

第5章 生活に活かされている阿多野用水

第1節 農業用水・生活用水

1 阿多野用水の受益面積

現在、阿多野用水を農業用水として利用する地域の面積は、約 35ha とされています。この面積には、分水された先や下流で水稻利用されている地域も含まれます。分水先、下流の受益面積を除くと、主となる受益面積は約 31ha で、このうち水稻は約 20ha、水掛け菜（水菜）¹は約 11ha とされています。さらに、主となる受益面積は「本堰」、「中堰」、「下堰」の水系ごとに分類され、「本堰」は 68%、「中堰」は 23%、「下堰」は 9%の割合で分布しています。阿多野用水を利用する受益者は、これらのいずれか、もしくは複数の水系にわたって農地を持ち、水稻や水掛け菜（水菜）を生産しています。受益者は、阿多野居住者 18 戸の他、隣接地区の棚頭・菅沼・吉久保等からの入作者 42 戸に及び、受益面積は本堰 18.1ha、中堰 8.7ha、下堰 3.9ha に及びます。

阿多野用水の受益者が持つ水利権は、「水稻」、「水掛け菜（水菜）」、「生活」の3種類があります。「生活」の水利権を持つのは、昭和 50 年代に行われた水利権調査時に阿多野区内に居住しており、用水を利用していた家が対象でした。「水稻」と「水掛け菜（水菜）」は田として数えられており、どちらも含む田と「水稻」のみの田で分類されています。昭和 52 年（1977）からの改修工事では、各戸の水稻と水掛け菜（水菜）の受益面積から工事費用の負担金が決定されました。

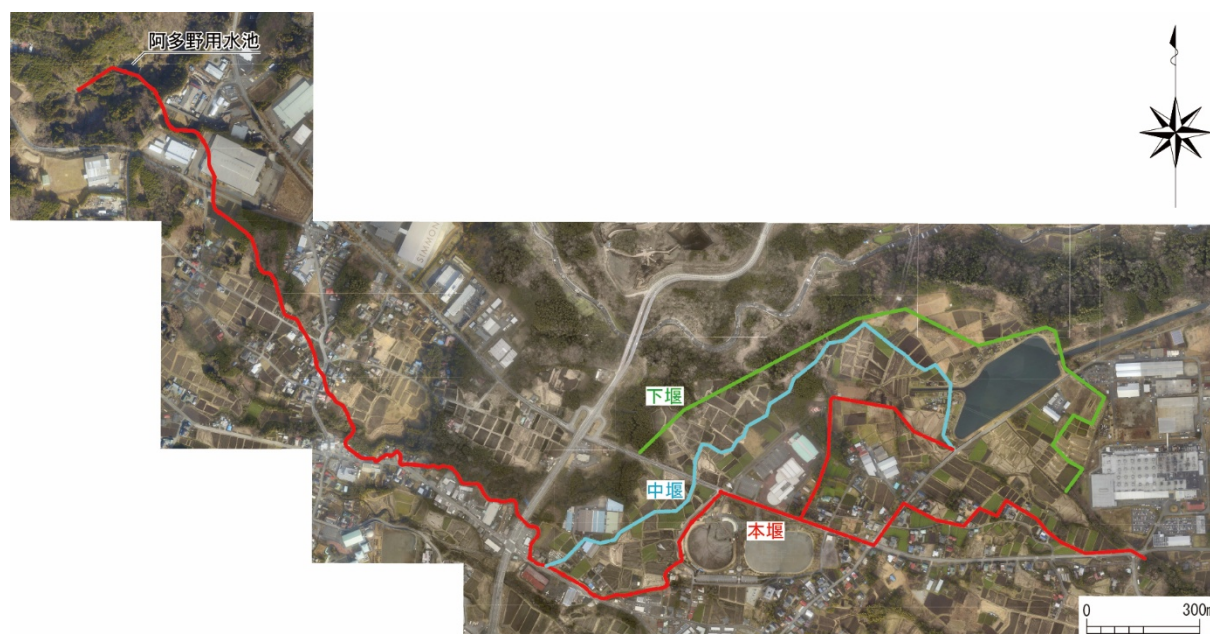


図 5-1 本堰・中堰・下堰の水流（航空写真）

¹ 阿多野地区では、水掛け菜を「水菜」と呼称しています。

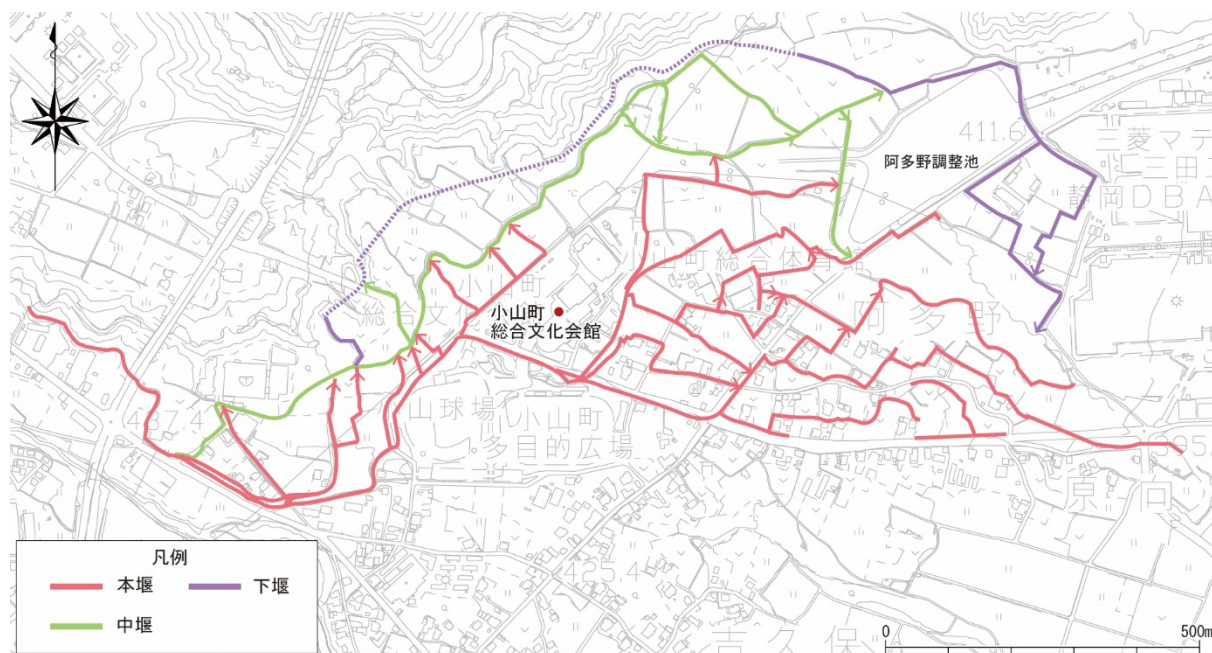


図 5-2 本堰・中堰・下堰の水流

2 水路利用の名残

阿多野では今でも各戸の農地と住宅脇まで水路が引かれ、生活で必要となる水を阿多野用水から流れる水で賄っていました。中には水車が設置されていた家庭もありました。



写真 5-1 生活用水①



写真 5-2 生活用水②

第2節 水掛け菜（水菜）の栽培

1 水掛け菜（水菜）の特徴

阿多野の特産品である水掛け菜（水菜）は、富士山の湧水の恵みを受けて育つ農作物です。阿多野では外気温が -4 、 -5°C の日であっても湧水の水温が 13°C 程度に保たれているため、農地の凍土や霜柱を防ぐことができ、水掛け菜（水菜）の栽培に適しています。また、阿多野は湧水地点から 1 km 以上離れているにもかかわらず、隧道内を用水が通ることによって阿多野用水の水温低下を抑えています。

冬に水や耕地の凍結を防ぐために、暖かい湧水を引き入れる「水かけ」の方法は、水掛け菜（水菜）の栽培以外にも見られます。小山町と隣接する富士吉田市では、戦国時代から（『妙法寺記』）大正時代まで「水かけ麦」の栽培が行われていました。こうした麦の栽培はほかの地域で何例も見られるものの、全国でも珍しい技法でした。

水掛け菜（水菜）が阿多野へ伝来した由来は諸説ありますが、明治時代に現在の新潟県南魚沼郡から、緑肥化を目的に種子を譲り受け、栽培が始まったとされています。伝来当初、水掛け菜（水菜）は田に敷きこんで緑肥（カチキ）として用いられていました。緑肥とは、刈った草などをそのまま水田に敷き込み土と混ぜ合わせることで肥料として利用するものです。水掛け菜（水菜）の漬物は、明治22年（1889）開通の御殿場線の建設工事に携っていた女性によって伝えられたとされます。



写真 5-3 水掛け菜（水菜）の生葉



写真 5-4 水掛け菜（水菜）の栽培風景

2 水掛け菜（水菜）の栽培

水掛け菜（水菜）の栽培では、10月に種まきを行い、11月下旬から通水を始めます。水の管理に注意して栽培が行われ、2月上旬から3月上旬にかけて収穫されます。

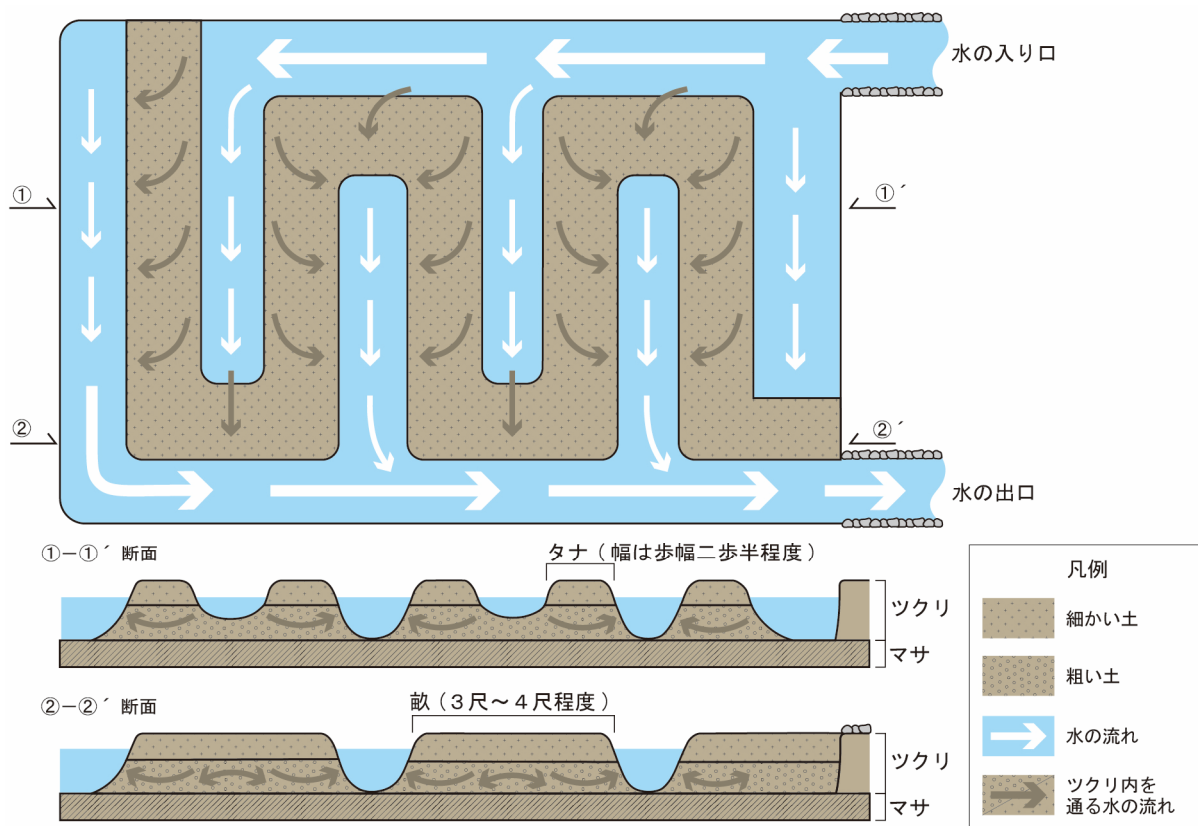


図 5-3 水掛け菜（水菜）の耕地（『小山町史』第9巻 図 3-53 を参考に作成）

3 水掛け菜（水菜）の販売

収穫された水掛け菜（水菜）は、個々の農家が持つ販売ルートから、塩漬けに加工された「水掛け菜漬」や生葉として販売されます。水掛け菜（水菜）の栽培が注目を浴びようになったきっかけは、戦後、水掛け菜（水菜）漬の東京方面への出荷が増加したことによります。当時の『岳麓新聞』にも、収穫シーズンになると水掛け菜（水菜）の出来具合や出荷状況が掲載されました。また、平成 20 年代までは青果市場から生葉を大量に出荷していました。

一方で、水掛け菜（水菜）を栽培するすべての農家が一般販売をしているわけではありません。特に、食品衛生法の改正により令和3年（2021）6月から漬物の販売には「漬物製造業」の許可が必要となり、従来の販売方式では販売できない農家もあったため、阿多野区内の販売農家は5～6軒に激減しました。このような状況な中でも、水掛け菜漬などの水掛け菜（水菜）を使用した商品は小山町、御殿場市の道の駅等で販売されています。

現在、御殿場小山水かけ菜生産組合が販売する「水掛け菜漬」は、「しずおか食セレクション」に認定されています。「しずおか食セレクション」とは、県内の農林水産物の中から全国や海外に誇る価値や特長等を備えた商品を、県独自の認定基準に基づいて認定したものです。



写真 5-5 水掛け菜漬