

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

2018

1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 深層水を海水魚の飼育水に活用！

～ 深層水で簡単＆生き活き ～

深層水を海水魚の飼育水として使用している、札幌市の白石さん(写真の方)に、深層水のメリットについて伺いました。



深層水を使えばバッチリです！

Q 深層水のメリットは？

A 深層水は天然海水なので、人工海水には含まれない**多様なミネラル**が含まれているため**魚やサンゴが元気**になります。

天然海水は、ネットで購入できますが高価です。それに比べ、岩内の深層水は汲みに行くと安価で購入できるので、ありがたいです。

Q 表層の海水との違いは？

A 表層の海水は、生活排水などが含まれるため、飼育水としては**使えません**。

通常、私たちは、海水の粉を濾過した水道水に混ぜて人工海水を作っています。深層水は調合する手間もなく**とても便利**です。

**飼育の流れ**

- ① 水槽・ポンプなどを用意
- ② 水槽内の環境を整える
- ③ 岩・魚などを入れる
- ④ メンテナンス(週1回位)

興味のある方は、サポートセンターまでお問い合わせ願います。白石さんより飼育の基本を指導いただけます！

やってみよう！

## お汁粉



☆材料(2人分)

- ・こしあん 200g (粒あんでもOK)
- ・お餅 2枚
- ・脱塩水(塩分0%) 200cc
- ・原水(塩分3%) 30cc

☆作り方

- ① 鍋に、あん・脱塩水・原水を入れ混ぜながら、温める。
- ② もちを焼く。
- ③ お椀に汁を注ぎ、餅をのせて完成。



深層水の塩味があんの甘さを引き立てます！

数字で学ぶ

244

これな～に？



深層水を使っている**会社の数**だよ。

活魚 **50**社、水産加工 **46**社  
食品加工 **27**社、農業 **51**社  
飲食 **34**社、美容 **16**社 など

最近**は、活魚の会社が**  
**増加**しているんだよ。

色々使われてるんだね。



## 新年の抱負

深層水の安定供給！  
利用店の収益UP！  
byはちよー

海の生き物で町おこし  
展示&養殖！  
byたくまる

深層水の飲食店を  
増やす&マップ作成  
byたかゆき

HPりにゆーある！  
フェスブック作るぞ！  
byたま

紹介No.10

使ってます！ 深層水

吉田鮮魚店

☆利用商品☆  
たつかま



特産のたつかまに、深層水で付加価値を付けようと、サポートセンターが始まった当初から、使っています。

深層水は、脱塩水を使っていますが、白くきれいに仕上がりますね。

この時期だけの商品なので、ぜひ食べてみてください。

商品のお問い合わせ→ 吉田鮮魚店 TEL 0135-62-3411

みんなで話そう！

情報BOX



うがいに使えますか？

ご意見・利用方法など  
お待ちしております(^^)

うがいには、原水(塩分3%)がオススメです。原水で数回うがいをした後、お水で口をすすいでくださいね。しょっぱいので、風邪予防に欠かさず使っている方もいますよ。



編集後記

今年は「人のご縁を大切に」前向きな気持ちで頑張りたいと思います。皆様よろしくお願いたします。

新春