

4. 熊石海洋深層水の利用あれこれ（住民利用）

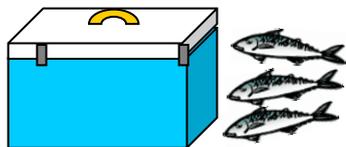
海洋深層水を利用している方々からご家庭での利用方法を聞き取りした結果、色々な利用方法がありました。参考までに「**利用あれこれ**」と称して紹介いたします。海洋深層水原水の利用方法です。それぞれ好みがあったり（塩辛いのが好きだなど）、感想が違ったりと「これが一番」「こういう使い方がいいんだ。」ということはありません。

自分なりに利用した結果や利用方法、ご感想などがありましたら、海洋深層水推進室までお知らせ下さい。

機会あるごとに、また、珍しい利用の仕方があったら紹介したいと思います。

魚の保管～鮮度保持、魚を洗う

- ①釣った魚を保管するためアイスボックスに海洋深層水をたっぷり入れて持ち帰る。
（町外の釣り人）家に着くまで鮮度がいい。
- ②釣った魚を開いて浸して持ち帰る。
（多めに釣ったときにこの方法。）
身がぷりぷりで鮮度が保てる。
（利用者感想）
血や汚れがとれやすい。
魚の臭みが取れる。（利用者感想）



魚に味をつける～一夜干しなど

- ①魚をハッポーなどに入れ、ひたひたになるまで漬け込み一晩おいて、開いて一夜干しにする。（町内利用者）
漬け込む時間は、好みで長短があるようです。
ホッケの開き、カレイ、イカー一夜干し、中にはチカの煮干し風？を作った方も。
塩加減が良くて晩酌のつまみにOKと。
- ②魚を開いて漬け込み、ある程度の時間（1～2時間）が経過したら調理する。（町内利用者）
身がぷりぷりの食感（利用者感想）
塩加減が良い。（利用者感想）



①貝を浸す～砂出し

購入したバカ貝やツブ貝を一時保管するために利用。砂吐きも兼ねる。(貝がかくれるまでたっぷり入れる。)

塩加減がちょうどよくなる。(感想)

鮮度もちがいい。(感想)

②ホヤを洗う。

塩味がちょうどいい。うまみが出る。

③ウニのむき身をつける。

粒が溶けづらくなる。



貝をゆでる～味付け

①ばか貝やツブ貝を茹でる際に味付け用として利用。

鍋に貝の量にあわせ適量入れる。貝から出る煮汁を考慮し、やや少なめに。若干蒸すイメージ。

②ベビー帆立の乾き物を作る

深層水(煮汁を考慮し少なめに)で貝を茹で、貝から身を剥がした後、ウロを除去し、さらに深層水で洗ってから天日干しする。臭みが取れる。

ちょうどいい塩加減である。ぶりぶり感がある。



山菜を保存する時に使う

①フキを浸ける。

適当な長さに切った後、ひたひたに2日間ほどつける。あく抜きした後、新たな深層水と塩を混ぜて浸ける。(保存用)

②ワラビを茹でた後に深層水に浸してから干す。(保存用)

③タケノコを茹でる。その後、塩と適量混ぜて保存する。

*いずれもアクがよく抜ける感想です。

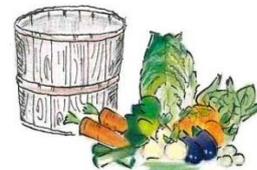


漬け物を作る

①漬物を作るときに味付けのため深層水を適量入れる。

キュウリの漬物を作ったら、秋遅くまでパリパリしていた。(町外利用者)

ちょうど良い塩加減になった。(町内利用者)



イカの刺身を作る。

イカの刺身を作る際に薄皮を剥がした後、海洋深層水に浸してから切るとパリパリした食感がある。



野菜を茹でる

- ① ジャガイモの塩煮
 - ② トウモロコシを茹でる
 - ③ 枝豆を茹でる
- など

いずれもかぶる程度に入れて茹でる。
好みによって塩を足すか水で薄める。
味がまろやか、塩加減が良い（利用者感想）
煮くずれしない。（利用者感想）



ご飯を炊くときに入れる。

- ① 8合炊きにコップ1杯程度
- ② 2合炊きに大さじ2杯
- ③ 3合炊きにコップ半分程度

などと量についてはそれぞれ好みがあるようですが、ふっくらして美味しくなったとか粘りとつやがあるという感想でした。



水で薄めて飲料として利用

（コップ一杯に2～3滴）

体調がいいような気がする。毎日、続けている。
（利用者感想）

*あくまでも個人の感想です。



お酒を飲むときに割水として真水と一緒に利用
水で割った後、スプーン1杯程度
悪酔いや次の日に体調不良がないような
気がする。(利用者感想)

コーヒーに入れる。

スプーンで1杯程度。
飲みやすい感じがする。
体調がいいような感じがする。
(利用者感想)



パンの生地を作る。

パンの生地を作る際に水と一緒に入れる。
味がまろやかになる。



お風呂に入れる（溜め湯）

200Lにコップ3杯程度入れる

おいたきできないのが不便（釜を傷める）だが、
身体が温まるし肌がつやつやする。(利用者感想)
アトピーに効くという事例発表もあります。
注意：人によっては合わないということもあります
ので、医師と相談してご利用下さい。



シャンプーの時に利用

シャンプーをする際に少々混ぜて使っている。
しっとりする感じがする。(町外利用者の感想)
*あくまでも個人の感想です。



うがいをするとき利用

コップに薄めて入れて使っている。
(スプーンで1杯程度)
のどの調子がいいような気がしてずっと使っている。(町外利用者の感想)

あくまでも個人の感想です。



熱帯魚の水槽に利用 金魚の水槽に利用

コップで2~3杯入れて飼育

病気がつかないようだ。(利用者感想)
成長がいいような気がする(利用者感想)
あくまでも個人の感想です。



カニやタコのゆで水として利用

海洋深層水5 対 水2 程度の割合

ほどよい塩味がついて、味がよくなります。

一口メモ

- カニは鍋に甲羅を底にして入れる。



植木鉢(300倍~500倍)に希釈した 海洋深層水を入れる。 (通常に入れる程度)

木がいきいきとする。
葉が大きくなった。



野菜栽培のときに利用（薄めて利用）

300倍～500倍に薄めて使う方が多いようです。

葉にかける。土壌にまく。（防除効果）
葉が生き活きたような気がする。



料理の際に塩の補充として使う。

- ①パスタを茹でる際に入れる。
- ②その他の料理の際の味付けに塩とミックスで使う。



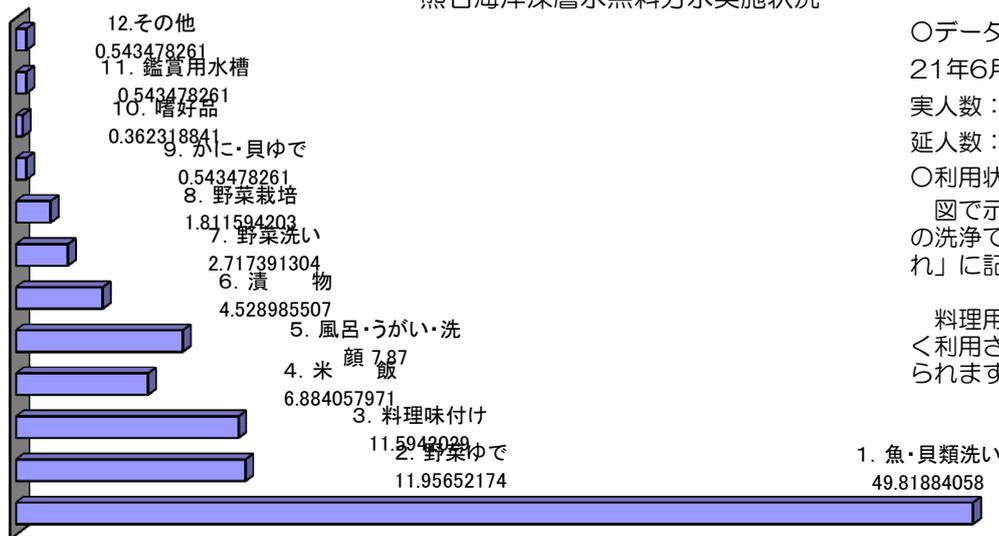
◇「無料分水デー」での利用状況

町では、平成21年度から海洋深層水への関心を高めることや利用促進を図ることを目的として町民を対象に2ヶ月に1回「無料分水デー」を設定しました。

今のところ、平成21年から3年間行うこととしており、偶数月に一日(年6回)「町民無料分水デー」を設定しています。詳しい日程は毎年4月までに広報誌や町ホームページなどでお知らせいたします。

参考までにこれまで無料分水デーを利用した町民の方々の利用状況をお知らせいたします。

熊石海洋深層水無料分水実施状況



○データーの状況

21年6月実施～23年12月実施（16回）

実人数： 183名

延人数： 427名 （複数回答 552件）

○利用状況

図で示したとおり主な利用方法は魚貝類の洗浄です。利用の方法は「利用あれこれ」に記載してあります。

料理用（野菜茹で・味付け）としても多く利用されており、リピータが多く見受けられます。

(単位：%)

◇自動給水機利用者の状況（主に町外の方に聴き取りしています。）

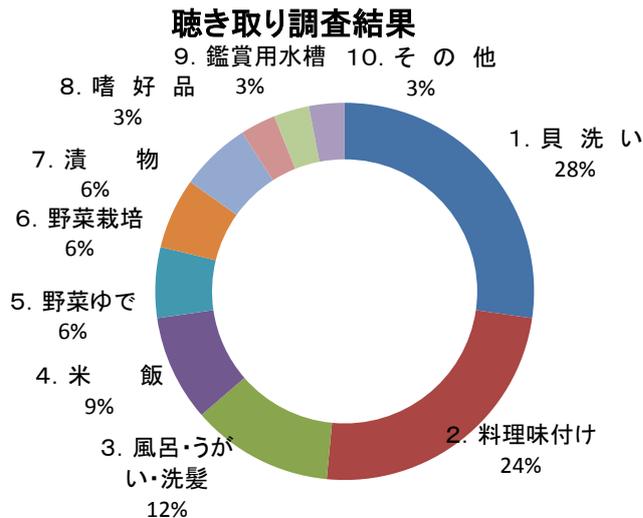
海洋深層水を自動販売機で購入された方々にどのように利用しているのか聞き取り調査をした結果、下の円グラフのようになりました。（平成22年4月～23年12月）

聞き取り等総数（実人数：45人 複数回答：66）

多くの方が利用された結果は良かったという印象を持っているようです。

また、リピータも多く、定期的に購入して利用している方も少なくありません。札幌市や室蘭市などから機会あるごとに立ち寄って購入している方もおります。

◇魚貝類洗いの中には、釣り人が魚を持ち帰る際にアイスボックスに深層水を入れて運ぶと鮮度持ちがいいと利用しているケースも多くありました。（札幌市や帯広市など）



◇少数利用として次のような事例がありました。

- ①嗜好品に入れる。
コーヒー、アルコールの割水
- ②洗顔に使用
- ③釣り餌の保管
- ④魚の干ものを作る。
- ⑤金魚や熱帯魚の水槽に入れる
- ⑥足湯に少し入れる。
- ⑦シャンプーに少し混ぜる。
- ⑧パンの生地に入れる。
- ⑨皮膚に少量塗布する。