

まつやま 水 の情報誌

TAKE
FREE

ていれぎ

vol.
65

2022/2023
autumn/winter

道の駅に行こう！

約 15 分で完成！簡単おうちレシピ
体の芯から温まるスープ

水道料金と下水道使用料の使い道
数字で見る！水道・下水道

松山市公営企業局



全席オーシャンビュー
海岸をパノラマで堪能

立ち寄り スポット！

風和里とあわせて
訪れよう。

カフェ グランデ
cafe Grandee

2022年7月、道の駅 風早の郷 風和里の向かいの砂浜沿いにオープン。建物の2階にあり、全席から海が見える配置にしたという店内はまるでリゾート地に訪れたよう。昼はハンバーガーやカレーのランチ、パフェやかき氷といったスイーツを味わえ、昼間からアルコールの提供もあります。潮風を感じながら開放感のあるカフェタイムを楽しみましょう。

〒松山市大浦155-2 ☎089-993-3636
営業11時～21時 ※土・日曜・祝日は10時～21時
営業水曜 営業90人 営業23台

Facebook | Twitter | Instagram | LINE | Web | BLOG



ポテトやドリンクが付いてボリュームのあるGrandeeバーガー 1,100円。試作を重ねて完成したパティは肉厚でジューシー！



充実した遊具に
子どもも大はしゃぎ！

ホウジョウコウエン ハツマノハナ ワクワクランド
北条公園 波妻の鼻
わくわくらんど

道の駅 風早の郷 風和里から徒歩8分の海岸沿いにある公園。ターザンロープや大型複合遊具があり、斜面に植えた芝生の上を滑ったり、寝転んだりして遊ぶことができる。正面には瀬戸内海国立公園の「鹿島」が見え、島の緑と海の青とのコントラストに思わずうっとり。

〒松山市大浦168
☎089-948-6497 (松山市役所 公園緑地課)
営業日 ※駐車場利用時間は7時～20時 営業52台
Facebook | Twitter | Instagram | LINE | Web | BLOG



道の駅 風早の郷 風和里

道の駅へ行くこう！



夕暮れどきの風和里。昼とはまた違った雰囲気を味わえる。



瀬戸内の穏やかな景色に
心身ともに癒やされる

地元の人たちが心を込めてつくった新鮮な野菜や手作りの惣菜・弁当類を販売する青空市場、タコ飯や鯛飯が食べられるレストランなど、おいしい魅力がいっぱいの道の駅。できたてグルメを口いっぱいに頬張ってみませんか？

〒松山市大浦119 ☎089-911-7700
営業9時～18時 ※レストランは10時30分～14時30分
(14時LO)、土・日曜・祝日は10時30分～15時30分
(15時LO)
営業無休 営業180台

Facebook | Twitter | Instagram | LINE | Web | BLOG



フワリアオゾライチバ
ふわり青空市場

獲れたてで新鮮な魚介類が並ぶようすは、海沿いにある道の駅ならではの。とくにちりめんじゃこは、お土産に購入する人も多い。愛南町深浦産のカツオも取り扱う。

営業9時～18時 営業無休

ケイシヨクコーナー
軽食コーナー

じゃこ天やたこ焼きなど、できたてアツアツのメニューが食べられる。揚げたてじゃこ天は1枚150円。アイスクリームを提供する「モンテサント」も人気。

営業10時～18時 営業店によって異なる



ダルマユウヒ
だるま夕日

秋口に見ることができる「だるま夕日」は、ロマンティックな気分になること間違いなし。

内子フレッシュパークからり



名所ともなっている「からり橋」。橋の向こうには公園もあり。

ふたみシーサイド公園 「道の駅 ふたみ」



ふたみ渚のレストランMonde Bleuで提供する、日替わりランチ 1,100円。



地元愛あふれる 美味を求めて

過去に全国モデル道の駅に選定され、県内外からのリピーターでにぎわうスポット。直売所には生産者の愛とアイデアがつまった商品が並んでいて、なかでもじゃばらシリーズや内子豚を使ったソーセージはお土産に最適！

富喜多郡内子町内子2452
☎0893-43-1122
直売所8時～17時
※年末年始
☎170台

Facebook | Twitter | Instagram | LINE | Web | BLOG

1



からりブレッド
1本630円

カラリ パンコウボウ

からり パン工房

ロングセラー商品「からりブレッド」は、内子産の卵など素材と配合にこだわったパン好き必食の逸品。9時から50分ごとに焼き上げ（予約可）。

☎9時～16時（売り切れ次第終了）
※月曜

2



コーンダブル
420円

シャーベットコウボウ

シャーベット工房

内子産の旬の果物や野菜を使った絶品ジェラートを常時18種スタンバイ。ここでしか味わえないフレーバーのものも多く、真冬でもその人気は衰えない。

☎8時～17時（季節により変動）

購入後はテラス席でバクリ。自然豊かなので座っているだけでリフレッシュできそう。



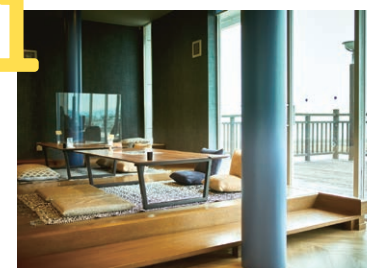
双海でパワー注入 “まいにちが、海の日”

目の前に広がるのは壮大な瀬戸内海。店内飲食できるレストランや手持ちグルメがそろうグルメエリアを満喫したり、産直でショッピング、日本の夕日百景にも選ばれた夕日を眺めるなど、楽しみ方は人それぞれ。

富伊予市双海町高岸甲2326
☎089-986-0522
☎産直9時～18時
※第3火曜 ※7・8月は無休
☎128台

Facebook | Twitter | Instagram | LINE | Web | BLOG

1



フタミナギサノレストランモンドブルー

ふたみ渚のレストラン Monde Bleu

施設の2階にあるレストラン。地元の魚介や野菜を使った日替わりランチをはじめ、パスタやカレーなど多彩なメニューをスタンバイ。座敷席もあり子連れにも◎。

☎089-909-6620
☎11時～18時（17時30分LO） ☎40人

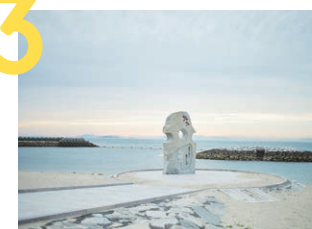
ツヤキチ

TSUYAKICHI

居酒屋「艶吉」の姉妹店。海の家をモチーフにしている、看板メニューは煮干しと貝のダシでつくる二味ラーメン 680円（煮玉子+100円）。

☎9時～18時 ☎20人

3



2



コイビトミサキ

恋人岬

恋人岬の先端にある約4mのオブジェは、人気の撮影スポット。



長イモの甘さと、
トロツと食感がたまらない！



バターを加えてコク増し！
秋の旬をダイレクトにいただく

約15分で完成！簡単おうちレシピ
体の芯から温まるスープ

長イモと牡蠣のトロトロチャウダー

材料(2人分)

- 長イモ…100g～(好みのトロトロ感に応じて)

A (●牛乳…220cc
●鶏ガラスープ(市販)…小さじ1
●塩・コショウ…適宜)

- 牡蠣…80g ●白ワイン…小さじ2
- マッシュルーム…4個
- 玉ネギ…30g ●ベーコン…40g
- パセリ・粉チーズ・パン…適宜

Advice

牡蠣のうま味が染み渡って体が温まります。マッシュルームの代わりにエリンギ、牡蠣の代わりにタラを入れるのも◎。添えるパンはお好みで。

作り方

1. 牡蠣全体に塩(分量外)を振って手早く塩もみ。その後、3回ほど水を替えながら洗う。
2. マッシュルームは2等分、玉ネギは粗みじん切り、ベーコンは角切りにカット。
3. 鍋にA・牡蠣・白ワイン・マッシュルーム・玉ネギ・ベーコンを入れる。軽く蓋をして温まったら、ごく弱火で5分ほど煮る。
4. 全体に火が入ったら、皮を剥いた長イモを直接すりおろしながら鍋に入れる。
5. 再度温まったらトロミが出てくるので、混ぜながら塩・コショウで味を整える。
6. 器に盛り付け、パセリ・粉チーズを散らし、パンを添える。

材料(2人分)

- ツナ…1缶 ●レンコン…30g
- サツマイモ…50g ●玉ネギ…50g
- ブロッコリー…50g ●舞茸…50g
- ニンニク…1かけ ●バター…5g
- オリーブオイル…小さじ2
- 粗挽きコショウ・フライドガーリック…適量

A (●水…400cc ●コンソメ…大さじ1/2
●砂糖…小さじ1/4 ●塩・コショウ…少々)

Advice

バターを加えることで、スープにコクが出て一層おいしく食べられます。スダチやカボスなどを用意して、途中で絞れば味変に！

ツナとゴロゴロ野菜のかりバタスープ



MOGU MOGUキッチン
プロジェクト
伊井 亜規光さん

作り方

1. レンコンは皮を剥いて幅1cmのイチョウ切り、サツマイモは1cmほどの半月切りにして水にさらす。玉ネギはくし切り、ブロッコリーは小房にわける。舞茸はほぐしておき、ニンニクはみじん切りに。
2. 鍋にオリーブオイル・ニンニクを入れて軽く炒め、香りが出たら玉ネギを炒める。
3. Aを加え、そこにレンコンとサツマイモを入れて、やわらかくなるまで煮る。
4. ブロッコリー、舞茸、油をきったツナを入れてひと煮立ち。塩・コショウで味を整える。
5. 器に盛り付ける。バターをのせ、粗挽きコショウを振り、フライドガーリックを散らす。

汚水を処理場に送るための費用

4.4% 264,576千円

汚水が逆流したりあふれてしまわないように
下水道管の点検や修理をしています

汚水が下水処理場へスムーズに流れるように、
日頃から点検や清掃、修理を行っています。



▲マンホール点検の様子

下水道施設を整備するための費用

48.7% 2,936,227千円

下水道管を設置・更新したり、
災害に備えています

下水道管の新設や老朽管の更新
のほかに、下水処理場内にある
沈殿池の耐震化なども進めてい
ます。



▲汚水管の敷設工事の様子



▲下水処理場（西部浄化センター）

水道水をお届けするための費用

10.9% 826,782千円

必要なときに必要な水を使えるように
水道管などの維持管理をしています

水道管などからの水漏れ（漏水）がないよ
うに、目視での点検や漏水探知機を使った
調査を定期的に行い、漏水があった場合
は、速やかに修繕を行っています。



▲漏水調査の様子

浄水場の更新に
備えるための費用

7.3%
554,150千円

その他

12.7%
960,056千円

水道

7,560,973千円

（令和3年度）
※簡易水道を除く

借入金の返済
15.2%
1,151,757千円

水道施設を
更新するための費用

42.9% 3,240,028千円

「災害に強い水道づくり」に
取り組んでいます

水道施設の耐震化や、老朽化に伴
う更新を計画的に進めています。



▲シールド工事の様子

水道水をつくるための費用

11.0% 828,200千円

安心して飲める水道水を
つくっています

水道水をつくるための施設（浄水場）に
異常がないように、維持管理を行って
います。また、水道水の水質に異常が
ないか、浄水場のほかにも市内の48カ
所の蛇口で実際に水を汲んで、毎日検
査をしています。



▲水質検査の様子

安全な水道水をつくってお届けしたり、汚水を
キレイにしたり、施設の整備や更新・耐震化をす
るためには費用がかかります。これらの費用は税
金ではなく、水道事業は水道料金で、下水道事業
は下水道使用料で経営しています。



水道料金と下水道使用料の使い道

まっやまの
水道・下水道を
支えているのは
市民のみなさんです



汚水を処理するための費用

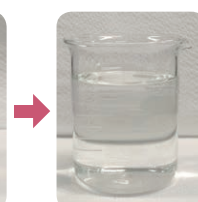
24.2% 1,461,074千円

汚水をキレイにして放流することで、
環境を守っています

下水道管で運ばれた汚水は、下水処理
場（浄化センター）で処理していま
す。汚水は、主に微生物によってケ
レイにされ、そこからさらに消毒を
して川や海に放流しています。



▲流入水



▲放流水

数字で見る！

水道・下水道

松山市の水道と下水道に関する数字をご紹介します。
※数値は令和3年度末時点のものです。
※水道は上水道事業の数字です（簡易水道を除く）。

水道の歴史 昭和28年

松山市には、市内を東西に流れる重信川、石手川があり、古くから農業用水として、その水系の地下水は水質良好な飲料水として利用されてきましたが、都市の発展や人口の増加に伴い上水道設置の要望が高まり、開発を進めてきました。昭和の改元とともに松山の上水道はスタートラインに立ち、昭和19年に創設事業に着手、昭和28年に、市の中心部で初めて給水を開始しました。



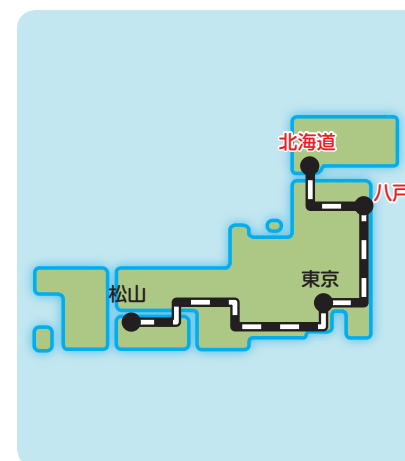
下水道の歴史 昭和37年

松山市の下水道事業は、大正初期に事業着手し、昭和33年には、松山城を中心とする市街地（中央処理区の一部）を対象に、公共下水道事業としての事業認可を受けて、昭和37年に、四国で初めて処理場の運転を開始しました。



水道管の長さ 約2,260km

松山市の水道管（導水管・送水管・配水本管・配水支管）の長さは約2,260kmあり、特急や新幹線で、JR松山駅から北海道まで行ける距離に相当します。



松山市では、大きな地震に備えて、古くなった水道管を地震に強いもの（耐震管）に取り替えています。

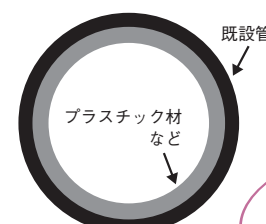


下水道管の長さ 約1,580km

松山市の下水道管（汚水管・雨水管・合流管）の長さは約1,580kmあり、特急や新幹線で、JR松山駅からJR八戸駅まで行ける距離に相当します。



▲耐震化工事の様子

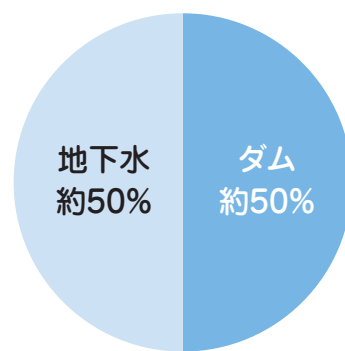


▲管更生イメージ図

下水道の耐震化工事には、管の内側をプラスチック材などで覆って補強する、管更生という方法があります。

キレイな飲み水になるまで 5～6時間

水道水をつくる施設のことを、浄水場といいます。松山市で一番大きな市之井手浄水場では、沈殿・ろ過作業のあと、塩素消毒を行い各家庭に送っています。およそ5～6時間かけて、キレイな飲み水になります。



▲松山市の水源

キレイな水になるまで 約13時間

使ったあとの汚れた水をキレイにするところを、下水処理場といいます。ここでは、微生物が汚れを食べて水をきれいにしたあと、消毒をして、川や海に戻しています。松山市で一番大きな中央浄化センターでは、約13時間かけてキレイな水にします。



中央浄化センターは、処理水を農業用水として再利用しているほか、施設上部をカバー（ふくがい）し、公園として多くの市民の方に利用されています。



▲市之井手浄水場



▲下水処理場（中央浄化センター）



水道の給水量 約136,000m³/日

松山市では、1日に、約136,000m³の水道水が使われています。これは、学校のプール※約363杯分に相当します。
※25mプール（1杯375m³とする）



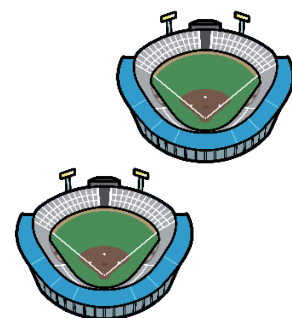
一人あたり1日に
およそ290ℓの
水道水を使っています。



松山市では、主に2種類の水源（ダムと地下水）から水を取り入れて水道水をつくっています。

下水処理量 約118,000m³/日

松山市の下水処理場では、1日に約118,000m³の汚水を処理しています。これは、「坊っちゃんスタジアム」の約2杯分に相当します。



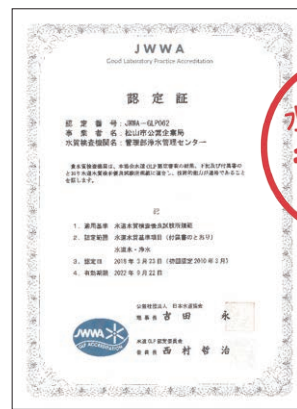
安全な水道水をお届けしています

水道水は、直接飲むことができるように法令で51項目の水質基準が決められています。石手川ダムなどの水源や、水道水をつくらしている浄水場で行っている51項目の検査のほかにも、市内48ヵ所の蛇口で色・濁り・残留塩素の3項目のチェックを毎日行い、安全な水道水をお届けしています。



松山市は、水道水の水質検査が正確に行われていることを示す優良試験所規範（水道 GLP）に認定されています。

認定は4年ごとに更新を行っています▶



公営企業局では、水質検査計画に基づいて、水質の検査を実施しています。水質検査の結果は、松山市のホームページで確認できます。



◀水質検査計画



◀水質検査結果（上水道）



「ていれぎ」の次号(66号)は2月に配布予定です。

「ていれぎ」はイエロースタンド（スーパー・書店など）、松山市役所の関係施設（市役所本館1階ロビー・各支所など）で手に入ります！



環境に配慮した再生紙・大豆油インキのりとを採用しています。



ていれぎの下葉浅黄に秋の風
正岡 予規

【ていれぎ】

アブラナ科の多年草。清流を象徴する草で、冷水の流れる水辺に見られます。伊予節に、「高井の里のていれぎや」とうたわれる松山市南高井町の自生地で、市指定天然記念物として保護されています。ピリッとワサビのような辛味があり、刺身のツマとして賞味されます。

水道や下水道に関するご連絡・お問い合わせはこちら



▲松山市ホームページ
【上・下水道】

- 水道を使い始めるとき
- 引っ越しなどで水道の使用中止や精算するとき
- 水道の使用者などが変わったとき
- 水道料金に関するお問い合わせ
- 水道を新設・改造するとき
- 道路で水漏れをみつけたとき
- 水道を修理するとき
- 水質に関すること
- 下水道受益者負担金に関するお問い合わせ
- ※ 夜間・休日などのご連絡・お問い合わせ

…ヴェオリア・ジェネッツ(株)松山営業所
松山市公営企業局上下水道サービス課
松山市公営企業局水道管路管理センター
松山市指定給水装置工事事業者
または松山市管工事業協同組合
松山市公営企業局浄水管理センター
松山市公営企業局上下水道サービス課
松山市公営企業局警備室

市外局番 (089)
☎ 915-0311

☎ 948-6528
☎ 989-8473

☎ 925-2021
☎ 977-0510
☎ 948-6531
☎ 998-9800