

おきなわ

旬

アラカルト

沖縄の水編

海の底からやんばるから、
おいしいお水を尋ねて歩いて
見つけてきました
沖縄のお水で水分補給しましょ♪

撮影・梅沢功



沖

縄と言えば、海洋深層水を思い浮かべる人も

多いのでは？でも、その有名な海洋深層水ってなに？と思う方、説明しましょう。簡単に言うと、太陽光線がほとんどとどかない、水深200メートルより深いところにある海水のこと。海水が低温でミネラル等がバランスよく豊富に含まれている上に、細菌による汚染が低いことが特徴です。

では、その他のお水は、というと、沖縄の場合は主に地下水。採水した水をろ過・加熱、沈殿などの処理をほどこしたり、ミネラル分の調整をして商品にすることが多いそう。

今回紹介した商品6点のうち、2点は海洋深層水。久米島、恩納村の万座沖が採水地です。その他のお水はやはり森林がゆたかな北部、やんばるからが多いようです。

お水を一番美味しいと感じる温度は10〜15度。それ以上高くても、低くても水の味が