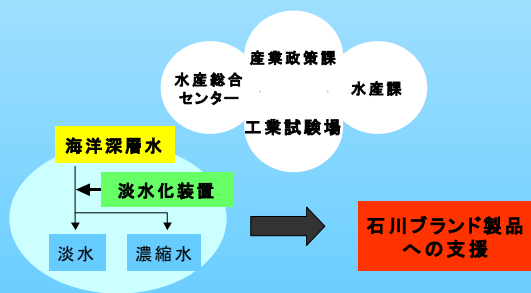


海洋深層水利活用技術開発事業

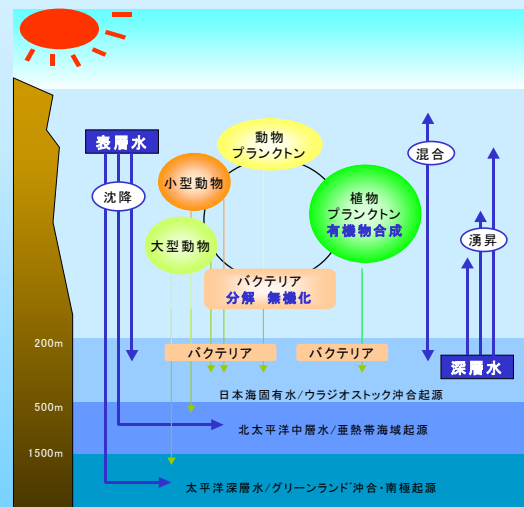
深層水とは一般に、太陽光が届かない水深200m以下の海水と定義される。深層水は、清浄性、低温性、富栄養性などの特徴を有することに加え、地球に存在する海水の約95%が深層水に相当することから、21世紀における無尽蔵海洋資源として注目されている。

事業目的

海洋深層水の機能性を活用した水産への利用（養殖等）、食品への利用（味噌、醤油等）、化粧品への利用等の製品開発が近年、全国的に進んでいる。本事業では、工業試験場に設置した淡水化装置を使い、深層水の有用成分を段階的に淡水と濃縮水に分離して、それぞれの特徴を活かした用途開発について検討し、県内産業の活性化を支援することを目的とする。



海洋深層水の模式図



中島敏光(2000.1):養殖、海洋深層水とは？、P.87から引用

深層水塩使用イシルの成分測定

濃縮水から得られた深層水塩を利用して、石川県の特産品であるイシルを試醸し、各種成分測定を行った。数例を以下に示した。

表 深層水塩使用イシルと市販イシルの成分比較

(単位:mg/100ml)

	市販 イカイシル	精製塩 イカイシル	深層水塩 イカイシル	市販 イワシ イシル	精製塩 イワシ イシル	深層水塩 イワシ イシル
K	375.3	537.8	570.6	451.9	531.2	629.2
Mg	45.5	56.2	167.9	28.3	23.9	132.3
Zn	3.1	4.4	7.2	0.4	0.1	0.3
乳酸	104	118	203	1289	2686	1670
タウリン	9291	12082	13549	6229	7020	7720
総アミノ酸	634	767	923	324	183	391

深層水を使用した 県内企業による製品開発例



清酒萬蔵楽「水蛭」
((株)小堀酒造店)



海洋深層水ビール「奥能登伝説」
(日本海倶楽部)

他、輪島なごみそうめん・輪島なごみうどん
(有)輪風堂

清涼飲料水「アルカ」
(ピー・エヌ・シー工業(株)) など