

深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

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

サポートセンターに新しい仲間が 加わりました。

4月1日付けで地場産業サポートセンターに
配属になりました鈴木佑（すずきたすく）と
申します。

出身は旭川市で、高校は甲子園に出場した
ことのある旭川大学高校に通っていました。
その後、昔から海の生物に興味があったため、
札幌市の東海大学生物学部 海洋生物科学科
に入学し、ナマコについての卒業研究を行いました。

岩内町出身ではないため、まだまだなじめない部分や知らないこと
も多いですが、岩内町の水産業に貢献できるように頑張っていきたい
です。よろしくお願いします。



やってみよう！ 鹿肉の下処理・調理

後志地域でも増加し続け、大きな被害をもたらして
いるエゾシカ。猟師さんが鹿肉の旬は春～夏という
話を聞きますが、お裾分けは冬の猟期中に獲られた
鹿肉。岩内では冷凍庫に鹿肉が入っているご家庭も
少なくないのではないのでしょうか。鶏肉や豚肉など
の臭みをとる効果が科学的に証明された**岩内深層水**
は、鹿肉にも効果抜群。適度な塩味やまろやかさも
付くこの下処理をぜひお試しください。

<材料>

- ・鹿肉 500g
- ・岩内深層水高ミネラル塩水 150cc
- ・赤ワイン 150cc（調理用に安いものでOK）

<処理方法>

- ・肉を料理に適した大きさに切り、**高ミネラル塩水**
に浸して揉み込んだ後、余分な水分を捨て、赤ワ
インを加え、2時間以上寝かせる。一晩寝かせて、
翌日調理でも大丈夫！

<料理方法>

- ・炭火焼き肉がオススメ。野菜と炒めてから煮込む
シチューやカレーなど、部位に合わせてお好みで。



好きな野菜と
炒めて煮込む、
鹿カレーは最高！

今年も休日開館やっています！ ～土日祝にサポセンに行こう～

令和3年度も下記のスケジュールで休日開館を行います。
町外の方、平日は忙しくて来れない方も、この機会にサポセンへ！

期間：5月1日（土）～9月26日（日）

時間：10:00～15:00

紹介No.30

使っています！深層水

岩内あわび養殖組合

☆利用方法☆
あわび蓄養



夏の暑さなどで水温が上昇するとあわびが弱
るため、それを防ぐためにも、水温が低く、
清浄な**岩内深層水**を使って陸上養殖をしてい
ます。岩内の名物・特産品を作ろうと頑張っ
て、もう5年になります。深層水まつりや岩内
オートキャンプ場マリンビューのイベントな
どで販売もしてきました。

大きく育つといいな！！



みんなで話そう！



ホッケをお裾分けにいただくのですが、
深層水は干物に使えますか？

ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)

魚は開いて、「**原水**」できれいに洗った後、一晩漬けて、
翌朝干します。その日のお昼や夕飯には美味しい一夜干し
が食べられます！漬ける時間を短くするならば、「**高ミネ
ラル塩水**」を使うと2時間ぐらいで味が出来上がります。



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>

