

ずっと快適、もっとしあわせ

軟水生活

新報からのおたより
Vol.35
1,000通突破記念特集号



意外なイチメンを発見!

NAN-SUI-SPECIAL
麺!メン!めん!

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)

●お嫁さんのお楽しみ!!

我が家のお嫁ちゃん、軟水大ファン!! よく家に来ては夕食をともにして、そして必ずお風呂に入って帰ります。

福岡県 ハルさん

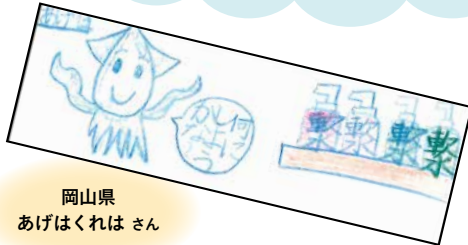
●お茶の先生も実感

散歩仲間の友達にお茶の先生がおられ、お茶会をされるときは我が家に軟水をくださいと来られます。水道水ではお茶の味が落ちるのだそうです。軟水で生活している幸せを感じます。

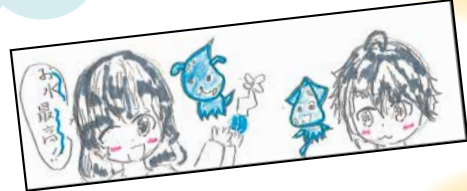
山口県 Y.Mさん

おうち時間 軟水風呂で 旅気分 福岡県 ふかふかたおるさん	三世代 家族全員 プルプル 東京都 はっちさん	じじばばと なんすいぶろで たのしいな 福岡県 バギーマンさん
---	-------------------------------------	---

山口県
Suzu☆さん



岡山県
あげはくれはさん



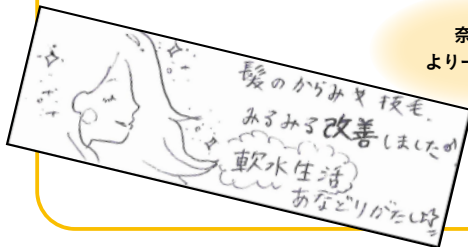
福岡県
ひなおちゃんさん



山口県
ももすけさん



熊本県
Saki♡さん



奈良県
よりーぬさん

『軟水生活』では、本誌や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に付属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

公式ホームページ
<https://www.nansui.jp>

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

サンキュー ヒフヨウゴ
0120-39-1245

【受付時間】平日9:00~12:00 13:00~17:00
時間外は留守番にて承っております。

三浦工業株式会社
〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7番地

2021.07

ずっと快適、
軟水生活
もっとしあわせ





ラーメン、素麺、うどん、そば、
パスタにビーフン、春雨など…。
多彩な料理に使われる麺は、
食生活に欠かせません。
今回は麺に注目しました。

そもそも麺って？

麺は主に小麦やそばの実などの穀物を粉にしてから水などを加え練り上げ、細く加工して作られます。人類と麺の付き合いは古く、4000年前の中国の遺跡から発見されています。麺は中国を発祥とし、アジアに広がっていったのではないかと考えられています。日本には、奈良時代には伝わっていたようです。

豆知識①

パスタ？ スパゲッティ？

パスタはイタリア料理などに用いる、小麦粉を練って作った食品の総称。スパゲッティやマカロニ、ペンネなどはすべてパスタです。パスタがいつから作られるようになったかは定かではありません。紀元前6～7世紀には細長く切ったラガヌムと呼ばれるパスタは作られていたようですが、今日のように茹でたり、煮込んだりせず、焼いたり揚げたりしてから食べられていたようです。

豆知識②

ラーメンを一番食べているのは…

総務省の調査によると2018年～2020年の平均で1世帯当たりの中華そば(外食)の1年間の支出金額が最も高いのは山形市で14,473円でした。2位の新潟市は11,991円、3位の福島市が9,855円、全国平均が6,447円ですから、山形市が突出していることが分かります。

一度は食べたい！全国のご当地麺



盛岡冷麺
(岩手県盛岡市)

小麦粉とデンプンによるコシが強く、透き通った麺が特徴。コクのある冷たいスープは牛骨・鶏肉などで出汁をとり、味付けしています。



瓦そば
(山口県下関市)

川棚温泉発祥。熱した瓦の上に茶そば、牛肉、錦糸卵、海苔、もみじおろし、レモンなどを乗せ、麺つゆにつけていただきます。



やわたはま
八幡浜ちゃんぽん
(愛媛県八幡浜市)

豚骨ベースで白濁した長崎のちゃんぽんと異なり、鶏がら・鯉・昆布などで出汁をとったあっさりした黄金色のスープが特徴。八幡浜の特産品のカマボコ、じゃこなどが具材として使われています。

資料：石毛直道『麺の文化史』（講談社）、奥村彪生『増補版 日本めん食文化の一三〇〇年』（社団法人 農山漁村文化協会）

ちょっと話したい！軟水のこと

娘が里帰りし洗濯すると水道水で洗濯した物より白くなると喜んで帰ります。

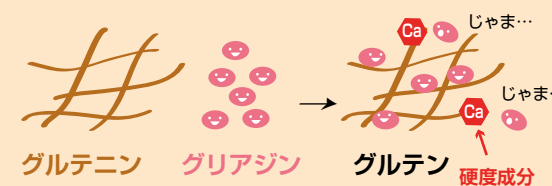
(福岡県 K.Tさん)

ミウラの軟水でうどんを練るとコシが強くなる？

麺を作るときのように、小麦粉と水をこねると「グルテン」と呼ばれるタンパク質が形成されます。最近では小麦粉アレルギーの方のためにグリテンフリーという言葉もよく聞きますが、デンプンと絡み合うことから麺の骨組みとなり、麺のコシには「グルテン」は欠かせないものです。

グルテンとは・・・？

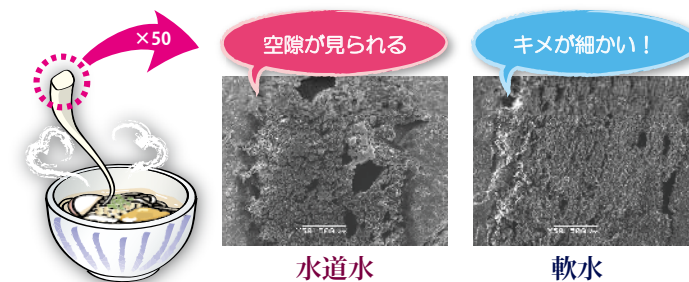
小麦粉と水をこねると、粘性のある「グリアジン」と弾性のある「グルテニン」という2つのタンパク質が結合してできています。しかし、水中の硬度成分は、この結合を阻害すると考えられます。



そこで、水道水(硬度約80mg/L)とミウラの軟水で練ったうどんの断面を電子顕微鏡で観察してみました。ミウラの軟水で練ると、水道水と比べ、穴が少なく、密度が高くなっていました。クリープメーターという機械で、弾性率や破断応力(物体が断ち切れるまで抵抗する内部の力)を調べても、軟水の方がコシの強い結果が得られています。

うどん断面の電子顕微鏡画像

水道水と軟水で練った麺を15分間茹でた後



自由研究でやってみよう！

グルテンを取り出して比べてみよう

①小麦粉20gに水10mLを加え、5分間よくこねます。



②ひとつの固まりにまとまったら、ボウルに水をたっぷり入れ、固まりになった小麦粉をもんでデンプン質を洗いましょう。ボウルの水が白く濁ったら、水をキレイな水に変えて、何度か繰り返し、水が濁らなくなるまで洗ってください。



③水に溶け出さず、残ったクリーム色のものがグルテンです。

グルテンの一例(強力粉を使用)



水道水(硬度約90mg/L) 軟水(硬度1mg/L以下)

☆市販のミネラルウォーターを使って硬度を変えたり、小麦粉の種類を強力粉・中力粉・薄力粉に変えたりすると、出来上がるグルテンの量や見た目が変わってきますよ。

麺のようにグルテンが多い方が食感がよくなる食べ物もあれば、天ぷらのようにグルテンが少ない方がサクサクして食感がよくなるものもあります。調べてみてね。

ちょっと話したい！軟水のこと

コーヒーがいい感じに泡立つ。

(愛知県 けまさん)

『軟水生活』読者からのおたより **10,000** 通突破記念

イラスト部門

今までいただいた

川柳、イラストの優秀作品を発表!!!

創刊以来みなさまからお寄せいただいたおたよりの数が、なんと！
累計10,000通を突破いたしました!!! みなさまありがとうございます。
今回は10,000通突破記念の企画第1弾として今までにいただいた川柳、イラストの
優秀賞を選考し、ここに発表します。

川柳部門

🏆 楽しい軟水生活賞 🏆

うちの嫁 潤肌すぎて 肘つけぬ 福岡県 せいろうさん	そんなにツルツルに!? パンチの効いた美肌表現がいいですね。 奈良県 ゆうちゃんさん	掃除ラク 赤カビぬめりと さようなら 奈良県 ゆうちゃんさん	家事らくちん感、水まわり清潔感が よく伝わります。 奈良県 ゆうちゃんさん
-------------------------------	--	--------------------------------------	---

🏆 コロナに負けないで賞 🏆

Zoomにも たえるよスベスベ 軟水はだ!! 茨城県 ベコッパさん	リモートの時代、軟水の良さが よく伝わります。 茨城県 ベコッパさん	コロナでも 我が家は温泉 遠出なし 兵庫県 たかたんさん	時代背景と軟水の良さが リズムよく伝わります。 兵庫県 たかたんさん
---	--	------------------------------------	--

🏆 美肌で賞 🏆

軟水と 薄化粧で 映える顔 滋賀県 H.Kさん	軟水だとメイクのりもよく、薄化粧で も美しい!世の中に広めたいですね。 愛媛県 E.Tさん	あかぎれが 今年はないと 気付く朝 愛媛県 E.Tさん	ふとした瞬間に良さを実感! そんな様子が伝わってきます。 愛媛県 E.Tさん
----------------------------	---	-----------------------------------	--

🏆 愛を感じるで賞 🏆

永遠に 一緒に誓う 軟水に 奈良県 離れられないさん	永遠!これからも軟水とともに 生きていただけると幸いです。 奈良県 離れられないさん	軟水で いつもピカピカ 風呂と妻 和歌山県 男前野朗さん	軟水愛以上に妻愛を感じられる 熱い一語ですね。 和歌山県 男前野朗さん
-------------------------------	--	---------------------------------	---



京都府
こうしろうさん

みんなでバスタイム
楽しそうですね。



茨城県
きなたろうさん

楽しそう♪そして何より
かわいい♡



群馬県
すーさん

軟水のようにソフトなタッチ
に思わずうっとり。



愛媛県
すけのすけさん

鮮やかな色使いが
ステキです。



千葉県
ウサギとカメさん

うさぎ、カメ、トリ
そして軟水で淹れたお茶
いやされますね。



宮城県
まさびよさん

集中線が効果的!
ナンスイカの涼々しい顔もステキ☆

10,000通突破記念 企画第2弾

軟水愛あふれる

川柳、イラスト大募集!!!

締め切りは2021年9月30日(木)の消印有効。優秀賞はVol.37で発表予定です。

受賞者には賞品を用意しています。

ご応募には、P5に付属のはがきをご使用ください。

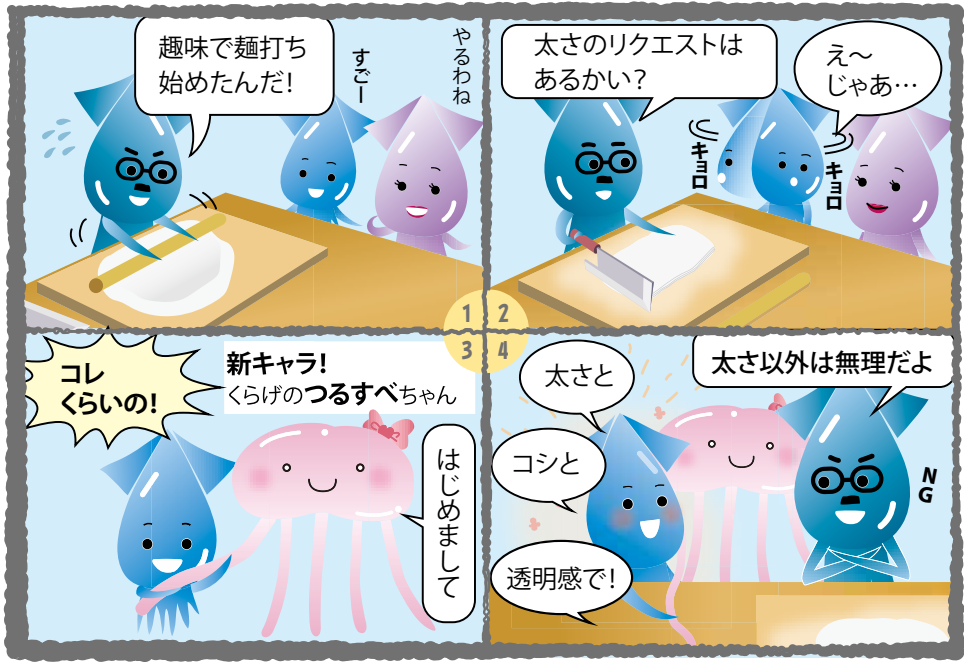
軟水愛あふれるご応募お待ちしております!

ナンスイカ 劇場

その10 麺打ち

ナンスイカのお友達大募集!

不思議なフシギなナンスイカ。次号以降も、ご近所さんたちが登場予定ですが、まだまだ友達が少ないのだとか。つきましては、みなさまからナンスイカのお友達(イラスト)を大募集します。はがきにお送りください。お友達候補は随時『軟水生活』や公式Facebookページで紹介いたします。その中から「ナンスイカ劇場」に登場する場合があります。



ナンスイカ図鑑

No.010

つるすべ



「つるすべ」ちゃんは東京都たまちゃんさんの作品をもとにしています。ご応募ありがとうございます!

著作権の取り扱い
お送りいただいた作品にかかる一切の権利は三浦工業に帰属し、作者は作品に関して著作権・著作者人格権を行使しないものとします。

軟水トピック

ミウラのラジオ番組「蒸熱! MIURADIO」7月の放送回に、ナンスイカファミリー産みの親の岡本が出演します!

三浦工業の地元愛媛で放送中のラジオ番組「蒸熱! MIURADIO」に、ナンスイカファミリーの産みの親の岡本が出演し、軟水の魅力をたくさんお伝えします。岡本の出演は7月の放送回。その内容は、8月25日頃にホームページで公開予定です。ぜひお聴きください。

ラジオ番組情報



FM愛媛で毎週金曜 11:40~11:55 ON AIR “ミウラファンを増やしたい!” そんな想いで、毎月ミウラ社員1名が登場し、ミウラの蒸熱(情熱)を紹介するラジオ番組です。

「蒸熱! MIURADIO」の紹介サイトはこちらから

天然の軟水スポットに出会う



利根郡片品村鎌田3964

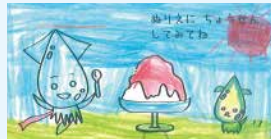
花の谷湧水 硬度22mg/L

ほたか 武尊山麓の片品村一帯は数多くの名水が湧き、群馬県によって「水源の森」と指定されています。花の谷湧水は片品村役場の隣、道の駅尾瀬かたしなの駐車場横にある水汲み場から利用できる身近な湧水です。湧水源は水汲み場から約1.5km離れた山の中腹にあり、そこから直接パイプにより導かれています。

ぬりえ 紹介コーナー (vol.31より)



(福岡県 ユタ君リョウウタロウ君のバアバよりさん)



(岡山県 なんすいおふろさん)



(三重県 はなしょうぶさん)

第4回 ゴールドあい 水泳教室

オリンピック金メダリスト 柴田亜衣さんが水泳の悩みを解決!!!

柴田 亜衣(しばた あい)

福岡県生まれ。鹿屋体育大学卒。アテネ五輪の800m自由形で、日本人女子自由形選手として初となる金メダルを獲得。北京五輪後に引退し、現在は講演会やイベントなどで幅広くスポーツの振興・普及活動に携わっている。



Q 小1の子どものバタ足がなかなか前に進みません。どうすれば上手に進むことができますか?

(茨城県 みみつきゆさん)



A 私もずっとバタ足が苦手で、全然進みませんでした。どんなに頑張っても速くならなかったので、開き直って腕でしっかり進めるように練習しました(笑)。これもひとつの克服方法ですが、バタ足も速いことにしたことはありませんよね。進むバタ足を打つためのポイントは、姿勢です。バタ足をしているとき、顔が水面から完全に出ていると、下半身が沈んで水の抵抗が大きくなって、進まないバタ足になります。反対に、頭を下げると下半身が浮きやすくなって進むバタ足ができる姿勢になります。軽くアゴを引いて真下(プールの床)を見て、耳が全部水中に入るくらいまで沈めてバタ足を打つようにしてみましょう。きっと、進むバタ足が打てるようになりますよ。

次号 VOL.36とVOL.37は新竹優子さんの「カンタンおうちエクササイズ」を掲載します。

プレゼント 軟水クロスワード

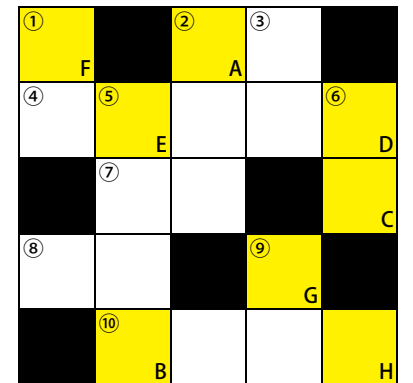
クロスワードパズルを解いて、A~Hに当てはまる文字をアルファベット順に並べると、ある言葉が出てきます。答えをはがきに書いて送ってください。正解者には抽選でプレゼントが当たります。ぜひご応募を!

よこのかぎ

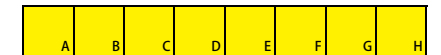
- ② 細かく砕いたもの。赤ちゃんには●●ミルク。
- ④ 短髪 ← ●●●●●●●●
- ⑦ 表 ← ●●●
- ⑧ 有田焼で有名な九州地方の県。
- ⑩ 会社に雇われて働く人のこと。

たてのかぎ

- ① ●●富士二鷹三茄子。
- ② 亀やカニにある固い殻のこと。
- ③ 沖縄県の県庁所在地。
- ⑤ 和菓子 ← ●●●●●
- ⑥ ヤギや鹿の頭部にある突起。
- ⑨ 兄弟姉妹の娘のこと。



ヒント 軟水で作ってみよう!

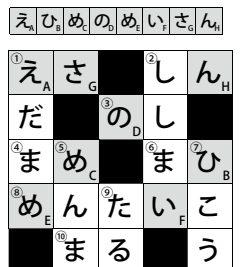


VOL.35は正解者の中から のどごし抜群、京家の手もみ稲庭うどんセットを3名様にプレゼント!

締め切りは2021年9月30日(木)消印有効。ご応募には、付属のはがきをご使用ください。当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



前号Vol.34の答え



ぬりえ 紹介コーナー (vol.31より)



(神奈川県 ミシイカさん)



(千葉県 C.Mさん)



(大阪府 ねいろさん)