽培可能な貴重な青野菜として重宝されてきた。今回の栽培方法を聞いて、私たちが一番驚いた点は、水掛菜というからには、田植えのように水のはられたところに苗を植えるものだと思像していたが、はじめは土から栽培するということだった。私たちが調査に訪れた時期は9月下旬で、水掛菜の栽培はまだ行われていなかった。中野さんも「今の時期に来られてもねえ」と少し困惑気味であったが、私たちは今回の調査をきっかけに、個人的にでも、水掛菜栽培の始めから終わりまでを見届けていきたいと思う。

(井上 真伊子・岩田 美穂・大久保 江莉)