



佐渡海洋深層水

SADO DEEP SEA WATER

その6 家庭で深層水を使ってみよう！

深層水については先月号でご紹介したとおり、魚介類の鮮度保持に高い効果があり、地元の漁師さんが出荷時の下氷として使用しているほか、県の専門機関で出荷試験等が行われています。

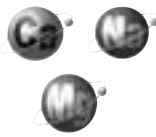
今回は、深層水の家庭での利用方法についてご紹介します。

家庭での深層水の利用方法

深層水は、農水産分野をはじめ、食品・飲料分野等さまざまな産業分野で利活用や研究がされています。その他にも、一般家庭で料理に使ったり、各家庭で皆さん工夫しながら利用されています。

《お料理に》

深層水には、カルシウムやマグネシウムなど人体に必要不可欠なミネラルがバランス良く含まれています。深層水を摂取して、現代人に不足がちなミネラルを補給しましょう。



原水

塩分を利用してのお料理に適しています。

- ・枝豆や野菜の塩ゆで・浅漬け・パスタ・煮物 など

☞ 好みにより、濃縮水を使ったり、薄めて使ってください。



脱塩水

塩分等を取り除き淡水化した深層水なので、水道水の代わりに料理全般に使うことができます。

- ・お茶やコーヒーをいれる・ご飯を炊く など

☞ 脱塩水は、硬度が低い軟水なので、お茶やコーヒー本来の味や香りが生かされ、おいしいのではないかとされています。



濃縮水

塩分等が原水よりも濃いので、塩分を必要とする料理に向いています。

- ・野菜の漬物・イカの一晩干、魚の干し物 など



分水施設で供給している深層水は、市販されている「深層水ミネラルウォーター」とは、異なります。直接飲用はせず、調理用水等として使用してください。(安全のため、使用前に75 1分間以上の加熱処理をお願いします。)

一味違った料理を...

島内には深層水を使った手打ちそばやうどん、ラーメン、お弁当が食べられるお店や、給食に深層水メニューを取り入れている学校もあります。

また、分水施設で供給している5種類の深層水のほか、佐渡海洋深層水を使用した塩やがり、味噌、しょうゆといった調味料、お酒や飲料水、一夜干イカ、パン、豆腐、アイスなども商品化されて市販されています。これらの深層水利活用商品と組み合わせて、ご家庭でも深層水づくりの料理に挑戦してみたいかがでしょうか。

《美容に》

深層水をお風呂や肌に塗ると美容や皮膚炎等の症状緩和に効果があるとも言われています。昔から、海水浴は皮膚病に良いと言われています。海水の塩分が肌を殺菌し、豊富なミネラルや栄養塩が肌に良いとされているからです。

すべての方に有効とは実証されていません。人によっては症状が悪化する場合がありますので、あらかじめ医師と十分に相談してからお試しください。

お風呂に

原水や高ミネラル水を浴槽に適量(2~3リットル程度)入れ、入浴剤の代わりとしてお試しください。

塩分等を含んでいるため、追炊き給湯の場合はお風呂がま等を傷める恐れがありますのでご注意ください。



化粧水として

原水や高ミネラル水を好みに合わせて薄めてお使いください。

利用者の声

「原水で野菜をゆでたら色が鮮やかにでた」「脱塩水でご飯を炊くとふっくらしておいしくなった」「濃縮水で一晩ナスを漬けたらおいしくなった」「イカを濃縮水に20分くらいつけて干すと塩加減がちょうど良い」というような声が、実際に深層水を利用されている方々から寄せられています。

皆様のご家庭でもお試しください。ぜひお試しください。

