

軟水生活のひろば

掲載しきれなかったおたよりは公式ホームページ、公式Facebookページでもご紹介していく予定です。ぜひチェックしてください！（見出しは編集室で作成しています）

● 軟太郎の風呂が帰省のきっかけに

子ども2人が大学生となり家を出て早2年。なかなか帰ってきません。「お盆どうする？帰ってこないの？」と聞くと「う～ん」と生返事。「久しぶりに家のお風呂に入ったら？つるつるピカピカになるよ」というと「うんっ!」。軟太郎のおかげで子どもが帰省してくれそうです。

福岡県 ブルーベリーさん

● 美肌っ子でお肌の調子快調！

軟水がお肌に良いことは主人から聞きました。結婚する前は吹き出物などの肌荒れに悩みましたが、結婚後、主人が使っている美肌っ子を私も使うようになり、お肌の調子がとても良くなりました。シワやくすみがなくなり、吹き出物も減りました。これからも愛用したいと思います。

東京都 あいこさん

● 軟水で毎日が快適生活！

いつもありがとうございます。軟水生活6年（7年目）になります。我が家は「カルキ」が多く、水垢がすごかったのですが、軟水生活になって台所もお風呂も”ピッカピカ”です。もちろんお洗濯もきれいに洗濯できてま～す。毎日が快適生活です。

滋賀県 YOKOさん

『軟水生活』では、本誌や「軟太郎」「美肌っ子」などお使いの商品へのご意見、ご感想、ご質問、さらにイラストやペットの写真を募集しています。このページのハガキをご利用いただくか、下記のFAX、メールにお寄せください。

FAX：089-960-4319  
メール：nansui\_life@miuraz.co.jp

水が変われば暮らしも変わる

# 軟水生活

Vol.12

冬将軍に勝つ！

## ふるさとの鍋で ウォームアップ

いろんなお鍋を  
食べたリスるのも  
いいね！



キリトリ線

郵便はがき

料金を受取人払郵便

松山西郵便局  
承認

218

799-2696

愛媛県松山市堀江町7番地  
三浦工業株式会社

『軟水生活』Vol.12

読者アンケート&プレゼント係 行

差出有効期間  
平成28年12月31日まで

切手不要



キリトリ線

### 軟水生活プレゼント

今号5ページで紹介の  
ちょっとすごいハンドソープ  
「キラリノ」を30名様にプレゼント

5ページで紹介している「キラリノ」はミウラが研究開発したちょっとすごいハンドソープです。軟水との相性バツグンで、バイキン汚れをしっかりと落とします。また、合成界面活性剤・酸化防止剤・防腐剤・着色料不使用だから、安心して使用できます。

この「キラリノ」専用ボトル（中身は入っていません）と詰め替え用パック2個をセットにして30名様にプレゼントします。締め切りは平成28年1月15日（金）消印有効。当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。



熱・水・環境のベストパートナー

**MIURA**

三浦工業株式会社  
〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7番地

※個人情報保護法に基づき、個人情報を適正に管理いたします。

2015.11

# ウォームアップ。ふるさとの鍋で

冬将軍に勝つ！



気温がグングン下がってくると鍋料理が恋しくなってきました。ワイワイガヤガヤ囲めば、心も体もぽっかぽかに。

## おいしく栄養満点旬の野菜をたっぷり

野菜や、肉、魚など多彩な具材をモリモリ食べられるお鍋は、栄養バランスがバツグンです。しかも、白菜や長ねぎ、大根、春菊といった鍋の定番野菜は、冬が旬。味がよく、栄養価にすぐれているだけでなく、市場に多く出回るため、リーズナブルになりやすいのもうれしいですね。

### 栄養豊富な鍋の定番野菜

#### 白菜

ビタミンC、K、カリウム、葉酸など、多彩な栄養素をまんべんなく含む。



#### 長ねぎ

白い部分に含まれる硫化アリルは消化液の分泌を促し、食欲の増進や、体温を高める働きがある。



#### 大根

消化酵素のアミラーゼを含み、胃もたれや胸やけを防ぐ。



#### 春菊

豊富に含むカロテンは体内でビタミンAに変わり、活性酸素の働きを抑制し、動脈硬化の予防に効果がある。



資料：農林水産省近畿農政局「アグリート」vol.18、農林水産省「aff」2009年7月号、独立行政法人 農畜産業振興機構「今月の野菜」(<http://vegetable.alic.go.jp/yasajoho/yasai/0802/yasai1.html>)、独立行政法人 農畜産業振興機構「野菜図鑑」(<http://vegetable.alic.go.jp/panfu/zukanmokuji.html>)、農林水産省「郷土料理百選パンフレット」([http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo\\_ryouri/panf.html](http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/panf.html))、厚生労働省 e-ヘルスネット「旬を取り入れた食生活(秋・冬)」(<http://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/food/e-03-021.html>)

## 受け継がれる ふるさとの鍋

日本全国、津々浦々、その地域の海の幸や山の幸を活用し、脈々と受け継がれ続ける鍋があります。今号では、そんなふるさとの鍋を農林水産省「郷土料理百選」からピックアップして紹介します。



### 水炊き (福岡県)

もともと水炊きは、皮や骨付きの鶏肉を水から煮立て、ポン酢などで食べる鍋でした。今日では、鶏がらのだしを使うことが多いようですが、そのきっかけが、明治時代の料理人・林田平三郎の一工夫。林田がコンソメスープと中華風の鶏スープでアレンジしたことから始まったと言われています。

### ぼたん鍋 (兵庫県)



猪肉の本場、丹波篠山<sup>たんばさきやま</sup>地方の代表料理。丹波篠山の民謡「デカンショ節」でも「雪がちらちら丹波の宿に、猪が飛び込むぼたん鍋」と歌われています。名前の由来は諸説あり、薄切りにして大皿に盛りつけた猪肉が、ぼたんの花に見えることからつけられたとも言われています。白菜や人参、ごぼうなどと、辛めの丹波味噌で煮込みます。

### 鴨鍋 (滋賀県)



冬が近づくとシベリアから琵琶湖にマガモが飛来します。このマガモ(アヒルや合鴨の場合もある)をねぎなどの野菜と一緒に煮込んで食べます。かつて鴨鍋に使われた鴨肉は、魚を取る網にかかった鴨のみでした。現在では冬季に限り猟が許されています。

きりたんぽ鍋 (秋田県)

きりたんぽは、もともと北秋田地方の  
マタギ(猟師)たちがご飯をつぶして棒  
に巻きつけ、焼いた携行食を、ヤマドリ  
やキジの肉とともに煮込んだ鍋が始まり  
とされています。形が稽古用の槍「短  
穂槍(たんぽやり)」に似ていたことから、  
こう呼ばれるようになりました。



ほうとう鍋 (山梨県)

うどんよりも幅広に切った麺を平  
らにした「ほうとう」。この名前は、一  
説では中国伝来の麵「饅頭」の音が変  
化したとされます。これをかぼちゃ、  
ねぎ、しいたけなどと一緒に味噌仕  
立てで煮込んだ鍋です。武田信玄の  
陣中食として知られ、武田軍を支え  
たとも言われています。

ミウラの軟水が鍋をもっとおいしくする

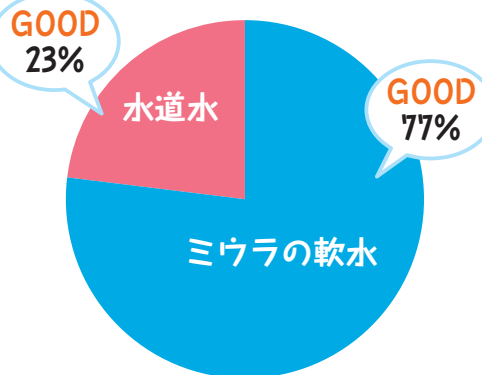
鍋料理の味のベースとなるのが「だし」です。『軟水生活』には「ミウラの軟水を使い始めて、だしがよくでるようになった気がする」というおたよりが多数寄せられています。そこで、ミウラの軟水と水道水でだしをとり、その風味の一角を担う香りについてアンケートをとってみました。

その結果、多くの人々がミウラの軟水を支持。

ミウラの軟水は、水道水より成分をしっかり抽出できるため、風味豊かなだしがとれたと考えられます。

また、かつお節、昆布の両方で、ミウラの軟水でとっただしのほうが、香りがよい、うまみが強い、おいしいと、より多くの人々が回答しています。ミウラの軟水を使えば料理の腕もワンランクアップするようですね!?

ミウラの軟水と水道水でとっただしの香りアンケート



ミウラの軟水または水道水を使いかつお節からだしをとり(煮出し)、13名が香りのよいと思う方を回答。

夏、水にまつわる思い出 2015 大公開!!

本誌Vol.10で募集を呼びかけた「夏にまつわる水の思い出!」に作品のご応募ありがとうございました。プロ顔負けのお写真やキュートなイラストなど、バラエティに富んだ素敵な作品の数々。とても甲乙なんてつけられません。それでも「掲載作品を選ばなくては」と編集室内で議論を重ね、ここで紹介する8点をセレクトしました。選ばれた方には後日、粗品をお送りします。やっぱり、あの作品も載せたいな……実はまだ迷ってます。

蒸し暑い今この時期に軟水を

軟水で暑さ対策! 広まってほしいです。

岡山県 T.Mさん



涼しさを感じる一枚です。金魚も気持ち良さそう!

熊本県 軟水っ子さん



軟水帽子! 猛暑にぜひかぶりたいたいですね。

愛媛県 あにまる玉子さん

仲良くお魚を見ている笑顔が素敵です!



奈良県 まなさん

上手に泳げたかな?

岡山県 いっちゃんさん



軟水かき氷☆ きっとまるやかですよ。

愛媛県 るぽの一とさん

屋久島ダイビング! サイコーの思い出ができましたね。

京都府 NORIKOさん



金魚にヨーヨー、とても夏らしいですね!

千葉県 N.Mさん



## 軟水パワー

手洗いに最適!

### ちょっとすごいハンドソープ「キラリノ」

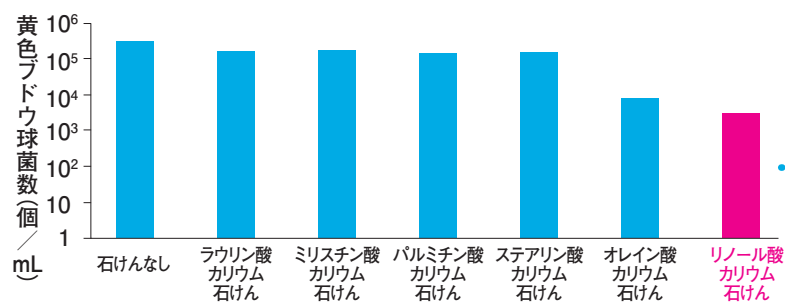
軟水と相性がピッタリの石けんといえば、「純石けん」。  
硬度成分がほとんど含まれていない軟水と、水軟化剤(キレート剤)などの添加物を加えていない純石けんの組み合わせは、お肌にも環境にもやさしいのです♪



### ミウラでは、この純石けんの研究もしています。

それでは、純石けんの成分の中で、殺菌に一番効果的なのは??

#### 純石けんの成分別の殺菌効果

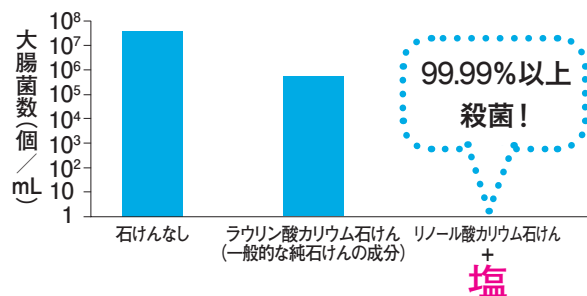


リノール酸  
カリウム石けんが  
最大の殺菌効果!

各種脂肪酸カリウム石けん水溶液に黄色ブドウ球菌を添加し、一定時間経過後の菌数を測定。グラフ縦軸は対数で表示。

さらなる研究により・・・

#### 塩を加えた純石けんの殺菌効果



99.99%以上  
殺菌!

各溶液(石けんなし、ラウリン酸カリウム石けん、リノール酸カリウム石けん+塩)に大腸菌を添加し、30秒接触させた後の大腸菌数を測定。グラフ縦軸は対数で表示。

これらの結果は学会発表もしています

「ミウラの軟水 学会発表」

<http://www.nantaro.jp/society/index.php>  
(カテゴリーアーカイブを「殺菌・衛生」に)

リノール酸カリウム石けんに、少しの「塩」を加えることで、殺菌力が飛躍的に上がることも確認できました。

そんな研究結果から生まれた、  
ちょっとすごいハンドソープ「キラリノ」。  
手洗いにバツグンの力を発揮します!



余計なものが入ってないから  
お肌にやさしい!

キラリノは、100%植物油脂でつくった「純石けん」をベースに、「塩」と8種類の天然精油(香り成分)を加えただけで、余計な成分を含みません。

バイキン汚れも落とせる!

キラリノは、ミウラでの研究結果に基づき、「リノール酸をたっぷり含んだブドウ種子油」と「塩」を使い、バイキン汚れ洗浄用に開発しました。

## 軟水紀行

### たまたまの 立山玉殿の湧水

富山県  
中新川郡立山町



立山トンネルの開通とともに湧出した「立山玉殿の湧水」。

#### DATA 立山玉殿の湧水

所在地：立山黒部アルペンルート内室堂近く  
立山黒部貫光株式会社 営業推進部  
☎ 076-432-2819

## 登山客の喉を潤す 霊峰に磨かれた軟水

北アルプスの霊峰・立山。その標高2,450mの室堂平に、1日2tの地下水が噴出する「立山玉殿の湧水」があります。降り積もった雪が長い歳月をかけて立山の地層でろ過された硬度17mg/Lの軟水はクセがなく、口当たりまろやか。水温は真夏でも2~5℃と冷たく、環境省の名水百選にも選ばれたおいしい水です。

豪雪地帯で冬は氷結するため、採水できる期間は7~11月のわずか5カ月ほど。付近のホテルなどで生活用水として利用されるほか、多くの登山客の喉を潤しています。

## 軟水生活アンケート

みなさまからのご意見を『軟水生活』の制作、三浦工業の製品・サービスの向上の参考にさせていただきます。次の質問のご回答を右のハガキにご記入ください。ご協力お願いいたします。

#### ① 通販商品を購入したことがありますか?

A. ある B. もらったことがある C. ない

#### ② お気に入りの商品があれば、商品名と理由(おすすめポイントなど)をお答えください。

(複数回答可)

もっと  
知りたい!

ミウラの軟水の詳しい情報は  
こちらのウェブサイトで!

お役立ち軟水情報がギッシリ!  
公式ホームページ  
<http://www.nansui.jp>

最新情報が「いいね!」  
公式 Facebook ページ  
<https://www.facebook.com/upsw.miura>

イラスト・写真・川柳……何でもご自由にお書きください。

ペン ネーム*			
性別	男・女	年齢	20代以下・30代・40代・50代・60代以上

アンケートは左の質問をご参照のうえ、以下にご回答ください。

①	A・B・C	
	商品名	理由
②		

※『軟水生活』掲載時のペンネームです。記載のない場合は、イニシャルを掲載します。