

## 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だ。島内のスーパーで見つけた島とうもろこし、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、沖縄そばの鍋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よ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。

海洋深層水を使用した健康増進施設は富山県などにもあるが、海洋深層水100パーセントは久米島のみ、その利点を発信したいと言う。

### 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礎に、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」とすることを宣言。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。

海洋深層水利用の現場産業が定着した久米島は、海洋深層水を使ったさらなる飛躍の設計図を描いているのである。

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。