

水道水とのおいしい関係

硬度の高い水を硬水、低い水を軟水と呼びますが、この硬度が水の味に影響を与えます。

佐賀市の水道水の硬度は、おいしい水の要件とされる平均30~50mg/ℓの軟水です。水道水のような軟水でお茶を入れると、お茶の成分がよく抽出され、旨味・渋味・苦味がバランスよく出て、日本茶本来の味を引き出します。水道水は5分以上沸騰させることでカルキ臭がなくなりますので、おいしいお茶を楽しむことができます。

また、和風だしを取るときに昆布やかつおの旨味成分が引き出されますので、みそ汁もおいしくなります。

香りや風味を大切にするときには、柔らかい水「軟水」が向いているようです。



WHO(世界保健機構)が定める硬度の基準

軟水	0~60mg/ℓ	未満
中程度の軟水	60~120mg/ℓ	未満
硬水	120~180mg/ℓ	未満
非常な硬水	180mg/ℓ	以上

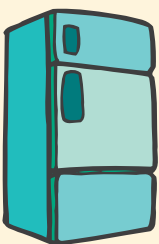
家でできるおいしい水道水の飲み方

佐賀市の水道水は、そのままでも安心してお飲みいただけますが、より一層おいしく飲んでいただくための簡単な方法をご紹介します。



【①水を冷やす】

水を冷やすことによって、カルキ臭などの「におい」を和らげることができます。冷蔵庫で一晩冷やせば十分です。飲み水は10℃~15℃位が最もおいしく感じられると言われていました。



【②沸騰させる】

水を5分以上沸騰させることによって、カルキ臭を取り除くことができます。ただし、沸騰後の水は塩素による消毒作用を失っているため、長時間の保存はできません。清潔な容器で冷蔵庫に保存した場合、数日は問題なくお飲みいただけますが、容器に直接口をつけて飲む場合は、早めに飲みきりましょう。

