

私たちの文化と軟水と硬水

私が軟水と硬水について考えようと思ったきっかけは、軟水と硬水と聞いて何が違うのか気になったからです。私は調べる前はそんなに違いがないのではないかと考えていました。しかし、実際に調べてみると様々な違いがあることがわかりました。

私はまず、実際に何が違うのか気になり調べました。すると軟水と硬水の違いは硬度であることを知りました。硬度とは一リットルあたりに含まれるカルシウムやマグネシウムのことでした。硬度二十ミリグラム以上が硬水、硬度二十ミリグラム未満が軟水に分類されるそうです。水の違いについてはわかったのですが硬度が違うと言われてもしっくり来なかったもので身近なことでは何が違うのか調べることにしました。まず日本の水はどっちなのか調べるとほとんどが軟水だということ

天理市立福住中学校 二年

並河 陶子

す。理由は日本で取れる水のほとんどが軟水だからでした。しかし、世界の水で調べてみると、硬水の方が多い事がわかりました。特にヨーロッパの方ではほとんどが硬水でした。軟水と硬水は採水地によって変化します。理由は地下にいる長さによって硬度が変化するからでした。また、味についても気になり調べてみると、軟水の方がまろやかでさっぱりしており、硬水は風味がしっかりしていて苦味を感じる場合もあるみたいです。普段私が飲んでいる水には味がないのです。普段私が飲む水がある水と言われると少し不思議に思いました。このように軟水と硬水の違いは様々なものがあることがわかりました。お茶やコーヒーも使う水によって風味や口当たりが変化するそうです。

このように軟水と硬水の違いについて調べ

てみたことで、私は、今まで些細な差のよう
に思ってきたことが実は私達の生活に深く関
わっているのではないかと思いました。その
中で私が考えたものは和食です。先程も述べ
たように私は水に違いがあるのではあれば文化
にもそれが関係しているのではないかと考え
ました。日本料理に欠かせない「だし」は軟
水でしかその繊細な味を生み出すことができ
ません。また、日本中でも硬度は変化するた
め地域によって違いがあります。関東では
鰹の出汁、関西では昆布だしです。理由は関
西の方が硬度が低くて繊細な昆布の味が出や
すいからだそうです。これは私達に身近なカ
ップラーメンやお正月に食べるお雑煮など
も関係しています。お雑煮は関東では鰹節の
だしとバランスを取るための濃い口の醤油が
使われ、関西では昆布だしが使われています。
身近なカップラーメンのどん兵衛ではその地
域の「だし」文化に合わせて西日本版と東日
本版があります。このように、水の硬度の違
いは、身近な食文化にも大きな影響を与えて
います。ある調査では、日本以外の二十四カ
国八十四か所の水の硬度を調べた結果、日本

と同じ程度の軟水は八カ国十四か所しかない
というデータがありました。私達日本人が使
う軟水は私達の文化にとってどれだけ大切な
ものか、また、世界的に見てどれだけ貴重な
ものであるかがわかるデータだと思えます。
水に特徴があつてそれは文化にも大きく影響
しているため文化を守るために排水口に油を
流したり水を無駄遣いしないで身近な水から
大切にしていきたいと思えます。