

水の 話

FUJI CLEAN NEWS

2019
Summer

NO. 184

【特集】

讃岐の気候と暮らしに根づいた
「うどん文化」。

香川で讃岐うどんが名物になった理由



讃岐の気候と暮らしに 根づいた 「うどん文化」。



屋島から眺める高松市街と瀬戸内海

香川で讃岐うどんが名物になった理由

自らを「うどん県」と称するほどに、全国的にうどんが知られている香川県。コンビニエンスストアより多いと言われる数の讃岐うどんの店が建ち並び、日本各地から本場の味を求めて大勢の人が訪れています。なぜ、香川の地でうどんが広がり、名物になっていったのか。その背景をたどります。

DATA

香川県中讃(坂出市・丸亀市・善通寺市・綾歌郡・仲多度郡)
四国の北東部に位置する香川県は、日本で最も面積が小さく、北部に広がる瀬戸内海には小豆島などの多くの島が点在しています。県下第2の都市である丸亀市を中心とした中讃地域は、他に坂出市、善通寺市、宇多津町、綾川町、多度津町、琴平町、まんのう町が含まれ、有名なうどん店も中讃地域が圧倒的に多く、代表的な観光地が揃っています。

[取材協力・写真提供・資料提供]

○ さぬきうどん研究会

[参考資料]

○ 讃岐のうどん食文化に多角的に迫る【さぬきうどん】の真相を求めて (吉原 良一 著 / 株式会社 旭屋出版 発行)

○ 朝日新聞に連載された「さぬきうどん物語」 (さぬきうどん研究会 編 / 株式会社 美巧社 発行)

○ だから「さぬきうどん」は旨い(吉原 良一 著 / 株式会社 旭屋出版 発行)

○ 香川県の歴史

(木原博幸・丹羽佑一・田中健二・和田仁 著 / 株式会社 山川出版社 発行)

○ プラタモリ11 (NHK「プラタモリ」制作班 / 株式会社KADOKAWA 発行)

おいしいうどんの材料を育んだ讃岐の気候と風土。

晴れが多く、雨の少ない讃岐の瀬戸内気候

ツヤツヤの白い生地に、ツルツとしたのど越し、もちっとした“コシ”。うどんは今や、日本人に欠かすことのできない食事の一つです。中でも、かつて讃岐の国と呼ばれていた香川県の郷土食である「讃岐うどん」は、地元の人たちの日常食としてだけでなく、全国的にも多くの人に愛されています。

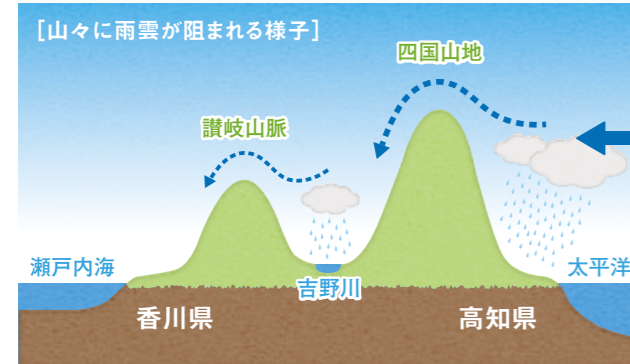
四国の右上に位置する香川県は、北は瀬戸内海、南は讃岐山脈に面した全国で最も面積の小さい県です。瀬戸内地方独特の温暖な気候で、一年を通して晴天が多く降水量の少ないのが特徴です。この少雨の気候は、太平洋側からの雨雲が四国山地・讃岐山脈に遮られるため、四国でも香川県にだけ見られる傾向です。さらに讃岐山脈から流れ出る河川は、急勾配のうえ距離が短いために水量の乏しいものが多く、河川からの水利用は不安定なものでした。

慢性的な水不足を解消すべく、香川県では古くから大量の溜め池がつくられてきました。特に空海が修築に携わったことで知られる満濃池は、貯水量1,540万トンと、かんがい用の溜め池としては日本一の規模を誇っています。近世中期以降も、溜め池の築造が積極的に図られていき、現存する溜め池

の数は登録されているだけで14,600ほどあり、農業用に使われる水の52%を溜め池に頼っています。

雨の少ない気候を生かし小麦の一大産地へ

比較的平坦な土地柄だった讃岐の国は、奈良時代には水田開拓が進んでいましたが、干ばつや洪水が頻繁に発生したことから米を安定して生産することはできませんでした。そこで注目されたのが、うどんの原料である小麦です。小麦は、カラッと乾燥した場所での栽培に適しています。室町時代後期になると米と小麦をつくる二毛作が普及し、裏作としての小麦づくりが拡大。干ばつなどで米がとれなかった場合の代用作物として栽培され、讃岐地方は小麦の一大産地に成長していきました。さらに讃岐富士・飯野山がよく見える丸亀市あたりは、水はけの良い扇状地となっているため、良質の小麦が育ちました。江戸の中期、1712(正徳2)年に出版された百科事典の『和漢三才図会』には、「諸国に皆これがありて、讃州丸亀の産を上と為し、饅頭に為して色白し」と書かれていることから、古くから讃岐が上質な小麦の産地であったことを知ることができます。



香川県まんのう町に位置する日本最大級の農業用溜め池である満濃池



くめいざえもん 久米栄左衛門がつくり上げた塩田王国

小麦とともに、うどんをつくるために欠かせないのが「塩」ですが、瀬戸内海に面した讃岐では、古くから製塩業も盛んでした。鎌倉時代末期には、自然海浜に溝や畦を設けた初歩的な塩田が整い、「揚浜式」と呼ばれる製法が広がりました。揚浜式は、人力でくみ上げた海水を砂に散布して蒸発させるという作業を何度も繰り返し、塩分の付着した砂をかき集め、ろ過した水を煮詰めて塩の結晶を取り出す方法です。江戸時代に入ると、「入浜式塩田」と呼ばれる製塩方法が開発され、讃岐での塩づくりが本格的に普及・発達していきます。入浜式塩田は、海水を浜に引き込み、砂に海水をしみ込ませて太陽の熱と風力で濃い海水をつくり、それを煮詰めて塩を取るというものです。揚浜式に比べて過酷な作業が不要となったことで、塩業の広がりを後押ししました。讃岐の降水量が少なく日照時間が長い気候は、塩づくりに最適であり、この地で塩業が発展した要因と言えるでしょう。1972(昭和47)年まで、香川県は塩の生産量日本一を誇っていましたが、イオン交換膜製塩の普及によって塩田は廃止され、その長い歴史に幕が下されました。

このように讃岐では、小麦や塩が豊富にとれたことをはじめ、観音寺市沖合の伊吹島周辺ではうどんの出汁に使われるイリコ(煮干し)や、小豆島では醤油など、うどんをつくるための良質な材料が集まる環境が揃っていました。瀬戸内の海や気候、土壌といった讃岐独自の風土では、おいしいうどんが生まれるための良質な特産物が育っていたのです。

column 最先端の測量技術を持った塩田の父久米栄左衛門

「塩田王国香川」を築いた最大の功績者は、後に「塩田の父」と呼ばれる久米栄左衛門(通賢)です。栄左衛門は大阪で天文・地理・測量を学んだ科学者で、23歳の時に讃岐に帰って来ると27歳で高松藩からの命を受けて、たった40日で讃岐の地図を作成した人物です。その後、土木だけでなく経済に関しても優れた才能を持っていた栄左衛門は、高松藩の財政が困窮していたことから、藩財政の再建策の一つとして坂出浜に大きな塩田をつくることを計画。1829(文政12)年に、坂出市の北部に坂出塩田を完成させました。坂出塩田は、高い技術と工夫を用いて、日本初の排水装置などの新しい設計装置を導入した、全国一の収穫量を誇る最新鋭の大塩田で、「久米式塩田」とも呼ばれました。久米式塩田は、その後の塩田開発のモデルとなる効率的な塩づくりを実現し、高松藩の財政を豊かにすることに成功しました。





1. どこから眺めても美しい三角形の飯野山は、讃岐平野のシンボリックな存在
2. 滝宮近くを流れる綾川は、香川県下で最長の二級河川
3. 普通寺にある空海像
4. 菅原道真を祀っている滝宮天満宮は、学問の神として有名
5. 現在も賑わいを見せる金刀比羅宮へ続く参道

特別な食事から庶民の味へ。 讃岐における「うどん文化」の広がり進化。

讃岐うどんは、空海が伝えた？

香川県における小麦の栽培は弥生時代から始まっていたと言われてますが、うどんの発祥については、明確にわかっていません。発祥については諸説ありますが、その中でも広く知られているのが、讃岐国の出身である弘法大師空海が遠く中国から持ち帰ったのが始まりという説です。空海は、804(延暦23)年に遣唐使として入唐し、その後帰国すると真言宗を開きました。空海が留学生として滞在していたのは、麵食文化が開花した長安であり、唐から宗教や先端技術だけでなく、うどんの祖形である索餅・饅頭も持ち帰ったのではないかと伝えられています。「讃岐うどんの発祥の地」として知られる香川県綾川町にある滝宮天満宮には、かつて横に龍燈院というお寺があり、龍燈院の初代住職だったのが、空海の弟子であり甥であった智泉でした。806(大同元)年に唐から帰国した空海は、石臼で粉碎した小麦粉を練って茹でる麵の作り方を智泉に教え、それがのちのうどんになったと伝えられています。

水車による製粉技術の発展

讃岐に伝わったうどんは、最初は一部の寺院や役人などの富裕層しか食べられないものでした。現代のように庶民に届くまでには、川と水車の存在が大きく影響しています。香川で最古の水車は、886(仁和2)年、菅原道真が讃岐守を任じられ赴任した頃にはすでに存在していたと言われる「寺車(逢坂水車)」です。府中村史によると、龍燈院跡地である、現在の滝宮天満宮の横を流れる綾川の中流域にあったとされる水車で、寺院が管理するため「寺車」と呼ばれていました。動物性の食材が禁じられている寺院の生活では、大豆や小麦からつくられる豆腐や湯葉、麩などが重要なタンパク源のため、小麦を破碎するために必要な石臼を動かす動力として水車が用いられたのです。

1702(元禄15)年作と言われる「金毘羅祭礼図屏風」は、江戸時代に大流行した金刀比羅宮詣を描いたものですが、参道の賑わいの中に3軒のうどん屋が描かれています。ここから、江戸時代にはすでに金刀比羅宮詣へ訪れる人々に食事を提供する「うどん屋」が出現していたことがわかります。水の少ない讃岐の川の中で、水量に恵まれた綾川流域の滝宮では多くの水車が設置されるようになっていき、江戸中期から末期の金刀比羅宮詣の最盛期には琴平街道の

宿場町として栄え、たくさんのうどん屋が軒を並べていました。うどんは徐々に旅人の食事として全国に広がっていき、すでに讃岐の名物的な存在であったことがうかがえます。

“ハレの日”の食事から進化したうどん

讃岐の水車は、江戸時代末期から築造され始め、大正時代にその数はピークを迎えます。当初は、一部の地主や寺院などしか手に入られなかった小麦も、小麦の製粉技術と水車が発達する江戸時代後半になると、徐々に庶民も手に入れることができるようになっていきました。しかし、讃岐の農家の多くは、土地を持たない小作農であったことから厳しい生活を強いられていたため、手間ひまがかかる手打ちうどんは日常的にはつくられず、小麦粉と塩でつくる団子汁などを食べていました。手打ちをするのは村の集まりや、農作業の区切りや作物の豊穰に感謝する、いわば“ハレの日”くらいでした。しかし、特別な日の食べ物であったうどんの味を誰もが楽しみにし、しっかりと庶民の生活の中に根づいていき、香川のうどん文化の基盤をつくり上げていったのです。うどんの手打ちの技術もまた、農村の寄り合いの中で打ち方を教え合ったり、食べ比べをする中で磨かれていったようです。

製麺所の広がりによって、うどんは県民食へ

明治時代には500台程度の水車が回り、あちこちで石臼による製粉が行われていました。しかし時代が大正に移ると、当時の坂出町(現・坂出市)に製粉工場が設立され、うどん玉をつかって高松市内の飲食店に卸す製麺業が誕生します。地主は農民から徴収した小麦を、また自作農は納税のために小麦を仲買人に売り、仲買人から小麦を買った製粉所が小麦粉に加工して製麺所に売り、うどん屋はうどん玉を製麺所より仕入れるようになりました。そして戦後の1952(昭和27)年の食糧管理法の改正によって、それまでの配給制が撤廃されるとさらに製麺所が増加。競争が生まれたことで、売り上げを増やそうとうどんを食べさせる製麺所ができ始め、これが現在につながる「製麺所うどん」の始まりであり、「セルフうどん」の原型です。また県内各地にできた多くの製麺所や八百屋で、誰もが安価なうどん玉を購入できたため、自宅でも気軽にうどんが食べられるようになりました。製麺所がおいしいうどんをつくり、県民が毎日のようにうどん玉を買えるようになったことによって、うどんはいつでも食べられる日常食へ変わったのです。

香川に人を呼び込んだ、3度の讃岐うどんブーム。

香川県を飛び出した「讃岐うどん」

小さな香川県で、日常的に食され親しまれてきたうどんが、なぜ全国に知られるようになったのか。それは、数々のビッグプロジェクトが実現した昭和から平成にわたり、「讃岐うどん」が3度もブームを巻き起こしたことによります。

第1次讃岐うどんブームは、1970(昭和45)年に開催された大阪万博です。日本人口の約半分にあたる6,422万人が来場したビッグイベント会場に出店された「讃岐うどん」は、半年間にわたって1日1万食を販売し大好評を得ました。この出店を機に、香川県のうどんは初めて「讃岐うどん」と名づけられたそうです。また万博の1年前から、岡山県と香川県を結ぶ国鉄宇高連絡船甲板に出店した讃岐うどん店も好評で、この2つの出店によって、讃岐うどんが全国的に知られるようになりました。

さらに1988(昭和63)年に瀬戸大橋が開通すると、本州から讃岐うどんを食べるために簡単に香川県へ渡ることが可能になりました。初めて香川県に渡った人や、約10年の架橋工事に関わった日本各地の技能労働者の中には、本場の讃岐うどんのおいしさに感嘆し、やみつきになった人も少なくなく、その評判は口コミで広がっていききました。そして21世紀を迎えた2002(平成14)年に、東京・渋谷区に同時に香川県から2社のセルフの讃岐うどん店が登場すると、一気にメディアの注目を集めました。三度の讃岐うどんブームを経る中で、1杯の讃岐うどんを食べるためだけに県外から大勢の人が香川県に押し寄せるようになったのです。

日本中にファンを拡大する唯一無二の郷土食

たび重なる讃岐うどんブームの到来によって、現在もなお、日本全国で讃岐うどん店の開店が続いており、香川県独特のセルフうどん方式やメニューは日本人の生活に定着しました。讃岐うどんが全国に広がった要因をさぬきうどん研究会会長の諏訪さんにお聞きしたところ「なんと言っても麺のおいしさです。香川のうどん業者は、年間約200食/人を食する県民の味の満足を勝ち取らなければ生き残れません。そのために日々しごを削ってきたからこそ、全国の方にも評価を得ることができたのだと思います」とその魅力を語られました。実際に、家計調査でのうどんの消費量や人口1万人当たりのうどん店の数は、依然、香川県が日本一を誇っており、香川県民のうどん好きは変わっていません。さらに香川県では、現在も、うどんに合う小麦の開発をはじめ、手打ち技術・技能の継承(「『さぬきの夢』うどん技能グランプリ」の開催)、年明けうどんの食習慣の推進、健康とうどんの研究などを積極的に行っており、その進化は留まるところを知りません。

各地に郷土食はありますが、地元だけでなく全国で食べられている郷土食は、稀有な存在です。地の恵みだけでなく、水不足や農村の厳しい暮らしなど、負の要素さえも強みに変えて生まれてきた「讃岐うどん」。このツルツとしてコシのある独特の味わいや、子どもから大人まで手軽に食べられる庶民的なスタイルや価格など、讃岐うどんはこれからも日本を代表する郷土食として長く愛され、日本人の舌と心を満たしてくれることでしょう。



1988年に開通した瀬戸大橋は島々が連なる瀬戸内海に架かり、岡山県と香川県を結んでいます



宇高連絡船の讃岐うどん店



「さぬきの夢」うどん技能グランプリ



江戸時代から続く丸亀の土産物、国内外で注目される「丸亀うちわ」



讃岐うどんで知られる丸亀市は、実は日本一のうちわの町でもあります。「丸亀うちわ」は、江戸時代初期に金刀比羅宮参詣のお土産として作られた「波うちわ」が始まりと言われ、それを丸亀藩が藩士の内職に推奨したことで地場産業として発展しました。職人の繊細な手作業で作られている丸亀うちわは、1本のうちわを作るために「骨」や「貼り」といった47の工程を要します。近年、生活様式の変

化によってうちわを使う機会は減っていますが、丸亀市では現在も年間約1億5,000万本が生産されており、うちわの生産量全国シェア90%を誇っています。1997(平成9)年には「国の伝統的工芸品」にも指定され、現在は、地元イラストレーターや老舗染工場とのコラボ、創作うちわなどの作品が次々と生まれています。外国人観光客からも人気が高く、風情ある日本の夏を国内外に伝えています。

ここで購入できます!

うちわの港ミュージアム

香川県丸亀市港町307-15

- ☎ Tel 0877-24-7055
- 📅 休業日 月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始(12月28日~1月3日)
- 🕒 営業時間 9:30~17:00(入館は16:30まで)
うちわ作り体験(要予約)
受付は9:30~11:30、13:30~15:30
- 🌐 Web <https://marugameuchiwa.jp/facility>

丸亀うちわの歴史を伝えるうちわの総合博物館で、ボルカ(スペイン語で「港のうちわ館」の略称)の愛称で知られています。館内には、多種多様な丸亀うちわやうちわ作りの人形模型、貴重な文献などを展示しています。実演コーナーでは、伝統の技と工程を披露するほか、うちわ作り(有料)も体験できます。



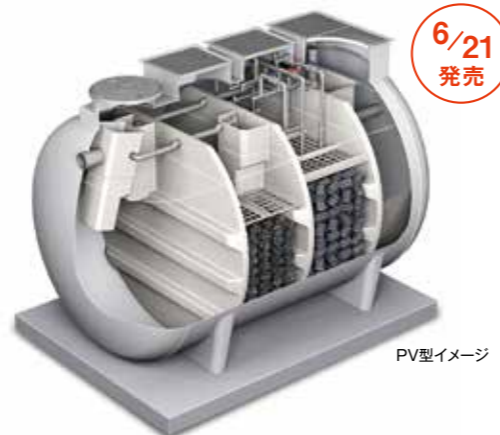
新製品

フジクリーンの大型浄化槽に ダントツのコンパクト化を実現したPV型が登場!!

[51~200人槽]

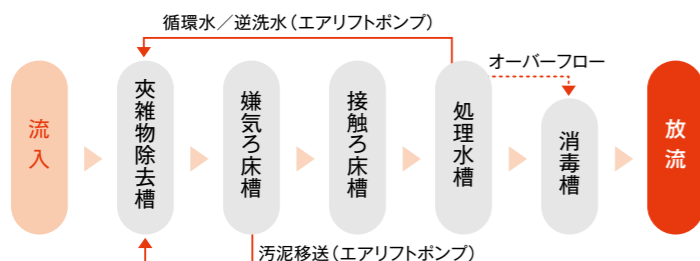
大型浄化槽のラインナップが充実し、
さらにニーズに合わせたご提案が可能に。

フジクリーンでは、これまでのPCN型(51~180人槽)とPC型(51~500人槽)に加え、新たに大幅なコンパクト化を実現したPV型(51~200人槽)を発売し、標準タイプの大型浄化槽のラインナップが広がりました。さらにPV型では、2種の管体形状や制御盤レス仕様もご用意し、設置環境やコストなど、お客さまのニーズに合ったご提案が可能です。



6/21
発売

■ 流入から放流のフロー図



■ 処理性能 放流水質 (mg/L以下:日間平均値)

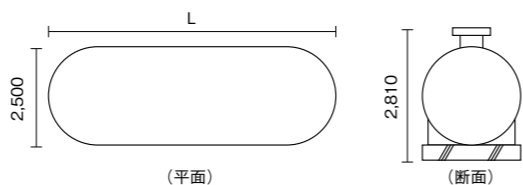
BOD	SS
20	10
COD	大腸菌群数
30	3,000個/cm以下

(一財)日本建築センターによる性能評価値

■ 寸法表

設計条件(汚水量:200L/人・d 流入水質:BOD▶200mg/L)

処理対象人員 [人]	型式	寸法 [mm] L	型式	寸法 [mm] L
60	PVI-60A	3,950	PVII-60A	3,930
70	PVI-70A	4,260	PVII-70A	4,260
80	PVI-80A	4,750	PVII-80A	4,750
90	PVI-90A	5,040	PVII-90A	5,040
100	PVI-100A	5,380	PVII-100A	5,380
120	PVI-120B	6,550	PVII-120B	6,550
140	PVI-140B	7,500	PVII-140B	7,500
160	PVI-160B	8,400	PVII-160B	8,400
180	PVI-180B	9,310	PVII-180B	9,310
200	PVI-200B	10,180	PVII-200B	10,180



1 コンパクト化で施工コストを削減!

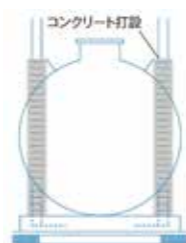
従来の大型浄化槽にはないコンパクト化を実現し、200人槽まで、横置槽一本で処理が可能です。設置スペースを少なくすることで、施工コストの削減が図れます。

2 接触ろ床方式の採用で維持管理を簡素化!!

維持管理のしやすさに定評のある、接触ろ床方式を採用しました。それにより維持管理の頻度は、清掃は6カ月に1回、点検は3カ月に1回となります。またろ材も耐久性のある素材を使用し、損耗を抑えることが可能です。

3 シンプル設備で施工性も向上!

ブロワ1台、吐出配管系統も1系統のため、施工性が格段に向上しました。また、管体形状はI型・II型の2タイプを用意。特に、フジクリーン独自の柱付管体(I型)は、柱鉄筋を差し込み、上部からコンクリートを流し込むだけで槽本体、スラブ、ベースが完全に一体化し固定することができるため、土木工事の負担軽減に貢献します。



製品

2019年度より新省エネ基準がスタート! CA中型(14、18、21(20)人槽)が、 環境配慮型浄化槽の新基準に適合しました。

「環境配慮・防災まちづくり浄化槽整備推進事業」において、より省エネ機能の高い浄化槽の普及を図るべく、2019年度より環境配慮の性能要件および省エネ浄化槽の国庫助成対象基準が見直されました。新基準では、消費電力のみが対象となり、従来基準に対し26%の削減が求められるようになりました。フジクリーンのCA中型(14、18、21(20)人槽)は、ブロワの組み合わせを変更し、新基準に適合しました。より厳しくなった性能要件を満たす環境配慮型浄化槽の推進によって、今後さらに二酸化炭素排出削減への貢献が期待されます。

■ 環境配慮型浄化槽 消費電力基準および基準適合CA型仕様※1

人槽 [人]	消費電力基準(通常型) [W以下]		環境配慮型浄化槽適合 CA型ブロワ	
	旧基準※2 (2019.3.31まで)	新基準 (2019.4.1より)	機種	消費電力 [W] (50/60Hz)
5	47	39	CAB5	39
7	67	55	CAB7	55
10	92	75	CAB10	75
14	126	105	EcoMac60×3※3	99
18	161	135	EcoMac60×1 EcoMac80×2※3	131
21(20)	187(179)	157(150)	EcoMac60×3 EcoMac80×1※3	148

(一社)浄化槽システム協会 環境配慮型浄化槽適合機種一覧表より作成

※1 CA型12、16人槽は環境配慮型浄化槽ではありません。
※2 旧基準は、上記に加え、さらに環境性能条件を満たす必要があります。
※3 表記はオプション仕様です。標準仕様はCA型14人槽EcoMac200、CA型18、21(20)人槽EcoMac250となります。

TOPICS

下水道展'19 横浜

2019年 8月6日(火)~9日(金)

10:00~17:00 (ただし初日開館10:30、最終日閉館16:00)

会場: パシフィコ横浜

展示ホールA~D/アネックスホール(神奈川県横浜市)

主催: 公益社団法人 日本下水道協会

出展ブース

小間番号 B421



8月6日(火)には、フジクリーンが会場ステージBにて、「下水道クイックプロジェクト」のメニューの一つである「工場製作型極小規模処理施設」についてのプレゼンテーションを行います。こちらもぜひご来場ください!(14:00~14:25)



昨年のフジクリーンブース

もっと
motto!
広げよう

水環境をきれいに
する取り組み



(愛知県一宮市)
愛知県立
木曾川高等学校
総合実務部

楽しく学べる『イトセンバラかるた』で、
“地域の宝”を子どもたちに伝えたい。



羽島市立正木小学校で開催したイトセンバラかるた大会



富山県氷見市で行った
イトセンバラの採捕・調査



イトセンバラのオス
(写真提供:アクア・トトぎふ)

岐阜県、愛知県、三重県を経て伊勢湾へと流れる一級河川・木曾川。ここに生息する『イトセンバラ』は、わが国固有のコイ科タナゴ属の淡水魚で、現在は濃尾平野・大阪平野・富山平野の一部の地域だけに生息。国の天然記念物および絶滅危惧種にも指定されている貴重な生き物です。かつて木曾川周辺には多くのイトセンバラが生息していましたが、河川環境の悪化や外来種などの影響によって、1994年以降、絶滅したと考えられていました。しかし2005年に、木曾川の中流域で偶然発見されたことをきっかけに、国や地域を中心に保護活動がスタートしました。

木曾川の東側に位置する木曾川高等学校でも、2015年8月にイトセンバラの飼育を許可されたのをきっかけに、さまざまな活動に取り組んでいます。主な活動は、①調査・研究と学習会への参加 ②イトセンバラの飼育・広報活動 ③生息地であるワンド*の保全活動 の3つで、総合実務部が中心となって行っています。イトセンバラの飼育に成功している岐阜県

水産研究所やアクア・トトぎふ、碧南海浜水族館などの施設を訪れて知識を深めたり、認知度を測るアンケート調査や発表会の実施、缶バッジやしおりなどの広報物の制作をしています。

近年は、多くの事業や大会にも積極的に参加しており、2017年の「あいちの未来クリエイト部」では、イトセンバラの認知度が低い小学生に向けて「イトセンバラかるた」を制作。約半年をかけて、正しく、わかりやすくイトセンバラを知ってもらうための工夫を凝らし、全ての読み札と絵札を手作りしました。さらに岐阜県の小学校では実際にかかるた大会を開催し、楽しみながら保護の大切さを伝えました。こうした活動が全国的に認められ、2019年1月に発表された「日本自然保護大賞」では選考委員特別賞を受賞。イトセンバラかるたの第二弾の制作も進めており、今後も「高校生の私たちにできる活動をする」を合言葉に、大切な地域の宝を守っていきます。

※川の本流の周りにできる入江



美しい水を守る

フジクリーン工業株式会社

本社 名古屋市中種区今池四丁目1番4号 〒464-0850 TEL(052)733-0325 <https://www.fujiclean.co.jp>

札幌支店 (011)738-5075	茨城営業所 (029)839-2271	岐阜営業所 (058)274-1011	佐賀営業所 (0952)31-9151
東北支店 (022)212-3339	宇都宮営業所 (028)625-4650	静岡営業所 (054)286-4145	熊本営業所 (096)388-3571
東京支店 (03)3288-4511	群馬営業所 (027)327-5611	四日市営業所 (059)350-0788	大分営業所 (097)558-5135
名古屋支店 (052)733-0250	埼玉営業所 (048)620-1424	和歌山営業所 (073)422-3634	宮崎営業所 (0985)32-3064
大阪支店 (06)6396-6166	千葉営業所 (043)206-5171	広島営業所 (082)843-3315	鹿児島営業所 (099)257-3501
福岡支店 (092)441-0222	新潟営業所 (025)271-8668	高松営業所 (087)869-8680	沖縄営業所 (098)862-9533
盛岡営業所 (019)604-2527	山梨営業所 (055)275-9300	松山営業所 (089)967-6123	
郡山営業所 (024)944-7780	松本営業所 (0263)27-2080	高知営業所 (088)803-1520	



発行 2019年7月1日
フジクリーン工業株式会社「水の話」編集室