

美味しいを食べに行く旅①

# 久米島

[球美の島]



特殊な淡水化装置で塩分を取り除き飲料水を製造し、その工程で得た濃縮海洋深層水から塩を精製する。球美の水に含まれるミネラルは血液をサラサラにし、新陳代謝を促進する。糖尿病、高血圧、骨粗鬆症、肩こり、便秘などに効果があるという。「球美の水」500ml/硬度250(200円) 硬度1000(240円)。「球美の塩」200g(500円) 500g(1000円) 問/098-985-5300

久米島にも国内最大規模の設備を構える沖縄県海洋深層水研究所がある。ここでは水深612mから深層水を汲み上げ農業・水産・工業分野への実用化に

「海水が汚れていないから乾いてもベタつかないですよ」との言葉通り確かにさらさらしている。「濾過フィルターがあまり汚れない」とメーカーの人が驚くほどに久米島の深層水はきれいなのだそうだ。そのきれいな深層水から精製される塩はパウダースノーのようで真っ白。この「球美

21世紀の資源なのだ。富栄養性と清浄性に着眼すれば漁獲生産量を上げることも期待できるなど、世界が注目する

「海洋深層水を100%使用したミネラルバランスのいい水なんですよ。塩分だけを取り除いてあるのでミネラル成分を豊富に含んでいます」営業部長の安里一月さんに勧められ汲み上げて深層水に手を浸してみたらとても冷たく、水温は9〜10度という

低温安定性、富栄養性、清浄性に優れているそうだ。低温安定性を利用すればクリーンエネルギーが創造できるし、富栄養性と清浄性に着眼すれば漁獲生産量を上げることも期待できるなど、世界が注目する21世紀の資源なのだ。

「海水が汚れていないから乾いてもベタつかないですよ」との言葉通り確かにさらさらしている。「濾過フィルターがあまり汚れない」とメーカーの人が驚くほどに久米島の深層水はきれいなのだそうだ。そのきれいな深層水から精製される塩はパウダースノーのようで真っ白。この「球美

## 神秘の海洋深層水

慶良間の島々のさらに西に浮かぶ島・久米島。7キロにも及ぶはての浜に代表される美しい海と自然。また、琉球王朝時代、中国貿易の寄港地として栄えた、昔ながらの沖縄が色濃く残る島でもある。

「球美の水」は硬度250と硬度1000の2種類が一般に発売されている。さっそく試飲してみると250の水はやや重みがあるが普通に飲めた。1000の水はとろんとした飲み心地だ。

島の恵みはいまも昔も海からやってくる。

向け研究している。

さて、まず向かったのは人間に必要な水と塩をつくる「球美の水」でおなじみの久米島海洋深層水開発(株)。

