

# ていれぎ

TAKE FREE 

「特集」

## 家庭で簡単 水出し飲料

コーヒー・紅茶  
緑茶・野菜や果物

定番のコーヒーから

ちょっと意外な変わりダネまで……

水道水を使って

家庭で気軽に楽しめる

水出し飲料をご紹介します

お出かけにどうぞ

### おにぎりレシピ

コロんと「手まりおにぎり」  
にぎらずに「彩りサンド」

水道・下水道のはたらきと **水循環**  
松山市に「ポケふた」が設置されました

# 家で簡単 水出し飲料



## 家でできる水出しコーヒーのいれ方



1. 紙のパックにコーヒーを入れる。

今回は県産の水出し専用コーヒーパックを使用しました



2. 容器に水を注いで、パックを入れ、しっかり水に浸す。

コーヒーサーバーだと、パックが出し入れしやすく、注ぎやすいですよ



3. ラップをして冷蔵庫で6～12時間保存し、パックを取り出す。

豆の量はあくまでも目安です。使う豆や好みによっても変わるので、調整しましょう。

### 保存期間

水道水で作るなら、保存期間は冷蔵保存で最大2日間だと考えてください。前夜に作り、翌朝、パックを取り出して日中に飲み切るくらいの流れがいいですね。



### ルーツと味わい

コーヒーのルーツは、アフリカのエチオピアで、6世紀ごろに発見されたという説があります。赤道を挟んで南北25度の間の「コーヒーベルト地帯」が産地ですが、地球温暖化で生産地が広がるなどの変化もみられます。

「酸味が苦手」という人の声  
「酸味は、豆の「焙煎」「挽き方」、そして「入れ方」の3段階で味が決まります。焙煎が深いほど苦みが強くなり、挽き方が細かいほどパンチの効いたしっかりとした味のコーヒーができますよ。



### 水出しの魅力

もよく耳にしますが、酸味には「酸化した酸味」とコーヒーの実が本来持つ「フルーティーな酸味」の2種類あります。フルーティーさの方はコーヒーの魅力の一つなので、飲まず嫌いにならないでほしいですね。

水出しコーヒー「ウォータードリッップ（ブリュー）」には2種類の入れ方があります。専用機器を使ってポタポタ1滴ずつゆっくり落とす方法と、水にコーヒーを浸して一定時間置く方法です。簡単なのは後者で、左ページで紹介しています。水出しは熱湯に比べてコー



FUJIYAMA COFFEE naturel Roster  
SCAAアメリカスペシャルティコーヒー協会カップングジャッジ  
藤山 健さん

## Arranged Coffee

### カプチーノ風カフェオレ

- 【用意するもの】
- 水出しコーヒー
  - 牛乳
  - 氷
  - ミルク泡立て器



- ① グラスに氷とコーヒーを入れる。
  - ② 牛乳をしっかり泡立て、スプーンで泡の部分をすくってグラスに入れる。
- ※シロップを入れたい場合は、①で先にコーヒーに混ぜておく。

### 甘酒コーヒーロック

- 【用意するもの】
- 凍らせた水出しコーヒー
  - 甘酒



- ① 水出しコーヒーをグラスに入る大きさに凍らせておく。
  - ② グラスに氷を入れて、甘酒を注ぐ。
- ※甘酒は市販のもので、麴でも酒粕でもOK。濃く感じたら水を足す。



ヒーの全成分が出きらないので、あっさりした味わいになります。コーヒーの初心者や、夏場にゴクゴク飲むには都合がいいかもしれません。基本的には水に浸すだけなので、技術や道具が要らず、気軽に作ることができます。

### 豆の選び方

コーヒー豆は、焙煎してから3日以上2週間以内の物を使いましょう。焙煎直後の豆はガスが出ているので、それが落ち着く2、3日後から飲み始めます。

コーヒーの専門店や自家焙煎しているお店などで豆を買うときには「すっきりした味」「苦みがガツンとある」「牛乳に合う」など、アバウトでもいいので好みを伝え、店側が選んでくれると思います。そのときに、購入した豆の産地や焙煎加減を確認しておきましょう。好みだと感じた種類を覚えていくと「自分の基準」ができていくので、コーヒーを楽しむ幅が広がります。

水出しコーヒーを初めて作るという人は、まずは好きなコーヒー豆の「中びき」を使うといいでしょう。

### 保存方法

豆は飲む直前に挽くのが一番。保存は豆の粒のまま、ガラスや陶器などの密閉容器に入れて冷暗所に保存します。

避けたいのは「におい移り」です。ほかの食品が入っている冷蔵庫での保存はお勧めしません。また、冷凍保存は、取り出すたびに霜がつくなど豆に良くない影響があります。長期保存が必要なら、1回分ずつ小分けにします。ラップなどで包み、さらに密閉できる袋に入れて、できるだけ空気を抜いて冷凍保存すれば、1回分ずつサッと取り出せます。

できれば、100g単位など早く使い切れる分量を購入しましょう。また、豆だけでなく、フィルターなどの紙製品もしっかり密閉できる袋などに入れ、におい移りに注意しましょう。

### SDGsに出がらしの活用

コーヒーの出がらしは、よく乾かした後、布袋などに入れると脱臭剤になります。トイレや靴箱などに使ってみてはいかがでしょうか。効果は3日ほどです。また植木鉢の表面などに少しまくと、水を含む性質があるので、土の保湿剤代わりにもなります。

### ぴったりスイーツ

水出しコーヒーとぴったり合うのは、シナモンドーナツと黒糖羊羹。どちらも個性的な味ですが、それがコーヒーに合います。スイーツを食べ、口に残っている間に、コーヒーも飲むと、口の中で新しい味わいに。コーヒーに砂糖がなくても十分なおいしさですよ。



# 家で簡単 水出し飲料

## 紅茶の成分

学生時代のインド旅行をきっかけに、紅茶文化に興味を持ち、世界各国の紅茶を楽しんできました。紅茶が生活に根付いた国では、その土地の気候風土に合わせたさまざまなスタイルの紅茶が楽しまれています。

紅茶には、タンニンやカテキン、ポリフェノールといった抗酸化作用のある成分や、適度な摂取で集中力を高めたり、新陳代謝や疲労回復につながるといふカフェイン、甘味やうまみ成分のテアニンが含まれています。私は毎日紅茶

を楽しむようになってから風邪を引いたことがありません。「もしかしたら紅茶のおかげかも」と考えています。

## 魅力 簡単水出し紅茶の

紅茶といえば熱いお湯で作るのが基本ですが、暑い時期に楽しむなら「水出し」という選択肢も。とても簡単に、茶葉やティーバッグと水道水があれば1〜2時間で出来上がります。余分な物が含まれないうえ、濃さや糖分を自分で調整でき、アレンジも自由自在。市販のペットボトルの紅茶飲料より安価で、ごみ



紅茶検定実行委員会主催「第一回紅茶検定」中上級 三原 久美さん

の削減にもなります。また、熱い紅茶を入れてから冷やすと、茶液中のタンニンがカフェインと結合してクリームダウンする（白く濁る）こともありませんが、この方法なら透き通った美しい茶液になります。

水出し専用のティーバッグも市販されていますが、普段の茶葉を使ったので十分です。ご家庭で楽しんでみませんか？



## 茶葉の選び方

水出しのストレートティーにおすすめの茶葉は、セイロンティー。特にディンブラやヌワラエリアなどスリランカ高地のものは、すっきりとした味わいが特徴で、水出しにぴったりです。アールグレイなどのフレーバーティーも繊細な味わいが楽しめます。

また、ティーバッグは細かな茶葉が入っていることが多く、水出しでも色と味が出やすいので手軽です。手摘みなどの大きな茶葉の場合は、じっくり時間をかけましょう。



右がティーバッグによく入っている大量生産の小さな茶葉。手摘みの茶葉によっては左上ほどの大きさ。

## 保存方法

- 【保存方法の基本】
- アルミ缶や陶器、ポリ素材などで、光を通さない密閉容器に入れる
  - 暗く湿度が低い場所に置く

紅茶は、未開封なら2〜3年ほど保存可能ですが、高温・湿気・光に弱い食品です。「湿気が多い」「日に当たる」「熱源に近い」場所での保存は避けましょう。冷蔵庫の中も、ほかの食材のにおいが吸着する可能性があるため、避けた方がいいですね。開封後は、なるべく早く飲み切ることも大事です。

## 家でできる水出し紅茶のいれ方



1. グラスにティーバッグを入れ、水を注ぎ、ふたをする。
2. ①を冷蔵庫に入れて1〜2時間置く。



3. 茶葉を静かに取り除く

今回は1時間で取り出しました。ティーバッグは苦みが出る場合もあるので搾りません



用意するもの

- グラス
- 水 200cc
- 1杯分
- 好きな茶葉
- ティーバッグ1個 (または2〜3gの茶葉をお茶パックに入れたもの)

ほかには、ラップやスプーンも準備を

※ティーバッグが水を含むため、出来上がり分量は200cc以下になります。

## 保存期間

水道水で作った水出し紅茶には保存料が入っていないので、必要な量だけその都度作り、遅くとも半日以内に飲みましょう。容器はガラス製のものがお勧めです。

## Arranged Tea

### マハラニ・アイスチャイ

(カルダモン風味のセパレートミルクティー。マハラニ=女王)

#### 【用意するもの】

- 上記の「用意するもの」(茶葉の量は倍)
- カルダモンの実1個
- ガムシロップ
- 牛乳
- 水
- マドラー

①上記の水出しをする時に、カルダモンを軽くつぶして、さやごと茶葉に加えておく。

②茶葉とカルダモンを取り除いた①にガムシロップを入れ、よく混ぜて氷を入れた別のグラスに注ぐ。マドラーなどで、牛乳を氷にあてながら静かに注ぐ。

※シロップを使わない場合は分離しないので、普通に注ぐ。

スパイスの女王「カルダモン」



### ティー・ジュレップ

(ノンアルコールのティーカクテル。スノースタイルで)

#### 【用意するもの】

- 上記の「用意するもの」
- ミント
- 好みのカンキツ(レモン、ライム、スタチなど)
- ガムシロップ
- 氷
- 塩(グラスの飾り)

- ①茶葉を取り除いた水出し紅茶にガムシロップを入れよく混ぜる。
- ②グラスの縁をカンキツの果汁で湿らせ、皿に載せた塩の上に置いて回す。
- ③②に手でたたき香りを出したミントとカットしたカンキツ、氷を入れて①を注ぎ、搾ったカンキツの果汁を加える。



## 安全な水道水を使って

「水道の水をそのまま飲める国」は、世界196カ国※1の中で11カ国※2。日本はこの数少ない国の一つです。世界的にも「安心して飲める水」として知られる水道水を守るため、松山市公営企業局は、国が定めた項目について、毎日の検査から水源の調査まで行います。毎年、水道水質検査計画と検査結果は松山市のホームページで公表しています。

※1外務省HP「世界と日本のデータを見る(令和5年3月20日時点)」、※2国土交通省「令和4年版日本の水資源の現状」より、「そのまま飲めるが注意が必要」な29カ国を除いてカウント。

## ぴったりスイーツ

すっきりとした味わいとど越しが特徴の「水出し紅茶」には、繊細な口当たり、軽めの味と食感のスイーツがぴったりです。軽い酸味と甘みのある果物(薄くスライスしたリンゴ・キウイフルーツ)や、ドライフルーツ(アンズ・サンザシ・イチジク・柚子やオレンジのピール)を試してみれば。



# 水道・下水道のはたらきと 水循環

水は、下のイラストのように

**自然**→**水道**→**下水道**→**自然**の順で途絶えることなく、循環しています。

「ひとりひとりが水循環のことを考え、水を大切に使い、汚れのもとを流さない」ことが、健全な水環境を守ります。

**6** 安全な水とトイレ  
を世界中に

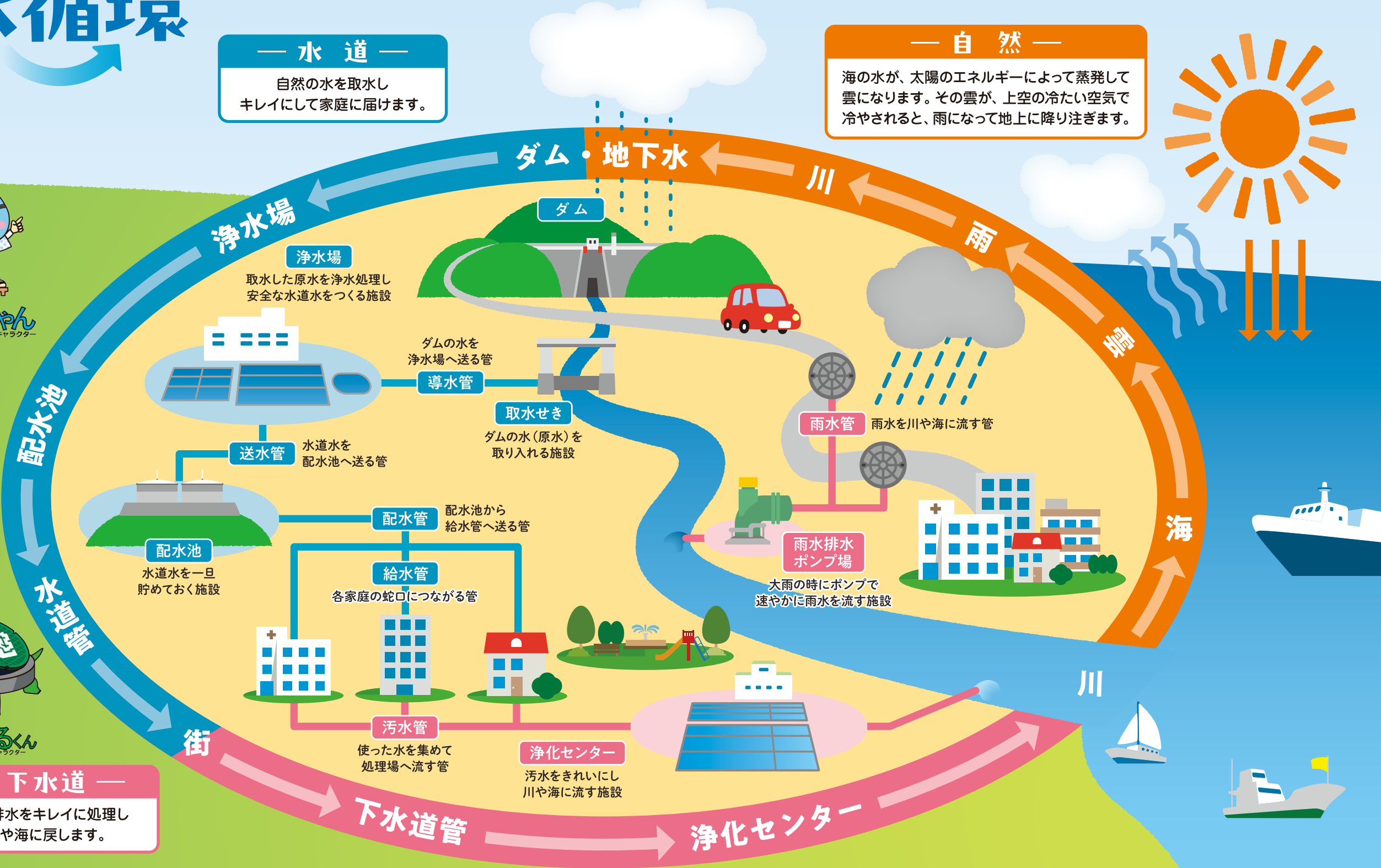


**14** 海の豊かさを  
守ろう



— 水道 —  
自然の水を取りし  
キレイにして家庭に届けます。

— 自然 —  
海の水が、太陽のエネルギーによって蒸発して  
雲になります。その雲が、上空の冷たい空気で  
冷やされると、雨になって地上に降り注ぎます。



— 下水道 —  
生活排水をキレイに処理し  
川や海に戻します。

おにぎりは日本が誇る伝統食。簡単に持ち運べて手軽に食べられ、具材を合わせればバリエーションは無限大。レシピは食事の主食になる量ですが、食欲やシーンに合わせて大きさや個数を調節し、形も自由に楽しみましょう。



## 彩りサンド

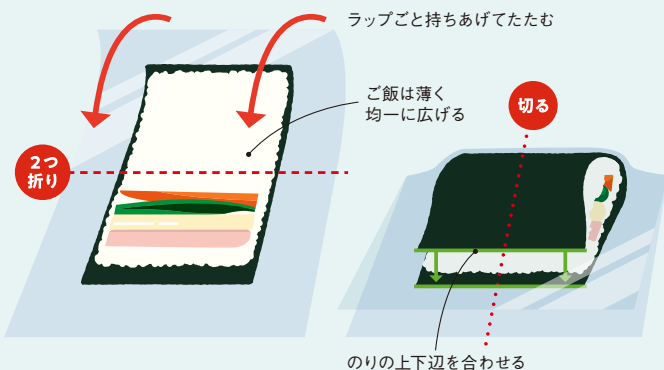
おにぎりだけど握らない。のりとご飯でサンドイッチのように具を挟みます。“おかず”を挟めば取り皿も箸も不要。パクッと片手で食べられます。具の相性や断面の見た目も楽しんで。

### 材料

- [A・B各4個分くらい]
- サヤインゲン ..... 4本
  - カボチャ(8mm角棒状) ..... 2本
  - ニンジン(8mm角棒状) ..... 2本
  - スティックじゃこ天 ..... 2本
  - オクラ ..... 2本
  - ランチョンミート(1cm角棒状) ..... 2本
  - スティックチーズ ..... 2本
  - ニンジン(8mm角棒状) ..... 2本
  - めんつゆ(ストレートタイプ) ..... 適量
  - 味付けのり(全形の1/2切) ..... 4枚
  - 塩 ..... 少々
  - ご飯 ..... 600g

### 作り方

1. ①、②のサヤインゲン・カボチャ・ニンジン・オクラはそれぞれ切つてゆでる。温かいうちにめんつゆに漬けて冷まし、味をなじませる。
2. ラップにのり1枚を縦に置いて軽く塩をふり、ご飯1/4を広げる。
3. ②の上に①の具の1/2を平行に並べ、ラップごと持ちあげて2つに折りたたむ。残りの1/2の具も同様に作る。
4. ③の具も①の具と同様に2本作る。
5. ラップで包んだまましばらく置き、具とご飯がなじんだら具と垂直に1本を2つに切る。切り口を見せて盛り付ける。



### ここがPoint!

スティック状に切ったステーキや卵焼き、ゴボウやキュウリ、アスパラガスなど、味や歯ごたえ、色合いの異なる具材をいろいろ組み合わせ楽しんで。細い具をはさむときは太さや長さをそろえ、色味の違うものをすき間なく並べるときれいです。

おいしく 楽しく 食べやすく

# おにぎりレシピ



Cooking Project  
ヤマダキッチン  
山田 修子 さん

## 手まりおにぎり

具を包んだりのせたり、混ぜたり巻いたり。一口サイズでたくさん作れば、おもてなし料理の1品にもおすすめです。ラップを使って簡単＆衛生的に。

※材料は作りやすい量、個数は1個75～80gでの目安です。

## 明太子おにぎり

### 材料 [4個分くらい]

- 明太子 ..... 1～2腹
- ご飯 ..... 300g
- スタチ(薄切り) ..... 4枚
- 塩 ..... 少々

### 作り方

1. 明太子は中に包む用と飾り用に切る。
2. 軽く塩をふったラップにご飯1/4(1個分)のをせ包む用の明太子1/4を芯にして丸く形を整える。
3. スタチ1枚と飾り用の明太子をほぐしてのせる。

## ひじき飯おにぎり

### 材料 [8個分くらい]

- 芽ひじき(乾燥) ..... 10g
- 油揚げ ..... 1枚
- ニンジン ..... 1/4本
- 米 ..... 2合
- 大豆(水煮) ..... 50g
- 酒・みりん・しょうゆ ..... 各大さじ2
- 塩 ..... 小さじ1/2
- 一番だし ..... 適量

### 作り方

1. 芽ひじきは水につけて戻し、長ければ切る。水気を切っておく。
2. 油揚げとニンジンは長さ1～2cmの千切りにする。
3. といだ米と①を炊飯器に入れ、一番だしを2合の目盛りまで注いで混ぜる。米の上に①②と水気を切った水煮大豆をのせて炊く。
4. 炊き上がったたらさっくりと混ぜ、80gくらいずつラップにのせて丸く形を整える。

## ミョウガ寿司おにぎり

### 材料 [4個分くらい]

- 酢 ..... 大きじ5
- 砂糖 ..... 大きじ2
- 塩 ..... 小さじ1
- ミョウガ ..... 4本
- ご飯 ..... 300g

### 作り方

1. ②を合わせておく。
  2. ミョウガを縦4つに切ってさっとゆで、①に漬けておく。
  3. 炊きたてのご飯に②の酢を半量くらい混ぜて酢飯を作る。
  4. 飾り用ミョウガ4切れはそのまま漬けておき、残りは中に包む用に刻む。
  5. ラップに③の1/4(1個分)を広げ、④で刻んだミョウガ1/4を芯に握る。ラップを外して飾り用のミョウガ1切れをのせる。
- ※ラップ包みのまま持ち運ぶ場合は、ラップに飾り用ミョウガを置いた上に冷ましたご飯をのせて握っても、明太子おにぎりも同様に

## 野沢菜おにぎり

### 材料 [4個分くらい]

- 野沢菜漬け(市販) ..... 4枚
- ご飯 ..... 300g

### 作り方

1. 野沢菜漬けは葉と茎の部分に分け、茎は刻む。
2. ①の刻んだ茎をご飯と混ぜ合わせる。
3. ラップの上に葉を1枚広げる。②の1/4(1個分)のをのせて葉で包み、丸く形を整える。

# 家庭で簡単 水出し飲料

## 野菜・果物編

レモン、みかん、スイカ、イチゴなど季節の果物や、ニンジン、キュウリ、トマトなど身近な野菜をいろいろ試して、好みの組み合わせを見つけてください。

特にかんきつ類はさわやかな風味を添え、ビタミンカラーがきれい。年中手に入りやすいレモン、旬の時期にはユズやカボスなどもおすすめです。ショウガ、クコやナツメの実も風味や色のアクセントになります。

### 身近な材料で

透明な容器に色とりどりの材料を入れたら、見た目もおしゃれでテーブルを彩ります。

### フレッシュな風味で見た目も華やか

果物や野菜、ハーブなどに水を注ぐだけ。材料の香りや味が水に抽出され、口当たりもまろやかで飲みやすい水になります。水分補給に口直しに、手作りのおいしいフレーバーウォーターを飲みませんか。



Food Design アトリエの野菜料理家  
やの くにこさん

# 家庭で簡単 水出し飲料

## 緑茶編

水出しのメリットは、まず手軽さ。水出しに向く茶葉や、水出しお湯出し用のティーバッグ、水出し用のボトルも市販されています。そして、苦みや渋みが出にくいこと。苦みや渋みのあるカテキン類は温度が高いとよく溶け出します。一方、甘みやうまみ成分のテアニンやグルタミン酸は低温で抽出されやすいので、温度が低い水出しは苦みが少なく甘みが出やすいのです。

### 苦みや渋みが出にくい

「日本茶」とも呼ばれる緑茶は、季節やシーンを問わず、私たちの暮らしにしっかりと馴染んでいます。独特の甘みと香りがあり、熱くても冷たくても後口さっぱりいただけるので、冷茶も年中飲まれています。水出しは茶葉を水につけておくだけで手間いらず。多めの茶葉をゆつくり抽出すれば、甘みのあるおいしい冷茶が味わえます。

### 緑茶のうまみを水出しで簡単に



お茶の柴田園  
日本茶インストラクター  
魚住 真雄さん

## 家庭でできる水出し野菜・果物のいれ方



1. 材料は味や香りが出やすいように薄く切ります。
  - ・みかん、レモン、トマト、ショウガはよく洗って皮ごと薄くスライス
  - ・スイカは容器に入る大きさの薄いイチョウ切り
  - ・ニンジン、キュウリはピーラーでリボン状にスライス
  - ・ミントは手でちぎる



2. 切った材料を容器に入れ、水をそそぐ。断面を見せるように配置するときれい。彩りのポイントにエディブルフラワーを

### 保存期間 1日で飲み切って

材料に水を注いですぐ飲んでもいいし、1時間くらい置くと風味がアップ。材料を入れると傷みやすくなるので、必要量を作ってできれば当日に飲み切りましょう。少し時間を置くときは、つけた材料を取り除いて冷蔵庫へ。

## 家庭でできる水出し緑茶のいれ方

注ぎ口にフィルター(茶こし)が内蔵された「フィルターインボトル」は、茶葉を直接入れられるので葉が開きやすく、比較的早く出ます。茶葉をお茶パックに入れたり市販のティーバッグを使う場合は、抽出中に軽く振るとよいでしょう。パック入りは出具合がちょうどよいタイミングに茶葉を取り出せるメリットが。



1. 材料は味や香りが出やすいように薄く切ります。
  - ・みかん、レモン、トマト、ショウガはよく洗って皮ごと薄くスライス
  - ・スイカは容器に入る大きさの薄いイチョウ切り
  - ・ニンジン、キュウリはピーラーでリボン状にスライス
  - ・ミントは手でちぎる

### 保存期間 作った日に飲む

茶葉を入れたままはもちろん、取り出す場合も作ったその日に飲み切るのが基本。時間とともに味や香りも低下するので、飲む時間に合わせ必要量を作るのもおいしくいただく方法です。

## 家庭でできる水出し緑茶のいれ方

茶葉に水を注ぎ冷蔵庫へ

抽出は2時間くらいが目安ですが、濃さは茶葉の種類や量、抽出時間によって変わります。いろいろ試して好みの味を見つけましょう。時間がたつほど濃くなるので、ちょうどよい出ごろに葉を取り除いたり、抽出時間による味の変化を楽しむのもよいでしょう。



### 癒やしの一服

冷たいお茶をガラスの器に注ぐと、グリーンが目にも美しく涼やか。甘みを含みながら清涼感のある味わい、のど越しの良さは水出し茶の魅力です。カロリーはほとんどなく、タンニンやカテキン、ビタミンなどの成分を含みます。カフェインも含まれ、一杯の冷茶が頭をスッキリ、気分をリフレッシュしてくれます。



容器 冷茶ピッチャーやボトル、ポットなど



材料 果物、野菜、ハーブなど  
(写真はみかん・レモン・スイカ・ミニトマト・ニンジン・キュウリ・ショウガ・ミント・レモングラス・シナモンスティック・エディブルフラワー)

### ボトルでもカップでも

大きな容器で数種類の材料を使うと色とりどり、おもてなしにもぴったりです。1人分だけすぐ飲むなら、たとえばレモンやユズのスライス1切れに水を注いだけでさわやかな飲物に。フレッシュな野菜や果物の香りをほんのり感じるおいしい水を、気軽に楽しみませんか。





# 愛媛県初！ 松山市に「ポケふた」が設置されました

「ポケふた」とは、ポケモンが描かれた世界に1枚だけのオリジナルマンホール蓋のことです。

株式会社ポケモンが実施している取り組みで、すでに全国的には300枚以上設置されていますが、今回松山市に愛媛県では初めて「ポケふた」が寄贈されました。

寄贈された2枚のマンホール蓋には、松山の魅力的な観光スポットや市花・つばきのイメージとともに様々なポケモンたちが描かれています。



12月11日のお披露目の様子



## デザインと設置場所

◀「シブバルゴ」「ネギガナイト」などが描かれた「ポケふた」は、『松山総合公園展望塔前』に設置しています。

▶「アマカジ」「アマージョ」などが描かれた「ポケふた」は、『大街道商店街一番町入口』に設置しています。



© Pokémon. © Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK inc.  
ポケットモンスター・ポケモン・Pokémonは任天堂・クリエーターズ・ゲームフリークの登録商標です。



### ◀「ポケふた」ホームページ

「ポケふた」設置場所の地図や、全国の「ポケふた」の情報が掲載されています。

「ポケふた」をきっかけに松山市にある他のデザインマンホールも確認してみてください。

松山市ホームページ▶



## マンホールの役割



マンホールとは、地下にある下水道管などと地上を結ぶための縦穴のことです。下水道の点検や修理、清掃をスムーズに行うために、大切な役割を果たしています。



下水道の正しい使い方は、こちらからご確認ください



「ていれぎ」の次号(69号)は10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しを採用しています。



ていれぎの  
下葉浅黄に  
秋の風  
正岡 子規

## 【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、市指定天然記念物として保護されています。ピリッとしたワサビのような辛みがあり、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

- 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清算するとき
- 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

ヴェオリア・ジェネッツ(株)松山営業所

市外局番(089)  
☎915-0311

- 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

松山市公営企業局上下水道サービス課 ☎948-6528  
松山市公営企業局水道管路管理センター ☎989-8473  
松山市指定給水装置工事業者  
または松山市管工事協同組合 ☎925-2021  
松山市公営企業局浄水管理センター ☎977-0510  
松山市公営企業局上下水道サービス課 ☎948-6531  
松山市公営企業局警備室 ☎998-9800



松山市ホームページ  
【上・下水道】