

「東松山わく湧く水」好評発売中！

「東松山わく湧く水」は、唐子浄水場で採水した地下水を加熱滅菌処理したナチュラルミネラルウォーターです。水道水は法で塩素消毒をすることになっています。

「わく湧く水」は塩素消毒のされていない天然の東松山の水を味わうことができます。水道庁舎のほか、東松山市観光案内所(東松山駅2階)やJA埼玉中央東松山農産物直売所、東松山市内小売酒販組合加盟店で1本100円で販売しています。詳細な販売店は水道課HPで確認できます。



おいしい水について

水道法では、水道水の「おいしさ」に関して「臭気や味に異常がない」という項目があります。「嫌な臭いもいい臭いもないこと」「苦味、味もないこと」であり、「水道水は無味無臭でなければならない」ということです。

また、おいしく飲める水質要件によれば「適度のミネラル分や遊離炭酸を含み、有機物などが少なく、いやな臭いが無い」とこととされ、水温10℃～20℃くらいがおいしいとされています。

当市の水質検査結果から見ると、わく湧く水は、有機物が少ないため、不快な味が無く、中程度の軟水と言われる範囲内である為まろやかで、適度に遊離炭酸があるのでさわやかな味を与えます。

※遊離炭酸とは……水中に溶けている二酸化炭素の量の事です。

軟水の特徴

水は化学構造上、アルコールなどと同じように、物の香りや味を引き出す力があるようです。それも、ミネラルの少ない軟水の方が抽出する力が強いと言われています。ですから、コーヒー、紅茶、緑茶、ウイスキーや焼酎など、香りを大切にするものには、軟水を使うことをおすすめします。

ご飯なども、穀物のよい香りを引き出すためには軟水が効果的です。

お茶に軟水を用いることで、緑茶の渋み・苦味を存分に楽しむことができ、コーヒーの場合、浅煎りのアメリカンに特に相性が良く、豆本来のよい香りとさっぱりした味を楽しむことができます。

昆布や鰹の出し汁をとるにも、軟水を使うと、グルタミン酸・イノシン酸などのうま味が抽出され易くなります。



編集・発行

東松山市 建設部 水道課

〒355-0076 東松山市大字下唐子814番地 TEL 0493-22-1123

ホームページ <http://www.hmywater.jp> FAX 0493-22-4389