



帯広市のおいしい水



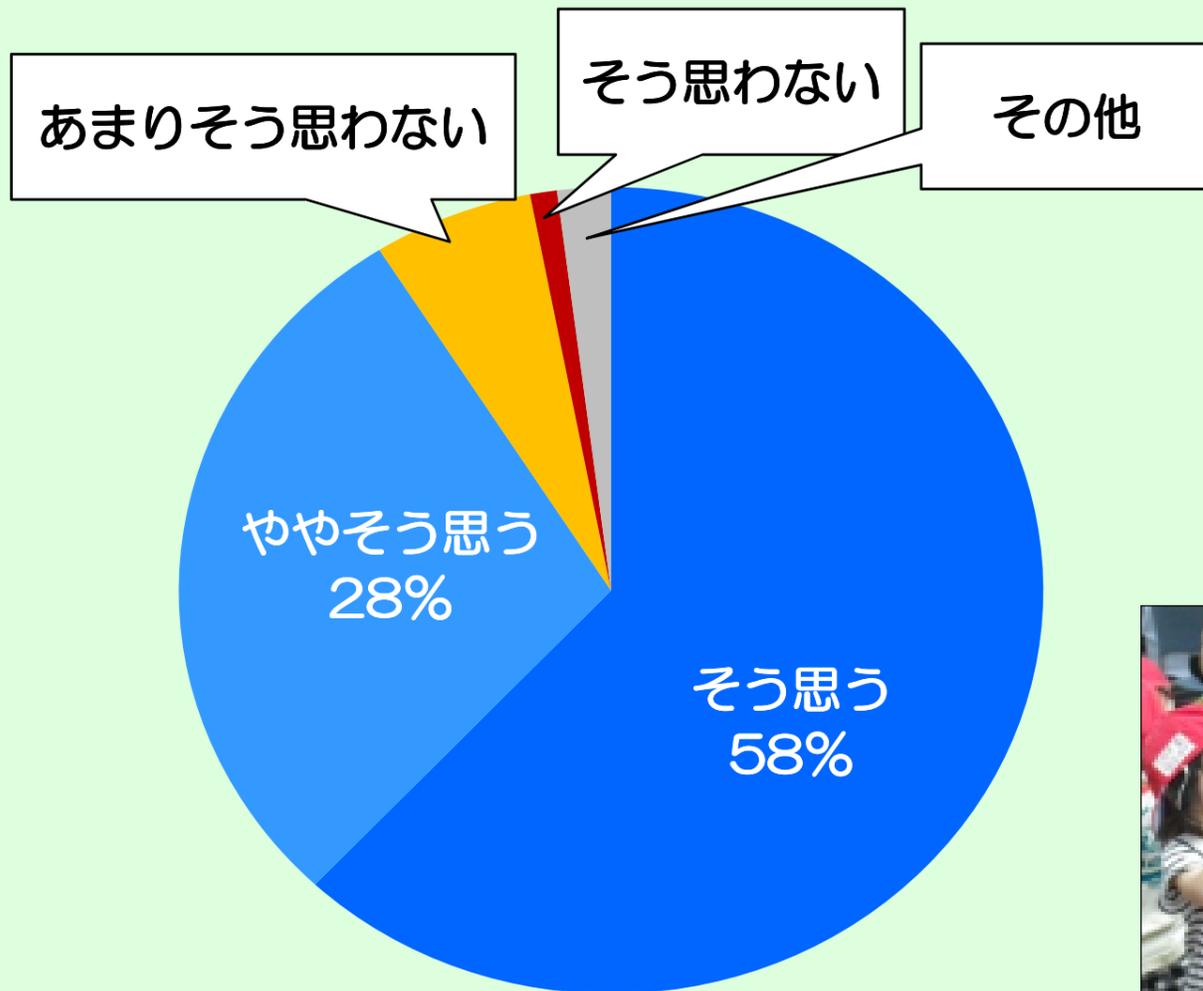
～ 帯広のうまさ水にあり ～

帯広市の水の特徴 その1

皆さんに満足いただいている水道水

◎市民まちづくりアンケート

問：「おいしい水道水が、いつでも安心して利用できる？」



肯定的な回答が86%

帯広市の水道水は、多くの市民の皆さんに、「安心しておいしい」と実感していただいています。



【出典】平成29年度 市民まちづくりアンケート より

◎おいしい水の要件

項目		おいしい水の要件 厚生省「おいしい水研究会」より	帯広の水 (平成29年度測定値)
水温	水温が高くなると、あまりおいしくなく感じられる	20℃以下	11.1～12.1℃
蒸発残留物	量が多いと苦味、渋味などが増し、適度に含まれると、コクのあるまろやかな味とする。	30～200 mg/L	32～57 mg/L
硬度	硬度の低い水はクセがなく、硬度が高いと好き嫌いがでる。	10～100 mg/L	10.4～25.2 mg/L
遊離炭酸	遊離炭酸は適度に含まれると水にさわやかな味を与え味をよくする。	3～30 mg/L	3.0～7.6 mg/L
過マンガン酸 カリウム消費量	有機物の多い水は渋味があり、水の味を損なう。	3 mg/L以下	0.8～0.9 mg/L
臭気度	臭いがつくと不快な味とする。	3 以下	1以下
残留塩素	水にカルキ臭を与え、濃度が高いと水の味をまずくする。	0.4 mg/L以下	0.21～0.25 mg/L

厚生省（現在の厚生労働省）の「おいしい水研究会」は、「水道水のおいしい都市」として、全国から32市を発表しました。

そのうちの1つが帯広市で、全国的にも「水のおいしさ」が認められました。

帯広市では「おいしい水の要件」をこれまでも途切れることなく満たし、市民の皆さまに水を供給しています。



合格「おいしい水道水」

帯広市 道内で2カ所だけ

帯広市民自慢のおいしい水道水は、厚生省の「おいしい水研究会（座長・鈴木武夫前国立公衆衛生院長）の厳しい科学的なチェックと、舌による利き水に合格。二十四日同省が発表した全国三十二の水をおすすめできる都市水道水の一つに選ばれた。道内では苫小牧と帯広の二市のみ。

「食品関連企業誘致」のセー
ルポイントになる「おいしい水道水」の「折り紙」が付いただけに、市関係者は「製造工場の誘致も期待出来るのでは」と明るい表情だ。

同省は、昨年六月からおいしい水の水質要件を検討。一以当たりで①蒸発留物三〇一
二〇〇ミリの硬度一〇一〇
七項目の数値に合格した全

国五十の水水道水を、さらに十
一人のおいしい水研究会員が
「利き水」を行い、二十二道
県、三十二市を選んだ。

同省の「おいしい水道水」
に合格の知らせを受けた田本
市長は「大変名誉な事だ。水
源を守ってくれた多くの先人
のお陰と感謝し、今後ともお
いしい水を守り、後世に伝え
る努力をする」と話している。

帯広市の水道水は札内川の
伏流水を水源に二十八年に給
水開始。現在は稲田水源地で
一日七万八千の取水能力を
持ち、浄水場でろ過した水を
音更木野地区を含む十六万人
に給水している。

【出典】昭和60年4月25日 十勝毎日新聞

帯広市の水の特徴 その2

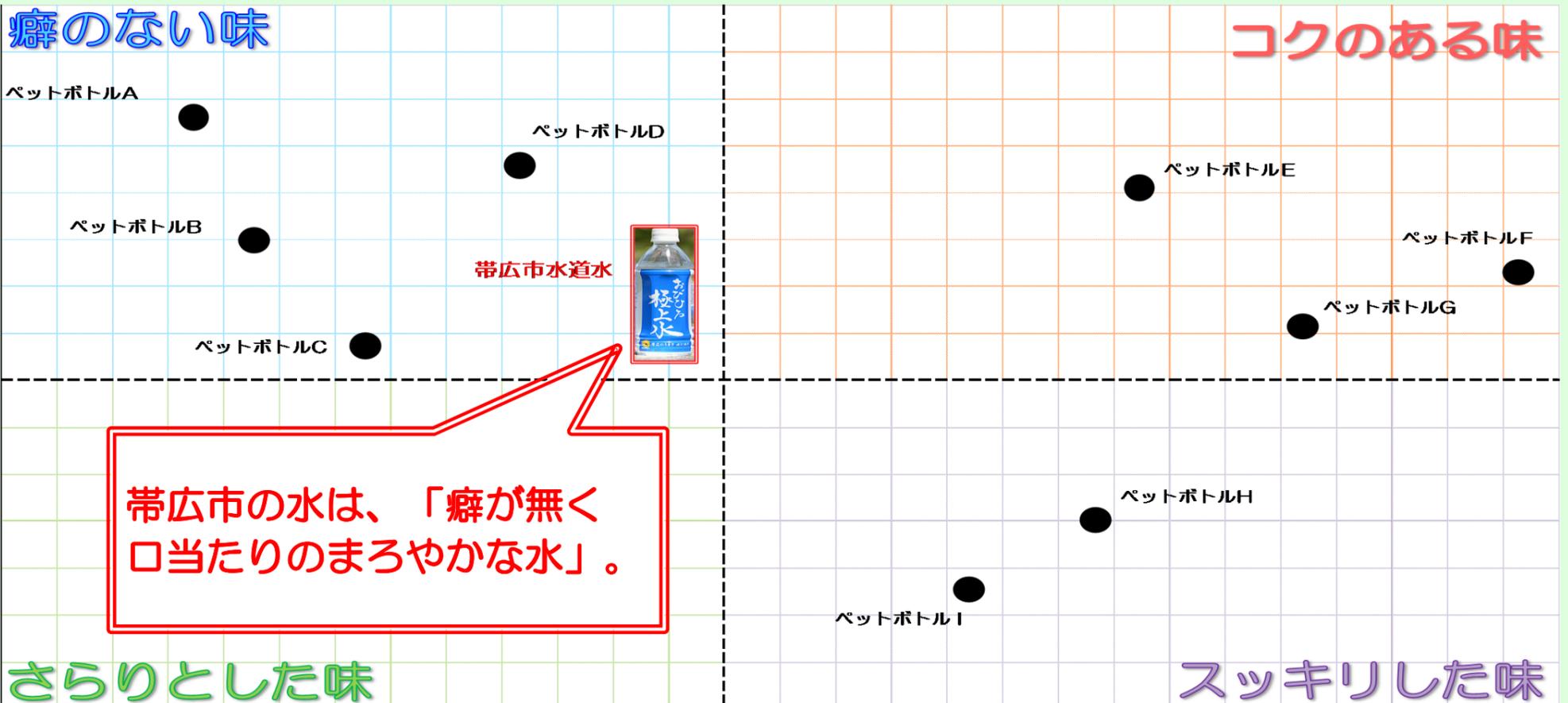
癖が無く口当たりがまろやか

◎味覚センサー試験（飲料水のテイストマップ）

＜味覚センサーによる分析＞

味覚センサーは、味を感知する舌の細胞（味らい細胞）を真似た味の違いを検出する装置です。

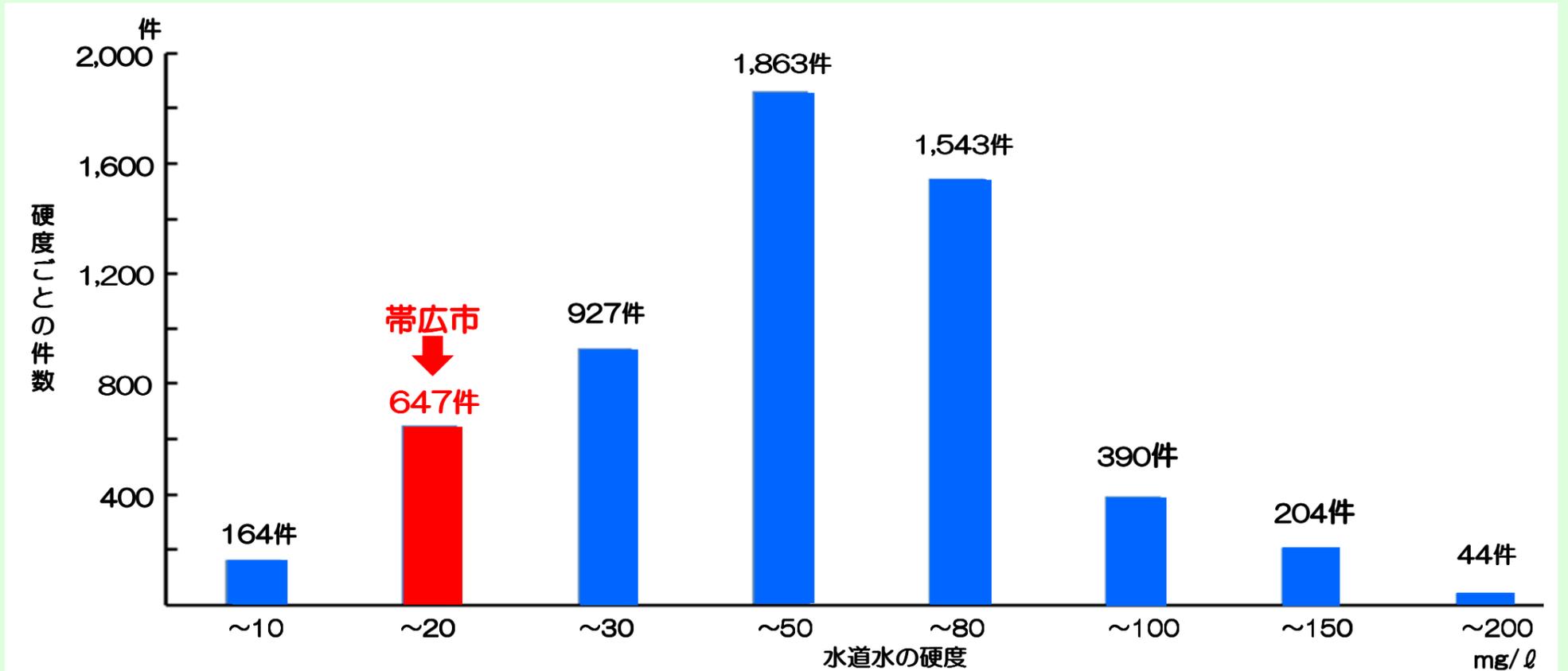
この表は、味覚センサーの分析結果をもとに、分類したものです。



帯広市の水の特徴 その3

料理や食材の味を引き出す

① 全国の水道水の硬度（全国5,795箇所）

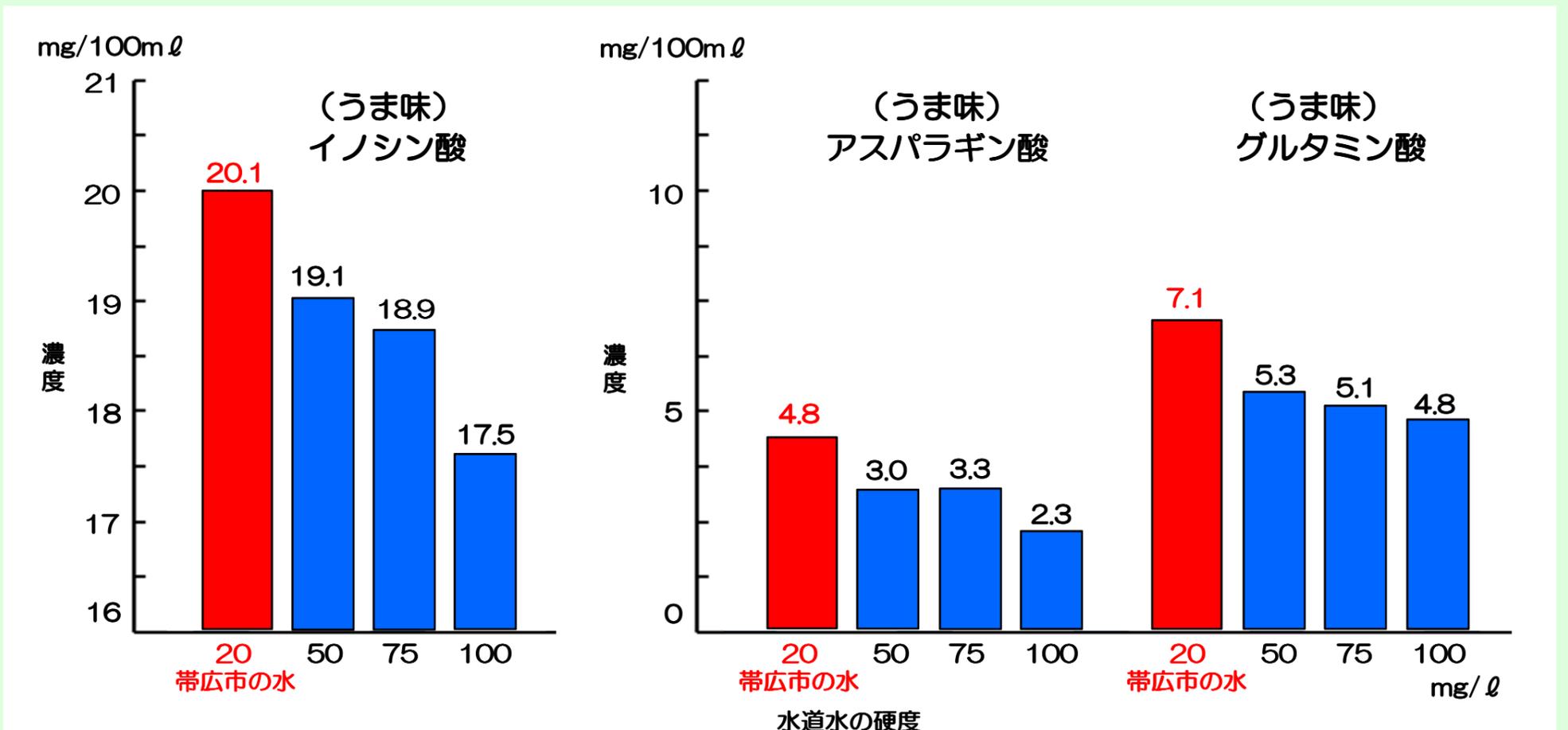


【出典】水道統計水質編（日本水道協会・給水栓水平均值）より

帯広市の水は、「超軟水」の水。

② 水の硬度が低いほど、食材の味を引き出す。（うま味成分の比較）

硬度の違う水で「カツオ出汁」を作り、成分を比較してみました。



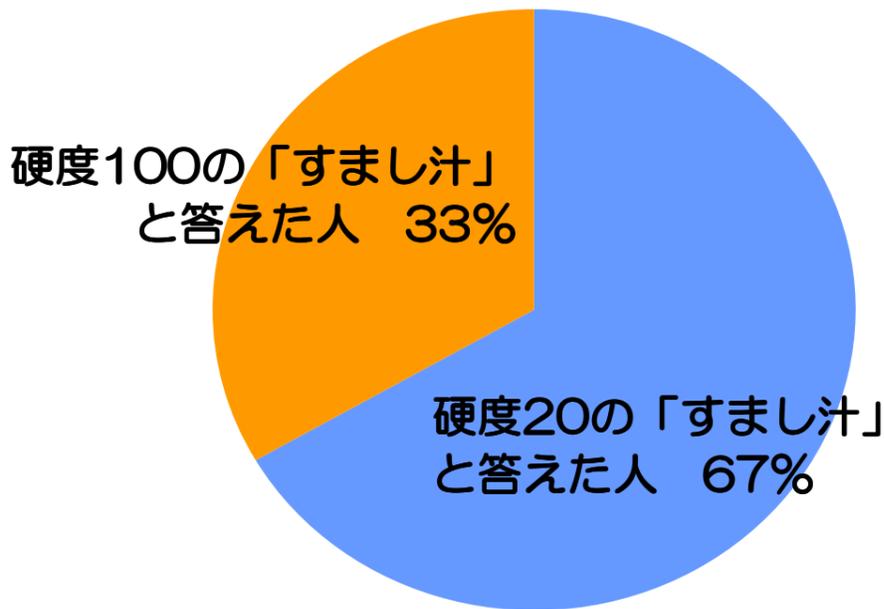
水の硬度が低いほど、食品の「うま味」成分が高くなる。

③ 水の硬度が低いほど、食材の味を引き出す。（官能評価・飲み比べ）

硬度の違う水で「すまし汁」を作り、
帯広大谷短期大学 生活化学科 栄養士課程の学生の皆さん、
 加工食品の検査分析や試験研究を行っている、十勝圏地域食品加工技術センターの皆さん、とち財団の皆さんのご協力により、
 官能評価（飲み比べ）を行いました。



問：「うま味が強いと思う方はどちらですか？」



帯広市の水の“おいしさ”と“特徴” まとめ

帯広市の水道水は

- 全国的に“おいしさ”が認められ、市民の皆さんにも満足いただいている水道水。
- 癖が無く口当たりのまろやかな水道水。
- 料理に使うと、食材の味を引き出す効果がある。

（表）帯広市の水道水の組成

採取地	pH	遊離炭酸 (ppm)	カルシウム (ppm)	マグネシウム (ppm)	ナトリウム (ppm)	カリウム (ppm)	塩素 (ppm)	硫酸イオン (ppm)	ケイ酸 (ppm)	Oindex
西 23 条 北 4 丁目	7.10	3.20	3.74	0.39	2.77	0.30	2.3	3.3	6.8	2.9
南 の 森 東	6.90	4.60	5.86	1.24	3.84	1.60	2.6	5.6	8.8	2.5
東 11 条 南 4 丁目	6.80	4.70	6.39	1.39	3.89	1.80	2.6	6.2	9.2	2.3

※Oindex: マグネシウムや硫酸イオンが少ないほど、かつ、カルシウムやカリウムが多いほどおいしいとされ、その基準は（カルシウム+カリウム+ケイ酸）÷（マグネシウム+硫酸イオン）で求められる。2.0以上がおいしい水とされ、値が大きいほどおいしい水とされている。

今後も帯広の水の“おいしさ”や“特性”などの調査を進めてまいります。