

## ほかにもいろいろ 海洋深層水を利用してます



久米島では海洋深層水を使った食品開発が盛んで、島内のスーパーで見つけた島とうふ、味噌、パンや沖縄そばにも深層水が使われている。

イービーシーに近い飲食店「二坊」では、沖縄そばの麺を煮るときに海洋深層水を入れて、自家製麺を製造。沖縄そばは(大)660円。



水の分子が細かく浸透性が高いので肌へのなじみがよく、保湿性もある。さらに洗浄性も高い海洋深層水は、さまざまな化粧品にも利用されている。意外な利用法も発見。久米島の化粧品製造販売会社がイントピクルスでは、ニモ(カクレクマノミ)の稚魚生産に海洋深層水を活用。



「今後も深層水の効果を伝えるべく、実証実験を続けていく予定です」  
「プールの水を出てから尋ねると、『バーデハウス久米島』総支配人の平良博一さんは答えた。『でも、サラッとしてみたでしよ?』」  
「表層水のようなベタつき感はなく、確かに肌触りがサラサラしていた。なめてみると塩辛いが、刺激的ではなくマイルド。『肌届はわかりませんが、事実として血流がよくなり、リラクゼーション効果があります。毎年2月、当地でキャンプするプロ野球の楽天イーグルスの皆さんにもご利用いただいていますよ。なかでも岩根投手は大変熱心で、今回のWBCでの岩根投手の活躍、ひいては日本チームの優勝

は、絶対にバーデハウス効果!』とわれわれ従業員は信じております(笑)」  
久米島町がつくり民間が運営する『バーデハウス久米島』のオープンは04年6月。年間5万人以上の利用者を呼び込んでいる。

## 久米島で 離島型モデル事業を

沖縄県海洋深層水研究所が久米島に開設されて9年。一時のブームは去ったが、研究所の研究成果を基盤に、水産や食品、化粧品分野などでさまざまな商

品開発がなされ、海洋深層水は地域活性化に貢献している。この先さらに進展はあるのだろうか? 「ひとつ大きな夢があります。国に要望している海洋温度差発電施設の設置です」  
久米島町役場で話を聞いたとき、商工観光課長の平田光一さんが語った。

海洋温度差発電は、海洋の熱エネルギーを電気エネルギーに変換する発電システムである。20度ほどで沸騰し蒸発するアンモニアなどを使用してタービンを回し、それを海洋深層水で冷やし循環させる方式が代表的。

そのためには表層水と海洋深層水との間に約15度の温度差が必要で、設備も大掛かりなものとなるが、実現すれば、地域の

電力供給だけでなく淡水化事業や水素製造など、別次元の産業の源となる。また、多段利用により水産など他分野への活用も広がる。  
「日本版グリーン・ニューディール」の離島型モデル事業がつかれないかと、私たちはそんな希望を抱いています」  
昨年6月、久米島町は取水地の水深6~12メートルにちなんで毎年6月12日を『久米島海洋深層水の日』とするのを宣言。あわせてブランドマークを発表し、久米島を『海洋深層水の島』として全国に売り出す方針を決めた。

海洋深層水利用の地場産業が定着した久米島は、海洋深層水を使ったさまざまな種類の設計図を描いているのである。

海洋深層水を地域ブランドとして確立し、全国にアピールしたいと語る商工観光課長の平田博一。

あだち のりゆき  
1948年鳥取生まれ。ノンフィクション作家。立教大学非常勤講師。おもな著書に『日本海のイカ』『北里大南病院24時間』など。最新刊は『悪魔の全書』(集英社新書)。



海洋深層水を地域ブランドとして確立し、全国にアピールしたいと語る商工観光課長の平田博一。