

まつやま水の情報誌

ていれぎ

2010
VOL. 40

春・夏

Summer・Spring
teiregi

TAKE
FREE

【特集】

水が決め手!

工場見学のススメ

節約時代の助っ人レシピ めんが大好き!

ご当地めん野菜の
チカラをプラスして。春・夏編

水の力でガンガン育つ

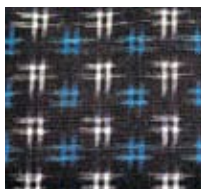
グリーンカーテンに挑戦!

松山市水道資料館

リニューアル!

伊予絣の文様

伊予絣の代表的な柄は、井桁や玉文様など。藍と白のコントラストがシンプルな柄を引き立てています。



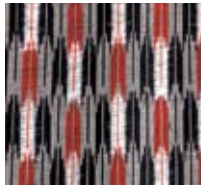
●井桁文様

鍵谷カナの初期の作品に多いシンプルな文様。井戸の枠の部分に似ていることからその名がついたという。



●玉文様

玉が大きいものと小さいものがあり、特に大きい玉文様を雪の降る様子に例えて、アラレ絣ともいう。



●矢絣文様

矢羽(やばね)の形を現した文様。明治中期・後期には写真のように、文様の中に線(縞目)を入れるかすりが流行した。

天然藍はすごい!

天然藍の染液は、藍草の葉に水を打ち、約100日かけて発酵させた「すくも」という原料を木灰汁(あくじり)などで発酵させて作ります。



藍草の葉を発酵させた「すくも」

天然藍で染めることで、糸が丈夫になり、その香りを蛇や毒虫が嫌うので、たんすの虫よけや農作業時に伊予絣が重宝されたそうです。

民芸伊予かすり会館 (松山市)

体験メニュー

[予約]必要
 [体験受付]8時10分~15時
 [体験時間]40~60分
 [体験料]ハンカチ1000円、
 パンダナ・レースハンカチ各1800円ほか

[アクセスDATA] ☎089-922-0405
<http://e-hime.jp/kasuri/i yokasuri.php#anchor>
 ●住所:松山市久万ノ台1200 ●交通:JR松山駅から伊予鉄バス運転免許センター行きで10分、久万ノ台下車すぐ。
 ●入館料:大人50円、高・大学生40円、小・中学生30円(藍染め体験のみは入館料不要) ●開館時間:8時10分~16時50分、12月31日、1月1日は~15時 ●定休日:なし ●P:50台

天然藍染めにチャレンジ!

天然藍を使ったハンカチの染色に挑戦してみましょう。準備は不要、職人さんが丁寧に教えてくれるので、誰でも簡単に藍染め体験ができます。

1 絞り

白いハンカチを糸でくくります。くくったところが白く残り、くくり方によって様々な模様になります。



ビー玉を包み込んでくくってみました

2 染め

天然の藍を発酵させて作る染液が入った藍つぼにハンカチを浸しては絞り、広げて空気にさらします(3~4回繰り返す)。



落とさないように...

3 糸とき

染めたハンカチの糸をときます。



うまく、染まったかしら

4 水洗い

染めたハンカチを水でもみ洗いし、藍のアクを落とします。水で藍のアクを落とすことで、鮮やかな藍色に変わります。また、「染め」を固定する効果もあり、しっかり洗えば洗濯しても他の物に色移りしません。藍染めではたっぷりの水が必要とされるのですね。



水で洗うほど鮮やかに

水が透明になるまで洗います



洗うと白い模様がきれいに浮かび上がってきたよ!!

伊予絣製造工程拝見



伊予かすり会館内の伊予絣製造工場では、貴重な機(はた)などが展示されています。伊予絣製造工場も常時見学できます。たて糸の準備をする「整経(せいけい)」から「機織(はたおり)」までの工程が、資料でわかりやすく説明されています。職人が手織りで、かすりを織るところも見学できます(作業時間はお問い合わせください)。



愛媛の伝統工芸品から、毎日の生活に欠かせない日用品まで、製造工程のあゆみから、水が使われています。水が決め手のメイドイン愛媛の逸品ができるまでを見学してみましょう!

水が決め手!

工場見学のススメ

メイドイン EHIME

意外なところで水が大活躍

伊予絣

二百年の歴史を紡ぐ

●いよかすり

「日本三大絣」の一つ、伊予絣は、くくった糸を藍で染め、独特の柄を織り上げる、松山の伝統的特産品です。約200年前、温泉郡垣生村(現在の松山市西垣生町)の鍵谷カナが考案した今出絣がはじまりといわれています。丈夫で通気性抜群、しかも安価な伊予絣は農作業着に最適と、明治には生産量が日本一となりました。現在、かすりを普段着ているところはあまり見かけなくなりましたが、伝統を守る「民芸伊予かすり会館」では、かすりの製造工程や歴史資料の見学、藍染めの体験ができます。



清流・小田川の恵みを受けた手すき和紙作りを体験

天神産紙 (内子町)

●てんじんさんし



体験メニュー

[予約] 必要
[受付時間] 8時30分～16時30分
[所要] 1人15分程度
[料金] 500円
[内容] 大洲和紙の手すき体験

小田川の水を使い、国の伝統的工芸品に指定されている「大洲和紙」を製造する工場です。職人が伝統的な技法で紙をすく工程を見学し、職人の指導で実際に紙をすく「手すき和紙体験」ができます。隣接する「大洲和紙会館」で、和紙や和紙小物を販売しています。

水が決め手!

原料の木の皮を煮たり、水にさらしたりと、和紙作りにはたくさんの水を必要とします。

[アクセスDATA] ☎0893-44-2002
http://www.ikazaki.ne.jp/crafts/t-index.htm

●住: 喜多郡内子町平岡甲1240-1
●交: 内子・五十崎ICから車で15分
●営: 8時30分～17時
●休: 土・日曜、祝日(大洲和紙会館は無休)、年末年始、お盆 ●P: 10台



愛媛銘菓のタルトの手作り体験もできる

ハタダお菓子館 (東温市)

●はただおかしかん



見学・体験メニュー

[予約] 見学は不要、体験は必要
[受付時間] 工場が稼働している時間(要問合せ)
[所要] 体験 約15分
[料金] 見学無料/体験590円
[内容] 見学/栗タルトの製造ラインを自由見学 体験/手作り体験「タルト道場」

ハタダの栗タルトほか愛媛銘菓を販売する大型店舗。タルト工場が店内にあり、職人が栗タルトを巻く様子をガラス窓越しに見学できます。手作り体験「タルト道場」は、焼きたての生地に炊き立ての栗入り餡(あん)を塗り、巻き上げます。巻いたタルトはお土産に。

水が決め手!

おいしい水が銘菓を作ります。店内では、石鎚山の伏流水が試飲できます。

[アクセスDATA] ☎089-964-5000
http://www.hatada.co.jp/shop.html

●住: 東温市牛淵1008-1
●交: 松山市内中心部から車で20分
●営: 8時30分～20時 ●休: 1月1日
●P: 100台



毎日の食卓に欠かせない塩の製造工程を見学

伯方塩業大三島工場 (今治市)

●はかたえんぎょうおおみしまこうじょう



見学メニュー

[予約] 不要
[受付時間] 9時～15時30分
[所要] 40分
[料金] 無料
[内容] 見学通路から自由見学、海水実験、世界の塩の展示

かつて、瀬戸内海沿岸では盛んに塩づくりが行われていました。ここでは昔ながらの製法にこだわり「伯方の塩」を製造しています。見学後は、粗塩、焼塩、フルー・ド・セル(塩の花)の小袋がお土産にもらえます。

水が決め手!

輸入した天日海水塩を、再び海水に溶かして煮詰め、塩の結晶を取り出します。

[アクセスDATA] ☎0897-82-0660
http://www.hakatanoshio.co.jp/kaishannai/kengaku.html

●住: 今治市大三島町台32
●交: 大三島ICから車で15分
●営: 9時～15時30分
●休: 年末年始、お盆、地方祭、定期点検日
●P: 20台



石鎚山の恵みで作る四国唯一の大規模ビール工場

アサヒビール四国工場 (西条市)

●あさひびーるしこくこうじょう



見学メニュー

[予約] 必要
[受付時間] 9時30分～15時
[所要] 75分(試飲時間を含む)
[料金] 無料
[内容] ガイド案内つき製造工程見学、試飲(20分間、1人3杯まで)

石鎚山系の清らかな水に恵まれた西条市にあり、ビールや発泡酒などを製造している工場です。ビールの製造工程を見学できます。見学後は、できたてビールの試飲タイム。ドライバーや子どもたちは清涼飲料水の試飲です。

水が決め手!

ビールの主な原料は、麦芽・ホップに水。おいしい水が、おいしいビールを作ります。

[アクセスDATA] ☎0897-53-7770
http://www.asahibeer.co.jp/factory/brewery/shikoku/

●住: 西条市ひうち2-6
●交: いよ西条ICから車で10分
●営: 8時30分～17時
●休: 年末年始、指定休日
●P: 42台



水が決め手!

工場見学のススメ

見学や体験について... 予約不要のところでも、製造工程が休止している場合もあるので、事前に電話で確認することをお勧めします。

手染め製法で、鯉のぼりや大漁旗ができるまでを見学

黒田旗のぼり店 (宇和島市)

●くろだはたのぼりてん



見学メニュー

[予約] 不要(10人以上の団体は前日までに予約)
[受付時間] 8時～16時30分
[所要] 30分
[料金] 無料
[内容] 製作風景を見学

明治37年(1904)創業。木綿地に手書きと手染めで鯉のぼりや武者絵のぼり、大漁旗を作っています。下絵書きや色染め、水洗いなど7つの工程があり、完成までに約1週間を要します。予約は不要ですが、見学できない時もあるので問合せたほうがよいでしょう。

水が決め手!

水洗い工程では、真冬でも冷たい水道水をふんだんに使って洗います。

[アクセスDATA] ☎0895-22-1317
http://www.netwave.or.jp/~nobori/

●住: 宇和島市栄町港2-1-12
●交: JR宇和島駅から徒歩5分
●営: 8時～17時
●休: 日曜、祝日
●P: 2台



新鮮な魚を使ったじゃこ天・かまぼこ作りに挑戦

谷本蒲鉾製造体験工場「できるん」

●たにもとかまぼこせいぞうたいけんこうじょう (八幡浜市)



見学・体験メニュー

[予約] 見学・体験とも必要(10～40人で)
[受付時間] 見学・体験とも9時～15時
[所要] 見学・体験とも30～40分
[料金] 見学無料/体験大人1000円、中学生以下800円
[内容] 見学/じゃこ天製造ライン見学 体験/じゃこ天・ちくわの製造、試食

創業大正5年。老舗の蒲鉾メーカー・谷本蒲鉾店の製造工場。じゃこ天を製造する様子が見学できます。製造体験ができるコースもあり、すり身を成型してじゃこ天を揚げたり、竹の棒に巻いてちくわを作ることができます。

水が決め手!

魚を洗ったり、生臭さを取り除くため魚肉を水にさらす工程で、きれいな水が必要です。

[アクセスDATA] ☎0894-22-0266
http://www.jyakoten.co.jp/plant.html

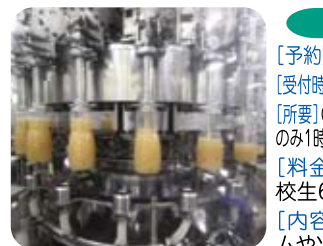
●住: 八幡浜市駅前1
●交: 大洲ICから車で20分
●営: 8時～17時
●休: 7月1日～8月20日、11月20日～1月10日
●P: 10台



お城のような工場でおいしい調味料が作られるまでを見学

日本食研 (今治市)

●にほんしょつけん



見学メニュー

[予約] 必要(A、B、Cの3コースあり)
[受付時間] 11時～14時30分(団体は応相談)
[所要] (Aコース)3時間30分、(Bコース)午後のみ1時間30分、(Cコース)午前のみ1時間
[料金] 大人1000円、小・中・高校生600円、小学生未満無料
[内容] ガイド案内つき見学、ナムソーセージの試食

広い敷地で焼肉のタレやドレッシング、からあげ粉、ナム・ソーセージなどを製造しています。宮殿を模した豪華な建物は、調味料の製造工場です。工場や食の歴史・文化がわかる博物館などが見学でき、お土産にドレッシングやタレなどがもらえます。

水が決め手!

出来たての液体製品を冷ましたり、製造ラインの洗浄などに、大量の水を必要とします。

[アクセスDATA] ☎0898-24-1881
http://www.nihonshokken.co.jp/enjoy/tour/

●住: 今治市富田新港1-3
●交: 今治湯ノ浦ICから車で20分
●営: 9時～17時
●休: 第2・3・4土曜、日曜、祝日、年末年始、会社休業日 ●P: 30台



タオル生産量日本一の今治で製造実演を見学

タオル美術館 ICHIRO (今治市)

●たおるびじゅつかんいちひろ



見学メニュー

[予約] 不要
[受付時間] 9時30分～18時(11月～3月は～17時30分)
[見学時間] 30分
[料金] 美術館入館大人800円、中高生600円、小学生400円
[内容] 製造工程の見学、タオルアート作品の展示

タオル生産量日本一を誇る今治にあり、ショップやカフェのほか、子どもが喜ぶビッグなタオルオブジェなどがある施設です。4階の一部と5階が有料の美術館となっており、タオルの製造実演や、タオルで表現した美術作品などが見学できます。

水が決め手!

高縄山・石鎚山系の良質な軟水は、原料の糸を白くさらし、染めるのに適しています。

[アクセスDATA] ☎0898-56-1515
http://www.ichihiro.co.jp/art/

●住: 今治市朝倉上甲2930
●交: 東子丹原ICから車で10分
●営: 9時30分～18時(冬期は～17時30分)
●休: 冬期休館あり(要問い合わせ)
●P: 250台



ご当地めん^に野菜のチカラをプラスして。

noodle and vegetable

めん類は手軽でローコストにできる人気メニュー。ご当地めんに色鮮やかな野菜をプラスして、栄養価を考えたレシピをご紹介します。郷土の素材がおしゃれなメニューに早変わり。(取材・撮影協力/愛媛調理製菓専門学校)

Summer

緑と赤の野菜を食べよう

- 緑 大葉、キュウリ
- 赤 ミディトマト

カラフルそうめん^でイタリアン!

松山名物のカラフルなそうめん^で、和風冷製パスタはいかが? カッペリーニの代わりにそうめんを使ったイタリアン。みずみずしいトマトと大葉、キュウリを入れて、冷たくしたトマトソースをからめて召し上ってください。

材料(2人分)

- そうめん……………180g
- ミディトマト……………4個
- キュウリ……………1/2本
- トマトソース(缶詰)……………120g
- めんつゆ……………60cc
- オリーブ油……………大2
- レモン汁……………大1
- 塩・コショウ……………少々
- 釜あげしらす……………60g
- 大葉……………4枚



江戸時代から愛されてきた五色そうめん

江戸時代から続く伝統の味で、近松門左衛門や徳川吉宗もほめたたえたといわれます。卵の黄色、抹茶の緑、そば粉の茶、梅肉としその赤、何も入れない白の5色があり、涼しさを誘う夏のそうめんも温かな冬のにゅうめんも愛されています。



CHECK!!

作り方

- 1 ミディトマトは1/4のくし形切り、キュウリは千切り、大葉は適当な大きさにちぎる。
- 2 ボウルにミディトマト・キュウリ・トマトソース・めんつゆ・オリーブ油・レモン汁を入れて混ぜる。氷水をあててしっかり冷やし、塩・コショウで味を調えて、ソースを作る。
- 3 そうめんはゆでてざるに上げ、流水で冷やし、しっかりと水気をきる。
- 4 器に③のそうめんを盛り付けて上から②のソースをかけ、釜あげしらすを載せ、大葉をちらす。

もっと美味しく!! コツ

もっとさっぱりさせたい方は、レモン汁を増やすか、お酢をプラスしてください。釜あげしらすがない場合は、ツナなどでも代用できます。そうめんの水分で味が薄くなったら、めんつゆやトマトソースを足して味を調節してください。

Spring

緑と橙の野菜を食べよう

- 緑 春キャベツ
- 橙 ニンジン

春らんまんのイマバリラーメン。

誕生間もないイマバリラーメンは、魚介でとったダシに塩味のスープを使い、地元の多彩な特産品をトッピングしています。柔らかな春キャベツとニンジンと載せると、ちょっぴりモダンで春らしいラーメンに変身します。

材料(2人分)

- 中華麺(ゆで)……………2玉
- 白ネギ……………5~6cm
- 春キャベツ……………2枚
- ニンジン……………5cm
- きくらげ(乾燥)……………6g
- キヌサヤ……………6枚
- 鶏モモ肉……………1/2枚
- 酒・塩・コショウ……………少々

- のり……………4枚
- す巻き……………2切れ
- レモン(輪切り)……………2切れ
- 柚子コショウ……………適量

- A
- 水……………1200cc
 - 和風だし(顆粒)……………小2
 - 酒……………大2
 - 塩……………小3/4
 - 薄口しょうゆ……………小2



作り方

- 1 白ネギは千切りし、水にさらす。キャベツはざく切り、ニンジンは千切り、きくらげは水で戻してから千切りにし、湯でさっとゆでる。キヌサヤは筋をとり、塩ゆでする。
- 2 鶏モモ肉は筋を切り、厚さを均等にして酒・塩・コショウをふり、平らな耐熱皿に載せてラップをし、電子レンジで10分前後(500~600Wの場合)火を通す。冷ました後、ななめ薄切りにする。
- 3 鍋にAを沸かし、スープを作る。
- 4 鍋に湯を沸かし、麺をほぐしながらゆで、ざるに上げてすばやく湯をきる。
- 5 器に麺を入れ、③を温めて注ぎ、水気を切った①の具と②の鶏モモ肉、のり、す巻きを載せて、お好みで、レモン、柚子コショウを入れる。

もっと美味しく!! コツ

だしに昆布や油揚げを加えると、よりうま味が出ます。野菜類は油で炒めてトッピングしてもよいでしょう。菜の花を加えるとさらに春らしくなりますね。

CHECK!!

ご当地モノが結集したイマバリラーメン

港町・今治を元気にしたいと熱い思いを抱く地元の人たちが生み出しました。エソやタイ、いりごなどのシンプルなおスープに細麺を合わせ、す巻きや鶏肉、のり、レモンなどをトッピングしています。現在、5軒の店舗で食べられます。



水の力でグングン育つ グリーンカーテンに挑戦!

アサガオやゴーヤなどツル性の植物で、窓辺に涼を呼ぶ「グリーンカーテン」。葉で日差しを遮るだけでなく、葉からの水分蒸散作用によって、周囲の温度を下げる効果も期待できます。この夏は、地球環境にやさしく暮らしに潤いをもたらす「グリーンカーテン」に挑戦してみませんか？

初心者でも育てやすい身近なアサガオで挑戦

はじめての「グリーンカーテン」作りは、小学生の頃に育てた経験がある方も多い「アサガオ」がおすすめです。朝には美しい花を楽しませてくれ、午後は強い日差しを遮ってくれます。初心者でも育てやすいアサガオの「グリーンカーテン」に挑戦し、この夏は地球温暖化対策に取り組んでみませんか。

グリーンカーテンにしているツル性植物の中には、ゴーヤやヘチマなど果実をつけるものもあります。栄養豊富なことで知られるゴーヤは、エコだけでなく食育にも役立つので、子どもと一緒に育ててみてはいかがでしょうか。果実を付ける植物を育てる

場合は、大きめのプランターを用意し、養分や水分をたっぷり根から吸収できるようにしましょう。また、生育途中の実を摘み取って減らす「摘果」を適度に行うことで、より大きく果実を成長させることができます。



ゴーヤの葉のすき間からやわらかな日差しが心地よく差し込む

「お手軽!」作り方 グリーンカーテンの

初心者でも簡単な、アサガオで作る場合をご紹介します

- | 用意するもの | 作り方 |
|---------------------|---------------------------------|
| ●プランター | ①プランターの底に軽石を薄く敷き、培養土を入れる。 |
| ●小石や軽石 | ②1つのプランターに2~3株の苗をバランス良く植える。 |
| ●培養土 | ③ツルが伸びてきたらネットを張る。※イラスト参照 |
| ●アサガオの苗 (2~3株) | ④伸びてくるツルを葉がまんべんなくしげるようネットに誘導する。 |
| ●ネット、支柱、設置場所に合ったフック | |
| ●肥料 | |
- Point**
- ◎プランターは野菜用の深めのものなど、土がたっぷり入るものをおすすめです。
 - ◎種からはじめる場合は5月中~下旬頃に、別のプランターなどにまきます。発芽後、葉が4~5枚になったら、丈夫そうな苗を選んで植え替えましょう。
 - ◎肥料は、液肥なら7~10日に1度、固形なら2週間~1か月に1回与えましょう。有機肥料を使えばさらにエコに。



夏の日差しに負けない ツル性植物図鑑

- グリーンカーテンに適したツル性の一年草の中から、育てやすいものをピックアップ。
- アサガオ**
古くから日本で栽培されています。種まきは5月中~下旬、開花期は7月中旬~9月ごろ。花の色は青・紅・ピンクなど多彩で、最近は大輪の花を咲かせる品種が人気。
 - ゴーヤ**
ニガウリとも呼ばれ、果実は食用に人気です。種まきは5月、収穫は7~9月ごろ。黄色く熟す前の濃い緑色の実がおいしく、開花後15~20日が採りごろです。
 - フウセンカズラ**
種の入った風船のような果実が特徴的。種まきは4月下旬~5月、開花時期は7~9月ごろ。黒くて丸い種子には、かわいい白いハートの模様が付いています。

子規さんのおうちにもヘチマのグリーンカーテンがあった!?

正岡子規が晩年を過ごした東京・根岸の子規庵。十五夜にヘチマからとった水を飲むと痰が切れるという言い伝えがあり、庭でヘチマを育てていました。子規が亡くなったのは十五夜の2日後。最期に詠んだ絶筆三句で「おとこのへちまの水も取らざりき」と、ヘチマの水をとり忘れてしまったことを詠んでいます。

えっ!?! 街中で見つけた緑のオアシス

- 松山市役所石井支所**
シンプルな建物に彩りを添えているグリーンカーテン。ゴーヤやアサガオを栽培し、水やりには雨水タンクの雨水などを利用しています。
- 興居島小学校**
平成21年に由良小学校と泊小学校が合併して誕生。美しい学校を目指し、花や植物の栽培に力を入れています。毎年続けるために、種の収穫も行っています。
- キスケBOX**
建物の屋上全体が、緑化されています。屋上のコンクリート面を緑で覆うことで、地球温暖化の防止に取り組んでいます。

水が決め手 土の表面をよく観察! 乾いたらたっぷりの水が成長のカギ

プランターや鉢植えの土の表面が乾いたら、底から流れ出るまでたっぷりと水をやります。植物の伸び盛りや夏場は、プランターが小さいと土が乾きやすいので、朝夕2回の水やりが理想的。雨水や風呂の残り湯、米のとき汁などを上手に利用しましょう。



平成22年7月(予定)リニューアルオープン!!

松山市水道資料館

水と人のみらい館



遊びに来てね!!

松山市水道資料館は、楽しく遊びながら学べる『水と人のみらい館』として、新しく生まれ変わって、平成22年7月(予定)にオープンします。

館内は、下記のイメージ図のように、水道イメージキャラクターの『ぼっちゃん』が楽しく映像で案内する「エントランスゾーン」、松山の水の歴史や浄水場のしくみなどを紹介する「学習ゾーン」、水を使ったさまざまな遊びができる「体験ゾーン」と、3つのゾーンで構成されています。普段の生活でなげなく使っている水は、人が大切に「つくり」、「使い」、「守り」続けてきました。大切な「水のみらい」のため、あらためて水のことを考えるきっかけにしてみませんか？ぜひ一度お越しください。

学習ゾーン

夏休みの自由研究にぴったり!

●まつやま水道のあゆみ

手押しポンプやつるべ井戸など、水の道具を展示し、時代背景を交えて、江戸時代から現在までの水の歴史を紹介します。

●みんなが使っている水道水がとどくまで

上水道の水源や浄水場のしくみをパネルや模型を使って紹介します。水道水がじゃ口に届くまでが分かります。



ボクが案内します!!

●水の体感スタジオ

子どもたちが主役になれる!

昔の人の髪型になっただよ!



※イメージ図

画面の前に立つと、江戸時代・明治時代の人に变身した自分の顔が映し出され、水道の歴史をたどったり、水滴に变身して、浄水場できれいな水が作られるまでを体感したりします。この体感スタジオでは、子どもたちが主役になって楽しく学べます。



※館内イメージ図

体験ゾーン

●水のトロンボーン

管の水の量を変えることで、トロンボーンのように無段階の音が出せます。

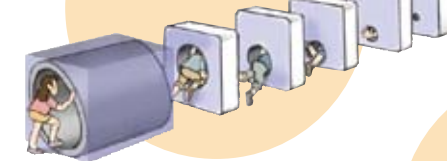


●ポンプでシーソー

異なる2台のポンプで、くみ上げ競争をします。中央の桶(おけ)のバランスがくずれ、負けた側に水がこぼれます。

●水道管くぐり

実際に使っている水道管と同じ大きさの模型をくぐることで、水道管の大きさを体感できます。



●井戸くみチャレンジ

決められた時間内に、つるべを何杯くみ上げられるか体験できます。綱には実際に水をくんでいるような重みがかかっています。

【場所】 松山市溝辺町65番地(市之井手浄水場 管理本館2F)
【開館時間】 午前8時30分～午後5時
【休館日】 土曜日・日曜日・祝日・年末年始(12月28日～1月4日)
【入館料・駐車料金】 無料
【お問い合わせ】 松山市公営企業局企画総務課 ☎(089)998-9824
 ※すべてのゾーンを見学すると、1時間程度がかかります。

旧水道資料館は、3月からリニューアルオープン(7月予定)まで、工事のため閉館します。



水道に関するお問い合わせは右記までどうぞ

●水道を使い始めるとき ●引っ越し精算するとき
 ●水道の利用者などが変わったとき
 ●水道料金について知りたいとき
 ●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

(株)ジェネッツ松山営業所 ☎915-0311
 ※中島地区の方は
 公営企業局中島分室 ☎997-0610
 公営企業局水道サービス課 ☎998-9807
 公営企業局水道管路管理センター ☎977-0591
 松山市指定給水装置工事事業者
 または松山市管工事業者協同組合 ☎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

ホームページ <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/koeikigyoo/> E-mail koueikigyoo@city.matsuyama.ehime.jp



ぼくの学校の水源はここだ!

わたしの学校はどこかな?

エントランスゾーン

●地図で探そう! 水道水がとどくまで。

床面に広がる松山市全域の航空写真の上を歩いて、水道水が学校に届くまでのルートをとることができます。「自分の学校の水源はどこか?」「どの浄水場で作られた水なのか?」がわかります。

※イメージ図

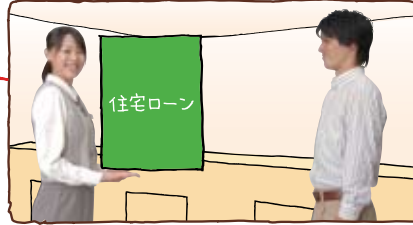
あなたの「あったら、いいな」に応えたい。

EHIME BANK

あったか住宅ローン
愛のチカラ
家族預金連動利息返戻型 住宅ローン

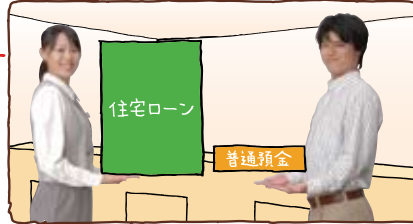
愛のチカラ
4コマ マニュアル

1 住宅ローンを組みます!



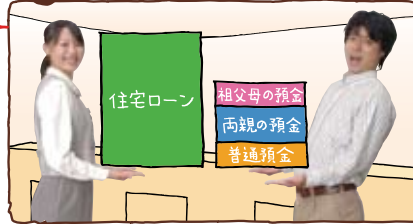
「愛のチカラ」は、当行の「あったか住宅ローン」の変動金利でお借入中にご利用できる特約となります。

2 普通預金をします!



愛媛銀行の普通預金に限ります。

3 家族名義の預金も足しましょう!



ご両親や祖父母など最大5口座のご家族名義の預金も合算して適用されます。



4 預金金額に応じて住宅ローン利息がキャッシュバック!



住宅ローン残高のうち普通預金残高相当分については実質的な金利負担はありません。キャッシュバックするお利息分は年2回(1・7月)6か月分をまとめてキャッシュバックします。

あったか住宅ローン「愛のチカラ」をご利用いただくと、普通預金残高と同額の住宅ローン残高に対して、住宅ローンの利息をキャッシュバック!

やった!



だから、実質的なローン金利負担を減らすことができます!

店頭で詳しいパンフレットをご用意しています。

愛媛銀行

詳しくは、お近くの愛媛銀行窓口またはフリーダイヤルへ。

☎0120-22-0576

月～金(祝日除く) 9:00～17:00
ホームページ <http://www.himegin.co.jp/>

(平成21年10月1日現在)