

和食がおいしく!! 「酒田の水道水」

酒田市の水道水は、カルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分量が、和食の献立に適した軟水です。軟水は、飲用だけでなく、「和風だしが出やすい」、「日本茶の風味が増す」、「ごはんがふっくらと炊き上がる」など、和食との相性が絶妙です。

「和風だし」の材料というと、昆布やかつお節、煮干し、しいたけなどですが、酒田では、トビウオの焼き干しも使う機会が多いと思います。今回は、夏におすすめの「トビウオだしのそうめんつゆ」の作り方を紹介します。

材料:5~6人分

- | | |
|-----------------|-------------|
| ●水…1,400cc | ●酒…200cc |
| ●トビウオの焼き干し…2尾 | ●みりん…160cc |
| ●コンブ(10cm長さ)…1枚 | ●しょうゆ…200cc |

作り方

- ① 鍋に水を張り、トビウオの焼き干しとコンブを入れ、20分ほど浸す。
 - ② ①を火にかけ、沸騰したらコンブを取る。トビウオは、そのまま入れておく。
 - ③ ②に酒、みりん、しょうゆを入れ、沸騰したら弱火で4~5分煮る。
- ※作ったつゆは、冷蔵庫に入れて、2日間で使い切りましょう。

献立提供／酒田市健康福祉部健康課



「さかたの水」好評です!!

酒田市上下水道部特製「さかたの水」は、小牧浄水場の見学や、各種イベントに参加いただいた方へ配布しており、好評を得ています。

また、今夏は、大型クルーズ船「ダイヤモンドプリンセス」が、酒田港寄港の際も、乗客やクルーの皆さんに手渡す予定です。

これからも、さまざまなPR事業を通して、上下水道事業を、市民の皆さんに、より身近に感じていただけるよう努めてまいります。



※非売品です。

上下水道料金のお支払い、水道の使用開始・中止、名義変更、受益者負担金、合併処理浄化槽分担金、その他上下水道に関するお問い合わせは…

酒田市上下水道お客様センター

TEL.0234-22-1811 FAX.0234-22-3160

お支払い等の
窓口営業時間
《平日》
8:30~18:00

酒田市上下水道広報

みんなの水さかた

【編集・発行】酒田市上下水道部

酒田市末広町14-14 ☎0234-22-1812

平成30年 夏
第21号



●主な内容

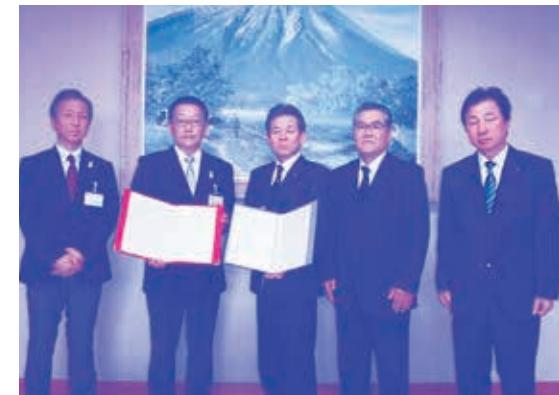
我が家家の水道水は どこの水?

酒田まつり「ひるまい水」

災害時の対応に万全を

酒田市上下水道部は、酒田地区測量設計協議会との間で、災害時における応急対策業務に関する協定を締結しました。

今後も、市民の皆さまの安全・安心な暮らしを確保するため、支援協力体制の拡充・強化に取り組んでまいります。





我が家家の水道水はどこの中の水？

蛇口をひねれば当たり前のように出てくる水道水。今回は、皆さん普段使っている水道水が、「どの水」なのか地区ごとにまとめてみました。



左図を見たら、自分がどこの水を飲んでいるか、わかったよ。

ところで、最上川の水が水道水になって、家庭の蛇口から出てくるまでは、どのくらいの時間がかかるのかな。

最上川の水をくみ上げて、小牧浄水場で水道水ができるまで6～7時間。その後、蛇口から出てくるまでは、近いところで、あと7～8時間、遠いところで、さらに7～8時間くらいかかるんだ。だから、だいたい24時間かけて蛇口まで届いているんだよ。

結構時間がかかるんだね。じゃあ、もうひとつ教えて！水道水って消毒に「塩素」を使っているみたいだけど、大丈夫なの？

水道水は、塩素で消毒することで、そのまま安心して飲めるよう安全性が保たれているんだ。塩素は、雑菌や病原菌などには、強い消毒効果があるけど、水道水に含まれる塩素濃度は、ごく微量だから、健康への影響はないんだよ。

そっか！水道水は、「安心・安全」なんだね。