

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

いよいよ岩内に誕生します！ イワナイブルワリー＆ホテル！



左の写真はこの度、岩内町内で初めてクラフトビールを醸造、その場で提供するイワナイブルワリー＆ホテルをオープンする「いわない高原ホテル」の“若旦那”、荒井高志さん(写真右)と、その醸造を担当する田中康太さん。お二人を醸造タンクの前で撮影したものです。

まず醸造所のタンクに麦芽等の原材料と水、そこに**深層水の脱塩水**を10%の割合で入れて麦汁づくりが始まります。

これでブルワリーの心臓部である醸造タンクの準備は整って、あとは醸造の免許を心待ちにしながら、店舗としての内装工事を進めるだけ。もともとホテルの別棟を改造しているということもあり、6月末にはオープンする意向とのことでした。

ビールの基になる麦汁を作るとき、アルコールに変わるデンプン質として主原料である二条麦の麦芽に、トウモロコシや米といった副原料を混ぜ入れるのですが、そこに含まれる麦の割合によって決められている酒税法により、ここで作るものはビールとは呼べないらしく、また下面発酵のラガー系ではなく、上面発酵のペールエール系のビールを造るということで、「一般的に日本では発泡酒っていう名称になるのですが、ここではクラフトビールって呼ぶことにしています。」と説明を受けました。

好きなビールは英国のインディアンペールエール（IPA）だというお二人から、ビールの香りや泡立ちに欠かせないホップについては、できれば今年中には岩内産にできればということでした。

やってみよう！

アサリの酒蒸し

日本では一般的に春と秋が旬とされるアサリですが、北海道では海水温が他の地域よりも低いため時期が遅れます。水温の関係で1年に1回しか産卵せず、旬は春のみ、まさに6月、7月が食べ頃なのです。

アサリを味わうのに一番簡単で美味しいのが酒蒸し。貝類は育った環境に近い状態に置くとよく砂をはくので、**深層水の原水**を使います。

<作り方>

- ①バットに**深層水の原水**とアサリを入れキッチンペーパーで蓋をして、暗所に2時間くらい置く。
- ②アサリを取りだし、流水できれいにこすって洗う。
- ③フライパンにアサリを入れ、上から日本酒をたっぷりと入れる。
- ④殻が全部開いたら汁ごと器に移し、刻んだ三つ葉やネギを散らせばできあがり。



今年は9月末まで休日開館をやってます。営業時間 10:00～15:00

紹介No.35

使ってます！**深層水**

かねきち藤田本店

お菓子



100年以上歴史がある岩内のお菓子屋さん。クッキーやケーキ、和菓子など、お店のウィンドウには深層水を使ったさまざまな商品が並んでいます。今年も、夏に向けての水まんじゅうを作っていますので、お楽しみに！

冷やして
食べると抜群！



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(^^)



深層水の塩分ってどのくらい？

深層水の原水は海水同様に3%です。そこから塩分やミネラル分を取り除き純粋な水にしたものが脱塩水、塩分やミネラル分を5%まで高めたものが高ミネラル塩水です。業務用に塩分を抜いた高ミネラル脱塩水もあります。



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>

