



水知っています?こんなところでも東京の水道水



東京都水道局 天野 冴子
(令和6年度抄録委員会委員)

1. 東京都心でお酒を造っているんです。

お友達とワイワイと…、仕事の後に…、家でお風呂に入った後…、大事な人と…、成人になるとお酒をたしなむ機会は多くなりますよね。その中でも、日本の伝統的なお酒で、米と水から作られています日本酒は、まるでお米の魔法のように、シンプルな材料から豊かな風味が生まれます。冷やしても、温めても楽しめる日本酒。おしゃれなグラスや伝統的なおちょこで飲むと、さらに特別な気分になります。日本酒と聞くと、なんとなく水のきれいな自然豊かな地域と勝手なイメージが湧くのですが、なんとこの東京都心で日本酒を作っている会社があります。

2. なんと！東京の水道水で日本酒を造っているんです。

港区の4階建てのビルで日本酒を作っているこの会社、限られたスペースを逆手に取り、温度管理に活用する等、伝統と現代技術を融合させた醸造方法も特徴的ですが、なんと東京の水道水を仕込み水として使用しお酒を造っているんです。お酒の味を決める重要なファクターの1つの仕込み水に東京の水道水を使用していただけるとは、東京の浄水処理を評価していただけた気がして、とてもうれしく、また励みになります。「江戸開城」というネーミングもとても粋で日々変化しつづける東京をイメージされたようです。和食の有名店や五つ星ホテルなどに採用されているなかなか実力のあるお酒なんですよ。

3. 水道水で造っているお酒、ぜひご賞味ください！

水道水で造ってるこのお酒、水道に携わる者としてちょっと興味がわきませんか？東京にいらっしゃる機会にでもぜひ一度ご賞味ください！



参考：<https://www.tokyoupdates.metro.tokyo.lg.jp/post-1470/>
<https://tokyoportbrewery.wkmt.com/>