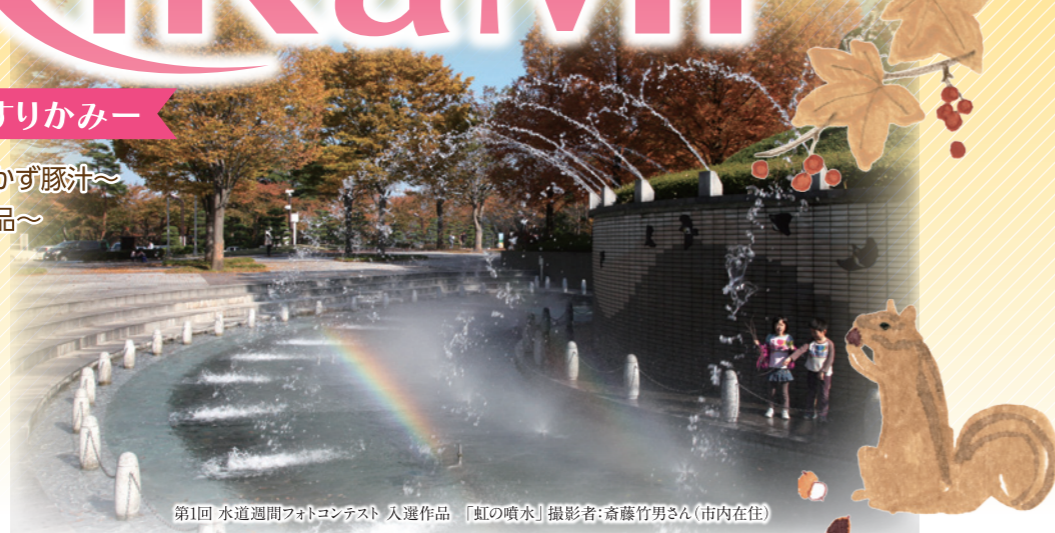


SuRiKaMi

VOL.2
2015 10月・11月

福島市水道局だより すりかみ

- ◆かんたんレシピ～根菜たっぷりおかず豚汁～
- ◆ユーザー訪問～株式会社 銀嶺食品～
- ◆おいしいコーヒーの入れ方
- ◆「ふくしまの水」中身は水道水
- ◆弁天山配水池 間もなく完成
- ◆水の小ばなし
- ◆新米は水かげんが大切!
- ◆福島市水道局90年の歩み



第1回 水道週間フォトコンテスト 入選作品 「虹の噴水」 撮影者: 斎藤竹男さん(市内在住)

水道創設90周年を記念して創刊した福島市水道局だより「SuRiKaMi」。今回は第2号! 秋にちなんだ「食」や「防災」に関することなど生活のお役立ち情報が満載です。この秋をより一層楽しみましょう。

新米は水かげんが大切!

“ツヤツヤ、モチリ”。一口はおばれば、お米の甘味と旨味がふわっ。よりおいしく炊くためには、研ぎ方・水かげんが重要。紹介する3つのポイントを押さえて、ぜひ秋の味覚を楽しみましょう。

ポイント1 よく研ぐ

お米はしっかり研ぐと、おいしく炊き上がり保ちも良くなります。最初はたっぷりの水を注ぎ、手早く研ぎましょう。水を交換しながら、水が透明になるまで研ぎます。

ポイント2 水の量は少なめに

新米は古米より水分を多く含むので、水かげんは通常よりちよっと少なめでOK。炊飯器の目印にきちんと合わせて、水を入れてください。その後は、時間を置いてお米に水を吸わせましょう。吸水時間は、夏場は30分、冬場は2時間といわれています。

ポイント3 水分を飛ばす

炊きあがったら約15分ほど蒸らす時間を取って、水分を飛ばしましょう。ご飯粒をつぶさないようにしやもじで混ぜれば完成です。

ワンポイント

お米はそのまま保管しておく、虫が発生してしまうことも。それを防ぐには、食べる分だけ精米し、ペットボトルなどの密閉容器に入れて冷蔵庫で保管するのがベストです。お米をおいしく味わえるのは玄米を精米してから約2週間といわれています。保存の仕方を工夫して、毎日おいしいご飯を味わいたいものです。

「ふくしまの水」オランダに渡る



5月にオランダで開催された「ジャパンマーケット」。ここで、「オランダ福島県人会」が、材料に「ふくしまの水」とブランド米「吾妻の輝き」を使った牛丼の試食販売を実施しました。牛丼は2時間で完売したそう。

ブランド米「吾妻の輝き」

「ジャパンマーケット」で「ふくしまの水」とともに使用された「吾妻の輝き」は、JA新ふくしまが誇る新ブランド米です。収穫場所で味が異なる福島市の米を手間ひまかけて選別、粒の大きさを一定にしたことで、炊き上がりも美しく、食味が良くなりました。農産物直売所「こころ」各店で販売中です。



水とお米のトピックス

福島市水道局 90年の歩み

vol.2 拡張の歴史(昭和)



▲渡利浄水場急速ろ過池増設(第4次拡張事業)



▲信夫山周辺配管工事(第3次拡張事業)



▲戦後市役所があった福ビル(昭和20年頃)

大正14年の通水後、年々人口が増え続け、さらに戦後の復興にともなう給水不足から、次々と拡張事業が実施されていきました。

- 第1次 昭和22年～24年 渡利浄水場のろ過池1池と取水送水ポンプ各1台増設
 - 第2次 昭和23年 簡易水道八島田水源を改良
 - 第3次 昭和25年～28年 清水水源ポンプ所を新設
 - 第4次 昭和33年～38年 渡利浄水場へ急速ろ過池を増設
 - 第5次 昭和39年～43年 富代水源ポンプ所を新設
 - 第6次 昭和45年～51年 渡利浄水場の急速ろ過池改良 全国初の粒状活性炭ろ過設備を設置 符合水源を新設
 - 第7次 昭和52年～57年 市内7ヶ所の水道事業を福島市上下水道事業に統合
- 第1次から第7次までの拡張事業を行いつつも、小規模水源が主だったことから、将来の水需要をまかなうことが困難でした。そのため、長期的な展望に立ち、摺上川ダムによる水源の確保に取り組みることとなります。

パンダマークのついた写真全体にスマホをかざすと動画が見れます!!



【ココアルツーツー】
無料アプリをインストールしてください!
右記QRまたは、App StoreもしくはGoogle Playよりダウンロードしてください。



アプリを起動し、カメラモードになったら写真の部分にかざしてください

※携帯電話(ガラケー)には対応していません ※iPhone 4S以降(iOS7.x) iPad2以降(iOS7.x) / Android OS4.0以上、4.4以下 ※動画のコンテンツは予告なく終了することがあります

編集・発行/福島市水道局 福島県福島市五老内町3番1号 水道局企画課:TEL024-535-1120(平日8時30分～17時15分/土・日・祝日休み)

福島市水道局ホームページ <http://www.city.fukushima.fukushima.jp/suidou/>

おいしいお水を使った

かんたんレシピ

VOL.2

根菜たっぷりおかず豚汁



根菜や豚肉など具たくさんで旨みがたっぷり。一杯で栄養とボリュームがあって温まるので、寒くなるこれからの季節にピッタリです。

ワンポイントアドバイス

みそを煮立てると風味が飛んでしまうので注意! ゴボウは皮ごと使用すると香りが良いですよ。

材料(4人分)

- 豚バラ薄切り肉…120g
- こんにゃく…120g
- ゴボウ…80g
- 大根…1/5本(150g)
- ニンジン…1/2本(70g)
- タマネギ…1/2個(120g)
- ジャガイモ…中1個(120g)
- シイタケ…2枚
- 小ネギ…2本
- サラダ油…小さじ2
- 水…4カップ
- コンソメスープのもと…2個
- みそ…大さじ2
- ごま油…少々

作り方

- ①豚肉を3cm幅に切る。
- ②こんにゃくを熱湯でゆで、スプーンなどでちぎる。
- ③ゴボウを洗い、皮付きのまま薄い斜め切りにする。
- ④大根は5mm厚さのいちょう切り、ニンジンは5mm厚さの輪切り、タマネギは2～3cm大に切る。
- ⑤ジャガイモは一口大の5mm幅くらいに切り、シイタケは1cm幅に切る。
- ⑥小ネギは小口切りにする。
- ⑦鍋にサラダ油を入れ、①②③④を炒める。
- ⑧⑤と水を入れ、野菜が軟らかくなるまで煮る。
- ⑨スープのもととみそを加え、ひと煮たちさせ、ごま油を加える。器に盛り、⑥の小ネギを散らす。

教えてくれた先生 佐藤徹子さん

福島市在住の栄養士。学習センター、学校などで料理教室講師として活躍されています。



使っています福島市の水道水

ユ一ザ一訪問

株式会社 銀嶺食品

「しのぶ柚子の故里(さと)」が最高金賞受賞!

昭和28年創業の老舗「銀嶺食品」。長きにわたり、皆さんにこだわりのパンを届けてきました。店内には福島産の厳選素材を中心に使い、フランス窯で焼き上げる出来立てパンがズラリと並びます。

パン作りの重要なファクターとなるのは、良質な水。「摺上川を水源とする良質な水道水が原料の味を引き立てます。モンドセレクション金賞の安心・安全でおいしい水を使えることは、本当に恵まれていますよね」とスタッフ。

そして、「モンドセレクション2014」で最高金賞を受賞した「しのぶ柚子の故里(さと)」は国産小麦と柚子をたっぷり使い、仕上げに柚子酒をしみ込ませたお菓子。約30年前に誕生した銀嶺食品の看板商品です。震災後、「風評払拭のため、福島の食品が安心・安全でおいしいということ让世界にアピールしたい」という想いが実を結びました。

モンドセレクション金賞の「ふくしまの水」とともに福島復興の「光」となってくれそうですね。



こちらが看板商品「しのぶ柚子の故里」さらなるおいしさ追求のため、今後は原料に無農薬の自社栽培柚子と卵を使用する予定



昨年改名し、リニューアルした本社併設の直売店「Silver Ridge Bakery」

福島市泉字道下16-51
☎024(557)0343
日曜～木曜 10:00～18:30
金曜 9:00～18:30
(商品がなくなり次第閉店)
定休日/土曜日、年末年始



お店の人気商品、「kiwamiくりむはん」&「kiwamiメロンパン」

スタッフの皆さん



おいしい水の水質要件		福島市の水道水
A	蒸発残留物	30～200mg/L
	硬度	10～100mg/L
	遊離炭酸	3～30mg/L
B	過マンガン酸カリウム消費量	3mg/L以下
	臭気強度	3以下
	残留塩素	0.4mg/L以下
C	水温	20.0℃以下

A:味をおいしくする要件 B:味を損なう要件 C:おいしく飲むための要件

※平成27年8月の数値です

「ふくしまの水」 中身は水道水

モンドセレクション金賞のペットボトル水「ふくしまの水」は水道水だど知っていましたか?

「ふくしまの水」は保存のために加熱滅菌処理されている以外、普段、蛇口から飲んでいる水道水と同じです。今回、国際的な評価コンテスト「モンドセレクション」で金賞を受け、世界が認めた水を蛇口からいつでも飲むことができます。



ゴクゴク

ゴクッソ

福島市の水道水は、国が設置した「おいしい水研究会」が示した7つの要件をほぼ満たしています。秘密は水源「摺上川」。水源保護地域であり、原水が良質なことが大きな要因なんです。おいしさもさることながら、「安心・安全」に飲めるように、法律で定められた水質検査などに加え、放射性物質の検査も毎週行っているため、安心して飲めます。福島市水道局が自信を持ってお届けする「ふくしまの水」。ぜひ、「賞味ください」。

「ふくしまの水」の販売店、水道水の水質検査結果は水道局HPをご確認ください。

暮らしを支え、喉を潤す… 弁天山配水池 間もなく完成

市内中心部・渡利地区の約2万6千戸に水道水を供給している「弁天山配水池」。平成25年10月から、施設更新にあわせて耐震化工事が行われており、延べ5千5百人の関係者が従事してきました。



▲工事に従事する皆さん



ポッチ

水槽内



弁天山配水池全景 (工事の様子)

完成すると、拠点配水池として災害時においても必要なた飲料水を確保するほか、医療施設など重要施設への給水能力も強化されます。工事現場は「コンクリートの照り返しが厳しく、真夏には40度を超えるといった過酷な労働条件の中、「災害時の給水確保のため全力で作業にあたっています」と話すのは工事現場を請け負う、(株)日新土建の佐藤祐一係長。日々、10～20人の作業員が額に汗し、平成28年3月の完成に向けて黙々と作業に励んでいます。

水の小ばなし

今回は

3

3ってどんな数字?

正解は、一人が一日の生命維持に最低必要な水の量「3ℓ」。国では3日分・9ℓの水を災害時備蓄の目安としています。地震や天候の急変が多い昨今、日頃からしっかりと備えをしておきましょう。



水博士

おいしいコーヒーはくみたての水道水・挽きたての豆が1番



おいしいコーヒーの入れ方

～20g・300ccで2人分を入れます(約4分間)～

珈琲舎 雅
福島市花園町7-11
☎024(536)8688
10:00～19:00(祝日は12:00～)
定休日/日曜日

1. ペーパーを心静かに折り、コーヒーの粉(できれば挽きたて!)を入れます。
2. サーバーをお湯で温めて、ドリッパーをセットしたら、深呼吸。
3. 粉の中心に低い位置から、そっと置くようにお湯をさします(お湯は90℃前後)。
4. 膨らんできた粉に「お湯加減はいかがですか?」と問いかけるように何度かお湯をさします。
5. お湯が全体的にしみ込んで、「ホタツと濃い液がサーバーに落ちてきたらOK!
6. ペーパーがコーヒー色に染まってきたら、いい具合です。
7. 最初はゆっくり、100ccを超えてきたらだんだんお湯を注ぐ量を多くしていきます。
8. まん丸お月様が粉の中に見えるよう、「まあるくまあるくゆっくりゆっくり」と呪文のようにお湯を注ぎます。
9. 300ccまで繰り返したら、コーヒータンに注いだら、コーヒータンが落ちている状態でドリッパーを外します。
10. 温めておいたカップに注いだら出来上がり。

おいしいコーヒーを自宅でいただくには、くみたての水道水を使用します。コーヒーミルが自宅にあるなら、その都度豆を挽いて、挽きたてを味わってみましょう。右記のおいしい入れ方を参考にしてみてください。

お話を伺ったのは…
珈琲舎雅オーナー 山口 雅俊さん

