



11

宮水庭園

六甲山系に降った雨が伏流水となり、わき出た「宮水」は、リンやカルシウム、カリウムなどミネラルを多く含んだ硬水で、日本酒造りに最適とされる。「灘の生一本」の仕込みにも使われており、井戸が国道43号西宮本町交差点の南東一帯に集中している。

江戸時代、日本酒は夏を越えようと、

しかし、阪神大震災で被災。97年に酒蔵の復興と宮水のPRのため、酒造メーカー「白鹿」「白鷹」「大関」の3社が協力して造ったのが「宮

存調査会」が発足し、年2回、水質や水量を調べたり、水脈が地下4〜5メートルと浅いため、大型建設工事の際に影響調査を行うなど宮水を守ってきた。

味が変わり、「秋おち」と言われたが、西宮の酒だけは秋に一段と味がさえ、「秋晴れ」と称賛された。西宮郷と魚崎郷に蔵を持つ酒造家、山田太左衛門が水の違いを発見して以降、酒造りには西宮の水が使われるようになった。

1954(昭和29)年に「宮水保水庭園」(西宮市右在町)だ。庭園内には、14本の宮水井戸があるが、表面を鏡のように磨き上げたステンレス製の半球型のふたで覆い、周囲に玉砂利を敷き詰めたスタイリッシュなデザインで、とても井戸には見えない。

その一方、白鹿で使われていた、井戸の水をくみ上げる「はね釣瓶」が復元されたり、庭園西側に「宮水発祥之地」と刻まれた石碑(同市久保町)も建つなど歴史をしのばせる。



10月1、2日には国道43号の北側の西宮神社を中心にしたイベント「西宮酒ぐらルネサンス」が開かれる。問い合わせは実行委(0798・33・12000)。

銘酒に名水あり 西宮の宮水



UFOのように見える半球型の宮水井戸のふた。宮水は85年に環境庁(当時)の全国名水百選に選ばれた