



久米島海洋深層水開発の海ぶどう養殖場。水槽で母藻を育てるのだが、ここでは枝分かれがない「一本もの」と呼ばれる美しい海ぶどう作りがこたわっている。深層水利用で夏場の水温を安定させられるのが強み。



海ぶどうは、水面からワツと現れた濃い緑色の無数の房状の塊！キラキラと陽に輝くエメラルドグリーンの粒。まさに南海のグリーン・キャビアだ。

### 富栄養で低水温、清浄な魔法の水

沖縄各地の入り江に自生する海ぶどうは、陸上養殖の方法が開発され、今では全県の特産品となったが、夏場の高水温による藻体の劣化がネックだった。久米島町の海ぶどう養殖は、その問題を海洋深層水で解決した。「海ぶどうの適性水温は約25度です。ウチでは、年間22〜28度前後の低温のまま安定している。深層水を混ぜることで、より、適性水温を維持できました。深層水は富栄養性と清浄性もあるのですが、母藻の培養にも役立っていますね」

久米島海洋深層水開発(株)の海ぶどう養殖場は、海洋深層水を取水している沖縄県海洋深層水研究所に隣接する分譲地内にある。そのため、深層水がパイプで分水供給されているのだ。

海ぶどうとは、最近ではかなり知られるようになったが、200メートル以上の深さの海水のことである。太陽光が届かないため光合成が行われず、分解された有機物による栄養塩類が豊富

(富栄養性)で、周年にわたって安定した低温状態にあり(低水温性)、陸地由来の細菌類や大気汚染物質をほとんど含まない(清浄性)という特性がある。日本では1989年に高知県室戸市に海洋深層水の取水施設が完成、これが契機となりさまざまな資源利用活動が始まった。その後、各地に取水施設が増え、一時は「アトビーに効く」「塗っても飲んでも体にいい」「無尽蔵の「魔法の水」」と町おこしの期待が先走ってブームが加熱したが、北海道から沖縄まで全国17カ所に取水施設ができ、現在は、さすがに事態は沈静化している。

沖縄県海洋深層水研究所は、2000年6月に日本で3番目に開設され、日量1万3000トンと日本一の取水量を誇っており、立地する久米島町は深層水利用の地場産業が地域に根付いていることでも知られている。久米島海洋深層水連絡協議会の事務局を務める久米島町役場の工藤光謙によれば、協議会の参加企業は現在14社、その総生産額は昨年度が約15億円。久米島町の基幹産業であるサトウキビ・製糖業の生産額約14億円をすでに上回っている。

しかも、協議会参加企業の雇用者数はバートを含めて約200名。人口約8900人の町で、

海ぶどう作りの説明をしてくれた場長の仲道さん。しっかりと管理体制で、ワンランク上の海ぶどうを育てている。



クルマエビの生産量日本一の沖縄県で、久米島町は県内1位。ここでは親エビを飼育管理する水温の安定に、深層水を活用している。



海ぶどう作りの説明をしてくれた場長の仲道さん。しっかりと管理体制で、ワンランク上の海ぶどうを育てている。