

# 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  
岩内町字大浜476番地28  
TEL0135-62-5180

## 羊蹄山の麓、名水と岩内深層水が美味しい豆腐を生み出しています！



北海道虻田郡真狩村の湧水でお豆腐を作って20年を超える「湧水の里」。  
もともとオーナーが羊蹄山の湧水にほれ込み豆腐を作り始めたが、メインの商品の作り方は代々受け継がれて来ている。  
湧水の里の自慢の商品はまず2つ。1つは旨みで水で弱まらないように豆乳に浸かっている「すごい豆腐」で、この豆腐は絞って作らないためおからも出ず、白い豆乳が豆腐を包んでいる。  
もう1つは、材料となる豆乳と岩内深層水を混ぜたニガリを容器に充填し、固まるギリギリの柔らかさの「うきふ」。この豆腐も容器に水は一滴も入っておらず、限りなく柔らかで美味しい。

湧水の里では絹ごし、木綿を始め、生湯葉製品まで、すべての豆腐製品に岩内の深層水を使っていて、シーズンに入ると月に3回くらい、一度に約400リットルを汲みに来ている。ニガリと混ぜて使うのは**深層水の原水**がほとんどだが、**高ミネラル塩水**も2割ほど利用している。柔らかい豆腐には高ミネラル塩水を混ぜると豆腐が固まりやすくなるそうで、美味しい豆腐づくりには深層水が不可欠だという。

大豆は北海道産にこだわっていて、「夕鶴」と「とよむすめ」という2種類の大豆を使っているが、豆腐に良い大豆というのは糖度が高いもので、その分固まりにくくなるらしく、より良い大豆を見だして最良の策を見極めるのがこれからの職人の大事な役目という。

羊蹄山の麓で、これからも美味しい豆腐を作り続けていただきたい。

## 作ってみよう！ 冷凍マグロの刺身

冷凍マグロ、お刺身で食べるなら、ただ解凍するよりもずっと美味しく食べられる方法がある？！  
それは、まず深層水に浸すのです！この方法はハマチやブリなどの魚でもOK。獲れたての味になります。冷凍マグロを解凍前に深層水に浸す、これだけでいつでも美味しいお刺身が食べられます。

### <材料>

- ・マグロ 1 冊
- ・岩内深層水原水 3 0 0 cc

### <作り方>

- ①原水を40℃程にあたためる。
- ②冷凍マグロの冊を凍ったまま、あたためた原水の中に入れ、表面を軽くこすり、水から出す。
- ③軽く水分を拭き取りキッチンペーパーでマグロを包む。
- ④冷蔵庫に入れ、解凍して食卓へ。



今年は5月1日から休日開館始めます。詳しい日程はお問合せください。

紹介No.34

使ってます！深層水

## ミノタケ料理店

和・洋・中  
居酒屋

昨年11月岩内町内にオープンしたお店で、和洋中の垣根なくお酒にピッタリな食の宝箱といったメニューです。このお店では岩内深層水の原水を魚や貝類の下ごしらえ、鶏肉の下味などに使っています。

写真はコースのなかの一品です！



## 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(^^)



深層水は農業にも使われているの？

トマトに甘みを持たせるため水やりに深層水の原水を混ぜている農家があります。また別の農家では、水よりも浸透力が強い**脱塩水**を使って農薬を希釈しています。その効果は抜群で、農薬の量も半分以下ですむそうです。



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>

