

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

9・10月合併号

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

サポセンのサンゴを差し上げます

～深層水でサンゴを育ててみよう～ 希望者募集

サポートセンターで飼育しているサンゴが成長して大きくなったため、切り分けて希望者にお分けします。ご自宅でアクアリウムに挑戦してみませんか？札幌のアクアリスト・白石氏が飼育方法をレクチャーします。



熱帯魚も同じ水槽と一緒に飼うことができます

Q 飼育に必要な器具は？

水槽、ろ過装置、ポンプ、ヒーター、ライブロック（岩）、添加剤などが必要です。費用は一式で約1万円前後です。

Q 普段のお手入れの方法は？

週1回程度、水槽の水替え、清掃、添加剤の投与が必要です。水槽の水は深層水の原水が利用できます。

説明会を開催します

詳しい飼いや揃える器具など、白石氏がサポセンで解説します。

日程は参加者の希望を取りまとめて決定します。

興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

やってみよう！

カボチャのスープ



☆材料（4人分）

- ・カボチャ1/4玉
- ・牛乳200cc
- ・玉ねぎ1/2玉
- ・水200cc
- ・バター20g
- ・コショウ少々
- ・コンソメ小さじ1/2
- ・原水（塩分3%）100cc

☆作り方

- ①カボチャは一口大に切り、玉ねぎはスライスしてバターで炒める
- ②原水、水、コンソメを入れて煮る
- ③煮汁ごとザルでこす
- ④鍋に戻し、牛乳を入れて火にかけ、コショウで味を整える



まろやかな
味わい

数字で学ぶ 420と720これな～に？



今年の深層水まつりの来場者数だよ。屋外で行う秋の方が、毎年来場者が多いよ。

3月→420人

9月→720人

たくさんのご来場
ありがとうございました



掲示板

大盛況でした！

深層水まつり



「活あわび」や「数の子ドレッシング」などが大人気！深層水の魅力たっぷりの3時間でした。

見学！かき氷！

わいわいウィークエンド

9月22日、小学生が施設見学に来ました。深層水の氷で作ったかき氷はおいしかったかな？



紹介No.17

使ってます！深層水

長谷川 良三 さん

☆利用商品
生うに



長谷川咲子さん・喜良さん

生うにの加工で原水を使っています。殻を剥く前のうにの保存から、パックに詰めて包装するまでの全ての工程で深層水は欠かせません。身が締まって、甘味が引き立ちます。

水温も低く、塩水を作っていた頃とは手間が全然違います。

今ではもう、深層水無しの加工は考えられないですね。

お問い合わせ→ 長谷川 良三 さん TEL 0135-62-4873

みんなで話そう！



脱塩水はそのまま飲めますか

ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)

水道水と違い塩素殺菌をしていないため、煮沸してからお飲み下さい。煮沸後コーヒーやお茶を淹れたり、冷凍して綺麗な氷を作るのもオススメです。



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>

