

貯水状況 (R1.12.5現在)

相模湖	86%
津久井湖	94%
丹沢湖	96%
宮ヶ瀬湖	97%
4湖合計貯水率	95%

目次

- 水道水はどっち？意外と知らない軟水と硬水 **P.1**
- びっくり!たのしい!わかりやすい!上下水道局の広報施設 **P.2**
- 水道をもっと身近に感じてもらえるように～9月10日の「下水道の日」にちなんだ取組を紹介します～
- 平成30年度決算概況 **P.3**
- 下水道豆知識 ～設備編③～
- 水道100周年記念ロゴマークが決定しました **P.4**
- 入江崎余熱利用プール休館のお知らせ
- 水道管の凍結にご注意ください
- 台風第19号の影響による水道料金等の減免について
- 台風第19号に関連した特設ページを開設しました
- プレゼントクイズ**
- 広報紙 バックナンバーのお知らせ
- お問い合わせ

広報紙「かわさきの上下水道」は、年4回(5、8、12、3月)発行しています。次回の発行は、3月下旬の予定です。



水道水はどっち？意外と知らない軟水と硬水



軟水のなんちゃん



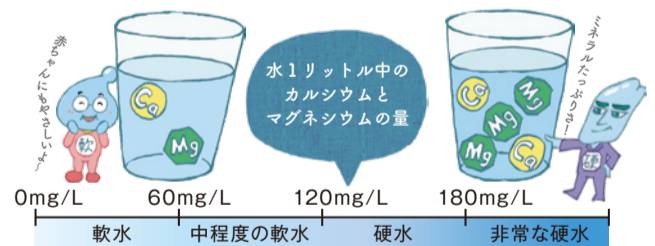
硬水のコーさん

1 軟水と硬水の違いって？

「軟水」や「硬水」という言葉を聞いたことがあるかと思いますが、どのような違いがあるかご存じですか？

軟水と硬水は、硬度によって分けられています。硬度とは、水1リットルあたりに含まれているカルシウムとマグネシウムの量を示した数値のことで、WHO(世界保健機構)が示す基準では、硬度120mg/L未満の水を軟水、120mg/L以上の水を硬水としています。簡単に言うと、軟水と硬水は、水分中に含まれている成分量の違いで区別されているということですね。

含まれている成分量が違うことによって、特徴にも差が現れます。軟水は肌への刺激が少なく、洗剤の泡立ちがよいなどの特徴があり、硬水は胃腸の働きを良くするなどの特徴があります。ちなみに、川崎市の水道水の硬度は60～70mg/Lなので、中程度の軟水にあたります。



2 料理がもっとおいしくなる！ 軟水と硬水のかしこい使い分け

水分中に含まれるカルシウムやマグネシウムといったミネラル分量によって区別され、その特徴に違いがある軟水と硬水ですが、この違いは料理に活用することもできます。それぞれの特徴を生かして軟水と硬水を使い分けることで、よりおいしい料理に仕上がります。



【軟水】

軟水に浸したお米は水分をしっかりと吸収するので、ふっくらとしたごはんが炊き上がります。また、ミネラル分が少ないことによって旨味成分がほどよく抽出されるため、出汁を利かせた料理に適しており、みそ汁などの和食全般に向いています。



【硬水】

硬水は軟水と異なり、お米に水が吸収されにくく、パラパラとした固めのごはんが炊き上がることから、パエリアや炒飯などの料理に適しています。また、お肉を使ったシチューなどの煮込み料理に硬水を使用すると、お肉からアクが出やすくなることで臭みが消え、柔らかく仕上がります。



食文化の違いは水の違い？

日本の水の多くは軟水とされていますが、欧米には硬水が多く存在しています。これは、地形の違いが主な要因です。水は雨が地中に染み込み、地層中のミネラルを吸い取って湧き出ていますが、日本は国土が狭く、地層を通過するスピードが速いため、ミネラルを多く含まない軟水が多くなります。一方、欧米は、ミネラルを多く含む石灰岩地層が多いうえ、広大な大陸で水が留まる時間が長いことから硬水が多くなります。日本で出汁を使った和食が浸透し、欧米で肉などの煮込み料理が発達したのは、地域による水の違いからきているのかもしれない。