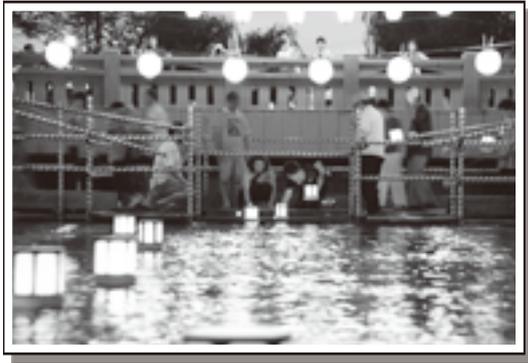


我がまち 自慢

14

浜田地区 編

住みよいまちづくり推進協議会の各地区の広報委員の方が、地区の取組みなどを紹介します



参加者の思いを乗せて流れていく灯籠

下市地区の皆さんが 支える 備前堀灯籠流し

備前堀灯籠流し



蔭山二郎さん

慶長15（一六一〇）年に造られた備前堀。灌漑用水と、千波湖の氾濫による洪水防止のため、水戸藩初代藩主徳川頼房の命により、伊奈備前守忠次が築造しました。現在も、農業用水として、また、歴史的文化遺産として地域の皆さんに親しまれています。今では「新水戸八景」の一つに選ばれている備前堀ですが、一時は護岸などの汚れや破損が目立ち、生活雑排水の流入により環境面が悪化しました。その後、導水整備が行われ、平成13年には年間を通して水が流れるようになったことから、備前堀まちづくり協議会長の蔭山二郎さんが中心となって、以前行われていた灯籠流しを復活させました。流される灯籠は全部で1200個。銷魂橋から三又橋までを、先祖への供養や平和への願いを乗せて約1時間かけてゆっくりと流れていきます。「備前堀は下市地区の大切な観光資源。地域の人たちが協力して、これからも守り続けていきたいです」と言う蔭山さん。

今年も、東日本大震災の影響でさまざまなイベントが中止や縮小されるなか、灯籠流しは例年どおり8月16日に実施されます。震災で被害に遭った方たちへの供養の意も込められた灯籠のあかりは、備前堀の水面を幻想的に照らすことでしょう。

問合せ 竹隈市民センター（☎2045）

お届けします 水戸のとれたて!

② 郷土の誇り、水戸の納豆



伝承納豆

5月に水戸駅南口にオープンした、エクセルみなみの3階にある「豆伝」。だるま食品が経営する、納豆や大豆を使った商品や惣菜の専門店です。

人気の「伝承納豆」は、水戸藩第2代藩主徳川光圀が食べたものに一番近いと言われており、育種された大豆の中では最古の「農林1号」を使用しています。飯富町で栽培した大豆を柳町の工場加工した伝承納豆は、まろやかな味とやや大きめの粒が特徴です。社長の高野正巳さんは「伝承納豆は、大豆の栽培から水戸にこだわった納豆です。ぜひ食べてほしい」と、自信を持って勧めます。

栽培しているのは、農事組合法人「いいとみ」の皆さんです。農林1号は、栽培が難しく収穫量も少ない品種のため、試行錯誤を繰り返してきました。代表理事の柏政文さんは「種の蒔き方にも気を使



水戸産の納豆とだるま食品工場。左は社長の高野正巳さん(左)農事組合法人「いいとみ」の皆さん。前列右から2番目が代表理事の柏政文さん、前列左が事務局長の大津和夫さん(右)

い、土の水分量をしっかり管理しています」と話します。普通の大豆より少し早い、10月上旬に収穫の時期を迎え、厳選された良い豆だけが出荷されます。事務局長の大津和夫さんは「農林1号を使った伝承納豆は昔ながらの納豆。懐かしい家庭の味ですよ」と笑顔を見せます。

水戸で育ち、水戸で加工された伝承納豆は、文字どおり「水戸の納豆」。伝統的で新しい名産品として、水戸の魅力を発信していきます。

問合せ／農業技術センター（☎243-6841）