

# 川越の湧き水

広報室 224-5495

小江戸川越検定の設問からテーマを選びまちの魅力を紹介します。

設問 名細小学校隣の湧き水が出ている神社名は？

- ① 稲荷
- ② 八幡
- ③ 尾崎
- ④ 三芳野

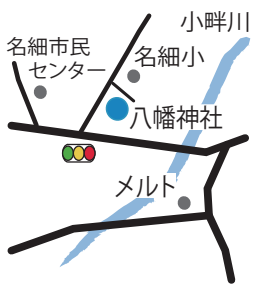
荒川低地と入間台地・武蔵野台地が接するため、かつては、百五十六か所もの湧き水があった川越。しかし、現在は地表がアスファルトやコンクリートで覆われたため、市内で確認できる湧き水は二十六か所です。地中から湧き出る様子は、神秘的で人々の心をなごませてくれます。

名細小学校隣の八幡神社にある湧き水。昔、周辺は水田が多

く、この湧き水が利用されていました。近くで田植えをしていた人は「道路工事をしたときにしばらく水が途絶えたけど、昔から水量は変わらないよ」と教えてくれました。

時が流れ、周囲に家や道路ができて、変わらぬ風景を作り出す湧き水。これからも大切に守っていききたいものです。

答え②



こんこんと湧き出る水は、1日に約180㎡。2日で小学校のプールがいっぱいになります



おいしい川越 今が!!

農政課 224-5939

## そら豆

世界最古の農作物のひとつで、原産地は北アフリカからカスピ海沿岸などといわれています。5月から6月が旬で、初夏の青空に向かってまっすぐに伸びる



上に向いたさやが、豆の重みで下を向くと食べごろ

ので「空豆」という名前が付けられたそうです。また、さやが蚕の作る繭に似ているので「蚕豆」とも書きます。

タンパク質、糖質、ビタミンB1、B2、Cなどのほか、カリウム、鉄、銅などのミネラル類も含まれています。完熟したものは煮豆や甘納豆などに使われますが、未熟な豆を塩ゆでにするのが一般的。空気に触れると鮮度が落ちるので、さやから出したら、すぐにゆでましょう。市内でも栽培されていて、一部は農産物直売所に出荷されています。「連作ができないの

で毎年場所を変えて栽培しています。収穫時期を見極める難さがありますね。子供が好きなので栽培しています。」と、さや

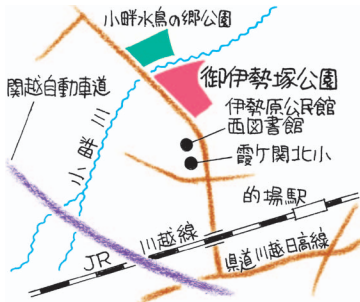


大きなさやに豆が3~4個入っています。長く実が大きい「一寸そら豆」を栽培する吉沢秀和さん(43歳・中福)。

見た目も迫力があり、おつまみにもおいしいそら豆。この夏、是非召し上がりませんか。

## 表紙の写真

御伊勢塚公園にある噴水の水音に誘われたように、女の子を抱いたお母さんと男の子が歩いてきました。



表紙撮影に行ったときのことは、ひょうたん型の池には噴水が二つ。広がる水しぶきが、まるでアサガオの花びらのようです。電気の無駄遣いでは?と思いましたが、実はこの噴水、池の水を空気に触れさせ、循環させることで、赤潮の発生を予防する役割があります。しばらく見ていると心地よい風が……。噴水を抜ける風は天然のクーラー。散歩している人たちは、ひと時の涼を楽しんでいるようでした。

編集後記

## どんぶり