事業①「糸魚川」渡辺酒造店の紹介と水質実験

【渡辺酒造店　豊穣蔵のご紹介】

　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ー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】

　軟水と硬質の違いを感じる一つの方法として、お茶を入れてみることがあげられます。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　豊穣蔵

<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>