

# 福島市水道局だより

# SuRiKaMi

すりがみ



商標登録 第6415941号

2022  
11月・12月  
VOL.31

今号の  
MENU

- かんたんレシピ
- ユーザー訪問
- バスボムづくり
- 凍結にご注意を
- 水道のお仕事調査隊(その2)
- お弁当レシピ

Instagramはじめました



寒い季節にピッタリ  
ちゃんこ鍋



今までの  
レシピ集はこちら



野菜やお肉など、冷蔵庫にあるもので  
作れる「ちゃんこ鍋」。味も相撲部屋によって  
個性があるそうですが、今回は基本の  
「しょうゆ味」をご紹介します。



ちゃんこ 若葉山

福島市方木田字稻荷塚36-2  
TEL:024-546-2337  
営業時間/17時~22時  
定休日/月曜日

## 作り方

- ① 具材を一口大に切る。ダイコン、ニンジンはいちょう切りにする。
- ② 水、だしの素、薄口しょうゆ、みりんを入れた鍋に、鶏肉、ウインナー、ちくわ、糸こんにゃく、ゴボウ、ダイコン、ニンジンを火にかける。
- ③ 沸騰したら、シイタケ、マイタケ、エノキ、キャベツ、ニラ、長ネギ、厚揚げを入れて再び煮込み、野菜に火が通ったら出来上がり。

## 材料(2人分)

- 鶏肉.....200g
- ウインナー.....1袋
- ちくわ.....2本
- 糸こんにゃく.....100g
- ゴボウ.....20g
- ダイコン.....100g
- ニンジン.....100g
- シイタケ.....2枚
- マイタケ.....20g
- エノキ.....40g
- キャベツ 4分の1個
- ニラ.....1把
- 長ネギ.....半分
- 厚揚げ.....1枚
- 水.....1,000cc
- だしの素.....小さじ3
- 薄口しょうゆ.....80cc
- みりん.....80cc

消化にもよく  
体も温まって代謝も上がり  
冬にぴったり!



## 「ももりんウオータークラス」 水道のお仕事 調査隊 その2

世界が認めた「ふくしまの水」は本当に、福島市の水道水なのか!?  
を調査!



今回はメンバーの唯奈さん(小学3年生)と早彩さん(小学1年生)姉妹が、その秘密を探ってきました。教えてくれたのは水道局営業企画課の米尾さん。  
ペットボトル「ふくしまの水」は、福島市内の受水池から水道水を採水しています。まずは、残留塩素やpH値が問題ないか、水質のチェック! 水質チェックは、試験用に採水した水に薬品を入れ、色の変化を見て判断します。2人も興味津々!



興味津々な唯奈さんと早彩さん

水を運ぶのは、大きな10トン車。タンクの中を洗浄したら採水スタート! 10トンのふくしま



の水を載せたタンク車は、埼玉県秩父市にあるボトリング工場へ向かいます。ボトリング後約1週間で、2万本のペットボトルになり福島市に帰ってきます。



水道局では、この採水を年間4回程度行っています。  
ふくしまの水の採水を一部始終目撃した2人。「ペットボトル」が「ふくしまの水」ができる仕組みを知ることができて面白かったです! タンクに入れる水はとても冷たかったです」と感想を語ってくれました。  
水道総務課  
「ももりんウオータークラス」に関するお問い合わせ  
TEL 024(535)1116



ローカロリーで、香りとうま味の塊「キノコ」

キノコは単体で食べるより、種類を多く混ぜるとおいしさが増すそう。元々、うま味成分の強いキノコが絡まり合うことで、手を掛けなくても極上のおかずにも早変わり。お酒のおつまみにも。

- 材料
- キノコいろいろ...200g
  - ごま油...大さじ2分の1
  - 塩...小さじ2分の1
  - 小ネギ...お好み



- ① キノコの石づきをはずし、器に入れ、ラップをふんわりかけて600Wのレンジで3分加熱する。  
② 加熱後に出た水分を取り除く(だしなので、みそ汁などに使ってください)。  
③ ごま油、塩を入れて混ぜ、細かく切った小ネギを加えて完成。

※掲載されている店舗の営業時間は、新型コロナウイルスの影響で変更となる場合があります。

- 水道に関するお問い合わせ・相談 (平日8時30分~17時15分)
- 漏水についてのお問い合わせ
- 平日(8時30分~17時15分) 配水課 TEL:024-535-1125
- 平日夜間(17時15分~翌8時30分) 及び土・日・祝日 水道料金お客さまセンター TEL:024-526-0735
- 転入・転出・料金関係について 水道料金お客さまセンター(当直室) TEL:024-526-0736

【編集・発行】福島市水道局/福島市五老内町3番1号 営業企画課 TEL:024-535-1120

くわしくは、福島市水道局ホームページをご覧ください。

福島市水道局 検索 スマホ

<https://www.city.fukushima.fukushima.jp/suidou/>

アンケートご協力をお願い  
「SuRiKaMi」へのご意見をお聞かせください。  
こちらからお願いします▶

ご協力いただいた方の中から抽選で、  
ペットボトル「ふくしまの水」プレゼント!

※紙面の無断転載を禁じます。  
※バックナンバーが  
必要な方は営業企画課まで  
ご連絡ください。



超軟水の福島市の水道水は日本茶にぴったり  
分量を守ってもっとおいしく

suishoku

使っています福島市の水道水

温かいお茶が体を温めてくれる季節です。今年1月、パセオ通りにオープンした日本茶カフェ「suishoku」。煎茶や玄米茶、ほうじ茶など日本茶メニューのほか、抹茶ラテやほうじ茶ラテ、お茶に合うスイーツなども提供しています。「昔から日本茶が好きで、ずっとカフェをオープンしたいと思っていました。2年間ぐらいいイベント出店などをしながら店を探してました」と言うのは、店主の須田春奈さん。「若い方はラテなどを飲まれるのかなと思っていました。意外に高校生などでも煎茶をオーダーする方が多く、日本茶が幅広い年齢層の皆さんに親しまれていることを実感する毎日です」。

必ず一度沸騰させたものを使用。煎茶の場合、急須に、茶葉6gに対して70〜80度のお湯を180g入れ、1分ほど蒸らしてから茶碗に注ぎます。ほうじ茶の場合は同様の手順で、沸騰したての90〜100度のお湯を使います。

日本茶は身近すぎて、自己流で淹れている方も多いいのでは？「パッケージには、その茶葉に合った、おいしく淹れるための適量やお湯の分量をしっかりと計るのがおすすめです。福島の方は濃いお茶を好み、濃い色が出るお茶も高級というイメージもあるようです。この店に来て、色が薄いのにしっかりと味が出ていることに驚かれる方もいらっしゃいます。お茶本来のうま味や甘味を感じるためには、分量を守って淹れるのがポイントです」。

ます。その際に気をつけたのが温度。一煎目は70度で淹れて甘味やうま味、二煎目は80度で苦味、三煎目は90度で渋みと、味の変化を感じることが出来ます。また、これからの季節は、保温ボトルに入れて持ち歩く方も多いのでは？緑茶は酸化して風味が損なわれてしまうので、玄米茶やほうじ茶を選ぶほうがよいでしょう。急須等の準備ができないけれど、どうしても緑茶が飲みたい場合は、ティーバッグの活用がおすすめですと教えてくれました。

茶葉によって温度を変えるのがポイント

持ち歩きには玄米茶やほうじ茶を

福島市の水道水でお茶の時間を楽しんで

日本の水道水はお茶に適しているといわれる「軟水」。その中でも、福島市の水道水はさらに硬度が低い「超軟水」であることから、お茶にピッタリの水質です。仕事の合間にホッと一息や家族との団らん、和菓子のパートナーとしてなど、さまざまなシーンで活躍してくれる日本茶。最高の相性を持つ福島市の水道水で、お茶の時間を楽しみませんか。

**suishoku**  
福島市万世町5-3 万世町共同ビル3階  
営業時間/11時~18時  
(来店は2名様まで)  
定休日/日曜日、第一、第三木曜日  
※その他、休業はインスタでお知らせ




**親子でバスボムづくり**  
お風呂で温まりたい季節。お湯に入れるとシュワシュワと発泡する不思議なボール「バスボム」を、親子でつくってみませんか？ お風呂タイムがもっと楽しくなりますよ。

- ポリ袋に大さじで山盛り4杯の重曹を入れる。
- さらに、大さじ2杯のクエン酸を入れる。
- 食紅で色を付けた天然塩を大さじ2杯入れる。
- お好みの精油を3~4滴たらす。
- 袋の中で、粉全体が混ざるようにゆっくりにむ。袋の端に粉が残らないように注意。
- 袋の口をしっかりと持って、反対の手で下からつかむように40回握る。
- 指の跡がつくぐらいになったら水で膨らむカプセル入りのおもちゃを入れる。
- カプセルを包み込むように粉をまとめながらボール状にする。
- しっかりと固まったら、1日乾燥させて完成!

**材料**  
重曹、クエン酸、食紅で色を付けた天然塩、精油、ポリ袋を準備する。今回は水で膨らむカプセル入りのおもちゃも用意。



(取材協力)  
Aroma&Porcelarts salon  
HIRIS イリス  
代表 今泉 佳奈子さん



詳しくは下記のブログから



**使い方**  
お風呂に入れて入浴すると、バスボムが溶けたときに発生する炭酸ガスが、体を温めてくれます。また、浴槽に湯あかが付きにくくなり、掃除が楽になります。  
※重曹、クエン酸、天然塩の成分によって浴槽、風呂釜等へ影響を与える場合がありますので、使用の際には材料に記載してある注意事項、製品の取り扱い説明書などをよく確認してください。  
※食紅で色を付けているので、残り湯は洗濯に使えません。  
また、食紅の色が浴槽に残ることがありますので、洗い落とししてください。  
※オレンジの精油はまれに肌を刺激します。  
体がピリピリするときはすぐにシャワー等で洗い流してください。  
※バスボムを入れると、お風呂の中が滑りやすくなりますので、注意してください。



**寒い冬に備えて 水道管の凍結にご注意を**  
220件  
※気象庁ホームページ「冬の天候の見通し」より  
寒波に襲われた平成29年度の凍結破裂通報

水道管が凍結すると、水が出なくなるだけでなく、ひどいときには破裂し、多額の修理費用がかかってしまうことも!

今年の冬の気温は、平年並みか平年よりも低いことが予想されています。

**要注意!**  
①翌日の最低気温が氷点下になる予報のとき  
②長期間水道を使用しないとき

**凍結を防ぐ方法**

- 水道管の水抜きをする
- 凍結防止ヒーターがある場合は電源を入れる
- 屋外などのむき出しの水道管は保温材で保護する

水道管の水抜き方法など詳しくはこちらから


