

三津浜にみる 水と産業の関わり

交易で栄えた港町・三津浜には、酒蔵や醤油蔵、染物店が、何軒も軒を並べていました。その一因には「水」があるようです。歴史を物語る井戸、良質の地下水脈に支えられた産業、松山で一番早く整備された下水道……。三津浜と水の深い関わりをご紹介します。

松山で最初に上水道の引かれた三津浜は、良質の地下水脈とともに栄えてきた！

井戸が証明する良質の地下水脈

三津浜には、「辻井戸」「お茶屋井戸」といった史跡があります。辻井戸は、藩政時代に御船手の専用井戸として掘られたもので、明治以降は、昭和初期に上水道が引かれるまで、三津浜には、井戸水を使う「水屋」という

津浜北西部の町井戸として重要な水源でした。

お茶屋井戸は、参勤交代時の休憩場所であった藩主の下屋敷(御茶屋)に造られたもので、三津浜小学校の校庭に残っています。

明治の初めから昭和の初めまで、三津浜には、井戸水を使う「水屋」という

業者が往來していました。彼らは、きれいな水を入れた桶を天秤棒でかついだり、大八車やリヤカーに載せたりして販売していました。その水は、辻井戸やお茶屋井戸などからくみ上げた良水だったといわれています。

2つの史跡は、三津浜に良質の地下水脈があったことを証明していますね。

たくさんのお水を使う 染物業や醸造業

良質の地下水脈の恩恵を受けて繁栄したのが、染物業や醸造業でしょう。

現在も、2軒の染物店が営業していますが、どちらも、飲み水は上水道、仕事はすべて自宅の井戸水を使っています。のりを落とす時は水を流しっぱなしにしないといけませんので、大量の水を使います。水がたより、戦前の三津浜には染物店がもつとありましたよ。

りには良質な地下水がわく「鳴瀧の井戸」があったといわれ、こうした地下水は、隆盛を誇った醸造業や染物業と、不可分の関係であったと想像されます。

松山で一番早く上水道が整備される

明治時代になると、三津浜の家庭の多くが水の確保に悩まされるようになりました。良質な井戸水から「もらい水」をするか、あるいは水屋から買うか、しなければならず、早くから水道を希望する声が上がっていました。

三津浜に上水道が完成し、給水が始まったのは昭和7年のこと。松山地域で、一番早く上水道が整備されました。

歴史を追い、産業をみると、三津浜と水のたぐりぬ関係が垣間見られますね。三津浜町が松山市と合併したのは昭和15年



染物店の作業風景。色付けしない部分などにのりをつけるが、水洗いをしてのりを落とすと、鮮やかな色が浮かび上がってくる。

の道62年のご主人は話します。また、この狭いエリアに、今も4軒の醤油蔵が製造販売をしています。創業百年を超えるある店は、「明治時代に醤油醸造を始める時、水が良かったのでこの場所を選んだ」と聞いています。

現在ほとんどの蔵も、仕込み水をはじめ、ほとんどを上水道でまかなっています。が、下洗いなどは自宅の井戸水を使っている蔵も多いようです。かつては、醤油蔵だけでなく、酒蔵や造酢蔵もたくさんありました。現在は跡形もありませんが、三津浜支所あた



はけで染める作業。昔は大漁旗が中心だったが、今は、幕や幟、社旗や校旗、暖簾、はっぴなどのオーダーが多いという。



醤油製造店にある杉樽のもろみ。もろみは塩水と麹を混ぜて作る。かい棒で攪拌するのは、発酵・熟成を助けるため。



醤油が瓶詰めされる様子。



「今もきれいな地下水がたくさん出る」と話す、ある醤油製造店。この井戸は平成6年の湧水時にも枯れることはなかった。



かきつばた浄水場

現在、三津浜には重信川水系の地下水を水源とする、かきつばた浄水場で処理した水をお届けしています。この浄水場では、腰を使ったろ過処理を行っており、竹原浄水場を経由させた後、三津浜など松山地区北部へ水を送っています。

浄水場のご紹介 ①



【三津浜町に上水道】

拡張工事が昭和5年4月に着工、7年3月通水。現三津浜小学校にあった資材置き場(昭和6年)。



【お茶屋井戸】

三津浜小学校にあるお茶屋井戸。平成19年に整備し、現在は手押しポンプで水をくみ出して、花の水やりなどに使っている。



【辻井戸】

住吉二丁目にある辻井戸は、ミニ公園として整備されており、由来碑も立っている。

