



海洋深層水から生まれた「球美の塩」と「球美の水」。「球美の水」は硬度が150、250、1000の3種類で、特にマグネシウムが豊富。



鮮やかな赤褐色をしたオゴノリは、刺身のつまにぴったり。深層水と美層水をブレンドした水で養殖している。



久米島海洋深層水開発の海ぶどう(80g入り846円)。左は塩水に漬けた海ぶどう(150g入り1,050円)で、3か月保存可能。

海洋深層水から生まれた「球美の塩」と「球美の水」。「球美の水」は硬度が150、250、1000の3種類で、特にマグネシウムが豊富。

このオゴノリ、食感も味もいいのだが、足が早い。そのため現在は加工して土産にしているが、本当は生で出荷したいところだと意欲的。

仲道さんに案内された大きな円形水槽の中で、鮮やかな赤褐色の、細枝の多い海藻が、勢いよく水流で攪拌されていた。「深層水の栄養分が決定的に重要ですね。供給を止めると、とたんに色が落ちます」

9年前に海洋深層水を原料とした飲料水「球美の水」や、食塩「球美の塩」を発売。久米島町の深層水ビジネスの先駆けとなった久米島海洋深層水開発(株)では、海ぶどうの次の商品としてオゴノリに力を入れている。「正しくはフロリダ産オゴノリですね。ハワイでは刺身のつまとして人気です」

2000人の雇用効果は大きい(目下、第二期企業用地を分譲中なので、生産額、雇用者数はさらに増加する見込み)。

鮮やかなオゴノリと塩水漬けた海ぶどう

また、昨年は塩水漬けた海ぶどうの新商品として発売している。この塩水は海洋深層水を脱塩して飲料水を作る過程で生じるため、製塩前の段階の塩水を有効利用する「使い回し」ということになる。

「農家にとつては冒險なんです」藤本所長は運転しながら答えてくれた。

今回、取材に同行してくれたのは、沖縄県海洋深層水研究所の藤本 総所長である。

私は移動中、藤本所長に尋ねた。研究所の研究成果は久米島町の新産業創出に役立っているが、研究所がカバーする農水分野のうち、成功例が水産分野に偏っているのはなぜか。と。クルマエビ、海ぶどう、オゴノリ等の生産では、技術移転を受けた民間業者の事業が軌道に乗っている。だが、当初期待された海洋深層水利用の直道野菜の生産などは、いまだ実用化されていない。

海洋深層水は、少量で高い使用価値がある石油などと異なり、資源として見た場合、質的には劣る。したがって取水したらできるだけ多段階の利用が望ましい。「使い回し」は理にかんがって活用方法なのだ。

釣り上げたマクロロの冷却用水に利用

久米島は取水ポイントが陸から近いのが特徴。研究所では取水した深層水を各施設へ分水。またこの建物の冷房にも利用している。



沖縄県海洋深層水研究所の藤本所長。研究所では海洋深層水を活用した直道の農業振興のために、さまざまな研究開発を行っている。

