

## 【水の里の旅コンテスト2019 応募企画】

### 【一般部門】

一般社団法人高野山麓ツーリズムビューロー

『世界かんがい施設遺産小田井用水路を巡る旅 紀州流土木技術で切り開いた水路』

(観光地域：和歌山県 橋本市・かつらぎ町・紀の川市・岩出市)

【日程】	日帰り		
【実施時期】	秋(実施時期：10月26日(予定))		
【催行人員】	12名(予定)(最少催行人員：10名)	【お勧めする旅行者層】	ふるさとをもっと知りたい父子向け
【旅行代金】	【内 訳】		
	9,900円 (大人1名)	バス：60,000円(税抜)(予定)	昼食：1,000円/1人(税抜)(予定)
	7,900円 (子ども(小学生以下)1名)	旅行保険：214円/1人(予定)	関係者謝金：12,000円(予定)
【企画趣旨(伝えたいポイント及び旅行者が満足するポイント)】			
<p>■和歌山県北部を東西に流れる紀の川は、日本一の豪雨地域である大台ヶ原山を源流とし、ダムや治水施設がなかった頃はまさに「暴れ川」と呼ぶにふさわしいほど氾濫を繰り返していました。紀の川の流域は幾重にも河岸段丘が続き、江戸時代には「月夜にやける」(月の夜のような淡い光の下でも土地が乾燥していく)と言われるほどの水不足の土地でした。</p> <p>紀州藩主・徳川吉宗(のちの八代将軍)は、この地を水田に変えようと、橋本市学文路の大畑才蔵に大水路開削を命じます。</p> <p>しかし、この命を受けた才蔵の前に立ちちはだかったのは、北にそびえる和泉山脈から南に流れる何十本もの紀の川の支流であり、何段にも連なる河岸段丘などの地形でした。</p> <p>紀の川流域を豊かな水田地帯に変えるために、大畑才蔵はこれらの障害を「紀州流土木技術」と呼ばれる知恵と工夫により現代のような重機も測量機器もなかった300年前に、小田井用水路を築いたのでした。その総延長は32キロメートルに及び、当時約1000ヘクタール(東京ドーム約212個分)もの新田が開発されました。</p> <p>今も現役の水路として約560ヘクタールの農地を潤す「世界かんがい施設遺産・小田井用水路」を辿り、先人たちの驚くべき知恵と苦勞に触れることで、私たちと、この地域の水のめぐみの歴史的なつながりを実感することができます。</p>			
【安全確保のための配慮】	【旅行者の満足感を高めるための工夫、快い旅行にするための配慮】		
<p>■総合旅程管理主任者の有資格者であり、国内外10年以上の企画・添乗の経験を有している添乗員が、お客様に常に同行し、お客様が安全に安心してツアーを楽しめるよう、安全管理に万全の注意を払います。</p>	<p>■移動にはほぼすべてバスを利用し、お子様でも安心して参加いただけます。</p> <p>■旅程の最初にオリエンテーションを行い、お客様にわかりやすく内容をレクチャーします。</p> <p>■協力団体の支援のもと本ツアーならではの体験企画等を実施します。</p> <p>①小田頭首工(小田井用水路の取水口)・管理橋見学 ふだんは出来ない管理橋へ立ち入り、紀の川上空を空中散歩することができます。前後に上流下流を眺めることができる開放感は圧巻です。</p> <p>②江戸時代の測量器具「水盛台」で測量体験 江戸時代の測量器具と現代の器具の精度対決(2点間の高低差の算出)を行います。驚異の超緩勾配を実現した大畑才蔵の技術を実際に体感できるものとなっています。</p> <p>③慶応2年(1866年)創業・酒蔵見学(こちらは本ツアー限定ではありません) 小田井用水路は新たなめぐみを生みました。小田井の水が培ったコメは、お酒となって地域の名産「川上酒(かわかみざけ)」となったのです。川上酒は、下流にあった和歌山城からみて上流にあることから名づけられました。酒蔵見学では、川上酒の製造過程を見学します。</p> <p>■お客様のお食事には、地元の郷土料理「柿の葉ずし」のお弁当をご提供いたします。野趣にあふれ、柿の葉を開けると風味の心地よく香る柿の葉ずしは、ご満足いただけるお料理です。</p>		

【企画協力（後援）機関・団体名等】	【主な役割】
① 小田井土地改良区	企画協力、ツアーガイド、施設立入り協力
② 大畑才蔵ネットワーク和歌山	「水盛台」貸出し、測量体験協力、広報協力
③ 初桜酒造株式会社	酒蔵見学協力
【特記事項】	広報協力を上記団体以外にも地域の教育委員会・小学校等にも依頼し、お子さまやお父さまの参加を募る予定です。
【催行実績】	無

【行程表】	
1日目	<p>9:00 橋本駅集合 ↓ [徒歩1分]</p> <p>9:05~9:30 研修室にて事前オリエンテーション&lt;約25分:トイレ可&gt; ↓ [バス10分]</p> <p>9:40~9:55 「大畑才蔵生誕地碑」を解説、見学。&lt;約15分&gt; ↓ [バス10分]</p> <p>10:05~11:05 【小田頭首工】で解説、管理橋内部見学。測量体験&lt;約60分&gt; ↓ [バス10分]</p> <p>11:15~12:15 【中谷川水門】【初桜酒造】解説、見学、土産。&lt;約60分&gt; ↓ [バス15分]</p> <p>12:30~13:30 昼食（道の駅「紀の川万葉の里」予定）&lt;約60分&gt; ↓ [バス5分]</p> <p>13:35~14:05 【龍之渡井】で解説、見学。&lt;約30分&gt; ↓ [バス20分]</p> <p>14:25~14:55 【紀の川市古和田の北上ポイント】で解説、見学。&lt;約30分&gt; ↓ [バス10分]</p> <p>15:05~15:15 【木積川渡井】立ち寄り（車窓見学を予定）&lt;約10分&gt; ↓ [バス10分]</p> <p>15:25~15:40 【岩出根来：小田井用水路の末端】で見学。&lt;約15分&gt; ↓ [バス25分]</p> <p>16:05~16:30 【道の駅「かつらぎ西」】でトイレ休憩&lt;25分&gt; ↓ [バス20分]</p> <p>16:30~16:50 橋本駅着</p>



【 主な観光ポイント（観光地・観光箇所の歴史、由来、土産品など） 】

【 ポイント1 】

「水利の先覚者」大畑才蔵生誕の石碑



【コメント】

大畑才蔵（1642年～1720年）は、橋本市学文路生まれの農業土木技術者です。持ち前の才覚で村人のために働いた才蔵は、紀州藩に召されて農政に携わるようになりました。綿密な計画と調査に基づく効率的な工法と、水盛台のような精密な測量器具を活用し、地形に最適な手段を取る才蔵の手法は、紀州流と呼ばれます。紀州流は、徳川吉宗の八代将軍就任とともに江戸に上がった井澤弥惣兵衛為永に伝わり、関東での、また日本全国での新田開発に役立てられました。齢55を超えて小田井用水路開削という大仕事をなした才蔵翁を称え、有志によりこの地に石碑が建てられました。

【 ポイント2 】

300年と32キロメートルの出発点、小田頭首工



【コメント】

32キロメートルに及ぶ小田井用水路の出発地で、紀の川の水を水路に取り込む取水口を頭首工（とうしゅこう）と言います。江戸時代から現在に至るまで約300年、修復と改修を重ね、現在の形になっています。かつて紀の川は氾濫のたびに流れを変えましたが、大畑才蔵は、高野口町小田の地ならば、流れが変わらず必要な水量を得られると考え、この地を水路の始まりに選びました。頭首工は約300年、水路に水を流し続けています。大畑才蔵はどのようにして、この地を水のめぐみの出発地に選んだのでしょうか？ 専門家とともに施設を見学、大迫力の取水を眺めながら解説をいただけます。写真上は小田頭首工外観、写真下は可動堰を下ろし、水を湛えている様子。

【 ポイント3 】

「水を活かす」測量術の体験



【コメント】

大畑才蔵没後300年記念に向けて活動している地域団体・大畑才蔵ネットワーク和歌山様にご協力をいただき、江戸時代の測量器具「水盛台」（みずもりだい）と現代のオートレベルとの、測量精度対決を行います。河岸段丘を越えて、はるか32キロメートル先に水を届ける「30メートルごとに1センチメートル」という超・緩勾配を実現した技術を体感できるものとなっています。

（↓現代に再現された水盛台）





【ポイント4】	【ポイント5】	【ポイント6】
<p data-bbox="331 231 527 270">管理橋内部見学</p> <p data-bbox="436 359 709 397">小田井土地改良区提供</p> 	<p data-bbox="884 231 1230 270">逆サイフォン式の中谷川水門</p>  <p data-bbox="1041 721 1314 759">小田井土地改良区提供</p>	<p data-bbox="1402 231 1948 270">初桜酒造の酒蔵の樽と、そばを流れる小田井。</p> 
<p data-bbox="149 1136 296 1175">【コメント】</p> <p data-bbox="138 1181 720 1299">小田井土地改良区様とともに、ふだんは関係者以外立ち入ることのできない管理橋内部を特別に見学します。</p> <p data-bbox="138 1314 720 1478">紀の川の上空を歩いて見学し、前後に紀の川の上流下流を望む空中散歩を体験いただけます。写真上は小田頭首工外観、写真下は管理橋内部。</p>	<p data-bbox="751 1136 898 1175">【コメント】</p> <p data-bbox="741 1181 1350 1611">紀の川の河岸段丘を下流に向かって流れる小田井は、紀の川の支流のひとつ・中谷川に行く手を阻まれました。写真奥の白いフェンスと、点前の煉瓦積みの間が中谷川です。この川を越えないと下流に水を届けられません。小田井は白フェンスの向こうから地中に潜って中谷川の川底の更の下をトンネルで潜り、川を越えたところで再び地上に現れます。「伏越」（ふせごし）という、逆サイフォンの原理を使った驚くべき先人の知恵と言えます。</p> <p data-bbox="741 1626 1350 1700">写真上は通水時の中谷川水門、写真下は、止水時の中谷川水門。</p>	<p data-bbox="1402 1136 1549 1175">【コメント】</p> <p data-bbox="1371 1181 1969 1344">写真上は、初桜酒造の昔ながらの蔵の内部です。樽の中で仕込まれた川上酒が発酵を続けています。この他にもパネル等で分かりやすく川上酒の歴史を伝えます。</p> <p data-bbox="1371 1359 1969 1478">写真下では、蔵の正面を小田井が流れています。小田井のもたらした恵みのコメと初桜酒造の醸す酒のつながりが見て取れます。</p> <p data-bbox="1381 1581 1633 1620">(↓展示パネルの1つ)</p> 



【ポイント7】	【ポイント8】	【ポイント9】
<p data-bbox="226 231 695 270">初桜酒造の取り扱う川上酒と「般若湯」</p>  	<p data-bbox="926 231 1297 270">レンガアーチが美しい龍之渡井</p> <p data-bbox="1136 278 1402 317">小田井土地改良区提供</p>  	<p data-bbox="1654 231 1787 270">木積川渡井</p> <p data-bbox="1688 278 1955 317">小田井土地改良区提供</p> 
<p data-bbox="149 1101 289 1139">【コメント】</p> <p data-bbox="142 1148 772 1219">写真上では初桜酒造謹製の川上酒がずらりと並んでいます。</p> <p data-bbox="142 1228 772 1448">写真下の主屋は、かつて店として使われていた建物で、現在は国・登録有形文化財となっています。格子窓の下には「馬つなぎ」が残されています。店の前の道は、かつて紀州の殿様が参勤交代で通った旧大和街道で、そのすぐ横を小田井が流れています。</p>	<p data-bbox="835 1101 976 1139">【コメント】</p> <p data-bbox="793 1148 1423 1486">小田井用水路は、より多くの土地を潤すため紀の川に注ぐ29本もの支流を越える必要がありました。紀州流による技術の一つが、水路が橋で川上を通る「渡井」（とい）です。当時最先端の技術で完成した龍之渡井（たつのとい）は、人々に受け継がれ、幾度の改修を経て、現在の美しいレンガアーチの姿となりました。龍之渡井は、今も水のめぐみを伝え続けています。</p>	<p data-bbox="1465 1101 1606 1139">【コメント】</p> <p data-bbox="1444 1148 1976 1264">木積川渡井（こづみがわとい）は、小田井用水路下流域にあるレンガアーチの渡井の1つです。</p> <p data-bbox="1444 1273 1976 1448">木積川渡井と龍之渡井は、小庭谷川渡井とともに国・登録有形文化財となっています。疏水百選にも選ばれた小田井用水路を象徴する渡井の一つです。</p>

【ポイント10】		
<p data-bbox="296 1581 625 1620">野趣あふれる「柿の葉ずし」</p>  		
<p data-bbox="149 2407 289 2445">【コメント】</p> <p data-bbox="142 2454 772 2754">柿の葉ずしは、江戸時代中期に生まれ、現在では紀州・大和の郷土料理として有名です。柿の葉ずしは、一説には紀の川・吉野川の行商が、保存用に塩でしめた鯖の切り身にご飯を添え、地域の特産である柿の葉で包んで一晩置いて食べる方法を編み出したことから始まったとされています。柿の葉で包むことで風味や保存効果が高まるとされています。</p>		