

深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

10・11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

地場産業サポートセンターで トラウトサーモンの養殖試験開始



8月16日夕方、平均400gサイズ、約100尾のトラウトサーモンが地場産業サポートセンターに到着し、試験を開始しました。

これらのサーモンはもともと青森県の淡水の養殖場で育てられたもので、青函フェリー経由で来た活魚輸送車のタンクの淡水を徐々に海水である岩内深層水に入れ替え、翌朝にかけて塩に慣れさせてから岩内深層水掛け流しの5トン水槽2つに移しました。

養殖試験では、岩内深層水のなかでサーモンがどう育つのか、また何らかの他にはない特徴が生まれないか、

海での養殖に向けた課題の抽出など、次世代の町の産業としての可能性や将来性を探るためのデータを収集します。

現在取り組んでいる課題は越冬です。水温が9～10℃で元気に成長するサーモンが、岩内の厳しい冬を生き延びるために水温をどう調整するか、試験を進めています。

2ヶ月を過ぎた今では、毎日3回、餌に勢いよく群がる元気な姿を見せていて、大きく育っていくサーモンを見ていると、サーモン養殖が岩内町の次の世代の産業に育っていく姿も決して夢ではないことが実感できます。

9月26日で休日開館が終了しました。来年の春までご不便をおかけしますが、なにとぞご理解のほどお願いいたします。

やってみよう！ ハロウィーンカボチャ料理

カボチャの料理に岩内深層水を使うと、その塩味がカボチャの甘みを引き出してくれます。カボチャが美味しいハロウィーンの時期、岩内深層水の原水2、水1を入れた鍋で簡単に塩煮にしてもGOOD！寒い日にはパンプキンスープが嬉しいです！

<材料>

カボチャ	1/4 玉
タマネギ	1/2 玉
バター	20g
コンソメ	小さじ 1/2
深層水原水	100cc
牛乳	200cc
水	200cc
コショウ	少々



<作り方>

- ① カボチャは1口大に切り、タマネギはスライスして、バターで軽く炒めます。
- ② 原水と水を注ぎ、コンソメを入れカボチャが柔らかくなるまで煮ます。
- ③ ②を煮汁ごとザルでこし、皮を取り除きます。
- ④ こしたものを鍋に戻し、牛乳を注ぎ入れて火にかけ、最後にコショウで味を調えればできあがりです。

紹介No.33

使ってます！深層水

(有) 高西商店

☆利用方法☆
お弁当のご飯



ご飯が冷めても美味しいと、お弁当のお米を長年岩内深層水で炊いています。毎朝10時頃には出来上がる日替わりの手作りお弁当！塩さば弁当やイカリングフライ弁当、たら粕弁当など豊富なメニューと季節の味で、毎日食べても飽きないお昼の定番です！

日曜日のお休み
以外は毎日！



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(^^)



深層水に賞味期限はありますか？

深海から汲み上げた原水はフィルターを通して濾過され、紫外線で殺菌されていますが、加熱殺菌をしていないため、食品や飲料に使う場合は、沸騰させてから使用するようしてください。



深層水の魅力を続々配信！深層水だより
バックナンバーはこちらから
<http://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?p=34>

