

比企の文化遺産

国際文化学部 A班

A-1Gr	郷土食	リーダー	木崎 純二郎 (全体リーダー兼任)
			瀬戸 俊子
			高沢 サダ江
A-2Gr	名物	リーダー	三木 洋三
			大嶋 教男
			新井 信子
			浅子 真紗代
			梶田 丘則
A-3Gr	温泉	リーダー	新井 基文
			新井 久子
			堀 孝夫
			浅見 喜美枝



きらめき市民大学 9期生

比企の文化遺産

9期国際・文化学部 A班

目次

- 1、 まえがき
- 2、 比企の郷土食（冷汁、すまんじゅう、小豆ぼうとう）
- 3、 比企の名物（B級グルメ、やきとり）
- 4、 比企の温泉
- 5、 まとめ

1、 まえがき

我々、9期国際・文化学部のA班は、数回にわたる議論の末、「比企の文化遺産」をテーマに取り上げることにしました。

その理由は、この1年半にわたる、国際・文化学部の授業内容にあります。我々学部の授業は、名前に国際とあるように、世界中の色々な国の文化を沢山学びました。今まで知らなかった国々の習慣、風習、音楽、食事などを知ることができました。

また文化の授業では、お茶、着物、書道、絵画、陶芸、日本舞踊、お箏など沢山の今まで知らなかった日本の文化に触れることができました。

メンバーで議論の末、「我々に一番身近なところの文化が抜けている」と言う結論に至りました。

課題研究で、身近な比企の文化を取り上げることにし、次にその取り上げ方を話し合いました。

ただ単に、資料を調べたり、他人に話を聞いたり、史跡を見たりするのではなく、すべて自分達で体験し、体で感じた事を課題研究としてまとめよう、と言うことになりました。

A班は、3グループに分かれて、比企の郷土食、比企の名物、比企の温泉に取り組みましたが、それぞれのグループで担当したのは企画で、体験はA班全員で取り組みました。

これから、自分達の五感で感じた、比企の文化遺産を紹介します。

2、比企の郷土食

2-1 冷汁

(1) まえがき

冷汁は日本各地にあり、九州、四国地方は魚などが入る。北海道には無い。関東の冷汁は野菜が中心で夏の暑い盛りに、食欲が衰えた時でも、食欲増進になり、また、ビタミンCの補給などで、夏バテ防止になる。基本的に家の畑で採れた野菜でつくれる。昔から伝えられている比企郡の郷土料理の代表的な料理である。

それぞれの家庭で、作り方は少しずつ違うが、今回はAグループで実際に作って試食をしてみました。その手順を記述します。

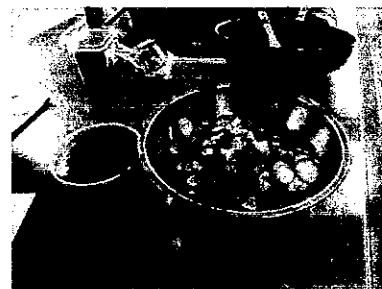
(2) ごまをする(10人前)

ゴマを2合程煎り大きなすり鉢でごまを摺る。よく摺るのがこつで、30分は摺る。ごまのつぶつぶがなくなり、べっとりしてきて、ごまの油が出てくるまで摺る。



(3) 紫蘇とねぎを摺る

紫蘇を50枚程細かく刻む、青紫蘇が良い。
ねぎも大きなものを5本程細かく刻む。
この両方を、ごまが摺られているすり鉢の中に入れて、よく摺る。
たべた時に、舌に異物感が残らないくらい、細かく摺る。
これで、ごまと紫蘇とねぎのねっとりからみあった、ペースト状のものになる。



(4) きゅうりをきざむ

きゅうりを10本ほど薄く輪切りにする。
輪切りにしたきゅうりを、ごまと紫蘇とねぎの摺られたすり鉢に入れる。
山もりになった、きゅうりを、最初は手で軽く押し、しんなりなったら、次に



すりこぎの先で、軽くきゅうりを押す。
その時にきゅうりが切れないように軽く押す。
きゅうりが最初の量の3分の1程度になります。

(5) みそを入れる。水を入れる

- ①味噌をおたまで3杯程入れる。
味噌は赤味噌、又は合わせ味噌を使います。
味噌を直接すり鉢に入れて、手ですり鉢の中のものとよく混ぜる。
そのあと、食べる直前に水をすり鉢一杯に入れる。
- ②違うやり方としては、味噌を潰し網に入れて、上から水を入れて味噌を溶いていく。
こうすると、味噌の豆かすがこされて冷汁に入らない。
- ③最後に味噌の濃さを、味見をして味噌を追加する。かなり濃いめが良い。
- ④食べる前に氷を浮かべる。



(6) 手打ちうどんを作る

手打ちうどんの作り方はここでは省略します。
今回は、うどんぶちのベテランの女性と自称、うどんぶち名人の男性の二人が先生となり、グループの初心者が参加して作成しました。
とても腰の強い、おいしいうどんができました。

神の手



(7) あとがき

- ・冷汁はうどんや、ソーメンで食べるのもおいしいのですが、炊き立てのご飯を、お櫃に入れて冷ました、炊き立ての冷えたご飯にかけて食べるのも、大変おいしいです。
- ・食べる時は、ぜひ麺とご飯を用意して、両方を楽しんでください。

2-2 高坂のすまんじゅう

(1) まえがき

埼玉県の食の中心となっている小麦、※[晴れ食]の半分は、小麦が利用され、朝まんじゅう、昼うどんは、夏の典型的な晴れ食でした。

人が集まる時、まんじゅうは、欠かせない食べ物でみんなの楽しみでした。

今回は、高坂のすまんじゅう作りを伝承している方の講習会に参加して教えを受けました。

※[晴れ食]・・・祭り、お祝い時の食事

(2) 材料

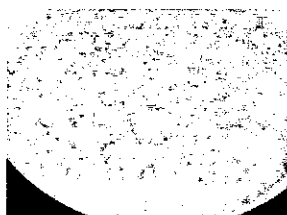
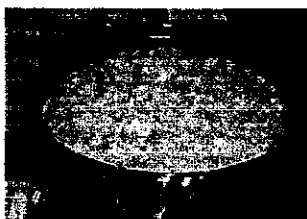
麴	2枚	市販のもの1袋2枚入り
菌	昨年乾燥させておいたもの	大きさ2
もち米	1合	
小麦粉	1kg	(40個作れる)
あんこ	1kg	(40個に分ける)

(3) 作り方

- ① 皮をこねる液(汁)を作る為、「菌」と「麴」を混ぜ、それにご飯(たまご大)を容器にいれ、ぬるま湯につけておく。



- ② 「もち米」のお粥を煮る。ひと肌くらいに冷めたらボールへ移し、上記の①、と更に「麴」を加え、ぬるま湯をいれ混ぜ約1昼夜置いておく。(気温が25℃を超えていればすぐに発酵する)



- ③ ぶつぶつと発酵してきたらザルでこす。



- ④ 粉 1 Kg に、こした液 (汁) 2.5 ~ 3 カップと砂糖 1/2 カップをくわえてでっちる。

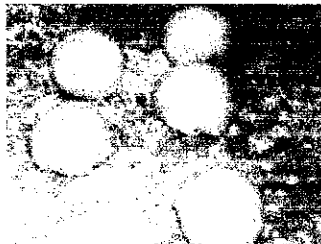
でっちる=良くこねること (高坂付近の方言のようです)



- ⑤ 耳たぶくらいの硬さになるまでこねて、1 個ずつ分けやすい様なかたちにする。尚、あんこも 1 個ずつに丸めておく。



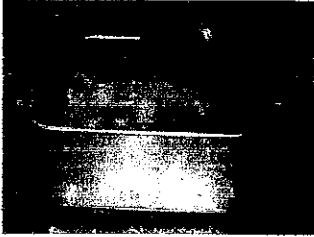
- ⑥ 1 個ずつ分けた皮の種を“あんこ”を包めるように円形に延ばす。この時中心部は厚めにする。あんこを入れ、丸める。



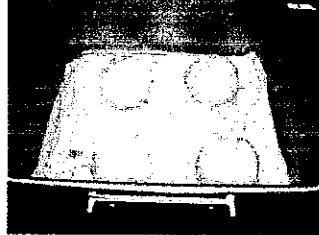
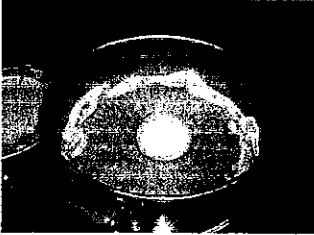
- ⑦ 丸めた「まんじゅう」をそのまま 1 時間程度置き、「菌」や「麴」の効果を待つ。卵の肌のようになり、膨らみを帯びてくる。



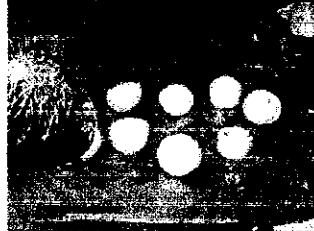
- ⑧ 蒸し器に並べ、霧吹きで水をかけて付着している粉をとる。
(仕上がりをきれいにするため)



- ⑨ 蒸し器で13分蒸して出来上がり。



- ⑩ 蒸し器より取り出して、表面をうちわ等でさます。



- ⑪ 透明の薄いビニールで「まんじゅう」を包み最終の化粧をして完成です。

(4) あとがき

高坂では毎年8月1日、天王山（祇園祭）に供え、親戚や知人に配ったと言われていました。

近年は、作り手が高齢化していますが、伝承する活動もして、次の世代が育っています。麴菌を発酵させてふくらませたおまんじゅうなので、麴の香りが、口の中に広がり懐かしい優しい味でした。

是非、伝承していきたい一品です。

2-3 小豆ぼうとう

(1)まえがき

日本では昔から小豆の料理がたくさん作られました。食糧のなかった時代、大豆と小麦粉を使っておいしく食べる昔の人の知恵があったのでしょう。

(2)ルーツ

小豆ぼうとうのルーツは農具の箕の形をした麺で小豆をすくって食べる和風のスイーツデザート感覚で味わえる逸品です。

(3)料理の特徴

小麦粉栽培地帯ではお汁粉にお餅ではなくうどんを入れて食べてました。小豆は身体に良いと言われており昔の人の健康に対しての知恵だと思います。

(4)材料

小豆(1カップ) 砂糖(100g) 塩(小さじ2) 水
水(10カップ)

(5)作り方

- ① 小豆は水洗いし、多めの水でゆでます。
- ② 沸騰したらザルに上げ、水をかけアクをとります。
- ③ 鍋に7カップの水を入れ、②の小豆を入れます。
- ④ 沸騰して3分間ぐらい煮たら3カップの水を差します。
- ⑤ ゆっくり煮上げ親指と人差し指でつぶれるようになったら砂糖と塩を入れます。
- ⑥ 沸騰したら用意しておいたうどんを入れ、ひと煮たちしたら熱いうちに食べます。



(6)あとがき

簡単に出来るおいしい料理です。疲れた時など身体の力になり、皆の口に合うようです。時々、作りたいと思います。

3、比企の名物

3-1 B級グルメ

(1) まえがき

贅沢でなく、安価で日常的に食される庶民的な食べものを指す言葉で、1986年から雑誌の文庫本で「B級グルメ」シリーズが刊行された事から、「B級グルメ」という言葉が広く知れ渡りようになりました。

「B級グルメ」とは、郷土料理の一種ですが、歴史は浅く、オリジナル感が強い料理と言えるでしょう。また、B級グルメを地元の「町おこし」の一環として、地域ぐるみで全国へ発信させようとする運動も活発に行われています。

また、「B級グルメ」を全国にPRするための団体が主催するイベント「B-1グランプリ」が、2006年2月に青森県八戸市で初めて開催され、それ以降、毎年1回、場所を変えて行われています。

(2) 比企のB級グルメ

① 埼玉B級ご当地グルメ王決定戦



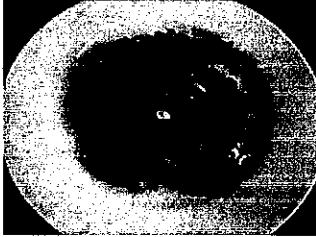
私達A班の5人は、比企のグルメを求めて、5月1日に、さいたま市緑区の埼玉スタジアムで開催された第8回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦に行ってきました。県内のほか、東京都と千葉県を含む40団体が出店し、各販売ブース前に家族連れらが長い列を作っていました。私達も「東松山みそだれやきそば」、川島町の「すったて」、小川町の「のらぼう菜 コロッケ」、ときがわ町の「むすびめし」、東秩父村の「あずきすくい-小豆ぼうとう-」を行列に加わって買い求めて賞味しました。それぞれのグルメが工夫を凝らして、絶妙な味が出て大変美味しいと思いました。

森田光一東松山市長も来られて「みそだれやきそば」のPRをされておりましたので、ご挨拶した後一緒に記念写真を撮らせていただきました。投票で、グルメ王（優勝）に初出場の草加小松菜チヂミバーガー（草加市、3

00円)が選ばれました。我が「東松山みそだれやきそば」は、私達全員が投票したにもかかわらず、残念ながら入賞を逸しました。次回に期待したいと思います。

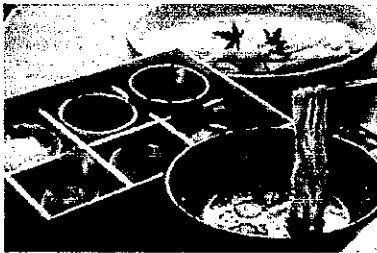
② 決定戦参戦の比企のグルメ紹介

A, 東松山みそだれやきそば(東松山市)



やきそばに【みそだれ】を絡めた一品です。各店舗秘伝の【みそだれ】は白みそをベースに数種類のスパイスをブレンドした味です。肉は東松山のやきとりの特徴である豚のかしら肉を用います。

B, すったて (川島町)



【すったて】は味噌をベースに胡麻、キュウリ、青じそ、ミョウガ等の夏野菜をすり鉢ですり合わせたものを冷たい水やだし汁で割ってつけ汁とし、これにうどんをつけて食べる。川島町に昔から伝わる郷土食です。

C, のらぼう菜コロッケ (小川町)



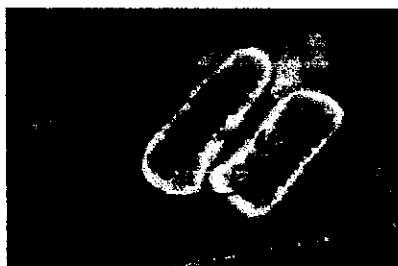
小川町の地域資源【のらぼう菜】を原料に使用し、ほくほくの男爵芋と一緒にコロッケにしました。地元のお肉屋さんの店頭であっあつ、ほくほくの揚げたてコロッケが食べられます。

D, 嵐山辛モツ焼きそば (嵐山町)



焼きそばの具に、【豚肉】の代わりに【チョー、超一、腸、辛く味付けした豚モツ】を使用しているため、火を噴くほどの辛さです。

E, むすびめし (ときがわ町)



あったかごはんを真心を込めて握ったおむすび。ときがわ町の自然の恵みがたっぷり詰まった人と人を結ぶ料理です。

③ みそだれやきそば調理体験

みそだれやきそばを自分達で実際に調理して食べてみるため、東松山市商工会のご協力によりレシピのご提供をいただき、大岡市民活動センターの調理室におきまして、調理体験を行いました。

班員全員が協力して一生懸命に調理した結果、あの「埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」のときに食べた味に引けを取らない、いい味に仕上がったように思います。

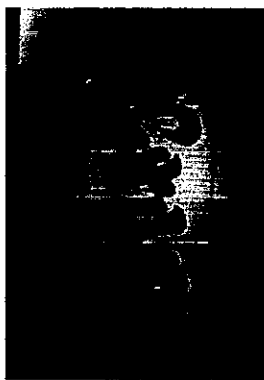
以下、作り方をご紹介します。

- 1、鶏がらスープとみそだれを混ぜる。
- 2、万能ねぎ、もやし、きゃべつ、等野菜をきざむ。
- 3、鶏肉を細切れにする。
- 4、フライパンに油をしき、肉を焼き、味付け
- 5、やきそば麺を肉とからませ炒める。
- 6、下ごしらえしてあった野菜を入れ炒める。
- 7、ソースを混ぜ合わせ、良くからめる。

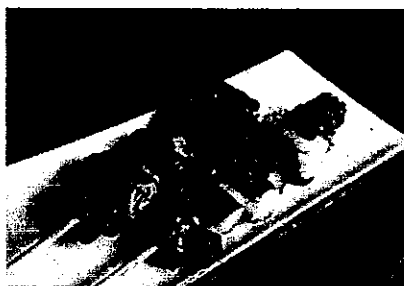


3-2 やきとり

(1) まえがき



やきとりと聞くと、鶏肉を焼いたものを思い浮かべます。しかし、東松山市の名物「やきとり」は、豚のカシラ肉を炭火でじっくり焼いたものをいいます。そして、辛味の効いた「みそだれ」をつけて食べる、これが「やきとり」なのです。東松山駅を中心に、約100軒のやきとり屋が点在しています。



味の決め手は秘伝の「みそだれ」です。

やきとり自体にも、塩味がついていますが、何といたってもお客さんの好みでつける、みそだれが食欲をそそるのです。

(2) 由来

昭和 20 年代、東松山駅の周辺は、まだ桑畑であったそうですが、戦後の経済成長とともに駅の乗降客が増え、リヤカー式の屋台が出てきました。食糧難の時代であり、屋台のメニューとして、ホルモン（内臓等）が食べられていましたが、市内に食肉センターがあり、そこであまり使われていない豚のカシラ肉をホルモンに代わって使用したのが東松山のやきとりの始まりとされています。また、昭和 30 年代に味付けとして、韓国出身の大松屋（やきとり屋）初代ご主人が開発した「みそだれ」が、やきとりと絶妙なハーモニーをかもし出しています。

(3) やきとりの食材

豚のカシラ肉と長ネギを交互に串刺しにして焼いたものに、ピリ辛のみそだれを付けて食べます。

- ① 豚のカシラ肉 カシラ肉は、豚の頭部のほほとこめかみの部分の肉で、一頭から約 1.2kg とれ、一串で約 50g 使用する。その他タン、レバー、ハツ、などの種類もあります。
- ② みそだれ 白みそにニンニク、唐辛子、ごま油、みりん、果物（りんご他）など十数種のスパイスをブレンドし、各店独自のこだわりの味もっています。
- ③ 長ネギ 深谷産が主であり、白い部分が多く、茎がしまっていて弾力があり、焼いた食感がよいです。

(4) 食べ方のルール

- ① 椅子に座るとやきとりの受け皿が出てきます。
- ② 飲物を注文しましょう。
- ③ やきとりは注文しなくてもカシラが出てきます。黙っていてもカシラは出てきます。
- ④ 違う種類のやきとりの注文は、やきとりが受け皿に置かれる時が良い。
- ⑤ やきとりが要らなくなった時は、肉を一切れ残した串を受け皿に置くか、口頭で伝えましょう。

- ⑥ 食べ終わった串は受け皿の上でなくカウンターの上に置きます。串入れがある場合はその中に入れます。

(5) やきとり屋（大松屋）訪問



みそだれ発祥のやきとり店として知られる大松屋を訪問して、店主の黒瀬さんにお話を伺いながら、みそだれやきとりを食しました。黒瀬さんのお話によりますと、昭和31年から寄居町でホルモン焼きの屋台を開いていましたが、昭和36年に東松山市に移って、「白もつ」から「カシラ肉」を使うようになり、さらに、ご主人が白みそベースのみそだれを考案して、現在のみそだれやきとりができたそうです。みそだれは、当初、今よりずっと緩くてポタポタと落ちるようなものでした。お客さんがみそだれで服を汚さないようにとの奥様の心遣いから、ご主人が試行錯誤を重ねて現在の粘り気のあるみそだれに改良したものだそうです。また、服を汚さないために、みそだれは、みそだれ容器から小皿に取り出さず、刷毛で直接、やきとりに付けて食べるように教えていただきました。

(6) 東松山焼鳥組合

全国的にも珍しい焼鳥組合が東松山市にはあります。市内にある30軒の店が加盟しています。組合で、新鮮な豚のカシラ肉を共同購入しているので、値段も統一できるのだそうです。

(7) 東松山やきとり音頭

「春はうららに桜も舞って・・・」、「夏は小粋なハッピーの若衆・・・」、「秋は集いし歩けの友が・・・」などと東松山市の四季の情景とやきとりのまち東松山を織り込んだ情緒豊かなやきとり音頭です。

観光協会の職員の方が作詞・作曲・編集を手掛け、歌い手は、「帰ってこいよ」でNHK紅白歌合戦にも出場した松村和子（まつむらかずこ）、踊りは美柳流三代目家元美柳有白扇（みやなぎうはくせん）の振付けによる本格的な仕上がりとなっています。



比企の名物

(引用文献)

- 1 広報ひがしまつやま (2006年3月1日号)
- 2 「やきとり」を通して食文化を探る—東松山での出会い—
(彩の国いきがい大学東松山学園第21期生活環境科A班課題学習報告書)
- 3 東松山市公式サイト「名物「やきとり」」
- 4 東松山市観光協会サイト「やきとり」
- 5 東松山焼鳥組合サイト
- 6 埼玉県公式サイト「ちょこたび埼玉・埼玉ご当地B級グルメ王決定」

(ご協力をいただいた方)

東松山市商工会 村田様
大松屋 黒瀬様

比企の温泉

(1) まえがき

日本は世界でも温泉の数、湧出量がずば抜けて多く、環境省の統計によると、2008年度の源泉総数は28,033ヶ所で、「温泉地」は3,133ヶ所にのぼる。世界で日本に次いで温泉地が多いのはイタリアで、およそ200ヶ所程度とされ日本がいかにか突出しているかがわかる。このような環境も手伝って日本人の多くは温泉好きである。

一日の終わりにはお風呂に入り疲れをとり、仕事で疲れを感じたりすると、「温泉にでも行ってゆったりと湯につかりたい！」と言う人が多く居ります。

そこで、源泉および温泉地の都道府県別の状況を調査した結果、表-1に示す如く、源泉は大分県、次いで鹿児島県、北海道、静岡県、熊本県、青森県、長野県が7位と続きます。埼玉県は47都道府県中42位と下位に位置しています。また、温泉地は北海道が1位で、長野県、新潟県と続き埼玉県は源泉も少ない為、当然温泉数も少なく45番目と言う状況にあります。

表-1

	源泉数ベスト 10	源泉数		温泉地数ベスト 10	温泉地数
1	大分	4788	1	北海道	254
2	鹿児島	2824	2	長野	231
3	北海道	2304	3	新潟	150
4	静岡	2283	4	青森	148
5	熊本	1388	5	福島	138
6	青森	1117	6	秋田	127
7	長野	1017	7	静岡	119
42	埼玉	103	45	埼玉	19

そこで、グループ員は、先ず「温泉」についての調査を行い、メンバーの認識が一体となったところで、我々が住む東松山市を取り巻く比企の温泉について調べてみることにしました。

(2) 温泉の概要

(2)-1 温泉とは

地中から湧出する温水、鉱水および水蒸気その他のガス（炭化水素を主成分とする天然ガスを除く）で、下記に掲げる温度又は物質を有するものをいう。
[温泉法第二条 1948年制定]

(2)-1-1 温泉の定義

① 温泉源から採取されるとき温泉が25℃以上であること。

泉温度による分類

分類名	泉温
高温泉	42℃以上
温泉	34℃以上42℃未満
低温泉	25℃以上34℃未満
冷鉱泉	25℃未満

② 1Kg 中に 1,000mg 以上の溶存物質を有すること。

③ 定められた物質（18種）のうち、1つ以上を定量以上含有すること。

（2）-2 鉱泉とは

地中から湧出する温水、および鉱水の泉水で、多量の固形物質、またはガス状物質、もしくは特殊な物質を含むか、あるいは泉温が、源泉周囲の平均気温より常に著しく高いものをいう。

（2）-3 火山性温泉と非火山性温泉

（2）-3-1 温泉の生成にかかわる地下の想像図

熱水を加熱するには第一に火山である。火山の地下数キロメートルから十数キロメートルのところには、マグマがたまったマグマだまりがある。

マグマは約 800~1200℃という高温高压の溶けた岩石で、水蒸気などの火山ガスが溶け込んでいる。このマグマが岩石の割れ目や弱い部分を伝わって地上へ出ると火山噴火になる。

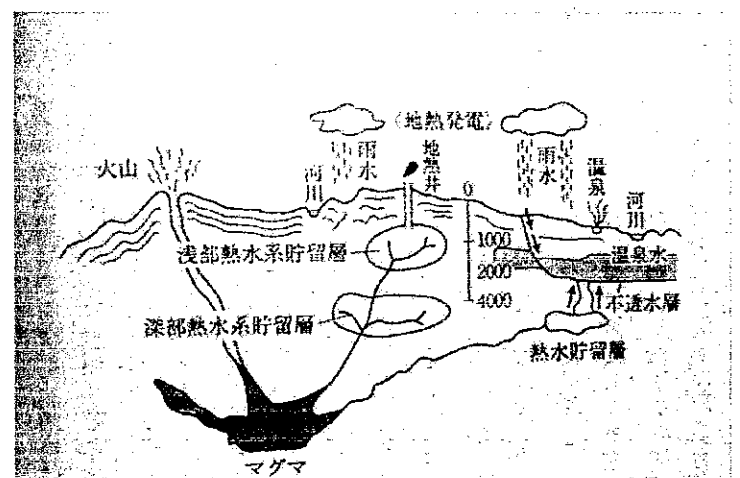
（2）-3-2 火山性温泉

地下にしみ込んだ雨水などがマグマだまりに触れると、熱水となってまわりの鉱物や火山ガスを溶けこませる。この熱水にさらに大量の地下水が加わって温泉水だまりができる。これが地表とつながると温泉となって湧出することになる。

（2）-3-3 非火山性温泉

火山地域でなくても、一般に地表から地下へ100メートル深くなるにしたがって温度は約2~3℃ずつ上昇する。非火山性温泉のほとんどがこの地下の温度上昇（地熱）によるものだ。1500メートル掘ると、温度は地表より45℃くらい高くなる。

地下深くの温泉水だまりまで掘削すれば、高温の温泉水を汲み上げることができる。これが非火山性温泉と呼ばれる。



(2) - 4 温泉の泉質

温泉は、含まれる化学成分の種類と量により、いくつかのグループに分類されます。

(2) - 4 - 1 日本の温泉の泉質の割合 (環境省 2004年)

	泉 質	割合 (%)
1	単純温泉	32.4
2	塩化物泉	27.2
3	硫酸塩泉	10.9
4	炭酸水素泉	10.1
5	硫酸泉	8.1
6	その他	11.3

(2) - 4 - 2 泉質の特徴

① 単純温泉

泉温が25℃以上で含有成分が少ないことにより、刺激が少なく肌にやさしい。そのうちpH8.5以上のものを「アルカリ性単純泉」といい、含有成分が薄く体に対して刺激が少ないため利用範囲の広い温泉です。

② 塩化物泉

食塩系の物泉は、汗の蒸発を防ぐ効果があるので湯冷めしにくい特徴をもち『あたたまりの湯』とも呼ばれる。また殺菌効果があるので外傷治癒にも利用されます。

③ 硫酸塩泉

硫酸塩を主成分としていることからこの名称がついている。切り傷・火傷に効果があるとも言われ『傷の湯』と呼ばれることがあります。

④ 炭酸水素(塩)泉

炭酸水素塩を含む化合物を主成分としていることからこの名称がついている。アルカリ性を示す温泉が多く、肌を滑らかにする効果があり『美人の湯』とも呼ばれます。

⑤ 硫酸泉

硫酸塩を主成分としていることからこの名称がついている。俗に薬効が高いといわれています。

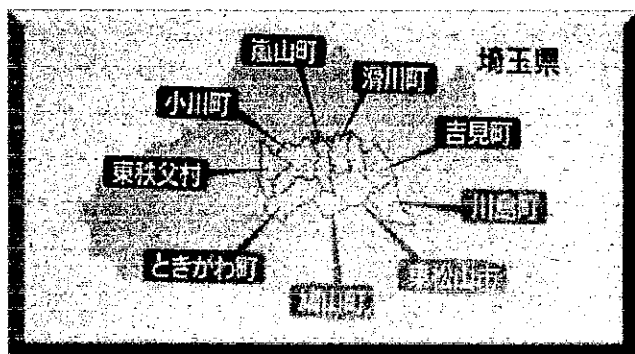
(3) 比企の温泉について

埼玉県は、火山の無い県で源泉数、温泉地数も最初に述べた様に非常に少ない地域です。一般的に温泉は火山に沿って存在するが、約40年前からボーリング技術が発達し深く掘れば温泉が出るようになった。埼玉の温泉はこのタイプで非火山性の温泉です。

秩父山間部と平野部に大別され、山間部は単純硫黄泉が多く、平野部は

ナトリウム-塩化物泉（食塩泉）、単純温泉、ナトリウム-炭酸水素塩泉（重曹泉）が多い。

そうした中で比企地域は、埼玉県のほぼ中央の平野部に位置し、東松山市、滑川町、嵐山町、小川町、川島町、吉見町、鳩山町、ときがわ町、東秩父村の9市町村からなり、東部は水田地帯、中央部は



丘陵地、西部は標高500～800mの山地といった変化に富んだ地形の中に越辺川、市野川、都幾川、槻川などの清流が流れています。

歴史的にも古くから拓け、古代、中世の遺跡が台地、丘陵地に残されており、豊かな緑に象徴される素晴らしい景観を有した地域です。そのような地域環境のなかで表-3に示すような温泉があります。

表-3

温泉名	所在地	泉質	泉温	湧出量(毎分)	掘削深度
蔵の湯	東松山市柏崎	ナトリウム-塩化物強塩泉	38.1℃	37ℓ	1200m
玉川温泉	ときがわ町玉川	強アルカリ性単純温泉	26℃	86ℓ	1700m
四季彩館	ときがわ町別所	ナトリウム-塩化物泉	26.8℃	25ℓ	1300m
花和楽の湯	小川町角山	強アルカリ性単純温泉	27.8℃	100ℓ	1029m
平成楼	嵐山町千手堂	メタけい酸含む温泉	17℃	211ℓ	
なめがわ温泉 花和楽の湯	滑川町羽尾	弱アルカリ性単純温泉	32℃	140ℓ	1700m
四季の湯	熊谷市小江川	ナトリウム-塩化物泉	27.3℃	190ℓ	

注) すべてが加温、循環式。

(3) - 1 「花和楽の湯」の温泉体験

6/22の課題研究日に、メンバー11人で親睦（裸の付き合い）を兼ね体験調査を実施した。パンフレットに「緑あふれる里山に湧き出でし美人の湯・・・」とあり、さっそく入浴し研究開始。

残念ながら入り口で男湯、女湯に分かれる。岩盤浴は混浴のようだったが、浴室が薄暗く同じ浴



衣のためか誰が誰だか・・・？ そんな事は問題外。温泉に関する研究ですから。

温泉としては比較的新しく、開湯して7年目となる。成分表より泉質が、強アルカリ性単純温泉とあり、水素イオン濃度（pH値）は10.1である。非火山性温泉で、約1030m地下からの源泉に触れると、泉温が30℃弱のため多少冷たさがあるが、ぬるぬるとして肌によさそうだということが実感できた。残念ながら、湧出量は100リットル/分の為、加温循環は止むを得ないことだ。細かな含有成分まで調査できなかったが、美人、美肌にきく炭酸水素系の陰イオンの含有が予想された。



露天風呂、サウナ、岩盤浴とメンバーそれぞれが好みのお風呂で、身体の芯から不浄なものを絞り出し、真夏日の汗を流し、温泉の効能である、疲労回復と、美人の女性メンバーはより美人となった美肌効果を実感した。

（４）あとがき

- ・先ず温泉のことを少しでも理解することから入り、メンバーでいろいろ知識を得るため調査を行い集約した。全国の有名温泉地は、火山性温泉が主で、所在する地域の地勢、環境、歴史、風土などによってそれぞれ異なった個性を持ち、さらに温泉そのものの湧出形態、泉質、含有成分などによっても異なった個性を持っているということを改めて知ることができた。
- ・比企地域の温泉は、前段でも述べた通り、ボーリング技術が発達した御蔭で出来た非火山性温泉であり火山性温泉に比べて、個性のある温泉とは残念ながら言えない。しかし、身近に温泉があるのは大変ありがたいことだと感じた。
- ・「温泉は身体によいものだ」と、漠然とした知識は持っていたが、調査してゆく中で貴重な知識を得ることができた。
- ・実際の調査活動は、「裸の付き合い」の如く、和気あいあいと一層絆が深まりました。

引用文献

- ・「日本温泉協会 80年記念誌」 日本温泉協会編集発行 2011年
- ・「知るほどハマる！温泉の科学」松田忠徳著（株）技術評論社 2009年
- ・「温泉と健康」阿岸祐幸著 岩波新書 2009年
- ・「さいたま湯めぐり」千谷文子執筆 2009年

5、まとめ

2011年4月からA班でテーマの選定をはじめ、5月1日には第1回目の体験、埼玉B級グルメ大会に参加をして、この活動をスタートさせました。体験活動は今年の10月まで、6か月にわたり実施しました。

埼玉B級グルメ大会は、埼玉スタジアムで強風の中で行われ、あまりの強風のため、午後1時で中止となりましたが、我々は比企の出し物を全て食べることができました。

6月1日には、大岡市民活動センターのクッキングルームにおいて、比企の郷土食の代表選手である冷汁作りを体験しました。

うどん粉の練りから始め、手打ちうどん、ごま、紫蘇、きゅうりのたっぷり入った冷汁を、自分達でつくり、目で見て、手で作り、舌で味わい、しっかりと体でおぼえて、子供たちに教えることができるレベルまで頑張りました。

6月22日には、小川の花和楽の湯に行き、比企の温泉の研究に取り組みました。温泉班は、事前に日本の温泉、それから比企地方の温泉の調査を文献で調べて、ようやく小川の花和楽の湯にたどり着きました。

日頃入っている温泉は、ただ気持ちがいいだけですが、今回の温泉は研究の目的がありましたので、写真機、メモ帳、筆記用具、録音機、温泉成分分析機等の道具持参で、とても大変でした。

同じ6月22日の夕方、東松山名物の味噌だれやきとりの老舗、大松屋へやきとりの研究に向かいました。

ここでも、大松屋の大おかみから、やきとりの正しい食べ方を学び、全員が大変に緊張した時間を持ちました。

このほか、高坂のすまんじゅう作りの体験など全て、最初の計画どおり実体験を通して、比企の文化を五感で捉え、子供や孫に伝承していけるような研究ができたと感じています。

しかし反省点もあります。

埼玉県には郷土食の伝承者が沢山登録されています。その方たちに、我々の知らない郷土食を教わるができなかったのが、反省点のひとつです。

ふたつ目は、比企のお酒を取り上げなかった事です。

これは、A班のリーダーが大変な下戸であることが原因のひとつです。

最後に良かった点について述べます。

課題研究の結果については、今まで述べてきたとおりですが、この活動を通じてグループのメンバーの繋がりがとても強くなり、仲間意識が高まったと思います。それとこの課題研究が、とても楽しかったということです。

研究の中身は、少しもアカデミックではありませんが、比企を知る、有意義な課題研究になったと思います。

以上