

しょく  
食

## 天からの贈り物 『神様の水』



南魚沼産コシヒカリ、女子も愛する切れ味の良い地酒。

この土地が産む極上の味のルーツは・・・

それは山々に湧く清く美しい 『水』 です。

雪解けの清冽な水が、米や野菜を最高に美味しくするのです。

もっちりモチモチ、粘りと甘みがある世界一のコシヒカリ、  
水々しい地の野菜・・・そして香り高い日本酒。

なんでこんなに美味しいんだろう???

大和中学校の子ども観光ガイドの授業で、子どもたちに地域の自慢をしてごらん。と言ったら

「水です」

と答えた生徒がいた。

「水が美味しいからお米が美味しいんです」

子どもは気づいている！

そうです。「水」です。

八海山や巻機山等の山々から流れる伏流水は南魚沼の田畑を潤し、

コシヒカリや個性豊かな地場野菜を育てる。

雪がどっさり降る冬の生活は大変だけれど、春の雪解け水は、

畑の土の汚れをきれいに洗い流してくれる。

日本酒もまた清らかな水とは切っても切れない関係だ。

以前、「八海山」と「鶴齢」の蔵元を見学させていただいた時、「仕込み水」は酒の命だと教えて頂いた。

鶴齢は巻機山系の仕込み水だが、「地下 100m でも地下 60m でもダメ。

地下 80m でなければ、あの深い味はでないんです」と蔵人から教えていただいた。

巻機山は機織りの神様が祀られている山だ・・・

そして、八海山のスッキリと透き通るような味わいは、八海山の麓に湧く、雷電様の水・・・

どちらも柔らかい甘みのある南魚沼の軟水で仕込んでこそ、あの味ができ、多くのファンを魅了しているのです。

南魚沼市の食と酒を楽しむという事は、その基となっている『水』を楽しむ事。

たとえばこの米はこの水で炊く。

天然水で育った川魚を肴に地酒を飲む。

湧水で仕込んだ酒を飲みながら仕込み水を飲む。

仕込み水で打った「そば」を食べながらその酒を飲む。

お酒を飲めない人は湧水でコーヒーを飲んでみよう・・・

「南魚沼の水」の楽しみ方はたくさんある。

私の友人はわざわざ雷電様の水を汲みに行く。

もう子どもの頃からそうしているらしい。

飲料水に料理に、口に入れるのは全て雷電様の水。

水道水は使わない。

なんと贅沢な・・・

それにしても「雷電様の水」とはおかしな名前だ・・・

水に様がつくのはなぜなんだろう？

八海山の裾野の巨岩から湧出し、数条の滝となって流れ落ちる雷電様の水。

周りには、桁の大樹がある。

昔、落雷による人身災害が幾度かあったため、

この大樹の下に雷電様を祭ったところ、

それ以来、この地に落雷の被害がなくなると伝えられていることから、

この湧き水を「雷電様の水」と言うのだそうです。

そこだけ神秘的な不思議な気配が漂う。

まるでトトロが出て来そうな・・・そう。トトロの森！

南魚沼には他にも、地元の人や知る人ぞ知る美味しい水が飲める場所がいくつもあります。

ペットボトルかタンクを持って極上の味を探してみてください。

日本広しと言えども、止むことなくこんこんと湧き出でる美味しい水を  
いつも飲む事ができる場所も珍しいでしょう。

都会の方にお話しするとびっくりなさいます。

そしてとても羨ましがられるのです。

「私はペットボトルの水を買って飲んでます。美味しいお酒の仕込み水をいつでも  
汲みに行って飲めるなんて信じられない・・・羨ましいわ」

はい。そうなんです。

ここは、人も羨む極上の南魚沼なんです。

極上の美味しい水の旅をお楽しみください。