



これぞご当地マンション!?

井戸付きマンション・ルーシア伏見

伏見区で井戸付きマンションが建設中! そう聞いて、同区景勝町の現地モデルルームを訪ねました。モデルルームの蛇口をひねると地下60cmからくみ上げた地下水が、水は飲めるんですか? 「残念ながら、マンガンの含有量が飲用水としての基準値を少し上回っています。井戸水は洗車場やペットの足洗い場など共用スペースで使えますよ」(ルーシア伏見・マンション事業室室長・三好勝人さん)

井戸付きマンション誕生のきっかけも知りたい! 「水どころ伏見らしいマンションを考えていたところ、京都市に災害時協力井戸の制度があると知り、これだ! と思ったんです。万一のときには地域貢献もできるマンションなんていいでしょ?」(三好さん)

お天気の日に訪れたい! 太陽光発電の秀吉の井戸

洛央小学校の井戸「豊園水」

京都市下京区の洛央小学校が豊臣秀吉ゆかりの枯れ井戸を復活させ、茶会を開催—今年の5月、そんなニュースが報じられました。

かつて秀吉の別邸があった場所に建てられた同校には、秀吉が茶会で利用したといわれる井戸「豊園水」が。約40年前に枯れてしまったこの井戸を復活させようと、同校は地下30mを掘り下げ、「自然に負荷をかけない形で水をくみ上げたい」と、動力に太陽光発電システムを使用。そして、井戸からあふれた水は、鴨川の流れを模したビオトープ「洛央かもがわ」に注ぐ仕組みに。こうして今年の2月、豊園水は工コな井戸として生まれ変わりました!

校門沿いに設置されたこの井戸は、付近の住民や観光客にも親しまれているとか。「一番いいのは4月。桜の花びらが水に浮かんできれいですよ」と校長の山脇安三さん。学校と街の人たちをつなぐ懸け橋でもあるんですね。

あなたの井戸が 地域の助けに!



「太陽光発電で水をくみ上げる豊園水は、快晴の日には水面が噴水のように盛り上がるんです」と山脇さん。訪ねた日が曇りで残念!



5月に開催された「洛央大茶会」の様子。学校前の道路を歩行者天国にして行ったそう。来年もぜひ! と熱望する声が多いとか(洛央小学校提供)

京都市の「災害時協力井戸」と 宇治市の「災害時給水協力井戸」

大地震などの災害で水道が使えなくなってしまったら!? そんなとき、付近の住民に、生活用水(洗濯・掃除・トイレなど、飲用以外に使う水)として井戸水を提供してくれる家庭や企業を募ろうと、京都市と宇治市は井戸の登録制度を設けています。

現在、京都市では546件、宇治市では46件の登録が。これらの井戸の場所は、京都市では①地元の自主防災会が把握②簡単な位置を消防局ホームページに表示、宇治市では、市の危機管理課ホームページに地図が表示されています。両市とも登録者を随時募集中。詳細は問い合わせを。

●京都市消防局防災危機管理室=075(212)6792、<http://www.city.kyoto.jp/shobo/main.html>

●宇治市役所危機管理課=0774(39)9421

くめど尽きせぬ! 京都の地下水話

京都の地下水にちなんだ最近の話題を4つ。あなたもチェックを

カッパ研究会
<http://www.kappa-kyoto.vis.ne.jp/>
2001年9月に設立。「第3回世界水フォーラム」(2003年)では、千年の都・京都ではぐくまれた水にかかる伝承や食文化の研究を発表。その後も「京の水文化を語る座談会」の開催や、「京のマップ」水物語の発行、書籍の発行など、水文化に関する情報発信を幅広く行う。

京都の水文化に関する情報発信する市民活動団体「カッパ研究会」「京の水」にまつわるコラムを新聞で連載したり、本を出したたり、その活動は多彩。1面の地図を作ったり、同会の世話人。

京都の水文化に関する情報発信する市民活動団体「カッパ研究会」「京の水」にまつわるコラムを新聞で連載したり、本を出了

4000年の歴史を持つ小麦と 京都の地下水が出会った!

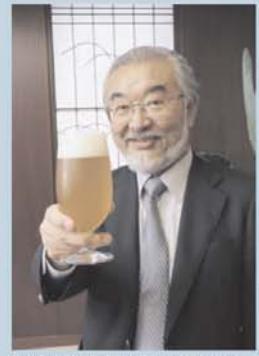
京都大学と早稲田大学の 共同ブランドビール「ホワイトナイル」

昨年4月に誕生した、東西の有名大学が手を結んで生み出した地ビールって!? 開発に携わった人たちに、話を聞きました。

「始まりは、本学の尾池和夫総長があるニュースに関心を持ったことでした」(京都大学国際融合創造センター教授・澤田芳郎さん)。そのニュースとは、2004年、早稲田大学教授だったエジプト考古学者・吉村作治さんが、エジプトの古代壁画に書かれたアルコール飲料の製法を解説、ビール会社と一緒に復元したというもの。このとき、原料となった『4000年前の古代小麦』、エンマー小麦の種子を提供したのが京都大学だったそう。

この後同大学は黄桜株式会社、早稲田大学とともに「古代の小麦と京都の地下水、そして最新の醸造技術を使っておいしい地ビールを作ってみよう」と「ホワイトナイル」を開発しました。昨年4月の発売時には、希少種で育ちにくいエンマー小麦が足りず、近縁種のデュラム小麦を代用。独特的の風味を持つこのビールは話題を呼び、1万円で1万本の売り上げをクリアしたそう! これを受け、今年の4月には京都の百貨店などに販売経路が拡大されました。

来月下旬には、先ごろ収穫を終えたエンマー小麦を使った新しいホワイトナイルが発売されます。古代の小麦と京都の地下水のハーモニーが楽しめます!



ホワイトナイルが 買えるお店

京都大学時計台ショップ

075(753)7630

JR京都市伊勢丹

075(352)1111

キザクラカバントリー

075(611)9919

ほか4店。京都大学構内の

レストランやカッパカントリーでは、樽詰生のホワイ

トナイルも飲みます。



黄桜株式会社の井戸「伏水(ふしみず)」。これが「ホワイトナイル」に使用した地下水です! 「ビールの原料の90%は水。そう聞くと、水の存在がいかに大切かわかるでしょ?」(黄桜株式会社専務・若井芳則さん)



1本450円(330ml)の「ホワイトナイル」。記者も試飲を。さわやかな香りにきめ細やかな味わい! 風味がシャンパンにも似ている気がします。「原料として麦芽に加えて小麦が入っているのがこのビールの特徴。酸味や苦味がさわやかさはそのためですよ」(京都大学国際融合創造センター教授・平井伸博さん)

京都の水文化に関する情報発信する市民活動団体「カッパ研究会」「京の水」にまつわるコラムを新聞で連載したり、その活動は多彩。1面の地図を作るあたり、同会の世話人。

京都の水文化に関する情報発信する市民活動団体「カッパ研究会」「京の水」にまつわるコラムを新聞で連載したり、その活動は多彩。1面の地図を作るあたり、同会の世話