

ずっと快適、もっとしあわせ

# 軟水生活

Vol.17

## おせちで 新年を迎える

去る年来る年、  
おつかれさま

今年は休ませて  
くださる?



### 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、その他の販促物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）

#### ●我が家のお風呂が一番

なんといってもお風呂が自慢です。軟水風呂を、私はいつも「〇〇温泉」と言っていて、主人に「温泉じゃないだろ」と笑われています。肌にやさしく、石けん、シャンプーの泡立ちもよく、このお風呂になってから、外の入浴施設に行く気がなくなってしまいました。我が家のお風呂が一番です♪

千葉県 シャチさん

#### ●軟水美肌で“にこっ”と笑顔

肌には自信がなかったので、周囲から“肌きれいなね”といわれびっくりしています。若い時は言われたこともなく自分には無縁だと思っていたので今はいつも“にこっ”と笑顔になります。幸せです。

熊本県 ●●さん

大阪府  
ゆずもなかさん

長崎県  
もえころせんせいさん

茨城県  
きなたろうさん

遠くより 毎日入る 我が家泉

高知県 上田敬子さん

川遊び 幼き記憶 なめらかな  
軟水風呂に 等しく思う

福岡県 ●●さん



三重県  
まるまるさん



『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などを募集しています。P5のはがき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

### 水にまつわる世界遺産 No.4

#### ベルン旧市街 スイス 世界文化遺産 1983年登録

スイス西部に位置する首都ベルンの旧市街は、エメラルドグリーンのアーレ川がU字に湾曲する地にあります。この川に囲まれた小高い丘に、1191年ドイツ貴族のツェーリングゲン公ベルヒルト5世が砦を建設。これを中心にベルンは発展し、16世紀にはアルプス以北最大の都市国家となりました。

旧市街の街並みは中世の面影を色濃く残し、そのシンボルが13世紀建造の、スイス国内最古の時計塔のひとつ「ツィートグロッケ」です。ヨーロッパ最長を誇る6kmのアーケード、趣向が様々な100箇所以上の水飲み場などが点在します。その歴史的価値から、1983年に世界文化遺産に登録されました。

旧市街を取り囲むアーレ川は、かつては“天然の防壁”として街を守り、現在は水浴び場が整備された憩いの場として市民に親しまれています。



## ずっと快適、 軟水生活 もっとしあわせ

公式ホームページ  
<http://www.nansui.jp>

公式 Facebook ページ  
<https://www.facebook.com/upsw.miura>

### 三浦工業株式会社

〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7番地

2017.1



# おせちで 新年を迎える

新年の食卓を彩るおせち料理。  
お重の中には様々な由来や  
新年への願いが込められた  
色とりどりの料理が詰まっています。  
一年に一度の料理の縁起をひもとき、  
良い年を家族で迎えましょう。

## おせち料理の由来や 込められた願い



## としがみさま 歳神様への お供え料理

おせちの語源は「<sup>せちく</sup>節供」といわれ、<sup>たん</sup>端  
午（5月5日）や七夕（7月7日）など  
の節句に神様にお供えする料理の呼  
称です。この「お節供」が略され「お  
せち」となり、節句の中でも歳神様を  
迎え盛大に祝われる正月の料理を指  
すようになりました。

おせちは歳神様がいらっしゃる正  
月に煮炊きなどを慎むとともに、三が  
日は家庭で料理をしなくても済むよう  
に、そして冷めてもおいしく保存がき  
くように工夫されています。

### レンコンの酢の物

ハスは仏教では清らかで<sup>けが</sup>穢れのない植物とされます。その根であるレンコンは穴が開いているため見通しが良いという意味も。



### 紅白かまぼこ

赤は魔除け、白は清浄を意味しています。初日の出のイメージも。

### 栗きんとん

きんとんは「金団」と書き、財宝を意味します。今年も豊かな生活が送れるように。

### 紅白なます

赤と白は祝いごとの水引をかたどり、平安と平和を。

### 黒豆

「まめ(まじめ・けんこう)」な1年を送れるように無病息災を願って。

### たたきごぼう

地中深くに根を張るゴボウは、一家の土台がしっかりして、栄える願いを込めて。

### 数の子

数の子は卵が多く、子宝と子孫繁栄を。

### 田作り

別名「ごまめ(五万米)」。イワシを田畑の肥料にしていたことから、五穀豊穡を。

### えび 海老の焼き物

焼いたエビは背が丸くなることから、健康で長生きできるように。

### お重のおせちは少数派だった！？

おせちは地域や家庭によって内容が変わります。お重の詰め方や重ねる数もそうです。しかし、近年よく見られる、おせちをお重詰めするスタイルは、もともと東海地方や近畿地方の風習だったことはご存知ですか？全国的にはおせちをお膳に乗せる「正月膳」が多数派。関東地方や徳島県、沖縄県では大鉢や大皿に盛ることが多かったようです。

お重詰めが全国に広まったのは、デパートや料亭が注文販売を始め、雑誌などでも紹介されたのが一因といわれています。

資料：農林水産省『aff』（2012年8月号）、農林水産省「おせち料理」（[http://www.maff.go.jp/j/agri\\_school/a\\_menu/osechi/](http://www.maff.go.jp/j/agri_school/a_menu/osechi/)）、農林水産省「おせち料理ってどんな料理？」（[http://www.maff.go.jp/j/agri\\_school/a\\_menu/osechi/01.html](http://www.maff.go.jp/j/agri_school/a_menu/osechi/01.html)）、農林水産省「“おせち料理”のいわれ」（[http://www.maff.go.jp/chushi/syokuiku/katudou/pdf/6\\_6iware.pdf](http://www.maff.go.jp/chushi/syokuiku/katudou/pdf/6_6iware.pdf)）、農林水産省『和食 日本人の伝統的な食文化』、農林水産省『和食文化を守る。つなぐ。ひろめる。』、農林水産省『「和食」を未来へ。』



## 継承していくおせち、和食の文化

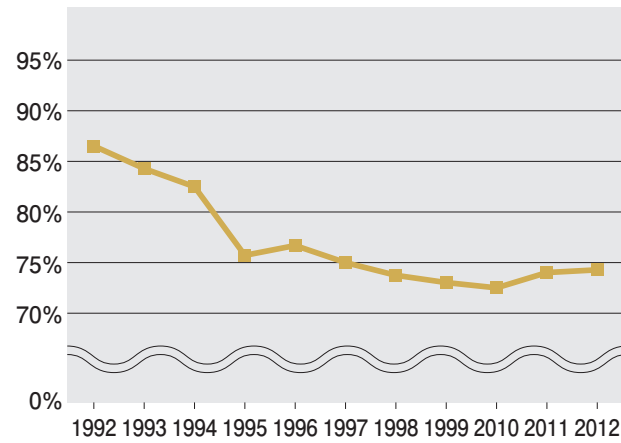
2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食の特徴のひとつには、おせちのように食が年中行事と密接なかかわりをもっていることが挙げられます。

しかし、正月におせちを食べる人が毎年少なくなっているようです。

農林水産省の「和食」の保護・継承推進検討会による2015年度の全国1万人規模のアンケートでは、和食文化を「教わった、受け継いだ」人は全体の29.8%にとどまり、「教えている、伝えている」人は16.8%でした。

近い将来、日本のお正月におせちが無い……そんな時代が来てしまうのでしょうか。

お正月におせちを食べた人の割合



出典：博報堂生活総合研究所「生活定点」調査（2012年）

## プロも感じた、ミウラの軟水で炊いたごはんの違い

「〇〇県産 コシヒカリ 特A」といった、米の食味ランキングを見たことはありませんか？

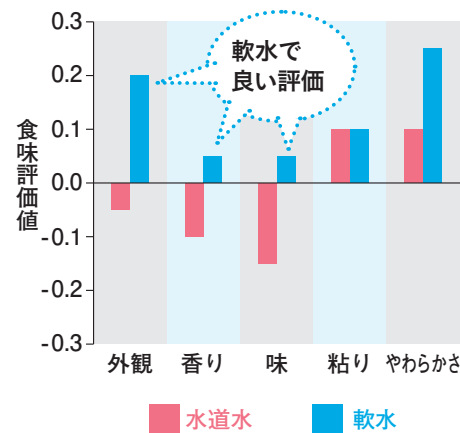
毎年新米の季節に、このランキングのための食味試験を実施しているのが「一般財団法人日本穀物検定協会」。今回、ミウラの軟水と水道水で炊いたごはんを、この協会に評価していただきました。

ミウラの軟水で炊いたごはんの方が、水道水で炊いたごはんより、外観、香り、味において良い評価が得られています。また、歯ごたえについても、軟水で炊いた方がよりやわらかいごはんになることが示され、総合的に軟水のほうがよいという結果が得られました。

これは、プロにも軟水の力が認められたということですね。



食味官能試験結果



一般財団法人日本穀物検定協会、専門パネラー20名による食味官能試験結果。協会指定の方法で炊いた基準米を0とし、水道水（硬度約67mg/L）またはミウラの軟水で炊いたコシヒカリを0・±1・±2・±3で評価し、平均値を示した。

## 軟水紀行 湯の山温泉

三重県三重郡 菟野(こもの)町

### 御在所の自然に抱かれ 名湯を堪能

湯の山温泉は奈良時代初期の718年に、薬師如来のお告げを受けた浄薫和尚が発見したとされています。また、鹿が湯に入って傷を癒やしたとの伝説から「鹿の湯」とも呼ばれています。この別名を冠した「鹿の湯ホテル」では、無色透明で肌触りがさらりと柔らかな、硬度10mg/L以下の軟水の温泉を堪能できます。

この湯はアルカリ性ラジウム泉でもあり、胃腸病や神経痛、外傷や湿疹、婦人病などに効能があるとされています。また肌をすべすべにする「美人の湯」としても名高く、特に女性からの支持を集めています。

日本一の鉄塔の高さ61mを誇る「御在所ロープウェイ」で空中散歩を



「三嶽寺」は平安時代初期の807年に建立された



特産品の多年草「マコモ」を使ったお菓子など、様々な土産がそろった「道の駅菟野」



約1300年の歴史をもつ「湯の山温泉」は、三重県北部にそびえる御在所岳の東麓にある温泉地です。豊かな自然に恵まれ、四季折々の景観を眺めながらの湯浴みが楽しめます。



御在所岳の山間に佇む「鹿の湯ホテル」

風呂上がりに浴衣のままくつろげる「月見台」



石をくり抜いた湯船の「露天風呂」

## パワースポットや 冬季の夜景も魅力

湯の山エリアは、温泉以外の名所も充実しています。「三嶽寺」は、結ばれぬ恋に悩む男女が通りすがりの僧兵の勧めで温泉に入り、感謝を伝えようと折った鶴が飛び立ったという「折鶴伝説」で知られる古刹です。その伝説にちなみ、折鶴を奉納すれば愛する人と添い遂げられる恋愛パワースポットとしてにぎわっています。

四季折々の自然を満喫するなら「御在所ロープウェイ」がおすすめ。特に冬季には、空中から白銀の世界を眺められ、厳冬期には樹氷がしばしば見られ、ナイター特別運転では光り輝く夜景が魅力です。終点駅からはリフトで山頂へ行け、三重県唯一のスキー場が広がっています。

### DATA 鹿の湯ホテル

所在地：三重県三重郡菟野町湯の山温泉 ☎059-392-3141  
 入浴料：大人1,000円、小学生500円、幼児300円  
 利用時間：11時～15時  
 休業日：不定休  
 ●三嶽寺  
 ☎059-392-2670

### ●御在所ロープウェイ

☎059-392-2261  
 営業時間：9時～17時（4月～11月）、9時～16時（12月～3月）  
 料金：大人2160円、小人1080円（往復）  
 休業日：不定休 ※強風により運休の場合あり  
 ●道の駅菟野  
 ☎059-394-0116  
 営業時間：9時～18時（4月～10月）、9時～17時（11月～3月）



ミウラの軟水で、人もペットも健やか、快適な暮らしを！

ミウラの軟水は、ペットにもうれしい水です。トリミングサロン、ペットホテル、動物病院などで利用され、トリマーさんや獣医師さんからも認められています。

とくに好評なのがシャンプーに使うとき。

洗い上がりは毛並みがサラサラ&フワフワ。ペットを洗う人の手が荒れにくいのもポイントです。さらにうれしい効果が、

皮膚バリア機能の改善。

ペットの皮膚にも人と同様にバリア機能があり、皮膚のうるおいを維持し、外からの異物侵入を防いでいます。

汚れやアレルゲンを除去し、皮膚や被毛を清潔に保つためにシャンプーをしますが、シャンプー直後は、皮膚バリア機能が一時的に低下してしまいます。皮膚バリア機能をできるだけ損なわないようにシャンプーしてあげることが大切です。

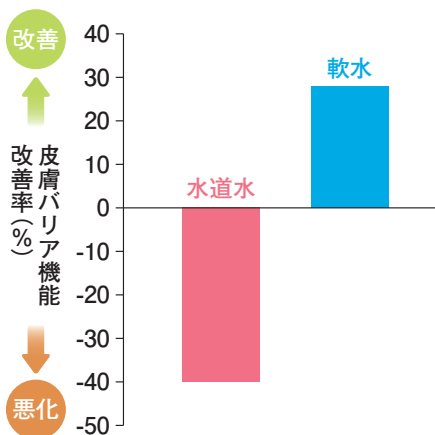
そこで、ミウラの軟水です。ミウラの軟水で洗うと、皮膚バリア機能の損傷後の回復が早いからです。

右のグラフは、皮膚炎の犬のシャンプーに使う水を、ミウラの軟水と水道水で比較した結果です。

ミウラの軟水では、より多くの犬で皮膚バリア機能の改善がみられ、改善率も高いことが示されました。

同時に、ミウラの軟水のほうが、**かゆみ、皮膚炎症状も改善していました。**

皮膚炎の犬のシャンプー療法の結果



皮膚炎の犬11頭を週1回、4週間、水道水（硬度158mg/L）またはミウラの軟水を用いてシャンプーした。試験期間の前後に皮膚バリア機能の評価のため皮膚から蒸発してしまう水分量（TEWL）を機器測定。皮膚バリア機能改善率として、試験開始前のTEWLを100%とした試験期間中のTEWLの低下率を算出し、11頭の平均値を示した。

水の硬度はペット用シャンプーにも影響

ペット用のシャンプーには「皮膚にやさしい」「殺菌効果がある」「洗浄力が高い」「被毛の手触りが良くなる」など、様々なタイプがあります。ペットの状態や目的に合わせて、適切なシャンプー剤を選ぶことで、シャンプーの効果や仕上がりが良くなります。

実は、ペット用シャンプーの中には、水中の硬度成分と結合して石けんカスとなる成分があります。この石けんカスは、洗浄率を下げたり、皮膚トラブルの原因に。ただし、ミウラの軟水は、硬度成分がほとんど含まないため、この心配がありません。

とくに純石けんのシャンプーは、水道水では石けんカスができて使いにくい場合がありますが、ミウラの軟水とは相性が良く快適に使えます。

ミウラの軟水なら、ペット用シャンプーの選択肢が広がります。軟水ライフ通販商品の「ペットシャンプー」は、ミウラの軟水の良さを最大限生かしていただけるよう開発しました。ミウラの軟水とあわせてお使いください。



八海山の湧水が生んだ名酒  
特別本醸造 八海山

米の一大生産地として名高い新潟県南魚沼市に、大正11（1922）年に創業した八海醸造。この老舗酒蔵は新潟を代表する銘柄「八海山」を製造しています。

「八海山」ならではの淡麗な酒質を支えるのが、仕込み水に使われる八海山系の伏流水、硬度43mg/Lの「雷電様の清水」です。この水を八海醸造では、米を蒸すにも、設備や道具の洗浄にも惜しみなく使い、理想の「美酒」を追求しています。

日本酒の成分約80%を占める水は、米や麴、酵母と並んで大事な原料です。八海醸造は、長年培ってきた大吟醸酒の製造技術を生かし、低温で長期間発酵させることで、軟水のおいしさを存分に生かした酒造りに取り組んでいます。

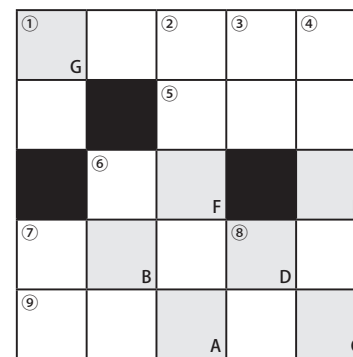


雑味のない淡麗な味わいと柔らかな口当たりで、長年愛され続ける逸品。

特別本醸造 八海山  
720mL 1,242円（税込）  
◎ 八海醸造株式会社  
☎ 025-775-3866

軟水クロスワード

クロスワードパズルを解いて、A～Gにあてはまる文字をアルファベット順に並べると、ある言葉が出てきます。答えをハガキに書いて送ってください。



ヒント 泡立ちバツグン！



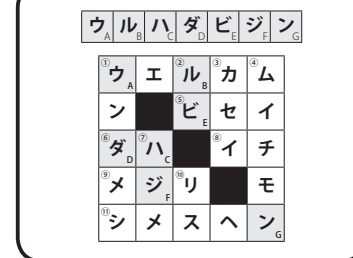
たてのかぎ

- ①石けんと硬度成分が反応してできちゃう石けん〇〇。
- ②秋の彼岸に咲く花。まんじゅしゃげ。
- ③どんなに頑張っても一年にひとつしかとれないもの。
- ④植物から取り出した、食用や香料の精油。パニラ〇〇〇〇〇。
- ⑥四国八十八箇所を巡礼。四国〇〇〇。〇〇〇道。
- ⑦うどんやラーメンなど麺の噛みごたえ。軟水で練った麺はコレがUP！
- ⑧トゲトゲの外皮。〇〇栗。

よこのかぎ

- ①紙一枚の厚さほどのわずかな差。
- ⑤写真やテレビなどの画像の質。
- ⑥「松」の「木」や「結」の「糸」など漢字の左側。
- ⑦一台で稲や麦の刈り取り、脱穀、選別ができる農機具。
- ⑨地球上最大の生き物。〇〇〇〇〇クジラ。

前号Vol.16の答え



今回は  
**お年玉企画!**

クロスワード正解者の中からなんと抽選で20名様に軟水生活オリジナルエプロンプレゼント!



※デザインは変更される場合があります