

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

● 岩内町の地酒造り始動！！ 深層水を使った日本酒ができる？！



岩内町の“地”にこだわった新たな銘酒を造る試みが始まりました。

これは「地場素材を活用したストーリー性を有するブランド製品の開発」を目的とする町主導のプロジェクトであり、岩内産の酒造好適米を使った日本酒の他、日本における発祥の地にありながら栽培されなくなったホワイトアスパラガスや北海道で初めて発見されたホップの栽培も始まっています。

左の写真にあるように、日本酒醸造の初年度の成果である生酒が完成して、まもなく純米大吟醸酒と甘酒もできあがる予定です。

現在北海道で作られる酒米3品種のうち、岩内町では米農家の若林喜廣さんが「彗星」を栽培しており、その酒米で目指すのは町の風土を感じる日本酒です。

町では今年度、試験的に小樽の酒造メーカーに依頼し、仕込み水として海洋深層水の**高ミネラル脱塩水**を使った「海」と岩内岳の伏流水を使った「山」の2種を試作しました。今後は、このこだわりの地酒を岩内町のブランド商品とすべく、アンケートを取りながら、試験・評価を繰り返し、商品化や販売の道筋を立てて行きたいと考えています。

町民の皆さまや日本酒が好きで、岩内が好きな方々にぜひ飲んでいただきたいのですが、皆さまのお口に運んでいただくにはもう少し時間がかかるかと思えます。日本酒造りの今後にご期待ください。

作ってみよう！ ニシンとキノコのアヒージョ

冬場の魚売り場で目にするニシン。普段とは違うメニューを試してみませんか？今回はスペイン語で「刻んだニンニク」を意味する「アヒージョ」という料理を作ります。

- <材料> 2人前
- ・生ニシン 2匹
 - ・にんにく 2片薄切り
 - ・赤唐辛子 2本
 - ・キノコ 100g
 - ・オリーブオイル100cc
 - ・岩内深層水の塩 小さじ1



- <作り方>
- ・ニシンは軽く塩をして、事前にこんがり焼きます。
 - ・耐熱性の器にオリーブオイルと塩を入れ、弱火でトウガラシとニンニクをじっくり熱します。
 - ・中火にし、キノコとニシンを入れます。ニシンは、火が通るととても早く加熱中は触らずに、オイルが加熱されフツフツとなるのを待ちます。
 - ・キノコに火が通ったら出来上がり、パセリを振って食卓に。
 - ・パンをオイルに浸して食べてね。
 - ・ナスやトマトをオイルに入れても本格的で美味しいです。

紹介No.34

使ってます！深層水

松尾ジンギスカン

☆利用方法☆
チキンカツ



当店では鶏肉を岩内深層水の原水に2時間漬けて入ってカツを揚げています。チキンカツとカツカレーは人気ですよ。その他、テイクアウトのトンテキ丼にも深層水を使っていて、お肉を柔らかくジューシーに仕上げています。

お米も深層水を入れて炊いてるよ！



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(^^)



深層水の使い方いろいろを教えてください！

普段の暮らし、例えば料理や日常的な使い方を岩内町のホームページでたくさん紹介しています。ぜひ一度ご覧ください。

https://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?page_id=58352



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>

