

# 小江戸川越の水

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 「川越の水」で使う地下水を採水する浄水場は？

- ①中福受水場 ②仙波浄水場 ③霞ヶ関第二浄水場 ④郭町浄水場

昭和29年、郭町浄水場から始まった川越の上水道。同浄水場とその周辺の深井戸(百二十六m)と



雑味がなくすっきりとした味

(社)小江戸川越観光協会が販売している「川越の水」は、この井戸からくみ上げられた地下水を殺菌処理してボトルに詰めたものです。



4つの井戸からくみ上げられた水が集まるプールから採水

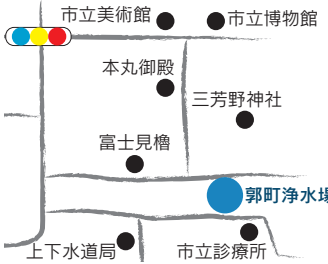
昔から豊富で質の良い地下水に恵まれている同浄水場周辺。川越城の七不思議の中でも「天神洗

足の井水」など、水にまつわる伝説がいっぱいあります。

答え④



浄水場内にある上水道竣工記念碑(上) 浄水場入り口に設置されたレリーフ(左)



おいしい川越 今が旬!!  
農政課 224-5939

## トウモロコシ



食用だけでなく、家畜の飼料やバイオエタノールの原料にも使われているトウモロコシ。てっぺんにあるスキの穂

のような部分が雄しべ、トウモロコシの実についている「ひげ」は雌しべの花柱で、本数は実の数に一致します。



市内では6年ほど前から栽培が盛んになり、近年人気が高い「味来」や「ゴールドラッシュ」など、甘味が強く、皮がやわらかい品種が栽培されています。栽培農家の落合有彦さん(42歳・中福)は「もぎたては生でも

食べられます。直売所で購入したのなら、ゆでる時間を2分程度にして、食感と甘みを楽しんでほしいですね」。

収穫から24時間で栄養価が半減し、味も落ちるといわれるトウモロコシ。取れたてを食べられる川越産は、「今が旬」です。

### ~~ トウモロコシのかき揚げ ~~



- ①新鮮なトウモロコシを生のまま粒だけ包丁でそぎ落とす
- ②固めの衣をからめて油で1分~2分揚げる

\*1分ほどゆでてから揚げると甘みが倍増。食べきれない場合、①を冷凍するとカレーなどに使えますよ。

編集後記

## どんぐり

郭町浄水場を取材後、深井戸の位置を確認するために歩き始めました。水道にまつわるレリーフがある浄水場の壁を横目に見ながら進むと、すぐに見えてくるのが三芳野神社。入り口には伊勢物語で詠まれた短歌を刻んだ石碑があります。



石碑の横では並んで毛づくろいをする猫。緑のトンネルの参道には、社会科学見学と思われる中学生の集団。その奥で静かにたたずむ三芳野神社。見ているだけで穏やかな気持ちになる景色に、思わずシャッターを切りました。