

隠れた避暑地ひみつの水源！寒川水源亭オープン！

～回るそうめん流しの季節到来～

寒川水源亭部会(代表 寒川正幸)は、平成30年4月29日の寒川水源川開きで、棚田百選に選ばれた久木野寒川地区にある寒川水源亭を今年もオープンします。寒川水源から直接引いた冷たい湧水を使ったそうめん流しや、ヤマメ、ニジマスなどの川魚料理を期間限定で提供します。また寒川水源亭の人気めんつゆ「焼きえびだしのオリジナルつゆ」を併せて販売開始します。

【URL】 http://www.minamata-hiyori.jp/tachiyori_suigen.htm



熊本県水俣市の寒川水源亭では、婦人会のおばあちゃんたちが焼いてくれる美味しいヤマメや水源の水を引いたそうめん流しが名物です。水源亭で使う食材は、地元の材料(米、野菜)を使っており、鯉こく(鯉の味噌汁)に使用する味噌は、寒川地区の婦人会の手作りです。併設の加工所で漬物などの加工も行っています。また、寒川水源の湧水を利用し、ヤマメやマス、鯉を養殖し提供しています。



【寒川水源亭の成り立ち】

久木野寒川地区は標高 901 メートルの大関山の地下水が湧水となって湧き出す「寒川水源」があります。寒川水源は年間を通じて 14℃の水が 1 日 3,000 トン湧出し、真夏でも涼しく、涼を求めて毎年多くの方が訪れています。地区住民はこの湧水を活用し、古くから棚田を守り棚田米を栽培してきました。昭和 36 年に地区で、地区周辺の竹を切り竹を組んで、そうめん流しをして子供達に喜んでもらう活動を始めました。その後、婦人部を中心とした活動は評判になり、「寒川そうめん流し」としての営業を始めました。収益は道路の舗装や公民館の建設、設備の導入や旅行などの地域の活動に充ててきました。平成 9 年、寒川地区で補助事業を活用し、寒川水源亭の新しい建物が完成。地元の食材を婦人部が加工、調理し、農家レストランの走りとして集落で店を運営してきましたが、年々高齢化が進み婦人部のみでの運営は難しく、寒川地区全体で協力しながら活動を支えています。

【寒川水源亭で限定販売】

今年のご要望の多かった人気の「焼きえびだしのオリジナルつゆ」を商品化し販売します。500ml 入りを税込み 700 円で寒川水源亭での限定販売です。

【営業期間】平成 30 年 4 月 29 日(日)～9 月 2 日(日)※期間中の店休日なし

【時間】午前 10 時～午後 7 時まで(オーダーストップ午後 6 時)

【お客様からのお問い合わせ先】

寒川水源亭

TEL : 0966-69-0776(午前10時～午後7時)

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

水俣市 農林水産課農業振興係 前田

TEL : 0966-61-1634 (平日の8:30～17:15)

e-mail : norin@city.minamata.lg.jp