

湧水の可能性

大垣を走るタクシー会社にスイトの文字が入る理由に気づいたのは、小学校高学年の時でした。

私の住む大垣は「水の都」と呼ばれ、市内各所で水が湧きます。同じ濃尾平野に岐阜市や一宮市もあるのに大垣がこれほどまでに地下水に恵まれているのはなぜだろう。調べてみるとそこには、濃尾平野の成り立ちが関係していました。

濃尾平野の西側には養老山地があり、この山地は養老断層を境に隆起してできています。その東側が沈み、そこに広く土壌が堆積してできたのが濃尾平野です。沈降する量は東へいくほど少なくなっており、地層は西に傾いています。地下水は西に集まり、しかも養老山地によりそこから西へ流れることができず、大垣周辺の地下に水が溜りやすくなるようです。

私の住む大垣市は、今年、市制百周年を迎えました。

「大垣市と大垣観光協会から百周年イベントへの協力依頼があったぞ。」

先生から聞かされたのはこの4月でした。

私は、養老山地の麓にある高校で食品づくりを学んでいます。さっそく商品のアイデア募集があり、大垣湧水でのしょう油造りを提案しました。ちょうど微生物の授業で醸造食品を学び、実験で大垣湧水をサンプルに硬度分析をしていたからです。

「うちは毎年1500ℓのしょう油を製造している。ノウハウもある。」

先生は私のプランに俄然乗り気です。あっという間に湧水プロジェクトがスタートしました。

「湧水でしょう油はできるだろうが、しょう油の風味に影響を与えるものなのか？」

そんな疑問が湧いてきました。大垣市のしょう油蔵に出かけ、直接聞くことにしました。

「諸味の熟成中に、カビ、細菌、酵母が複雑に作用しあってしょう油はできあがる。しょう油は酒にくらべ水へのこだわりは少ないが、湧き水のミネラルやpHが微生物に影響を与え、風味の違うしょう油ができるかもしれないね。」

大垣市内の湧水地をひとつ選び、市と自治会の許可を得て、200ℓの湧水を学校に運び入れ、しょう油の試作を始めようとした時、事前に湧水利用について相談していた保健所から連絡が入りました。

「学校のしょう油は水道水で製造することで製造免許が下りています。湧水を学校に運び入れての製造は許可できません。」

食品づくりの難しさを感じる瞬間でした。

先生はあきらめムードです。湧水でのしょう油造りが難しくなったことを市の担当者に連絡していました。私は、どうしてもあきらめることができず、「大垣観光協会」のHPを眺めていました。そこには、協会が大垣の地下水をペットボトルにして販売していることを知りました。

「これだ！」

早速連絡をいれた保健所からは

「商品として品質が保証されているので、しょう油に使用してもよい。」

すぐに大垣観光協会から200ℓ分の水を受け取り、しょう油の仕込みをスタートさせました。

夏休みは、3日に1回学校でかくはん作業をしています。しょう油の熟成には、通気が欠かせないからです。でも私には、別の楽しみがあります。それは、かくはん前のしょう油を見ることです。プクプクと泡が出て、しょう油が生きていることを実感できます。日によって泡の出方が違うのが面白いのです。

私は、日頃の学習を生かしながら、自分の住む町の水を使ってしょう油を仕込むことができとても幸せです。仲間とともにこの活動を進めていますが、1年生の後輩から活動の質問を受けることがあります。新聞で紹介されたことで、湧水に関心をもったと学校に連絡を入れていただいた方がいます。200ℓのまだまだ小さな活動ですが、その影響力は自分が考えているものより、大きいのかもしれません。

販売は12月です。その時には、大垣の湧水マップや水質分析値をボードに準備する予定です。

商品開発で地域貢献と環境啓発。私は少し欲張りかもしれません。

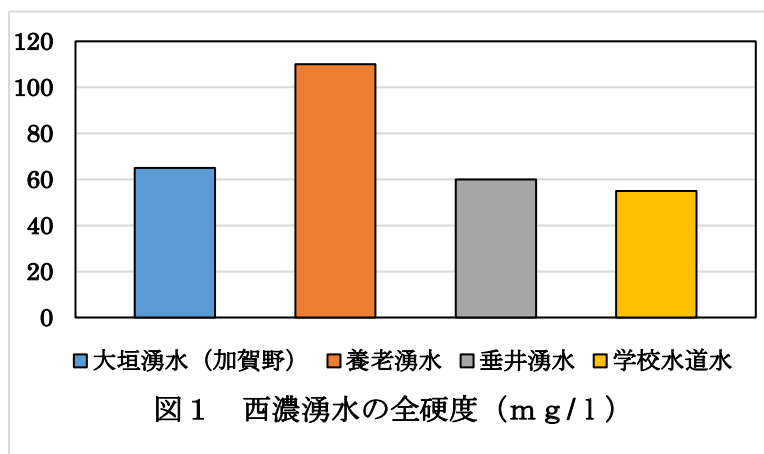


図2 しょう油酵母



図3 大垣湧水① 岐阜経済大学（ハリヨ池）



図4 大垣湧水② 曾根城公園



図5 大垣湧水③ 加賀野神社



図6 大垣しょう油蔵見学



図7 大垣観光協会寄贈の水（ペットボトル）



図8 湧水しょう油のかくはん



図9 しょう油もろみの様子



図10 水質分析