



大豆加工食品の製造・販売を行っている相模屋食料。1日に約120万丁の豆腐を全国に出荷し、業界トップのシェアを誇っています。

「豆腐は水と大豆、にがりできています。原料がシンプルなだけに、水は豆腐にとって命。前橋の水は質がよく、他県の人にも大変好評なんです。毎日4,000トンの地下水を汲み上げ、おいしい豆腐作りに生かしています」と語るのは専務取締役の関守孝さん。



敷地内の井戸から日本酒醸造に適した水が豊富に。酒瓶などの洗浄にも使っています

明治16年に創業、130年近い伝統を誇る駒形町の蔵元・町田酒造店。この造り酒屋で生まれ育ち、現在、杜氏として働いている町田恵美さんにお話を聞きました。

「利根川の豊富な伏流水に恵まれたこの土地で、初代が創業しました。敷地内の井戸からくみ上げた清らかな水で、今も酒造りをしています。柔らかく、きめ細やかな日本酒を生み出す原点になっています」

原料としてだけではなく、酒瓶や酒樽、醸造のための機械や道具の洗浄にも井戸水を使っているとのこと。

「井戸の水量や温度は季節や天候で変化します。雨の恵みと自然の大切さを感じながら、仕事に打ち込んでいるんですよ。井戸の前を通る時は感謝の気持ちで忘れずに、末永くおいしいお酒が造れるようお願いします」

町田酒造店

清らかな水を原料に



職人や機械の動きは、絹豆腐のようになめらか。おいしい豆腐を作るために、工場は毎日稼働しています

相模屋食料

水は豆腐の「命」

排水にも特段の配慮が。工場よりも先に排水処理施設を建設するなど、徹底的に水を汚さない努力をしています。

「清らかな水を守るため、排水処理施設で4日ほど処理し、きれいな水に戻しています。また、製造工程からごみを出さない努力をしています。これらは製品の品質保持と同じくらいに大切なことだと考えています」

私たち人間にだけでなく、さまざまな物に命を吹きこむ水。本市にはその恵みを最大限に生かし、製造や販売を行う企業があります。納得の企業から意外な企業まで、水が活用されている現場にご案内します。



水が息づく産業

人にも花にも優しい水

「人間にとってもおいしい水は花にとっても良いもの。信頼して前橋の水を使っています。水が悪いと雑菌が繁殖し、花は腐りやすくなります。花にとっての水は人間でいうと空気みたいな存在です」と語るフラワーショップ・はな工房社長の桐山敬子さん。

市場から入ってくる時の花は仮死状態です。その花を元気にし、お客様の手元に届いてからも長く楽しんでもらえるよう水質を調整。さらに、水の良さを生かすため化学的



店内は美しい花と元気に働く従業員の笑顔であふれています。花の香りに包まれたカフェも併設

はな工房

な延命剤に変えて、天然活性液を使用しています。これは環境保護になり、多くの植物を守ることも繋がります。

最後に美しい花を1日でも長く楽しむ秘訣を1つ。

「水に恵まれた前橋の環境を生かして花の水は毎日変えてください。茎を切って新しい水を入れると花は生き返り、ぐっと長持ちさせることができますよ」

大切な水は何度も再利用

主にアルミ製のカーポートやテラスなどのエクステリア建材を製造している前橋LIXIL製作所。アルミ製品を生産するうえで、水はとても重要な役割を果たしています。

表処課課長の黒岩克美さんによると「アルミ表面の美観を整え製品化する工程で水は欠かせません。洗浄・塗装などの工程ごとに水道水、地下水、そして水道水から精製した純水の3種類を使い分けています」とのこと。

し、1度使用した水を可能な限り何度も再利用。限りある資源を大切に使うため、さらなる再利用の方法も検討を進めています。

「水を使用するだけでなく、水資源の保全活動にも取り組んでいます。植樹などの啓蒙活動を行いながら、環境にやさしい企業であり続けたいと考えています」

前橋LIXIL製作所



ほとんどの作業が機械化されています。そのうちの約半分は24時間体制で稼働しています