

## 事業①「糸魚川」 渡辺酒造店の紹介と水質実験

### 【渡辺酒造店 豊穰蔵のご紹介】

糸魚川市の根知谷にある渡辺酒造店様は、明治元年から創業し、原料の米からお酒の製造までを手掛けるドメヌスタイルで酒造を行っています。酒造店の中にフォッサマグナの東西の地層の境目があるお店で、2021年にはブラタモリでも取り上げられました。異なる地層にある井戸から、異なる水質の井戸水（硬水と軟水）を汲み上げて用途別に使用しており、地層の違いについて知ることもでき、地域資源を生かしている様子も見ることができます。

所在地：新潟県糸魚川市根小屋 2673-1

### 【お茶による硬水・軟水判別体験】

軟水と硬水の違いを感じる一つの方法として、お茶を入れてみるものがあげられます。香水・軟水によってお茶の味や色が変わることを利用し、子供たちに水質の違いを体感してもらいます。人によっては水そのままの飲んでも違いを感じられるそうなので、挑戦してみてもらうことも可能です。

### 【参考 URL】

渡辺酒造店 豊穰蔵

<https://nechiotokoyama.jp/>

ブログ ブラタモリで紹介された「フォッサマグナパーク」へ

※渡辺酒造店様について記載あり

<https://8446.blog.fc2.com/blog-entry-5400.html>

硬水と軟水は何が違う？それぞれの特徴とメリット・デメリットをご紹介

<https://www.aquaclara.co.jp/lifehack/water/003/#i-15>

