

# 秋の「味」

## 「自然薯」

**自**然薯は日本中の山に自生する山菜で、日野川流域でも岸本町や溝口町等の山間部の特産品です。年月を掛けて山の栄養分を吸収して成長し、秋には収穫期を迎えますが、収穫できるまでの大きさに育つには、最低でも3年はかかるそうです。栽培が難しく栽培量も少ないことから、今では1kg数千円もする貴重品です。長芋ともよく似ていますが、全く違う種類の物。味と香り、栄養は雲泥の差があります。

**実**はこの自然薯、米よりも早く日本人の食料になったとも言われ、古くから結核、やけど、百日ぜき、肺炎、しもやけ、糖尿病、食欲増進などに効果がある栄養食・強壮食として親しまれてきた歴史があります。その実力は「山菜」と呼ばれ漢方薬としても珍重されているほどです。この自然薯と100%そば粉を組み合わせようったなめらかな食感のそばが楽しめる岸本町の「伯耆の国懐集館 矢田貝邸」が、最近人気を集めています。



取材協力  
伯耆の国懐集館 矢田貝邸  
西伯郡岸本町上細見486  
電話 0859-68-3008 (第2木曜日定休)



山かけそば定食

**特**に自然薯のとろろがかかった「山かけそば」が人気。オフシーズンには他地域の栽培物を使うこともあるそうですが、岸本町や溝口町の農家の方が収穫された地元産の自然薯にはとても粘りがあり、食感もしっかりしているのが特徴。毎日のそばを打つときもかなりの力を込めているのだとか。出来上がったそばは、舌ざわりがなめらかなのが特徴。

館長の岡田英男さんの話では、「自然薯の入ったそばは、当地でも珍しいと思います。特に地元の高齢者の方からはなめらかな食感の良さと薄口の味がとても好評で、だしをすべて飲みほされるほど満足していただいています。地元の方が持って来られる自然薯がまた格別で、広島、山口など遠方の観光客の方にも好評です」とのこと。これからの収穫シーズンに向けて、そば以外にも自然薯を使ったメニューを少しずつ増やし、日野川水系で採れたものを内外のお客様に提供していく予定だそうです。



第5回 日野川フォトコンテスト入賞作品 一般Aの部 「豊かな流れ」川嶋 六三郎さん  
日野川中流(日野川)

## 水の中のオッチング

- 表紙写真 「豊かな流れ」 -

県内屈指の水量を誇る日野川。叩きつけるように白い水飛沫をあげ、流れていく中流での姿は荒々しい力強さとともに清々しさを感じさせてくれる。水と戯れる鳥たちはどこか楽しげで、私たちの心をホッと和ませてくれる。常に私たちの心に豊かさを与えてくれる川の偉大さ。次の世代以降に語り伝えていきたい。

## 日野川流域 ものいり手帳

## 日野川、 もの知りさんに聞いてみよう・11

### 樋門(ひもん)

みなさんが、川の周りを歩いているとき下の写真のようなコンクリートで作られた施設を見たことはありませんか。この施設をよく見ると表札のようなもの(銘板)がついていて、樋門(樋管)と書いてあります。今回は、この樋門について紹介します。

一般的に川には洪水の時に川に水が氾濫しないように堤防が作られています。しかし、農業などのために川の水を取る所、あるいは支川や水路が合流する所があり、そこには堤防を作ることができません。そのため、この堤防の無いところが弱点となつて、川が氾濫する危険があります。この川の弱点をなくすために樋門が作られます。

この樋門は周辺の堤防と一体となつた構造で作られ、鉄で出来たゲートが付いています。このゲートを閉めることで洪水の時に水位の上つた本川(本流)から堤内地に水が逆流し、宅地、水田などが浸水しないようにします。樋門は二種類あつて、上で述べたように一つは川の水(農業用水など)を堤内地側に取り入れることを目的としたもの(取水樋門)、もう一つは堤内地の水を川に流すことを目的としたもの(排水樋門)があります。どちらの樋門も水を管理する上で重要な働きを持っています。これらの樋門にはそれぞれ操作・管理をしていただいている操作員さんがいて、洪水時などにゲートを操作し、みなさんの生活を守っています。最近では、操作員さんの負担を減らすため、また安全性を高めるために、電動化された樋門や、離れたところ(工事事務所)から操作できる樋門もあります。また、水位が上がると自動にゲートが閉まる珍しい樋門も開発されました。

日野川工事事務所の管理区間には約60の樋門があります。一番大きな樋門は大人の背丈より高い2.8mの水貫川樋門(米子市皆生)です。一度、堤防を走りながらも樋門を見てもみませんか？

(注1)川の内外をいう場合、水の流れている川の中を「堤外地」、宅地などがあり私たちが生活している川の外を「堤内地」と呼んでいます。

