

## 室戸海洋深層水の特徴



海洋深層水、それは地球の両極付近の海で生まれ、遥かな時間をかけてこの大きな海をゆっくりと循環しているもので、室戸海洋深層水は「北太平洋中層水」と呼ばれる海水が起源と考えられている。その海水は、光の届かない深海の流れが室戸沖の陸棚にあたり、海面近くへと上昇する「湧昇流」に乗って運ばれてくる。

日本では、室戸をはじめ、富山や沖縄で、また海外ではハワイ等でも採水と研究が積極的に行われている。

1985年に科学技術庁 アクアマリン計画のモデル海域指定を受け、1989年室戸市東部の室戸岬町三津に日本初の海洋深層水研究所が設立された。

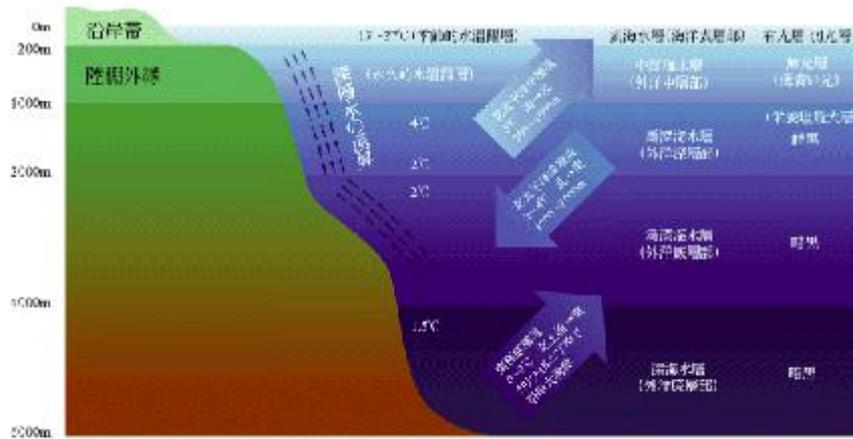
2000年4月に取水設備のアクアファームが開設し、4,000m<sup>3</sup>/日が取水出来るようになった。



## 海洋深層水の性質

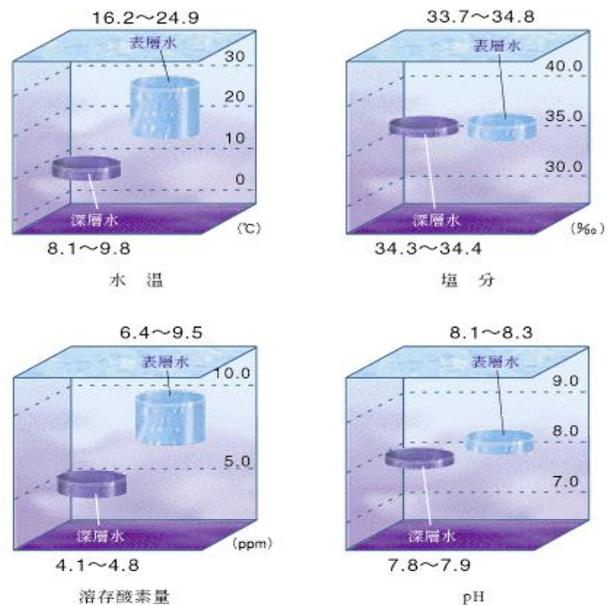
海洋深層水は、海面近くにある「表層水」とはいくつかの点で異なった性質を持っている。

表層水では、太陽光線により植物プランクトンや光合成が活発に行われていますが、海洋深層水は水深300m以上なので、十分な光が届かず光合成がほとんど行われていない。この光合成に必要な栄養塩である窒素 リン 珪素 硝酸などが消費されずに多く残っており、そのため有機物が少なくさらに病原菌なども表層水に比べ非常に少ないことが分かっている。なかでも期待されている特長として下記の内容がある。



海底断面図と深層水の湧昇

- ① 精 浄 性
- ② ミネラルバランス
- ③ 低温安定性
- ④ 無機栄養塩類の豊富
- ③ 成 熟 性

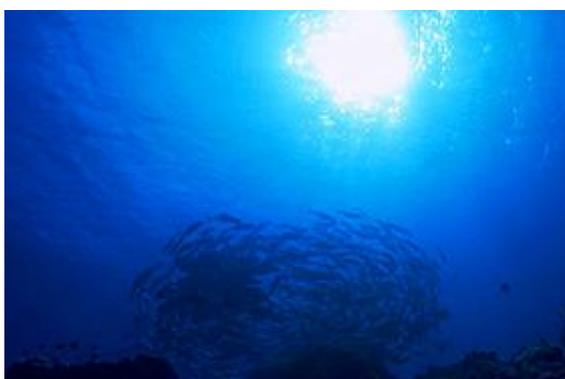


(表層海水と深層水の成分比較)

精浄性について、「きれい」を表すには、物理・生物・化学的精浄性などで表されますが、室戸海洋深層水は、取水地域に大きな河がないこと、生活廃水や産業排水などの流れ込みが全くないなどが、精浄性が優れている理由となっている。

表層海水を仮に人工的に海洋深層水並みに精浄しようとしてもほとんど不可能と言われている。

低温安定性・無機物塩類の豊富・成熟性などについても表層海水と比較すると優れた点が多い。



ミネラルバランスについて、海洋深層水には多くのミネラル分を含み人に、とって必要な主要元素（Ca・Na・Mg）は多く、必要ではあるが多量に摂取すると害になる必須微量元素（銅 亜鉛）のように人の健康に関わるものは、ごく少量含まれていると言うバランスの良さが特長となっている。

#### 室戸海洋深層水が利用され商品化されている製品 一覧

化粧品 生活用品 清涼飲料水 酒類 野菜類 お菓子  
練り製品 豆腐 こんにやく 漬物 鰹節 麺類 パン 食肉 鶏卵  
寿司 惣菜 健康食品 調味料 など

室戸海洋深層水を利用して、約110社以上の企業で製造・販売されている

下記の室戸海洋深層水のブランドマークは、室戸市より正式に分水許可を受けて生産をされた商品に、高知県が表示時を認めた商品に表示ラベルをつけることを認可された物にしか許されていない。



室 戸 海 洋 深 層 水

平成13年4月

商標登録第4465790号

第4491432号

平成19年 11月 4日 取得