



佐渡海洋深層水

SADO DEEP SEA WATER

その3 こんな水を分水しています！

海洋深層水の利活用計画については先月号でご紹介したとおり、クロアビの種苗生産や魚介類の蓄養を柱とした水産利用、そして海洋深層水関連商品等の製造を目的とする事業者や一般の方々を対象とした多目的利用です。

今回は、分水施設で供給している佐渡海洋深層水についてご紹介します。

佐渡海洋深層水の種類

分水施設では、2種類の脱塩装置を整備しており、原水と合わせて5種類の海洋深層水を分水しています。それぞれの海洋深層水の特徴及び利用料金は次のとおりです。商業分野から一般家庭に至るまで、それぞれの業種や用途に合わせてご利用ください。

採水地:多田沖 3,663m / 取水深度 - 332m

名称	原水	脱塩水	濃縮水	高ミネラル水	高塩水
状性	取水した海洋深層水を砂る過し、紫外線滅菌したもの。	逆浸透膜方式		電気透析方式	
		塩分、ミネラル成分をほとんど除去し、淡水化した海洋深層水。	塩分、ミネラル分が濃縮された海洋深層水。	塩分(NaCl)のみを選択的に除き、ミネラル分を残した海洋深層水。	塩分のみが濃縮された海洋深層水。
塩分濃度(%)	3.0~3.4	0.01	5.1~6.1	0.64~0.78	6.3~8.2
硬度(mg/l)	5,800	17	10,600	5,300	6,380
ph値	7.6	6.4	7.5	7.7	5.9
一般細菌(個/ml)	0	0	0	0	0
大腸菌(個/ml)	検出しない	検出しない	検出しない	検出しない	検出しない
利用料金(税込)	大口利用	300円/1㎡	3,000円/1㎡	3,000円/1㎡	4,000円/1㎡
	小口利用	100円/100ℓ	100円/20ℓ	100円/20ℓ	300円/20ℓ

成分表:平成17年2月採水、HP公表データの抜粋。塩分濃度:平成16年6月~平成17年3月の測定値。

海洋深層水の利用例

- 原水.....魚介類の蓄養、養殖、風呂、食品製造(味噌、醤油、パン...)など
- 脱塩水.....清涼飲料水、酒類、調理用水(炊飯、煮物、お茶...)など
- 濃縮水.....製塩、塩干物、漬物、食品製造など
- 高ミネラル水.....農業利用、豆腐作り、化粧品など
- 高塩水.....製塩、漬物など



5種類の海洋深層水は、皆さんのアイデア次第で利活用がさらに広がります。

上記の他にも、様々な用途が考えられます。薄めたり、異なる種類の海洋深層水を独自にブレンドしてみたりと、いろいろ工夫して利用してみてください。

分水施設窓口にて、利用方法についてのアンケートを行っていますので、実際に海洋深層水をご利用してみてものご意見をお聞かせください。

海洋深層水のご利用をお考えの方は...

一般家庭での個人利用を希望される方は、分水を受ける容器をご持参のうえ、直接分水施設にお越しください。事業者の方は、分水に来られる前に申請手続きを済ませておいてください。詳しくは対策室までお問い合わせください。

分水場所

佐渡海洋深層水利活用施設(分水施設)
 多田262番地4(多田漁港内) ☎81-2611
 分水時間:午前9時から午後4時30分まで
 休業日:毎週月曜日、12月29日から翌年1月3日まで上記の外、設備点検のため休業とする場合もあります。

