



久米島海洋深層水開発
㈱の安里さん。同社で
は深層水から塩も製造。
天日干して仕上げたマ
イルドな味



久米島の新しい特産品として注目される、深層
水100%の球美(くみ)の水。硬度250が2,600
円、硬度1000が2,800円。硬度1000は、高血圧
や糖尿病などの生活習慣病やアトピーにおすす
めだぞうだ。ミネラルのバランスがよいらしい



水耕栽培の棚は腰の高さに設置。こうするだけで、農家の
人がずいぶん楽になる。冷たい深層水のおかげでススク
と育つサラダ菜

身体によいのか。いや、早台点はいけない。
「飲料水や塩などに加工する工業的利用
は、全体のごく一部」にすぎない。ここ
での研究は、深層水の低温性、富栄養性、
清浄性という特長を生かし、工業のみな
らず、水産業、農業などに多角的に利用
することだという。

水産業、農業への 利用に期待が高まる

深層の水が、水産、農業にどうかかわ
るのか。

「表層水は年間22〜28度の間で変動しま
すが、深層水は常に10度前後。水産では、
この栄養分の多い水を表層水と混ぜて水
温を調整し、クルマエビや海藻類の養殖
に使用します。農業では、低温性を利用し
て夏場の野菜づくりに役立てます」

沖縄の水産、農業が抱えている課題を、
エネルギーコストの低い深層水の利用で
解決したいというねらいが根本にある。

水産分野を担当する玉城英信さんは
「一番の目的は、養殖クルマエビの母エ
ビを育成し、安定供給することです」と
説明する。

クルマエビ養殖は沖縄県が生産量・額
とも日本一。久米島は県内有数の産地だ
が、母エビは九州で捕れた天然のものを

入れている。その母エビが、年々確保しに
くくなっている。加えて病気発生の問題
がある。最近も、ウイルスに感染した母
エビにより、20億円もの被害を出した。
「クルマエビは子エビのころは干潟にい
て、大きくなると水温20度前後の深海に
移ります。養殖では、母エビとなる2年
目のエビが、夏の高温に耐えられず死
んでしまう。そこで低温の深層水を使い、
夏場でもエビを育てられるようにしよう
というわけです」

栄養たっぷり、細菌の少ない海水だ
から、健康な母エビを短期間で育てられ
る可能性がある。そこに期待がかかる。

農業では真夏の野菜づくりがテーマだ。
「沖縄では夏、葉野菜がまったくといっ
ていいほど栽培できないんです。それを
何とかしたい」と担当の兼島盛吉さんは
いう。

土壌に導管を引き、深層水により熱交
換した冷却水を流し、根を冷やすという
方法をとる。水耕栽培への応用も試みら
れ、所内のハウスではホウレンソウやサ
ラダ菜がすくすくと育っている。

「この仕組みは、花の開花期の調節にも
応用できますし、ちよつと冒險的なところ
では、沖縄にないモモの栽培も実験し
ています」

研究は始まったばかり。だが、先駆的
な取り組みだけに、説明する言葉に熱が
こもる。内外の関心も高く、視察が絶え
ない。

「水商売だからね。毎日客の相手ばかり
してる」と、当真正長は笑う。

タラソテラピー施設も

計画

久米島には、深層水を原料とする飲料
水と塩の製造販売に取り組みメーカーも

ある。宇江城にある久米島海洋深層水開
発である。

操業は昨年10月。深層水から作った水
と塩は、それぞれ「球美の水」「球美の
塩」と名付けられ、この4月から本格的
な営業を展開する。

「市場に出ている深層水は他の水で割っ
たものも多いんですが、うちの水は10
0%深層水です」と、同社の安里一月營
業部長は胸を張る。

硬度250と硬度1000の水がある。
前者はキリッとしたのどごしの水だ。後
者は、さすがに少し飲みにくい。こちら
は健康飲料として出している。

深層水は、15種のミネラルのほか、多
種の微量元素を含む。とくにマグネシウ
ムの含有量が多く、これが高血圧や糖尿
病によいらしい。

「アトピーにもよいといわれます。深層
水の成分バランスが人間の血液、体液に
近いので、成分が吸収されやすいのかも
しれません」

「らしい」「かもしれない」というのは、
効果は認められるものの、理由がまだ解
明されていないからだ。しかし、それも
今後の研究により明らかにされるだろう。

久米島では、深層水の観光利用も考え
られており、2年後には奥武島にタラソ
テラピー施設ができるという。深層水に
かける島の期待は大きい。水と塩の製造
工場を案内しながら、安里さんがポツリ
といった。

「若い人は島から出ていきますが、本当
は島で暮らしたい、仕事があれば戻りた
いという人がとても多いんです。深層水
が新しい島の産業になれば、そういう人
たちが島に戻れる」

久米島の海の恵みは、そんな島の将来
をも担っている。