

# 霊路地探険

湧き水あふれるせせらぎの里 / 日高町・十戸

さらさら、ぶくぶく、きらめく水音  
県内随一といわれる豊かな清水が  
ニジマスやワサビを育む

国道482号線、神鍋高原へ向かう稲葉川のほぼ中間地点、日高町十戸を歩く。十戸の清水は神鍋高原に降る雨や雪解け水が約2万年から3千年前の間に神鍋火山群の噴火によってできた溶岩の断層をくぐって湧き出る伏流水で、主に大池、中の池、小池、堂の川と十戸滝の5ヶ所から湧出している。測量が可能な大池、中の池、小池からは1秒間に600〜700リットル、ドラム缶約3本も

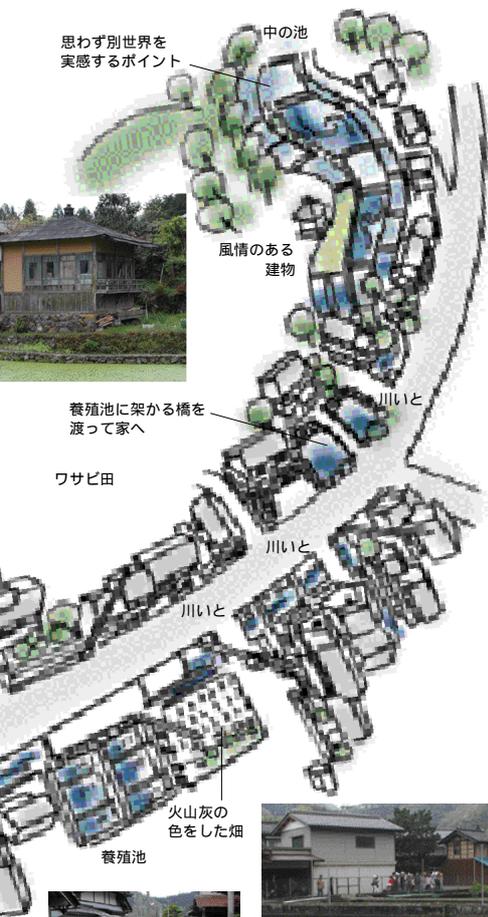
の水が絶えず湧き出し、県内随一といわれる水量を誇っている。水温は11〜13度、清水の恵みを活かして、ワサビの栽培やニジマスなどの養殖がおこなわれ、豊かでおいしい水は日高町の上水道にも利用されている。ワサビ栽培の歴史は古く、約280年前の享保年間に領主に献納したと伝えられている。ワサビは通常、海拔200メートル以上の涼しい清流にしか育成しないが、十戸

は海拔約100メートル、日本一海拔の低い場所での栽培といわれている。湧き水の二つ、小池の水源付近にワサビ田があり、種の採取、春と秋の播種、育苗、定植と、収穫までの1年間、手間と労力をかけた栽培を繰り返している。出荷先は主に大阪市場、肥料などを加えることなく、湧き水だけで栽培しているのも自慢だ。

要が多かったのは昭和45年頃だが、その後は、技術向上に取り組み、自然界では年1回しかしない産卵も春や夏にも自家採卵を可能にした。現在、7軒が養殖業に携わり、年間生産量は約40トン、釣り堀用やキャンプの食材として出荷している。ニジマスの他にもイwana、アマゴなど清流にしか生息しない魚の養殖もおこなっている。

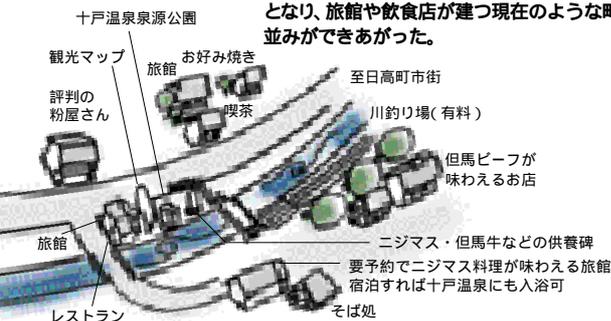
養殖業は、大正12年頃から円山川で捕獲した鮭の卵を採取し、ふ化育成に取り組んだことにはじまり、ニジマスの養殖は昭和初期からおこなわれるようになった。高級魚として珍重され、一時期は海外へも盛んに輸出された。最も需

国道沿いは、昭和40年頃にニジマスの川釣り場が開設されたのをきっかけに大盛況となり、旅館や飲食店が建つ、にぎやかな町並みができ上がった。その一方、集落の中に入り込むと、民家を縫うように清らかな水路が流れ、のどかで



## 十戸(日高町)

神鍋高原に降る雨や雪解け水が地下をくぐり、5ヶ所の湧き水から豊かできれいな水が湧き出る。水温は11〜13度、上水道にも利用され、清水の恵みを活かしてワサビの栽培やニジマスなどの養殖がおこなわれている。昭和40年頃に川釣り場が開設され、大盛況となり、旅館や飲食店が建つ現在のような町並みができあがった。



Time is Money. —時は金なり—

あなたの時間を有効に

たんぎんダイレクト

インターネットバンキング  
モバイルバンキング  
テレホンバンキング

いつでも どこでも あなた自身が銀行です。

地域とともに発展する

但馬銀行

<http://www.tajimabank.co.jp/>

