

岩内町の海洋深層水についてわかりやすく紹介します

深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

2017

9月号

発行元：岩内町地場産業サポートセンター
岩内町字大浜476番地28
TEL0135-62-5180

特集

深層水を農業に活かそう！

～ 後志の活用事例をご紹介します！ ～

ニセコ町・蘭越町などの塩トマト、共和町のメロン、余市町のピーマン、蘭越町のお米、仁木町のトマトなど、深層水の特徴を活かした取り組みが行われています。



水の種類

農産物

効果

高ミネラル水

(塩分0%、ミネラル有)

メロン

玉の肥大期など、栄養が不足する時期に与えることで、品質が安定する。

原水

(塩分3%、ミネラル有)

塩トマト

塩のストレスが、甘味を増加。ミネラルを木に補給することで、収穫時期を延ばす。

脱塩水

(塩分0%、ミネラル無)

ピーマン

農薬を薄める際に使用。植物への浸透が良く、今まで駆除できなかった害虫にも効く。

やってみよう！

ごはん



☆材料（4人分）

- ・お米 3合
- ・脱塩水（塩分0%）600cc位
- ・原水（塩分3%）15cc

☆作り方

- ①水道水でお米を研ぐ。
 - ②水を切った後、脱塩水を3合の目盛りまで満たす。
 - ③30分後、原水を入れ、軽く混ぜてスイッチを入れる。
- ※新米の場合は、水を少なめに！



ツヤ良く
もちり

数字で
学ぶ

5～7 これな～に？



深層水の温度は
冬は5℃、夏でも7℃と
一年を通して冷たいんだよ。

この冷たさは、特に夏に重宝され、塩敦の子・塩水ウニの製造活ホタテの輸送などに活用されているんだよ。

冷たいって、いいんだね。



掲示板

作って食べて学んだよ！ 西小3年生 親子レク

9月3日(日)、多くの親子が参加し塩むすび・豚汁・フルーツポンチなど深層水料理を味わいました。



秋の味覚満載！ 深層水まつり

10月8日(日) 10:00～

↑日程が変更となりました

グルメ BBQコーナー
特製トマトスープ

イベント もちまき、抽選会
タッチプール

無料分水も！この機会にぜひ

紹介No.5

使ってます！ 深層水

ミワ本田商店

☆利用商品☆
佃煮、鮭トバ
黒豆など



佃煮を中心に、秋は鮭トバ・イクラ、冬はスケソ甘酢漬け・黒豆と年中活用しています。

脱塩水で干小女子・黒豆を戻すと、戻りが早く、ふっくらと炊き上がります。

トバも調味液が良く染み込むので、臭みなく仕上がりますね。

商品のお問い合わせ→ミワ本田商店 TEL 0135-62-0239

みんなで話そう！

情報BOX



肌に付けても良いのですか？

ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)

脱塩水(塩分0%)を、お風呂上がり・洗顔後に吹きかけ馴染ませると、肌もちりします。その後、化粧水を付けると、水分が肌に閉じ込めるので、しっとりが持続しますよ。



★編集後記★ 密かに、エステに通ってます。お店で深層水をご利用いただいたことが、きっかけですが、血行も悪く・肌もしワシワになってきたので、「これを機に！」と3ヶ月続けてます。成果はまだかな…。