

豊水

Shizuoka Deep Seawater ARC NEWS
Vol. 13

静岡県水産試験場

駿河湾深層水水産利用施設

Suruga-Bay Deep Seawater Aquaculture Research Center
of Shizuoka Prefectural Fisheries Experiment Station

セミナー「”まあと”深層水」VOL.3 開催

平成18年12月26日に第3回まあと深層水「深層水を味わおう」が焼津新港の深層水ミュージアムで開催され、親子20名のご参加をいただきました。

今回は、季節の野菜を深層水と普通の塩水でゆでて、その味を比較する実験です。野菜は、ジャガイモ、ニンジン、ホウレンソウ、ブロッコリー、インゲンの5種類が準備されました。参加された方には、どちらが深層水かは事前にはお知らせせずに野菜をゆでてもらいました。

日ごろ塩水でゆでた野菜を食べ慣れているためか、塩水でゆでた方がおいしいという意見も多かったのですが、ニンジンでは深層水でゆでるとおいしいと好評でした。また、味だけでなく、色合いや食感も異なり、深層水でゆでたほうが良いと個人的には感じました。

最後に、皆さんがゆでた野菜入りの「つみれ」と深層水塩入りの「おむすび」で少し早いお昼をいただいで終わりました。

(深層水研究室 花井孝之)



写真1 野菜を上手にゆでる参加者



写真2 みんなで味見



写真3 「つみれ」いただきます