

射水市の水のおはなし

いみずいみず

*imizu imizu
bottled water
from Imizu Toyama*

いみずいみず

フレーバーウォーターレシピ

Flavored water recipe

フレーバーウォーターとは、果物や野菜、ハーブ、スパイスなどで風味をつけた飲み物で、食材の栄養素が水に溶けだすため、水分補給とともに水溶性の栄養素をたっぷり摂取することができます。食材の組合せに特に決まりはないので、自由に楽しみながら続けられるドリンクです。ぜひ季節の折々に旬の食材で、味わってみてください。

作り方

- ①好みの食材を切り分けて容器に入れる。
- ②水を注ぎ、冷蔵庫で一晩冷やすと完成です。

※昆布を一かけ加えると、より栄養がプラスされます。



■材料

- ・レモン 輪切り 3枚
- ・タイム 1枝
- ・いみずいみず 500ml
- ・こんぶ 4cm角程度



■材料

- ・スイカ 3~5切れ
- ・スペアミント 3房
- ・いみずいみず 500ml
- ・こんぶ 4cm角程度



ふるさとを感じる 一滴のめぐみ。

一滴の水は
ふるさとの恵みを巡って
わたしたちのもとへやってきます。
わたしたちが大切にしている
射水の恵み、風景を
どうぞ感じてみてください。



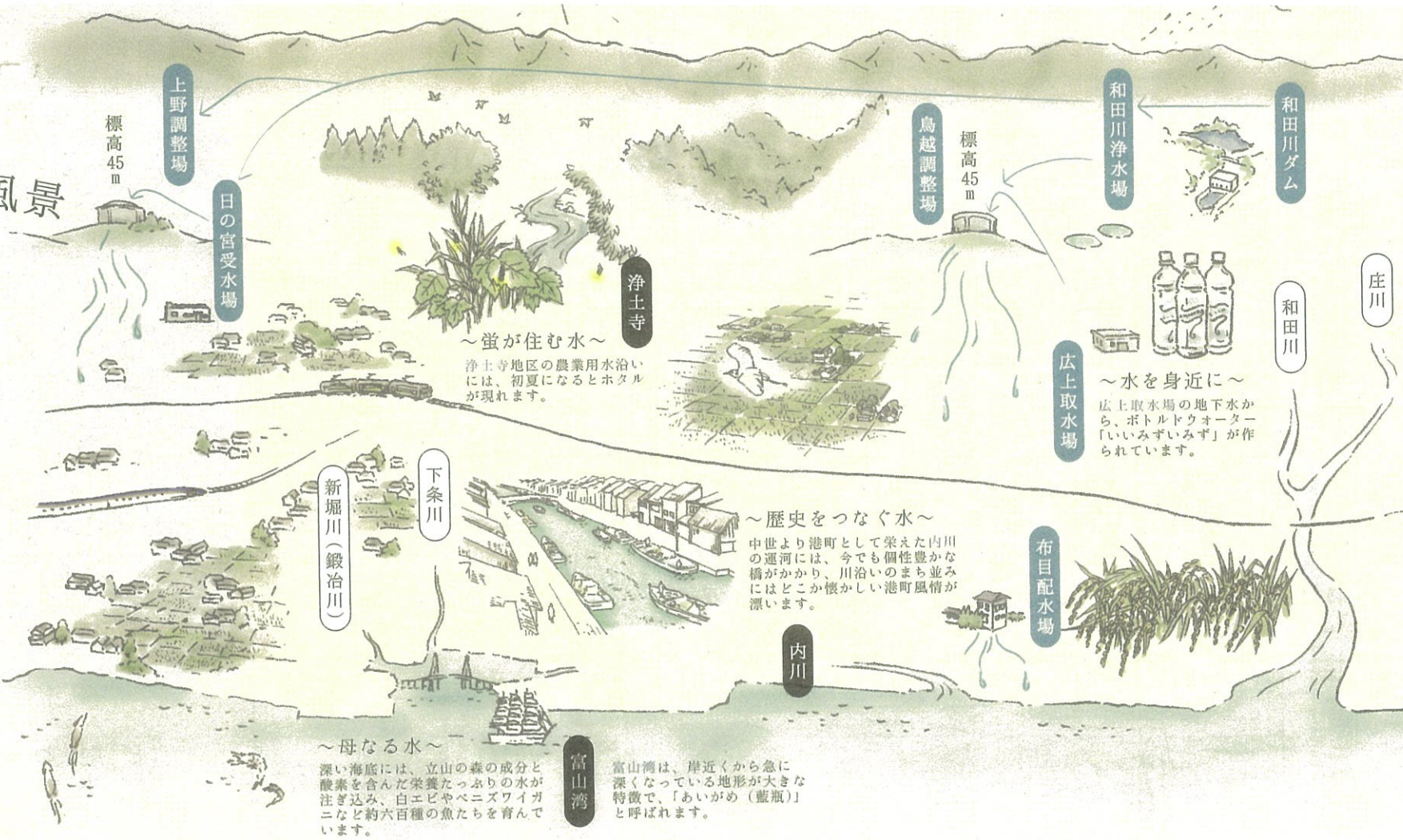
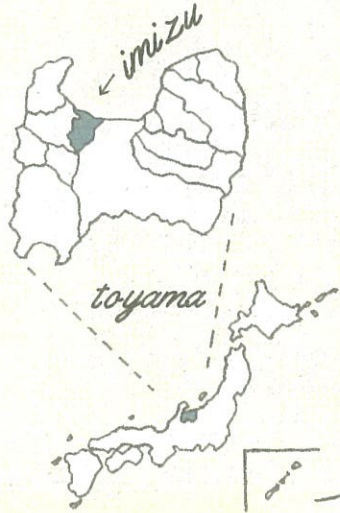
【問合せ先】 射水市上下水道部上下水道業務課

address: 〒934-0048 射水市布目1番地

tel: 0766-84-3000

いみずいみず

射水市の水の風景 今とむかし



いみずの水の歴史

射水(いみず)平野を築いた水
富山県のほぼ中央に位置する射水平野。約一万年前、庄川、和田川、下条川、鍛冶川が上流から運んできた土砂によって射水平野は生まれました。

出(い)ずる水(みず)の地
中小の河川や地下水の豊富な土地の様子を見た古代の人々は、この地を「出(い)ずる水(みず)」の地と呼び、この言葉が「いみず」という土地の名の由来になったとも伝わっています。

潟湖の水景

天平時代、国主であった大伴家持は、万葉集で、かつて新湊地区にあった放生津潟を奈呉の浦と呼び、海人の釣りの情景を愛で、和歌を詠んだと伝わっています。かつては広大な潟湖でしたが、商工業発展のため潟湖を堀削し、一九六八年、富山新港として開港しました。二〇十二年には、新湊大橋が開通しました。公園やマリナーも整備されており、美しい潟湖から美しい港へと移り変わりました。

水郷の記憶

射水平野は、昔から「馬入らず」と言われる、農耕馬が入れないほどの水郷地帯でした。農家の人は、腰まで浸かりながら農作業し、水路を巡らせ、「たする」や「いくり」といわれる木製の舟で行き来していました。しかし、大雨や台風で洪水になると一面湖化。家屋は浸水し、農作物は収穫できないという水との闘いが続きました。一九六三年から実施された乾田化事業によって、地域の排水路網が整備され現代の水との共存する暮らしが確立されました。

水道のはじまり

乾田化と同じ頃、高度成長による時代の変化とともに地下水の枯渇や水道需要が高まりました。そこで、射水平野の旧市町村(新湊市・小杉町・大門町・大島町・下村)が協力して広域水道を実現するため、一九七二年、射水上下水道企業が設立されました。

水の道

射水市の水道は、庄川の支流和田川の水と広上・布目地区の地下水で作られています。和田川浄水場から送られた水と広上取水場の地下水を、標高45mの鳥越調整場や上野調整場にポンプで上げ、高低差を利用した自然流下方式により各家庭まで水を届けています。

わたしたちに届く水は、射水平野と積み重ねられた知恵によって巡っています。