

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

岩内高校生が発想、作ってみた！ 美味しい！ベリーベリー饅頭！



地場産業サポートセンターにおいて、岩内高校の「総合的な探求の時間」プログラムを実習しました。総合的な探求の時間とは、高校3年生が1つテーマを選び、考える道筋を探究して、意見をまとめ、9月に発表する協働作業であり、社会に出る上で求められる自己理解力、社会認識力、協働する力を身につけようという文科省のプログラムです。

テーマは「深層水を使って岩内の名物を作ろう」で、集まった8人の学生たち。その後、数回の授業の中で、1つはサクラマスを使ったラーメン、サクラマスの天ぷらと海苔、茹で卵などを載せたもの。もう1つはフルーツを使った饅頭のアイデアが出ました。

饅頭については「ブルーベリーを使った饅頭が良い」、商品名については、「ブルーベリーと栃の実を入れてベリーベリー饅頭にすれば」という意見でまとまり、実習においてこの饅頭を作ることとなりました。

岩内町野束のブルーベリーファーム・ラムの山本俊紀氏からブルーベリーを提供していただき、栃の実は高校の先生が自宅からお持ちいただくことにしました。

実習の日、8人の学生たちは、米粉と深層水の脱塩水をボールでよく混ぜ、電子レンジで砂糖を混ぜながら何度か加熱して餅を作り、あんは白あんに解凍したブルーベリーを混ぜて作りました。餅を伸ばし、あんを包み、その場でそれぞれが口に入れていました。餅が思うように伸びなかったため、美しいお饅頭にはなりませんでした。その味はとても美味しいものでした。将来、町の名物にと願うところです。

やってみよう！

バーベキューに深層水

さあ夏休み！といえば...
バーベキュー！そしてバーベキュー
といえば牛肉や羊肉を網の上で焼く、
当然ですね！

その準備で、焼く2時間ほど前に、
お肉を深層水の原水に漬けておくと、
お肉が柔らかくなり、嫌な臭みもなく
美味しく仕上がります。お肉は牛
肉や羊肉はもちろん、鶏肉もバッチ
リです。

<作り方>

- ①深層水原水1：水1の割合で混ぜ、そこに醤油とおろしにんにくを香り付けに入れます。生姜を入れても良いですね。量はお好みで調整してください。（漬け汁）
- ②肉を①の漬け汁に漬けます。漬け置き時間は2時間ぐらい。
- ③バーベキューの現場で肉を出し、コショウをかけて焼くだけ。
美味しいバーベキュー楽しんで！



今年は9月末まで休日開館をやっています。営業時間 10:00～15:00

紹介No.36

使ってます！深層水

木田金次郎美術館

美術館
& カフェ



岩内町内で観光地といえ
ばこの美術館を外す人はいない
のではないのでしょうか。

ここでの楽しみの一つは、
美術館のカフェテリア。

深層水の脱塩水を使い丁寧
に入れるコーヒーや紅茶、そ
して管理するNPO代表の瀧澤
進氏の手作りチョコレートや
シフォンケーキが美味しい！

デザートと飲み物
セットで500円！



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(^^)



原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。これは
200CCの水に小さじ1杯(6g)の塩を入
れたものとはほぼ同じです。同量もしくはそれ
以上の水で薄めるなど、料理のレシピと見比
べるときの参考にしてください。



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>

