

岩内町の海洋深層水についてわかりやすく紹介します

深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

2018

11月号

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



サポセンの新聞記事を作ったよ

～道新小学生新聞グランプリ佳作受賞～

東小学校の6年生3名が、北海道新聞主催の第24回小学生新聞グランプリにサポセンをテーマにして応募し、佳作を受賞しました。

作成した新聞を
この深層水だよりと一緒に
配布します



進藤 はな さん (写真左)
中越 心優 さん (写真中央)
高橋 結太 くん (写真右)

いつも一緒に仲よし3人組。
これからも、力を合わせて
頑張ってるね！

Q 新聞を作成したきっかけは？

本好きで仲の良い3人で、小学生最後の年に絵本作りなど今までの活動の集大成として新聞グランプリに応募しようという話になりました。

Q サポセンをテーマにした理由は？

最初に岩内町について書こうと決めて、町の有名な施設で、何度か見学をしたことのあるサポセンをテーマにして、3人で取材をしました。

Q どのように作成しましたか？

文章、イラスト、全体の構成など、それぞれの得意分野を生かして作りました。3人の予定を合わせ、限られた時間で全力を尽くしました。

やってみよう！

茹で鮭

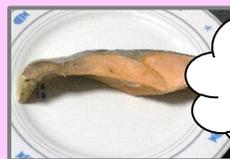


☆材料 (2人分)

- ・塩鮭の切り身 2切
- ・酒 大さじ2
- ・原水 (塩分3%) 500cc位

☆作り方

- ① 水道水1：原水1の割合で鍋に入れて沸騰させる。
- ② 弱火にして酒を入れ、鮭の切り身を入れ、5～6分茹でる。
- ③ 身が崩れないよう鍋から取り出し水気を切って皿に盛って完成。



冷めてもふわふわ
お弁当にも
おすすめです

数字で 学ぶ

9～17 これな～に？



サポセンの開館時間だよ。
9:00～17:00まで小口・中口で
水を汲むことが出来るよ

5月～10月の間は
土日祝日も
10:00～15:00まで
開館しているよ



夏と冬で違うんだね

掲示板

今年度の休日開館が 終了しました

休日に給水をご希望の方は
事前にご相談ください。

給水時間の意見募集中!

- ・平日遅くまで開けて欲しい
 - ・冬も休日に給水したい
- など、みなさんの意見を来館時に職員までお聞かせ下さい。

サポセンのサンゴ 配布しました。



これからも希望者には随時配布
していきます。まずはどんなサ
ンゴがいるか見てみては!?

紹介No.18

使ってます! 深層水

天 富

☆利用商品
うに
あわび



民宿のお客様の地元、本州などにうにを送るとき、原水に漬けてます。人工海水よりうにが溶けなく、味が落ちません。原水を容器に入れて凍らせて一緒に送れば保冷剤代わりになり、届いた先で溶けた新鮮な原水に入れ替えられて一石二鳥です。

生け簀に深層水を使ったあわびが入った「磯丼」もおすすめです。

お問い合わせ→ 天富 TEL 0135-62-4007

みんなで話そう!



原水の塩分濃度3%とはどのくらいの濃さですか？

ご意見・利用方法などお待ちしております(^^)

200ccの真水に小さじ1杯(6g)の塩を入れたものとほぼ同じ濃さです。料理のレシピと見比べる際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>

