

旧真和志村の東、島尻方面が一望できる高台に豆腐造りが盛んな字上間があります。

自治会長大城良昌さん（六二）にお願いして、手作り豆腐のころからこの道一筋の嘉数清市さん（六二）を紹介してもらいました。

嘉数さんは、約半世紀二代に亘り豆腐製造を生業として、今では毎日二百三十丁の豆腐を市場に出しています。

今回は、その嘉数

さんに「昔井戸水、今水道水」と生活・産業用水が井戸水から水道水に変遷する過程で、伝統の味を守りながら豆腐造りに取り組んだ苦労話をうかがいました。

## 「苦労した井戸水のころ」

水道水のないころは、生活用水の確保が大変でした。

そういう意味では、日々の生活と生産を支えるムラガー（村の井戸）とその周辺は貴重な水源として村人から崇められ聖域として大事に守られていました。

ムラガーとの距離が遠い家の子にとって、受持ち仕事のなかで一番辛いのはカタミヤ一棒（天秤棒）の両端にカンカンター

グを吊り下げて往復する水汲みでした。まして、大量の水を必要とす



## 「水道水の安定供給と豆腐造り」

四十年余にわたり豆腐造りに助んでこられた嘉数豆腐屋さんを、水道の普及はたしかにムラガーからの難儀な水汲み仕事から開放してくれました。

しかし、「長年慣れ親しんだ井戸水との別れと水を選ぶ豆腐が、果して水道の水でも美味しい独特の風味を維持することが出来るか不安でした。」

やはり心配したとおり水質の違いから不出来の日々が続いた。豆腐造りへの情熱と粘り強い研究心から試行錯誤の末この難



「水道布設後のムラガー」あのムラガーは、今でも水量豊富で、昔に雑用水として重用されています。（大城自治会長談）

る豆腐造りの水の確保は、大人でも大変な難儀仕事でしたが、救いと言えば、ムラガーの水が豆腐造りに最適だったということです。

豆腐は水を選ぶので相性の良い水でしか美味しい味の豆腐は生まれません。

現在、家業の豆腐造りは息子さん夫婦と娘さんが引き継ぎ、美味しい豆腐造りに朝早くから精をだす日々とのことでした。

## パイプライン

このページは次号から水道使用者と水道局とのお知らせコーナーとします。投稿等皆様のご活用をお待ちしております。

水道水はこのラインを通じて市内限なく供給されております。その総延長は七百キロにおよび市域の地下に一大パイプライン網を形成しています。別名ライプラインと称されるこの管路を通しての結びつきの延長としてこのコーナーが次号から皆様と水道局のパイプ役を務めます。

## 編集便り

☆「すいどう」創刊号の発行に当たり、局内編集会議を開催し、市民に知ってもらいたいことについて「わいわいがやがや」と話し合うと、

漏水の際の連絡先  
料金の口座振替  
水質試験場の紹介  
予算、決算

等々多岐の分野に多彩な提案が噴出したが、どうしても、これだけは、是非知ってもらいたいとの最大公約数は、水道局庁舎の所在地であった。

## ●表紙写真について

「国指定文化財 名勝 識名園」 識名園は、千八百年（尚温七年）尚温王時代のころ造園されたもので、旧琉球王家の別邸であった。十一月一日開園予定となっております。写真は、六角堂である。

## ●題字について

「すいどう」の文字は、那覇市内の地下を隈なく通っている水道の管路網を示し、「なは」は、那覇の都市像「あけもどろの花」を「はな」とイメージして、育み、花さかせを届ける水道を現した。



真和志水道局庁舎・知名度としては、真和志支所が上である。