

豊水

セミナー「”まあと”深層水」VOL.2 開催

平成 18 年 8 月 19 日(土)に深層水ミュージアム(焼津市)に於いて、第 2 回セミナーが開催されました。

今回は『深層水で天然塩をつくろう!』という題名で、まず海水の成分について主に 5 つの成分があることを勉強し、アルミ皿上の深層水 100cc を火にかけて蒸発させて塩のできる様子を観察しました。集まった小学 5 年生から一般約 30 名を 5 班に別けて、各テーブルで実験を行いました。10 分ほどでアルミ皿中に、塩が現れ、各班とも焦がすことなく上手に塩を作ることができました。できた塩は秤量して、海水 100cc に含まれる塩の量約 4g を確認しました。そして、結晶化した塩の成分を確かめるためにアルミ皿上の各部分に現れた塩を実際に指にとって舐めてみました。塩味、エグ味、苦味、酸味といった実験前に勉強した成分別の味の感想を聞くことができました。実験の後は屋外に出て、ロープワークを体験し、さらに深層水で冷やしたスイカや地元産の野菜に深層水から作った塩をつけて食べてみました。スイカも野菜も本来の甘さが感じられて「すごくおいしい」と好評でした。市販の食塩もつけ比

べて食べてみましたが、深層水塩のほうが味がまろやかだという意見が多数でした。

炎天下の夏休みでしたが、楽しいセミナーとなりました。今後も「”まあと”深層水」が随時開催される予定ですので、ご期待ください。

(高瀬 進)



写真 1 深層水から塩を造る



写真 2 深層水で冷やした野菜類を食べてみる