

まつやま水の情報誌

# ていれぎ

2009 VOL. 39

秋・冬

Autumn・Winter  
teiregi

TAKE  
FREE

【特集】

## 家族の健康を守る水

- 水際で防ぎたい  
わが家の新型インフルエンザ対策
- みずみずしい体をキープする  
水分補給のベストタイミング

節約時代の助っ人レシピ めんが大好き!

ご当地めんに野菜の  
チカラをプラスして。秋・冬編

水の中をスイスイ泳ぐ

メダカのプチ・ビオトープに挑戦!

水際  
で防ぎたい

# わが家の 新型インフルエンザ 対策

手洗いうがいの  
ススメ



家庭でできる  
新型インフルエンザ予防の基本は  
「手洗いうがい」です。  
水道水の力を活用して、  
家族の健康を守りましょう。



## ●手洗いうがいの徹底で 新型インフルエンザを撃退

新型インフルエンザの感染経路は、季節性インフルエンザと同様、咳やくしゃみとともに放出されたウイルスを吸い込むことによっておこる「飛沫感染」と、ウイルスが付着した手で目、鼻、口などに触れることで粘膜を通じて感染する「接触感染」があります。  
そのため、感染予防策も季節性インフルエンザと同じく、手洗いうがいのが基本です。手洗いうがいのポイントをしっかりマスターして、感染を水際で防ぎましょう。

## ●ひよっとして、新型インフルエンザ？ 気になる症状があれば マスクをして受診

今回の新型インフルエンザの症状は、突然の高熱、咳、のどの痛み、頭痛、全身のけん怠感、鼻水・鼻づまりなど、季節性インフルエンザと類似しています。  
急な発熱など、気になるインフルエンザの症状がある場合は、感染拡大を防ぐため、いきなり受診せず、かかりつけの医療機関にあらじめ電話で受診方法を確認しましょう。

また、受診の際は、感染拡大を防ぐため、必ずマスクを着用しましょう。受診する医療機関が分からない場合は、保健所に設置されている発熱相談センターに相談しましょう。

## 「手洗いうがい」の徹底が感染予防の基本!

### 【手洗いうがいのタイミング】

手洗いうがいは、帰宅時だけではなく、可能な限り、頻繁に行いましょう。

- ✓帰宅時
- ✓トイレの後
- ✓料理をする前
- ✓食事の前
- ✓咳やくしゃみを手で押さえた後

### うがいのポイント

「ガラガラ」と**数回**うがいを繰り返そう

- 1 少量の水をコップにとり、口の中で強めに「クチュクチュ」して口の中の汚れを取り除く
- 2 上を向いてのどの奥まで水が回るように15秒程度、「ガラガラ」と洗い流す
- 3 もう一度上を向いて、「ガラガラ」とうがいを繰り返す



### マスク着用前のうがいも効果的

人込みに出かける場合など、感染予防対策として、マスクを着ける前に「うがい」をしておく、のどが潤い予防効果が高まります。



### 手洗いのポイント

石けんを使って**流水**で最低**15秒以上**洗おう

#### 【汚れが残しやすい場所】



- 1 水道水で手をぬらす
- 2 石けんを手につける
- 3 手のひらをこすり、よく泡立てる
- 4 手の甲をもう片方の手のひらでこする
- 5 指、指先、つめもよく洗う
- 6 指を組んで、両方の指の間をこする
- 7 親指を手のひらで包んでこする
- 8 手首もよく洗う
- 9 水道水でよくすすぐ
- 10 清潔なタオルなどで水を十分にふき取る

松山市発熱相談センター  
☎089-911-1869  
【受付時間(平日)】  
8:30~17:15  
松山市保健所  検索

※掲載内容は、平成21年10月1日現在の情報です。新型インフルエンザの最新情報は、松山市保健所のホームページで確認してください。



## 年齢別 水分補給の落とし穴



### のどの渴きを伝えられない新生児や乳幼児

乳児期は急激に体重が増える成長期ですが、新生児や乳幼児は自分で水分が不足しているかどうか伝えることができません。また、その日の気温や湿度、体調や生活の仕方により水分の必要量は変わります。冬場でも、暖房が効いた室内で汗をたくさんかいたり、下痢・嘔吐などで水分が不足した場合には、あっという間に脱水症状に陥ることもあります。子どもの様子をみながら、適切な水分補給を心がけましょう。

#### ここに注意!

- 赤ちゃんに適した飲み物は、湯ざましやカフェインの含まれない麦茶など。糖分が多い大人用のジュースは不向き。
- 唇が乾燥するなど、脱水症状があるときはすぐにかかりつけの医師に相談を。



### のどの渴きに気づきにくい高齢者

加齢とともに、水分を蓄えるための筋肉が減少し、体内の水分量が少なくなります。また、体の感覚が鈍くなり、のどの渴きも感じにくくなります。そのため、水分が必要でも、本人が気づかず、のどが渇いた時には既に脱水症状というケースもあります。

こまめに水分を取れる環境を整えましょう。

#### ここに注意!

- ふた付きの湯飲み茶わんや水筒などを、すぐ手に届くところに常備。
- トイレを心配して水分補給を控えないように。



## 時間別 水分補給のポイント

水分補給はのどの渴きを感じる前にすることが大切です。毎日の習慣にしたい水分補給のタイミングをチェックしておきましょう。

### 朝 目覚ましの1杯

朝の水分補給は、寝ている間に、汗などで失った水分を補うために大切です。また、水を飲むと胃腸の活動も活発になり、便通もスムーズに。



### 夜 入浴前後の1杯

お風呂に入ると汗をかいて水分を失います。入浴前後に水分補給をしましょう。また、風呂上がりのビールはのどを潤してくれますが、アルコールの利尿作用で、逆に水分が失われるので注意。



### 昼 スポーツ前後の1杯

スポーツなど大量に汗をかくと、水分や塩分が失われます。運動前後はもちろん、運動中にもこまめに水分補給をしましょう。



### 夜 寝る前に1杯

睡眠中の体の水分バランスを保つために、寝る前の水分補給は重要です。トイレを気にして水分を控えないようにしましょう。



# みずみずしい体をキープする 水分補給の ベスト タイミング

健康を守る水



いつまでも、みずみずしさや潤いをキープし、健やかな毎日を送るためには、きちんと意識的に水分を取ることが大切です。時間帯と年齢に応じて気をつけたい、水分補給のコツをおさらいしておきましょう。

### 年齢とともに変わる水分バランス

人間の体は、半分以上が水分で占められています。水分は、栄養分の運搬、老廃物の排泄、体温調節など、さまざまな働きに欠かせません。体の中の水分量は年齢とともに変化します。生まれたばかりの新生児は約80%が水分ですが、年齢が進むにつれて比率が下がり、幼児で約70%、成人で約60%、高齢者では約50%になります。

### 1日コップ6杯の水分を補給しよう

体内の水分が1%減っただけで、のどに渴きをおぼえます。渴きは、脱水状態を避けようとする体からのシグナル。さらに、体内の水分が欠乏すると、体にさまざまな不調をきたします。

成人の場合、排せつや発汗により1日平均して2.5リットルの水分が失われ、飲料水



### カゼのときに気をつけたい水分補給

カゼやインフルエンザにかかったときの水分補給は特に重要です。

発熱や下痢、嘔吐などにより、いつもより水分が体外へ排出されることが多いため、脱水症状を起こしやすくなります。口の渇きや、唇や皮膚がカサカサと乾燥してきたら脱水症状の危険信号。すぐに水分を取りましょう。

特に、新生児や乳幼児、高齢者は、脱水状態に陥りやすいため、十分な水分補給を心がけましょう。

0.8〜1.2リットル程度の水分補給が必要です。

水分補給は、「のどが渇く前に、こまめに少しずつ水を飲む」ことが基本です。目安としては、コップ1杯程度の水を1日5〜6回に分けて飲みましょう。

いつ、どのタイミングで水分を取れば良いかは、年齢やその日の体調、生活スタイルによって異なります。次ページを参考に、自分にあった水分補給のベストタイミングをみつけておきましょう。

### カゼやインフルエンザの予防にも水分補給が効果的 ココロとカラダをホッと潤すTea time

空気が乾燥する冬は、のどや鼻の粘膜が乾燥し、菌やウイルスに感染しやすくなります。紅茶や日本茶などの温かい飲み物でこまめに水分を補給して、のどを湿らせておくことは、カゼやインフルエンザの予防につながります。カラダとココロをホッと和ませてくれるティータイムを毎日の習慣にしてみませんか。



松山の水道水は軟水なので、紅茶の味や香りが出やすく、おいしいティータイムが楽しめます。



# ご当地めんに野菜のチカラをプラスして。

# noodle and vegetable

老若男女を問わずめん類は人気メニュー。  
ご当地めんに色鮮やかな野菜をプラスして、栄養価の高いレシピをご紹介します。  
手軽にできて、ローコストが魅力です。地産地消のカジュアルメニューをお楽しみください。  
(取材・撮影協力/愛媛調理製菓専門学校)

## Winter

緑と黄の野菜を食べよう

- 緑 ホウレンソウ
- 黄 カボチャ

## 元気印の鍋焼きうどん。

松山の懐かしの味、鍋焼きうどん。  
アルミ鍋に入ったちょっぴり甘めのだしと柔らかい麺が基本です。  
素揚げしたカボチャをうどんの上に置き、さらに卵黄をのせて、  
元気色の黄色を引き立たせました。

### 材料(2人分)

- うどん玉(ゆで)..... 2玉
- 白ネギ..... 1/2本
- ホウレンソウ..... 1/2束
- カボチャ..... 1/8切
- 卵..... 2個
- あげ..... 1/2枚

### A(あげの味付け用)

- だし汁..... 100cc
- みりん..... 大さじ2
- 薄口しょうゆ..... 大さじ1
- 砂糖..... 大さじ1

### B(うどんつゆ用)

- だし汁..... 700cc
- みりん..... 大さじ1.5
- 薄口しょうゆ..... 大さじ1



## ノスタルジックな松山の鍋焼きうどん

戦後誕生した鍋焼きうどん専門店のほか、市内の多くの食堂で提供されてきたロングセラーのメニュー。甘く煮付けた牛肉をトッピングする店が多いようです。熱伝導の良いアルミ鍋に入れたら、懐かしさもプラス!



### 作り方

- ① ホウレンソウは、ゆでて、冷水に取り、絞ってから、4cm幅に切る。白ネギは斜め1cm幅に切る。カボチャは0.5cm厚さに切る。あげは油抜きし、短冊切りにする。
- ② カボチャは素揚げする。
- ③ 鍋にAを入れてひと煮たちさせ、油抜きしたあげを入れて煮込む。
- ④ 鍋焼き用の器にBを入れ、沸騰したらうどん玉を入れ、ほぐす。白ネギを加え煮る。卵を中心に落とし、周りに、ホウレンソウ、あげ、カボチャをのせる。卵が半熟になれば、火からおろす。

もつと 美味しく!! コツ

素揚げのかわりに、電子レンジで柔らかくし、フライパンに油をひいて焼いてもいいでしょう。カボチャのほか、サツマイモでもおいしくできます。鶏肉や甘く炊いた牛肉を加えると、うまみがです。

## Autumn

緑と茶の野菜を食べよう

- 緑 青ネギ
- 茶 シメジ、シイタケ

## 秋色の八幡浜ちゃんぽん。

八幡浜ちゃんぽんは、鶏ガラベースでしょうゆ風味のスープが特徴です。  
もともと野菜は多く入っていますが、  
秋色にこだわって、きのこ類をたくさん使用。  
ご当地名物のじゃこ天も入れてみました。

### 材料(2人分)

- 中華麺(ゆで)..... 2玉
- 玉ネギ..... 1/4個
- じゃこ天..... 1枚
- シメジ..... 1/3パック
- シイタケ..... 2枚
- キャベツ..... 3枚
- むきエビ..... 8匹
- 青ネギ..... 5本
- サラダ油..... 大さじ3
- 塩・コショウ..... 少々

### A

- 鶏ガラスープ..... 600cc
- かつおだし..... 400cc

### B

- 濃口しょうゆ..... 大さじ2
- 酒..... 大さじ1
- コショウ..... 少々



### 作り方

- ① 玉ネギ・じゃこ天は1cm幅に切り、キャベツはひと口大に切る。シイタケは4等分に切り、シメジは石づきを取って小房に分ける。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①とむきエビを炒め、塩・コショウで味を付ける。
- ③ 鍋にAを沸かしてBで味付けし②を加えてひと煮立ちさせる。さらに中華麺を入れ味がなじむまで煮込む。
- ④ 器に③を盛り付け4cm幅に切った青ネギをのせる。

もつと 美味しく!! コツ

イカや豚肉を入れて「わが家流」にアレンジしてみてもいいですね。中華鍋を使って具材を炒め、スープを加えて煮込み、麺を入れると、一つの鍋でできます。

### CHECK!!

## 長崎ちゃんぽんとはスープも麺も異なる八幡浜ちゃんぽん

豚骨スープにこってり味の長崎ちゃんぽんとは違って、鶏ガラベースにしょうゆ味であっさり味のスープ(店によっては昆布やかつおぶしもプラス)が特徴。昭和30年代に定着したこの味は40軒を超えるお店で提供され、町おこしにつながっている。



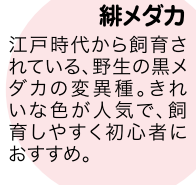


# メダカ鑑

メダカはペットショップや園芸店はもちろん、産直市などでも購入することができます。



**黒メダカ**  
日本各地の小川や池に生息する野生のメダカ。最近では自然の姿で見られる事が少ないため、絶滅危惧種に指定されています。



**緋メダカ**  
江戸時代から飼育されている、野生の黒メダカの変異種。きれいな色が人気で、飼育しやすく初心者におすすめ。



**だるまメダカ**  
ころんとしたお腹がユニークで愛らしいメダカ。ふ化時の突然変異で生まれるため貴重な存在で、愛好家も急増中。

## お留守番も平気!! メダカの餌やりポイント

市販されているものを、1日2~3回分で食べられる量だけ与えます。餌を与えすぎると、食べ残しが水質を悪化させるので注意しましょう。屋外の場合、冬期は食欲が落ちるので餌の量は少なめに。環境の整ったプチ・ビオトープでは、発生したプランクトンなどが餌となります。メダカは丈夫なので2~3日餌を与えても平気で、留守も心配ありません。

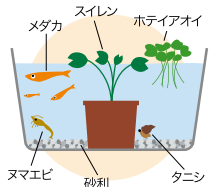
## お手軽! プチ・ビオトープの作り方

**用意するもの** ※必要なものはペットや園芸用品を扱う大型ホームセンターで購入できます。

●スイレン鉢などの容器  
陶器製でなくても、バケツなどプラスチック製のものや、発泡スチロールの箱など、水の漏れない丈夫なものであれば構いません。直径30cmほどあるとよいでしょう。

●水生植物や水草  
スイレンやウォーターボビー、ホテイアオイなど。

●生物  
メダカのほかに、タニシやヤマトヌマエビを入れるとより理想的な環境に近づきます。生物の入れすぎには注意しましょう。



### 作り方

- 1 カルキ抜き(P7コラム参照)をした水を容器に入れる。
- 2 購入してきた水生植物をポットごと沈める。
- 3 水の濁りが落ち着いたら、メダカなどの生物を入れる。

### Point

- ◎水生植物のポットが不安定なときは、砂利や水生植物の土などを容器の底に入れ固定しましょう。
- ◎容器内の環境がうまく整えば水替えの必要はありません。蒸発した分だけ水を足しましょう。
- ◎屋外に設置しましょう。午前中日の当たる場所が理想的です。



好みのメダカや水生植物で生活に彩りを

暮らしに潤いをプラス

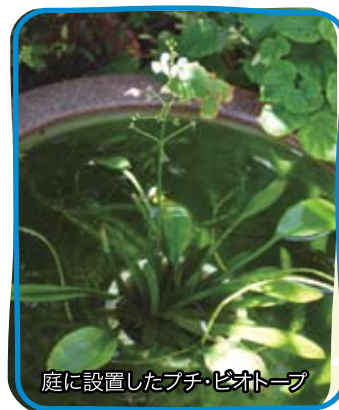
水の中をスイスイ泳ぐ

# メダカのプチ・ビオトープに挑戦!

長引く不況の影響もあって、家で過ごす時間を大切にしている人が増えています。水を感じる空間は不思議と心が和むもの。水辺を再現するプチ・ビオトープは飼育や観察の楽しみもあり人気急上昇中。玄関先やペランダで、メダカがスイスイ泳ぐ「プチ・ビオトープ作り」に挑戦してみませんか？

## 玄関先やペランダに水辺を再現

最近よく耳にする、水辺の環境を再現したプチ・ビオトープ。身近な自然が失われつつある近年、プチ・ビオトープ作りが小学校や公園で積極的に行われ、癒しや自然教育の場として親しまれています。家庭でも玄関先やペランダで手軽にプチ・ビオトープを楽しむ事ができるので、身近に小さな自然を作ってみましょう。



庭に設置したプチ・ビオトープ

## 小さな子メダカに感謝! 繁殖に挑戦

屋外の場合6月初旬ごろから産卵を始め、ホテイアオイなどを入れておくとその根に小さな卵を産み付けます。卵やふ化したばかりの子メダカは親に食べられてしまうので、ホテイアオイと別の水槽に移しておきます。ふ化までは約10日間。ふ化後3日ほど経ったらメダカの餌を細かくすりつぶしたものを与えましょう。



1cmほどに成長すれば、親と一緒にしても大丈夫。

## えっ!? 街のオアシス発見!



街の中心にプチ石手川  
**城下の泉**  
松山市役所敷地内の南側にある泉庭をご存知ですか?石手川の湧け淵や岩堰などの景勝をイメージしたもので、流れる水は庁舎内にわく地下水を利用しています。

松山市二番町4丁目7-2



重信川の生き物に出会える  
**重信川ミニ水族館**  
松山総合公園第3駐車場そばの都市環境学習センターには、重信川の魚を展示するギャラリーがあります。上流、中流、下流に分けられた水槽で愛らしい姿を観察できます。

松山市朝日ヶ丘1丁目1633-2(管理棟1階)  
TEL.089-911-0250 開館時間/10:00~16:30  
休館日/月曜(祝日の場合は翌日)

## 水が決め手! メダカの成育の鍵を握る水作り!

雑菌のない水道水は、カルキ抜きをすればメダカの飼育に適しています。カルキを抜くには2~3日くみ置きしておくだけ。太陽に当てるとより早くカルキは抜けます。水の入替えや補給を行う時のポイントは、メダカの入ってる水と新しい水の温度差をなくすこと。普段から水槽と同じ環境でくみ置きしておくとう便利です。



スイレンを入れたプチ・ビオトープなら花の美しさも楽しめます



# まつやまの水って

# 安全?なの

私は、水道の広報活動を体験するため、松山市公営企業局へ2週間インターンシップ(就業体験)に行きました。  
そこで水道水をそのまま飲まない人が多いことを知り、市民の皆さんに水道水の安全性をお伝えするため、水道の水質管理をしている尾崎さんに取材をしました。



松山市公営企業局  
水質検査担当 尾崎さん

大学生 長岡さん

# Q&A 水道水

水道水って安心して飲めるんですね。

ハイ、自信をもってお届けしています。



**Q** 水源のひとつ、石手川ダムの水質は良いのですか？



水質を調べるため、ダムの水を採っています。

**A** 石手川ダムができた約30年前から、今も変わらず良好な水質を保っています。

この良好な水質を守るために、水源地域を中心とした市民の皆さまの協力を得ながら、ダム上流の森林をつくり育てることや、生活排水を適切に処理することなどに取り組んでいます。水源地域の自然環境を守ることで、良質な水がダムに流れ込んでいくのです。

ダムの水がきれいなので、浄水場で水を作る工程も、浄水場ができた当時からほとんど変わることなく、安全な水を作ることができています。

**Q** 水道管の中は常に衛生的なんでしょうか？

**A** 水道管の内側はさびないように、モルタルや樹脂でコーティングしています。

また、常に水道管の中を新しい水が流れるようにするため、水道管の配置をループ状(環状)にしたり、水道管の太さを家の数など、使われる水の量に応じて、ちょうど良い太さにしたりしています。水の使用量が少ないのに、太い水道管を入れると、水が停滞し、塩素消毒の効果が薄れるため、水道管の太さも変えているのです。



内側をコーティングしている水道管

**Q** 水道水にはどんな成分が含まれているんですか？

**A** 浄水場では、水に含まれている濁りなどの不純物は取り除いていますが、カルシウムなどの適度なミネラル分は自然の成分のまま残っています。水道水は菌を繁殖させないために塩素を入れていますが、その塩素が体に影響を与えるか心配される方もいますが、水道水に含まれている塩素濃度では、体への影響を考慮する必要はありません。松山の水道水は、その塩素濃度でもできる限り低くしています。



公園で、じゃ口から出る水道水の水質を調べています。

**Q** 取材を終えて

手間をかけ、安全で安心な水を届けてもらっているということがわかりました。こんなに安全な水道水があるのにそのまま飲まないなんてもったいない!! じゃ口からそのまま水を飲んでみてください。「やっぱり塩素のにおいが気になる。」という人は、水を冷やしたり、レモン果汁を入れたりしてみてください。たったそれだけで気にならなくなります。



当たり前だけど、とても大事なことです…

## 水の安全をチェック!!

水道水の安全性を確認するため、毎日の水質検査に加え、さらに定期的な検査をしています。水源からじゃ口まで水道水の水質をチェックしているのです。



**水源**  
隔月 チェック 石手川ダム・石手川・重信川などの水源の水質は季節ごとに変化します。そのため、窒素など20項目について検査して、浄水場でどんな処理をすれば一番良いか判断しています。(2か月に1回)

**浄水場**  
毎日 チェック 水道水を作る各過程の水質(濁りがなく、消毒がきちんとできているかなど)を、自動水質計器で24時間監視しています。職員が原水(浄水場に取り入れた水)と浄水(浄水場で作った水道水)の色を見たり、においを嗅いだり、浄水については実際に飲んで、味にも異常がないことを検査しています。

**じゃ口**  
毎日 チェック 市内28か所(家庭)で、色や濁りがなく、消毒がきちんとできているか検査しています。

毎月 チェック 消毒がきちんとできている水道水には、細菌や大腸菌は含まれていませんが、安全な水道水をお届けできているか確認するため、市内27か所(公園など)で細菌など9項目についても検査しています。

さらに チェック 毎月チェックと同じ27か所で、鉄やフッ素など50項目について検査しています。(3か月に1回)

### 水道水が届くまで(水源～じゃ口)

松山では、やっています「まだまだチェック!」

松山で使われている農業59項目について混入していないか検査しています。また農業以外にもニッケルなど25項目について検査しています。詳しくは松山市ホームページに掲載しています。

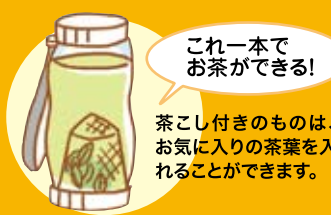
松山市水質検査結果  検索

毎月 チェック 原水と浄水を、細菌や大腸菌など9項目について検査しています。

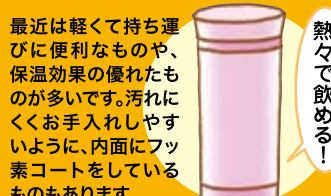
さらに チェック 原水と浄水を、鉄やフッ素など50項目について検査しています。(3か月に1回)

## 水筒

節約したい!エコしたい!  
水筒はお財布にも地球にも優しいのです。しかもとても機能的!



これ一本でお茶ができる!  
茶こし付きのものは、お気に入りの茶葉を入れることができます。



熱々で飲める!  
最近は軽くて持ち運びに便利なものや、保温効果の優れたものが多いです。汚れにくくお手入れしやすいように、内面にフッ素コートをしているものもあります。

ペットボトルをやめて、あなたも水筒でエコしませんか?

ミネラルウォーターのお値段は水道水の約800倍!

※ミネラルウォーターの金額を1ℓ100円、水道料金を1m<sup>3</sup>125円(1か月の平均使用水量を15m<sup>3</sup>1,875円として算出)

水道水の水質に関するお問い合わせ・ご意見は…

松山市公営企業局浄水管理センター  
TEL (089)977-0510  
FAX (089)977-1599  
E-Mail koueikigy@city.matsuyama.ehime.jp



# 『坂の上の雲』のまち 松山

関連イベントのお知らせ

坂の上の雲ミュージアム



第3回  
企画  
テーマ展示

## 「秋山好古」

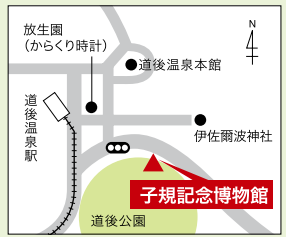
平成21年3月14日(土)～平成22年2月(予定)

などさまざまな側面から紹介することによって、司馬遼太郎が明治人の典型のひとつとしてとらえたともいえる、秋山好古の実像に迫っていきます。

司馬遼太郎著『坂の上の雲』の主人公の一人である秋山好古は、日本騎兵を育て日露戦争においてコサック騎兵と互角に戦ったあいつ、後に陸軍大将となった人物です。  
小説『坂の上の雲』で描かれた魅力あふれる人物像は、晩年に故郷松山で北予中学校の校長として務めたことも含めて、今でも多くの方々に愛情をもって語り継がれています。  
この企画展では、秋山好古を軍人、教育者

### 【坂の上の雲ミュージアム】

- 住所 / 松山市一番町三丁目20番地 電話 / 089-915-2600
- 開館時間 / 午前9時～午後6時30分(入館は午後6時まで)
  - 休館日 / 月曜日(祝日・振替休日の場合は翌日)
  - 観覧料 / 一般400円 高校生200円 ※中学生以下無料 高齢者(松山市内に居住する65歳以上)200円 ※団体割引あり



明治のはじまりとともに日本に生をうけた、正岡子規・秋山真之・夏目漱石という三人の同時代人は、それぞれの進路を、国家の分野でトッパンナーをつとめ、各々新時代を切り拓いた彼らは、くしくも松山出身もしくは松山に深い縁がある人間でした。  
今回の展示では、青春時代における彼らの関わり、仕事、人物像および残した仕事、またその継走者たちを、松山を中心にしてみていくものです。

### 平成21年度特別展

## 「松山と子規・真之・漱石」

平成21年11月28日(土)～平成22年1月31日(日)



### 【子規記念博物館】

- 住所 / 松山市道後公園1番30号 電話 / 089-931-5566
- 開館時間 / 午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで)
  - 休館日 / 12月29日～31日 1月の月曜日(祝日の場合は翌日)
  - 観覧料(特別展のみ) / 個人200円 団体160円 ※高校生以下無料

子規記念博物館

『坂の上の雲』の世界を通して、ドラマの世界を舞臺として、主人公の故郷(ふるさと)である松山の魅力を発信します。  
「衣・食・住」を軸とした明治の等身大のくらしなどを体感できる展示空間を、ドラマの衣装小道具、映像などをふんだんに使い、最新の技術を駆使して実現します。



## 『坂の上の雲』のまち 松山

### スペシャルドラマ館

～明治・松山の魅力体感空間～

平成22年3月オープン(予定)

松山城ロープウェイ駅舎2階



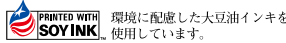
ていれぎの  
下葉浅黄に  
秋の風

## 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生育します。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は、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。

### 水道に関するお問い合わせは右記までどうぞ

環境にやさしいのりどじを採用しています。



- 水道を使い始めるとき ●引越し精算するとき (株)ジェネッツ松山営業所 ☎915-0311
  - 水道の利用者などが変わったとき ※中島地区の方は 公営企業局中島分室 ☎997-0610
  - 水道料金について知りたいとき 公営企業局中島分室 ☎997-0610
  - 水道を新設・改造するとき …… 公営企業局水道サービス課 ☎998-9807
  - 道路で水漏れをみつけたとき …… 公営企業局水道管路管理センター ☎977-0591
  - 水道を修理するとき …… 松山市指定給水装置工事業者 または松山市管工事業協同組合 ☎925-2021
- ※夜間、休日などのご連絡、お問い合わせ …… 公営企業局警備室 ☎998-9800