

T O P I C

軟水体験セミナー開催

7月22日に東京・丸ビル内「ソトコト LOHAS KITCHEN & BAR」で、軟水体験セミナーが開催された。講師は、日本で唯一の軟水のスペシャリスト・上関久美子さん。セミナーでは、軟水の定義とメリットについて、実験や試飲・試食を折り込みながら進められた。

はじめに、軟水とはどういうものかの説明。「水は大きく分けて、軟水と硬水の2つ。分ける基準はカルシウムとマグネシウムが含まれる量＝硬度 (ppm) で分けられています。硬度の数値が低いものが軟水です」と上関さん。水道水が約50ppmほどだそう。飲み比べでは3種類の水が出され、参加者たちが舌で感覚を確かめながら軟水はどれかを確認していた (写真)。



また、軟水は飲み水だけでなく、生活用水としての利用にもメリットがあるのだそうで、上関さんは、その実験として、軟水と硬水に粉石鹼を入れ、硬水側に石鹼カスができる様子を見せてくれた。その衝撃に参加者もどよめく。「カルシウムはほんとうにいろいろなものとくっつく性質があります。石鹼を用いれば、石鹼カスを発生させますし、料理でも、うまみ成分のアミノ酸を困でしまったり。ですから、硬度の高い水よりは、軟水を使ったほうが、体にも、環境にもいいんです」と上関さん。

セミナーは、初心者から軟水に精通している方も入り交じり、大盛況。軟水で手を洗うコーナーでは、「肌にまとりつく感じ、しっとり感」を体験し、歓声があがっていた、アメリカの中流家庭以上では8割ほどが軟水を使っているという。日本における軟水ブームが到来する日も近いのではと感じ得たセミナーとなった。

〈セミナー問い合わせ〉

径書房

Tel.03-3350-5571 <http://komichi.co.jp/>

上関久美子さんHP

<http://plaza.rakuten.co.jp/turuti>

※上記の画像は、スキャニングしたデータがあまりにも読みにくいため、テキスト部分のみを新しく入力しなおしてPDF化したものです。