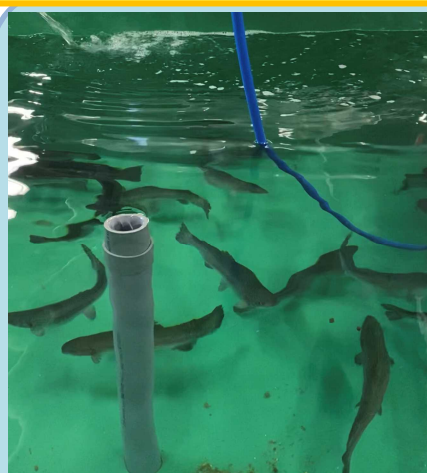


深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

地場産業サポートセンターに 新しいサーモンがやってきた！



地場産業サポートセンターでは令和3年度から海洋深層水を利用したトラウトサーモンの養殖試験を行っています。

令和3年度に飼育を始めたトラウトサーモンは、今では体長60cm、体重約3kgの大きさまで成長し、さらには、お腹の中にぎっしりとイクラがつまっている個体もありました！

岩内の海洋深層水で、十分食用として利用できるサイズにまで育てられることがわかりました。

令和4年度のトラウトサーモンは年末の12月27日から、平均体重800gの個体を70匹、青森県のサーモンを養殖している企業から購入し、飼育を開始しました。飼育開始直後はあまり餌を食べなかったのに、今では競うようにして餌を食べています。今回のトラウトサーモンも、昨年度と同じくらい大きく成長してくれるように頑張ってお育てしていきます。

他にも、岩内の港内に海上生け簀を設置して、その中でトラウトサーモンの飼育を開始しました。本格的に力を入れ始めた今、トラウトサーモンが岩内の名物になる日も、そう遠くはないのかもしれません。

地場産業サポートセンターにて深層水販売中！

原水・高ミネラル塩水・脱塩水を100円からお買い求めいただけます。

住所：岩内町字大浜476-28 TEL：0135-62-5180

深層水使ってみた

海洋深層水の利用法の一つに原水を入れてご飯を炊くというのがあります。筆者は基本水道水でご飯を炊いていたので若干興味がわき、使用する水の半分を原水に変えて炊いてみました（入れる量は目分量）

・
・
・

待つこと数分。ご飯が炊けたので一度米をかき混ぜてみて、若干水っぽい感触だったため米は硬め派の筆者は「水の量多かったかな？」と思ったのですが、一口食べてみると… **ものすごくちょうどいい硬さの米が炊けていました！！**しかも米の味が全然違う！しょっぱいような甘いような…ちょっと感動すら覚えました。

さらに次の日も衝撃が。ジャーのご飯を食べようとした所、一日経っても米がべちゃべちゃしていない！！米が米の形を保っていたのが衝撃的でした。皆さんもぜひ一度つかってみてください。



今年もやるよ！！休日開館

期間：4月29日(土)～

9月30日(土)まで

時間：午前10時～午後3時まで

場所：岩内町字大浜476-28

地場産業サポートセンター

土曜・日曜・祝日もオープン

脱塩水の試飲もあるよ

みんなで話そう！



ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)



深層水をずっと採水していて無くならないの？

地球の表面積の約7割を占めている海にある水の、およそ95%が海洋深層水であると言われていたから、なくなる心配は無いよ。
海って広いんだね…



深層水の魅力を続々配信！深層水だよりのバックナンバーはこちらから

<http://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?p=34833>



※12・1月号は欠番とさせていただきます。