

十日市場・夏狩湧水群

これらの泉に流れ込んでいる水は、30 キロ離れた富士山の斜面に雪や雨が降り注ぎ、湧き出たものです。水は、火山灰や小石の層をフィルターにして、大昔の噴火でできた頑強な火山岩の層にたどり着き、最終的にここで再び湧き出るまで、約 60 年かかります。この過程が極めて純粋な水を作り、日本の名水の 1 つに指定されています。

都留の農民は、この泉を農業に利用しています。例えば、泉のほとりにあるワサビ農園では、この絶え間ない流れを利用して、毎年 3 トンの収穫を上げています。また、真冬に収穫されるカラシ菜の 1 種である、水掛菜という特産物の栽培にもこの水が利用されています。これらの野菜が冬でも栽培が可能なのは、湧き水をかけ流し、1 年で最も寒い時期でさえ常に 12 度を保って、凍らないためです。

泉が流れ込む河川沿いには、いたる所にバイカモ（梅花藻）という、梅の花に似たラナンキュラスの 1 種が生えています。この美しい植物は流れ続ける冷たい水を好むため、都留の十日市場や夏狩地域にあるような泉でのみ生育できます。