大自然の恩恵

みえ尾鷲海洋深層水
商品ガイド
Mie Owase Deep Sea Water

みえ尾鷲海洋深層水利用協議会

海と山の大自然に恩恵を受ける 尾鷲

黒潮の流れ込む漁場として、古くからその名を知られる熊野灘。帆船の時代には、江戸と上方を結ぶ海の東海道となり、風待ち港が栄え、多くの廻船でにぎわいました。複雑なリアス式海岸が続き、大小たくさんの島々には岩礁・暗礁が多く、天然の良港が点在します。温暖な黒潮に乗って回遊するカツオ・マグロなどの大型回遊魚に、アジ・サバ・イワシなど小型の魚。冬には南下するサンマやブリも捕れ、魚種は多彩。荒波をさえぎる入り江では、マダイなどの養殖も盛んです。

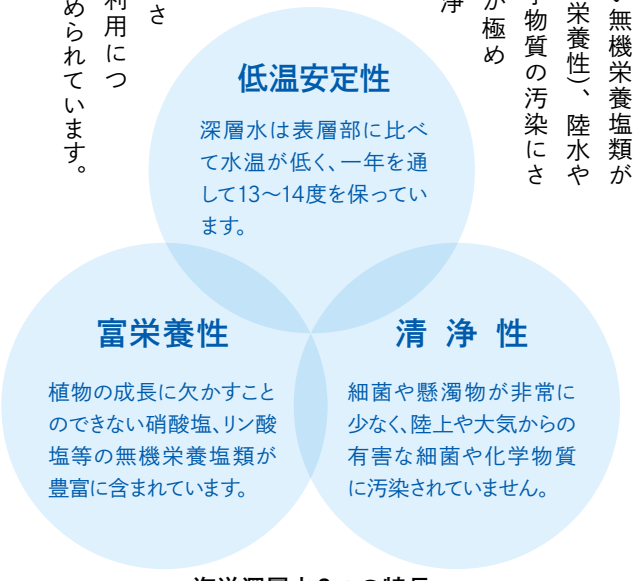
尾鷲市は三重県南部、東紀州地域の中央に位置し、眼前に熊野灘が開け、背後には大台山系の山々がそびえています。温暖多雨な気候と黒潮による自然の恩恵を受け、昔から林業、漁業の栄えた町。山では良質

の材木として全国に知られる尾鷲ヒノキが育ち、浦々では近海、遠洋、沿岸漁業を営みながら発達してきました。また山中に残された石畳道の熊野古道伊勢路は、「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録され、昔も今も旅人が往来しています。

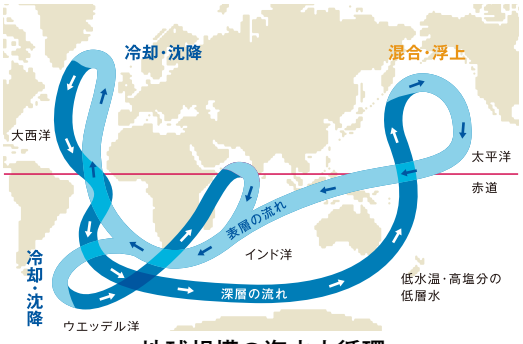
そんな豊かな自然、歴史文化を生かした林業、漁業、熊野古道に、新しい尾鷲市の資源として加わったのが「みえ尾鷲海洋深層水」です。水深約200メートル以深の層にある海洋深層水は、海の水の約95パーセントを占め、多くの有益価値を秘めた海洋資源として注目されています。

海洋深層水とは？

海洋深層水は、太陽光が届かず、水深２００メートルより深く、表層の海水と混ざらない深さにある海水のこと。グリーンランド周辺で表層が外気などにより冷やされ、垂直に沈み込んだ海流が一度も大気に触れることなく、インド洋や北太平洋を巡り、表層域へ湧昇するもので、この海流を一周するには２０００年の歳月が掛かるといわれます。地球規模の時間を経過した海洋深層水は、周年に渡り温度の変化が少なく（低温安定性）、生命活動に欠かせない無機栄養塩類が多く含まれ（富栄養性）、陸水や大気からの化学物質の汚染にさらされる機会が極めて少ない（清浄性）海水です。また海水には必須微量元素や各種ミネラルがバランス良く含まれているため、さまざまな有効利用についての研究が進められています。



海洋深層水３つの特長



地球規模の海水大循環

みえ尾鷲海洋深層水

みえ尾鷲海洋深層水は、尾鷲市三木埼沖４１５メートルから汲みあげています。取水能力は１日２８８５トン。低温安定性・富栄養性・清浄性に優れた特性を活かし、多くの分野での活用が期待されています。

海洋深層水取水管はポリエチレン管の回りに鉄線を巻きつけて補強した「鉄線鎧装硬質ポリエチレン管」を採用。施工は取水管を巻き付けた巨大なリールを敷設台船に搭載し、陸から沖へ向かって敷設する「大深度リールバージ敷設システム」により行いました。深層水取水管は延長１２・５キロで、日本一の長さとなっています。

取水棟・送水棟にあるポンプ施設

大口分水施設は 24 時間の利用が可能

アクアステーションのある古江町

みえ尾鷲海洋深層水のあゆみ

2006
アクアステーション開設
企業送水開始
尾鷲名水㈱竣工

2007
おわせ深層水しお学舎㈱（現㈱モクモクしお学舎）竣工

深層水フェスタ２００７開催（以後、毎年開催）
みえ尾鷲海洋深層水を使った温浴施設「夢古道の湯」オープン

2011
深層水原水中の放射能物質を測定異常なし

尾鷲の海洋深層水は5種類

みえ尾鷲海洋深層水では5種類の深層水を提供。
それぞれ特徴ある深層水が、様々な分野の産業で活かされています。

種類	1 原水	2 淡水	3 濃縮水	4 カルマグ水	5 高ナトリウム水
特徴	水深415mから汲み上げた深層水 塩分濃度：約3.4% 硬　　度：約6,400mg/l	逆浸透膜法で脱塩した深層水、超軟水 塩分濃度：0.05%以下 硬　　度：1mg/l未満	逆浸透膜法で濃縮した深層水 塩分濃度：約6% 硬　　度：約11,200mg/l	電気透析法で主にNaclを除いた深層水 塩分濃度：約0.7% 硬　　度：約5,600mg/l	電気透析法で主にNaclを高濃度にした深層水 塩分濃度：約8.4% 硬　　度：約7,500mg/l
用途	ミネラルウォーター、製塩の原料、入浴、魚の干物、魚介類の陸上養殖などに	炊飯、お茶、コーヒー、健康飲料、化粧品などに	魚介類の冷凍保存、醤油、製麺などに	お酒、醤油、味噌などに	製塩、ラーメンの塩だれなどに

全国の利用者の声

原水

農業

- エノキ栽培の菌床に添加するとカルシウムや糖類が多く、シャキシャキ食感になりました。
- 米作りの際に散布すると、ほのかな甘みが感じられた。
- トマト、イチゴ、タマネギ、ほうれん草作りに使用し、糖度UPに成功。
- 野菜栽培の際に300～500倍に薄めて葉や土壌に撒くと、葉が活き活きしたように感じる。

醸造・発酵

- 醤油や醸造酢の仕込み水に使用し、まろやかな味わいに。
- パン生地に入れるとふっくらしました。

食品加工・調理

- ハム・ウィンナー・ベーコンを原水で加工し、まろやかな味わいになりました。
- トウモロコシや枝豆、山菜などを茹でると、ほどよい塩加減で色鮮やかに。
- 漬け物に使用すると、ちょうど良い塩加減で歯ごたえもよく仕上がりました。
- 貝の砂出しと、茹でる時に量は少なめで蒸す感じで仕上がりました。
- タコなど魚介類やパスタなどの茹で水に加水して使用。ほどよい塩味になりました。

入浴

- お風呂に入れると、体が温まるし、保湿がよく肌がすべすべになります。

淡水

醸造・発酵

- 日本酒の醸造用仕込み水として使用し、香り高い仕上がりとなりました。
- 焼酎造りの際、仕込み水・割水に使用すると発酵が促進され、スッキリ飲みやすいクリアな味わいになりました。

食品加工・調理

- ふき水煮の漬け込み水に使っています。
- コーヒーやお茶に使うと、豆や茶葉本来の味が引き出され、香りが良くなりました。
- 炊飯に使うと、粘りとツヤが出て、ふっくらと炊きあがります。

美容・衛生

- スプレーなどで肌に噴射すると、しっとり感が出てよくなじみます。
- 寝癖直しやブラッシングの際、髪のセットが上手に仕上がります。

濃縮水

農業

- 肥料の中に濃縮水を加えて浸透圧を上げ、トマト栽培を行っています。発育がよくなり、まろやかな味になります。

調理

- 魚の塩焼きの際に、漬け込み水に使うと味がまろやかになり、見た目もきれいに仕上がります。
- 肉料理の前に30分ほど漬け込むと、肉にやわらかさとツヤが出ます。
- 野菜の下茹でに使うと、色が鮮やかになります。
- ナスやキュウリの浅漬けに使っています。

カルマグ水

醸造・発酵

- 酒造りや醤油、パンなどの発酵食品に使うと、発酵が促進され、風味が増しました。

高ナトリウム水

食品加工

- 塩分濃度が高く、干物づくりなどの調理用に使っています。

まだまだあります 原水の水産利用

- 活魚水槽
- 活魚運搬
- 陸上養殖
- 観賞魚の育成

店舗にて活魚水槽の水に利用

活魚運搬に利用

アワビなどの陸上養殖に利用

みえ尾鷲海洋深層水の商品

尾鷲の地域活性化をめざす事業の核として選ばれた海洋深層水。平成16～17年度にかけて海洋深層水取水施設の「アクアステーション」を市内古江町に整備し、平成18年4月から本格取水を開始しました。市内名柄町（海洋深層水活用型工業団地）にある深層水ミネラルウォーター工場の尾鷲名水㈱には、アクアステーションから海底送水管を3.5キロ敷設し、日量480トンの送水能力を確保しています。そして深層水自然塩を製造し体験交流施設を運営するおわせ海洋深層水㈱モクモクしお学舎の誘致にも成功しました。水産分野はもとより食品、飲料水、食塩、醸造、美容面や健康面などの広範囲に利用されています。

漁業盛んなまちにあって、尾鷲栽培漁業センター、ハバノリ陸上養殖、漁船搭載、漁獲物一時保管、活魚運搬、水産加工など漁業関係者の活用が多く、また県外の会社にも利用が増え、東海圏で唯一の海洋深層水として注目されています。

海洋深層水は環境破壊も健康被害もない、安心安全な水。いつまでも枯渇しない資源です。

みえ尾鷲海洋深層水ブランドマーク

商標登録番号
第 5066762 号
（平成 19 年 7 月 27 日）

みえ尾鷲海洋深層水のマークは、イニシャル「M」をモチーフに、透明感のある美しい水をイメージ。深い海の底からラインを通り、太陽の光があたる場所へと上がってくる澄んだ水を表現しています。みえ尾鷲海洋深層水を地元のブランドとして多くの人々に認知してもらえるよう、また選択する消費者の利便性を高めるために、みえ尾鷲海洋深層水から生まれる優良な商品・サービスに対してブランドマークを付与しています。
使用ご希望の方は、みえ尾鷲海洋深層水利用協議会にお申し込みください。

水

天然ミネラル

天然のミネラルを残した深海のバランス飲料
尾鷲の海から誕生した体に優しい水です。

尾鷲名水株式会社
営業部長
濵田 浩さん

平成18年7月、暑かった開業初日のことを、濵田浩さんは懐かしくも鮮明に振り返ります。海洋深層水で飲料水と塩を手掛ける「尾鷲名水」は、漁業を基盤とする浦々が点在する輪内地区にあります。その地域に工場ができ、出荷のトラックが走ることは画期的なことでした。

家電メーカーを早期退職してふるさとに戻っていた濵田さんは、尾鷲の経済発展につながる会社だと、尾鷲名水での再就職を決意します。

尾鷲で海洋深層水を活用する企業誘致は平成17年からはじまっていました。そこへ手を上げたのが、「新鮮でおいしくて安い」商品をモットーとする株式会社あさみや（本社・大阪）。東北から九州にある自社工場で飲料や食品を製造し、全国に流通ネットワークを持つ企業が、尾鷲での新規事業に乗り出します。

尾鷲名水が製造する「おわせ海洋深層水」は、天然ミネラルのバランスに優れた体に優しい水。「三木埼沖の水深415メートルから汲み上げた原水から濃縮海水を分離して、淡水をつくります。次に濃縮海水に熱を加えて塩とにがりを採りだし、それを再び淡水に加えて飲料水が作られています。100パーセント尾鷲の海からの産物です」と話す濵田さん。太陽光が届かない深海ではプランクトンが成育しないため、植物の成長に必要な無機栄養塩類がたくさん残され、ミネラル豊富。深層水にはカルシウム、ナトリウム、マグネシウムが含まれています。高校時代から花粉症に悩まされてきた濵田さん。「仕事柄、たくさん深層水を飲みますが、その症状に変化がおきました。深層水は人の体に必要な必須微量元素を多く含み、体内に取り入れることでミネラル不足を補い、免疫力を高めることで花粉症予防につながるように感じています。また体脂肪を気にする人にも深層水は喜ばれ、スポーツ用品店の店頭に並ぶ深層水を見つけたこともあります。冷やせば飲みやすく、焼酎の水割りで飲んだらおいしいとか、コーヒーには深層水がいいという人も」。利用者からの声を聞き、今後の可能性を探っています。

海洋深層水 RO ユニット。海水から淡水を漉し出す。

●尾鷲名水株式会社
三重県尾鷲市名柄町字松場11
〒0597-28-8350

みえ尾鷲海洋深層水

500ml・2L／オープン価格
賞味消費期限／2年　　保存温度／常温

天然ミネラルのバランスに優れた体に優しい水です。世界遺産・熊野古道が残る自然の多い尾鷲の風光明媚な海、尾鷲三木埼沖の水深415mから汲み上げた海洋深層水は富栄養性・清浄性に優れた深海のバランス飲料です。余分な塩分を脱塩し、天然のミネラルを残しました。

みえ尾鷲海洋深層水　塩

500kg・25kg（業務用）／オープン価格
賞味消費期限／なし　　保存温度／常温

海の底を、はるかな年月をかけて循環し、尾鷲三木埼沖水深415mから汲み上げた海洋深層水は、富栄養性・清浄性に優れています。深海の天然ミネラルが含まれているみえ尾鷲海洋深層水で作りました。

みえ尾鷲海洋深層水
濃縮ミネラル

120ml・20L（業務用）／オープン価格
賞味消費期限／なし　　保存温度／常温

ミネラルウォーター、味噌汁、吸い物、カレー、煮物など料理の隠し味や、ご飯を炊く直前に入れる等、毎日の生活に役立ちます。

尾鷲名水 株式会社
三重県尾鷲市名柄町字松葉11　TEL:0597-28-8350　FAX:0597-28-8352　http://www.owasemeisui.com

※ 表示価格は、消費税抜きの価格です

塩

清浄性

海をまるごと封じ込める塩なので海水のきれいさが一番大切

株式会社モクモクしお学舎
教頭（専務取締役）
尾上 和寿 さん

一度は門を閉ざした小学校が、平成19年7月に再び開校。塩づくりで、ものづくり・まちおこしに励む、モクモクしお学舎が立ち上がりました。

海洋深層水を煮詰めて、にがりを搾らずにまるごと結晶化して作る塩は、ミネラルが豊富で「やさしい、まあるい味」。この塩を核にして、調味料や菓子など、おいしさと安心を両立した数多くの製品を作り上げています。

「ミネラルが多い海洋深層水は、外界の影響を受けない安定性や冷たいことも利点ですが、わたしたちの塩づくりに大事なものは、何よりもその清浄性です」と熱く語る教頭の尾上和寿さん。尾上さんはオープンの4ヵ月前に入社し、沖縄や四国をまわってさまざまな塩づくりを勉強しました。

海水からの製塩ではイオン膜を利用して濃縮する手法が一般的とされていますが、しお学舎では深層水を真空釜でじっくり煮詰めて海のミネラルを残す「低温真空式二段濃縮製法」という作り方にこだわります。塩分が濃縮したかん水をつくり、ゆっくりと仕上げます。

産みの苦しみがある商品開発では、自分たちの発想を形にしています。「ぐっとうまくなるシリーズ」は、魚、肉、野菜、おにぎりと、それぞれのうま味を引き立たせるよう、素材に浸透しやすい塩の性質、形状にしたアイデア商品。塩ダレ、塩麹など世間で話題に上った調味料も柔軟に商品化。そういった中でここだけにしかないものでブランディングしていこうと、尾鷲の特産品と組み合わせた製品により力を注いでいます。「尾鷲甘夏塩サイダー」や、酢を使わず青切甘夏だけを搾った「尾鷲のぽんず」、尾鷲の唐辛子トラノオの「尾鷲生とうがらし虎の尾」など、塩の付加価値を高めています。塩の味をしっかり感じる「塩けんぴパリッ」はオリジナル性あふれるヒット商品。薄く短冊状に手切りすることから自分たちで手掛けています。

生活の中に溶け込みすぎている塩の重要性を、もう一度伝えたいと願うモクモクしお学舎。パッケージやラベルは、尾鷲の雰囲気を伝えるほのぼのとしたデザインで、「地域と一緒に町おこし」の合言葉が生かされています。

懐かしい木造校舎で、最前線の塩の商品を考案する。

●株式会社モクモクしお学舎
三重県尾鷲市古江町192
☎0597・27・3030

しお学舎のさっぱり塩レモン（塩ぽんず）

190ml／476円
賞味消費期限／120日、保存温度／常温

東紀州特産の柑橘果汁（マイヤーレモンと甘夏）をたっぷりと使い、爽やかな香りとフルーティーさにこだわって仕上げました。化学調味料・保存料を使わず、宗田節や昆布でだしをていねいにとり、うま味を出しています。天ぷら、フライ、牛タンなど暑い時期に避けがちな料理も、さっぱり塩レモンをかけるだけで食欲も増す夏のお助け調味料です。

尾鷲のやさしいぽんず

190ml／600円
賞味消費期限／120日、保存温度／常温

化学調味料や保存料を一切使わず、だしからていねいにうま味を取り、尾鷲甘夏の果汁100％が生み出す自然の酸味がぽんずのうま味となっています。昆布や鰹、サバなどうま味の強い基本のだしに、尾鷲の海の特産物「真鯛」のアラからとった甘みのある上品な「鯛のだし」など、厳選しただし5種類を合わせました。鍋はもちろん、刺身やサラダ、じゃこおろしなどにもおいしく使えます。

やさしいお塩

50g／429円（ビン）
100g／600円（スタンドパック）
賞味消費期限／なし、保存温度／常温

海水をまるごと結晶化することにしお学舎が挑戦した塩。みえ尾鷲海洋深層水100％使用し、18種類のミネラルを含んでいます。塩分量は68％とただ塩辛いだけでなく、甘味や苦味、うま味を感じる味わいの塩です。

しお学舎の塩

60g／333円（ビン）
200g／571円（スタンドパック）
1kg／2,000円
賞味消費期限／なし、保存温度／常温

みえ尾鷲海洋深層水100％を使用し、最後に低温焙煎したさらさらタイプの塩。ちょっとした時に使いやすい卓上ビン入りから1ｋｇまで用途に合わせて揃えています。

尾鷲甘夏塩サイダー

250ml（3本セット）／600円
250ml（12本セット）／3,000円
賞味消費期限／120日、保存温度／冷暗所

「子どもたちが好きな飲み物だから、とことん安心なものでありたい」とこだわり、香料や添加物を使わないサイダーです。原材料は水、砂糖、柑橘果汁と塩だけ。 香料、酸味料の代わりに、尾鷲の特産物である「甘夏」と紀宝町（三重県南部）のマイヤーレモンの搾り果汁を使いました。 水にはみえ尾鷲海洋深層水の超軟水の淡水を使い、ほんのり効かせた塩味と２つの柑橘果汁がさっぱり感を出しています。

しお学舎の塩けんぴ パリッ

120g／500円
賞味消費期限／150日、保存温度／常温

後味のさっぱりした「塩けんぴ」。塩水にサツマイモを浸しておいしさを凝縮させてから揚げています。短冊状に薄切りにして、低温でじっくりと揚げ、ひと味違う食感を出し、糖蜜ではなく、粉糖と「やさしいお塩」のパウダーをまぶすことで、べたつかず、後味のさっぱりとしたしお学舎独自の「塩けんぴ」ができあがりました。

尾鷲 生とうがらし虎の尾

45g／333円
賞味消費期限／180日、保存温度／常温

刻んだ生とうがらしに海洋深層水で作った塩をあわせ、爽やかな香りを引き立たせるために、尾鷲特産の甘夏の皮と果汁を混ぜ込みました。
刺身にはわさびの代わりに、鍋はもちろん、しゃぶしゃぶやお茶漬け、うどんやそうめん、豚汁等の薬味など、いろんな料理に使って楽しめます。

株式会社
モクモクしお学舎

三重県尾鷲市古江町192
TEL:0597-27-3030
FAX:0597-27-3077
http://www.shiogakusha.com

※ 表示価格は、消費税抜きの価格です

干物

生育の海

深層水で保管すると色がぼけない
魚本来の色のまま干物に仕上がります

有限会社北村商店
三代目 専務取締役
北村 豪さん

底引き網、定置網、一本釣り、はえなわ漁など、熊野灘で獲れた魚を使い、おいしい干物づくり。北村商店は尾鷲漁港のすぐ近くにあり、港に揚がったばかりの魚を干物にしています。山が近く、リアス式海岸の尾鷲の海は魚種も豊富。「魚は極力いじるな」という祖父の教えを守り、3代目の北村豪さんは毎朝市場へでかけます。「干物のおいしさは、九割方仕入れで決まります。漁師の扱い方次第で魚の味が変わるので、その見極めが大切」と、尾鷲の魚をこよなく愛する豪さん。

2日に一度、深層水の取水に車を走らせるのは、父親の徹さんの役目。干物に捌く前に、魚の鮮度を保持するために深層水の原水に浸けておきます。魚は死後硬直に入ると、うま味成分が増加を始め、おいしさのピークがやってきます。そのときの保管の仕方が重要。清浄性や低温安定性の特性を生かして活魚の運搬にも深層水が活用されていますが、表層海水に比べて生菌数が少なく、衛生的にも良好。安定した水温が利点です。それに「深層水だと色がぼけていかない。魚本来の色のまま干物に仕上がります。氷などの真水で保存すると青色が白っぽくなったりします。尾鷲の港には底引き網が揚がるので赤い魚も多く、おめでたいきれいな色の干物ができます」と豪さん。金目鯛、赤ムツ、甘鯛などの高級魚は、晴れやかな色のままギフトにも喜ばれています。

捌いて真水で洗った後に、塩分を補った深層水で立て塩にします。深層水にはミネラルが含まれ、もともと魚が育った海の、そしてきれいな水で、よりナチュラルな干物に仕上がることがなにより。ニギスやメヒカリ、昭和鯛の丸干しなど、尾鷲ならではの魚を積極的に使っています。

世代によっては中元・歳暮の習慣も薄れ、スーパーも年中無休になって冷蔵庫で食料を大量保存しておく時代でもなくなりました。干物づくりも日々変化。時代のニーズに合わせて、豪さんは尾鷲の海のおいしさを伝えています。

原水に漬けておいた魚を素早く捌いて、真水で洗う。

●有限会社北村商店
三重県尾鷲市瀬木山町3・31
☎0597・22・6667

むきえび 真剣勝負

2L・1000g ／オープン価格
31/40・1000g ／オープン価格
賞味消費期限／ 540 日
保存温度／冷凍 (-18℃以下)

ミネラル豊富な海洋深層水を使用し、製品化しました。
海洋深層水の低温安定、清浄性、ミネラル豊富という特性を生かし、エビのうま味を引き出すとともに、安全、安心を追求しています。

東洋冷蔵 株式会社
東京都江東区永代2－37－28
TEL:03-5620-3200
FAX:03-5620-3300
http://www.toyoreizo.com

まぐろ入り フランクフルト ソーセージ

320g
保存温度／冷凍 (-15℃以下)

尾鷲で水揚げされたマグロを30％使用したフランクフルトソーセージ。味付けに海洋深層水塩を使用しています。

尾鷲物産 株式会社
三重県尾鷲市林町1-33
TEL:0597-22-2323
FAX:0597-23-0456
http://www.owasebussan.co.jp

干物 各種

あじ開き・かます開き・さばみりん干し・さんまみりん干し・ツバスみりん干し／オープン価格
賞味消費期限／冷蔵1週間、冷凍1ヶ月
保存温度／冷蔵 (10℃以下) 又は冷凍 (-18℃以下)

みえ尾鷲海洋深層水で仕込んだ干物。化学調味料、保存料、着色料を使用せず、マイルドに仕上げました。

株式会社 中山商店
三重県尾鷲市朝日町5-3
TEL:0597-22-0707
FAX:0597-22-1770

干物 各種

昭和鯛丸干し（ワキヤハタ）・かます開き・あじ開き・メヒカリ塩干し・ブリみりん・はし金目開き／オープン価格
賞味消費期限／冷蔵1週間、冷凍1ヶ月
保存温度／冷蔵 (10℃以下) 又は冷凍 (-18℃以下)

東紀州尾鷲新鮮黒潮干し。
尾鷲港で水揚げされた鮮度抜群の魚を海洋深層水に漬け込み、うま味を凝縮しました。

有限会社 北村商店
三重県尾鷲市瀬木山町3-31
TEL:0597-22-6667
FAX:0597-22-9525
http://www2.ocn.ne.jp/~kitamura/

磯もずく

100g ／オープン価格
賞味消費期限／冷蔵1ヶ月
保存温度／冷蔵 (10℃以下)

沖縄県産のもずくを、清浄なみえ尾鷲海洋深層水で仕上げた一品です。

おわせえび干物

10 尾／オープン価格
賞味消費期限／冷蔵1週間、冷凍1ヶ月
保存温度／冷蔵 (10℃以下) 又は冷凍 (-18℃以下)

尾鷲の沖合い底引き網で獲れるエビ（ガスエビ）を尾鷲の海洋深層水で仕上げた尾鷲づくしの一品です。

あじ開き 中骨なし

3枚／オープン価格
賞味消費期限／冷蔵1週間、冷凍1ヶ月
保存温度／冷蔵 (10℃以下) 又は冷凍 (-18℃以下)

アジの中骨を取ってあるため、小さな子どもや年配の方に大変食べやすくなっています。

有限会社 丸高
三重県尾鷲市天満浦48　TEL:0597-22-2214　FAX:0597-23-1280　http://www.marutaka-himono.jp

※ 表示価格は、消費税抜きの価格です

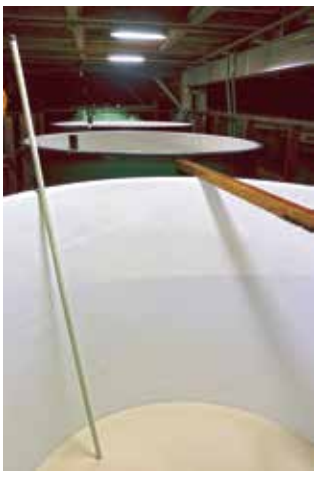
醸造 発酵力

もろみの発酵力を高め できあがってからの品質も安定しました

河武醸造株式会社
八代目蔵主
河合 英彦 さん

三重県で馴染みのお酒「鉾杉」は、伊勢神宮神域にそびえる御神木の杉が、力強く伸び続ける鉾形にちなんで命名されました。蔵元の河武醸造は紀州街道に沿った山里にあり、現当主・河合英彦さんで8代目を数えます。

こうじや酵母を操る日本酒の製造工程は巧妙にして複雑。微生物の働き方次第で発酵の進み具合は変わり、どのように酒造技術を生かすかということが大きく品質に影響するといわれています。河武醸造では、仕込み水の一部にカルマグ水が使われています。「ミネラル分豊富なカルマグ水が、もろみの発酵力を強くしています。酒の味が安定しました」と英彦さん。



蔵に並ぶ仕込みタンク。深層水が酵母の働きを活発に。

当時、岩手県南部杜氏の力を借りて、酒造りの体制に問題はありません。しかし果たしてこの先ずっと河武の味は保証されていくだろうか……、より自然な流れで完全発酵を促すことはできないだろうか……。そう考えるようになったとき、海洋深層水を使った室戸の酒造りが話題になりました。そして尾鷲の海洋深層水の存在を知り、試しにもろみの中に、コップ一杯の深層水を入れたところ、一時間後にその部分が盛り上がって円が見えたと言います。そこからは深層水と微生物の相性を研究。しかし中には「山の湧き水があるのに、どうして海の水を使うのか。理解できない」と深層水を嫌がる杜氏もいたそうです。経験と勘が頼りとされた酒造りの世界では致し方ないこと。技術向上と品質保持のため英彦さんは諦めず、3年間の試行錯誤ののちに、河武流の製法ができあがりました。

「酒は実直。いいも悪いも素直に表れます。深層水で発酵させると、ふくらみのある仕上がりになります」。

三重県立相可高等学校の食物調理科と協同開発したうすくち醤油にも濃縮水を使用。すっきりとした中にまろやかな味わいを醸し出しています。

石垣の上に大きな蔵を連ねる河武醸造。油屋から分家し、味噌、醤油の製造を開始したのが安政4年（1858）のこと。先代からの歴史を受け継ぎ、8代目は醸造文化を伝えています。

●河武醸造株式会社
三重県多気郡多気町五桂234
TEL 0598・37・2037

日本酒/純米酒
伊勢國参り

720ml ／ 1,200 円
1,800ml ／ 2,400 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

三重県産米100%仕込み。

日本酒/大吟醸
やからたれ

720ml ／ 2,400 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

酒通の酒。香りがやわらかく、スッキリ。

日本酒/大吟醸
黒

720ml ／ 3,000 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

酒落た黒のフロストボトル入りの大吟醸。

日本酒/大吟醸
大吟醸

1,800ml ／ 6,200 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

香り高く味わい深い逸品です。

日本酒/大吟醸
斗瓶取り「しずく酒」

720ml ／ 5,000 円
1,800ml ／ 10,000 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

自然に滴り落ちるしずくを集めた限定酒。

醤油
相可高校食物調理科仕様
うすくち 本醸造

150ml ／ 260 円　720ml ／ 840 円
1,800ml ／ 1,400 円
賞味消費期限／2年　保存／冷暗所

２年間かけて相可高校食物調理科と試行錯誤して出来上がった醤油。大豆と塩味のうま味を引き立て、コクのある味わいに仕上げた逸品。

リキュール
柚子にごり酒

300ml ／ 710 円
720ml ／ 1,300 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

日本酒の米のうま味と調和を追及し、香り高い柚子の果汁と皮を使用して、まろやかな味わいに仕上げました。

日本酒/純米酒
ワインタイプ KH Sweet

500ml ／ 1,050 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

米のうま味とコクを生かしたスイートなワイン風の純米酒。

日本酒/純米酒
ワインタイプ KH Dry

200ml ／ 500 円
500ml ／ 1,050 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

米のうま味を生かしたワイン風の純米酒。ドライなテイスト。

日本酒/純米酒
山廃仕込み

180ml ／ 300 円
720ml ／ 1,200 円
1,800ml ／ 2,400 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

天然の乳酸菌を発育させて仕込みました。コクとまろやかさを追求。

本格米焼酎
「熊野灘の花」

720ml ／ 1,239 円
1,800ml ／ 2,476 円
賞味消費期限／2年
保存／冷暗所

本格米焼酎
「深海」

300ml ／ 667 円
720ml ／ 1,239 円
賞味消費期限／2年
保存／冷暗所

日本酒蔵元による本格米焼酎（単式蒸留焼酎）。まろやかな甘みを感じるよい香りが、幸せな気分にしてくれます。ストレート、ロック、お湯割りを海の幸、山の幸、そして和洋中と、どんな料理とも楽しめます。

合名会社 森本仙右衛門商店
三重県津市本町２９－２４
TEL:059-225-1511
FAX:059-224-1231
http://www.kuromatsu-okina.co.jp

日本酒/純米吟醸
うまきってく

720ml ／ 1,500 円
賞味消費期限／なし
保存／冷暗所

「うまきってく」とは尾鷲弁で「最高においしい」という意味。冷でも燗でもさっぱりとした辛口の地酒です。

寒紅梅酒造 株式会社
三重県津市栗真中山町433
TEL:059-232-3005
FAX:059-232-3025
http://www.kankoubai.com

醤油
酒屋の醤油
うすくち(淡口)

720ml ／ 390 円
1,800ml ／ 780 円
賞味消費期限／2年
保存／冷暗所

醤油
酒屋の醤油
こいくち(旨口)

720ml ／ 370 円
1,800ml ／ 760 円
賞味消費期限／2年
保存／冷暗所

淡い色であっさりとしながら風味豊かな味わい。吸い物（椀物）、蒸し物、焼き物等に最適。

まろやかで、コクのある味わい。煮物、煮魚、炒め物等、料理の下味に最適。

河武醸造 株式会社
三重県多気郡多気町五桂234
TEL:0598-37-2037
FAX:0598-39-3077
http://www.hokosugi.com

※ 表示価格は、消費税抜きの価格です

そばの持つ風味を損なわないことが第一条件

蕎麦 超軟水

長べや
上田 益裕 さん

そば好きが高じて、そば打ち職人になった上田益裕さん。尾鷲に店を構えたのは平成18年で、アクアステーションのオープンと同じ年です。趣味から職人の世界で腕を磨き、地域開発プロデューサーとして知られる「蕎麦サロン」主宰の成田重行さんにもお墨付きをいただいたというそばは、水回しに淡水が使われています。

「そば粉は国産。粉と水を混ぜ合わせて生地を作る水回しに、脱塩処理をして雑味がない、超軟水の淡水のみを使います。そばの持つ風味をそのまま生かすことが水の第一条件です。大事なのは作用するのではなく、変えないこと」と上田さんが言うように、脇役にして、命綱ともなるそば打ちの水。その水を決めるにあたって、さまざまな種類の硬度で試作をしたそうですが、硬度が高いとそばは喉ごしが悪く、ボソボソした食感に。硬度が1未満の淡水であればそばの風味が際だつだけでなく、コシの強いものになりました。

だし汁にも淡水を使い、海洋深層水100パーセントのそばを提供しています。椎茸、昆布、鰹節をベースにしてうま味とコクのあるだし汁に仕上げていますが、やはり大事なのは、素材の風味をそのまま生かせるかどうか。

アクアステーションで行う深層水を使ったそば打ち体験の講師も務め、そばの食文化を広めていますが、「そばには終わりがない」と上田さん。海洋深層水を使ったご当地そばにどんどん磨きをかけています。

一筋縄ではいかないそば打ちに、はまる人は多い。体験教室にて。

そば屋と海洋深層水の相性は抜群。そば打ちにもだし汁にも超軟水の淡水が欠かせない。

●長べや
三重県尾鷲市坂場西町2・32
☎0597・23・1644

ミネラル成分ラーメン

人の体にとって大切なミネラル成分がいい効果を発揮してくれるのです

百才笑
浅井 信夫 さん

待つ人の行列が途切れない「百才笑」は、三河随一の豚骨として評判のラーメン店です。3種類の豚骨と野菜などを原材料にするスープは、コクがあるのに後口はさらり。自慢のスープで割るタレ（かえし）に、海洋深層水が使われています。

「深層水はミネラルがいい効果を発揮して、うま味がにじみ出てきます。深層水に含まれる成分は、人間の体にとって大切なものでもあります」と店主の浅井信夫さん。味を整える塩も少量ですむと、塩分の強い高ナトリウム水を活用しています。

麺は自家製造で「粉落とし」、「普通」、「だらやわ」まで、茹で加減を七段階から選んで注文できます。製麺に使用しているのは深層水の淡水です。噛むほどに味わいが出て、納得のいく理想の麺ができあがったそう。

尾鷲で深層水の取水がはじまったことをニュースで知った浅井さん。深層水には以前から興味があり、早速取り寄せて、一通り全ての種類を試し、高ナトリウム水と淡水に落ち着いたといいます。

「どの水が適しているかを見つけ出すのに苦労しましたよ。輸送料のこともあるので、無駄にせず、大事に大事に使っています」。

誠実な仕事ぶりがうかがえる10席ほどのカウンターは、常にお客さんで埋まっています。

●百才笑（ひゃくさいや）
愛知県知立市弘栄2・25
☎0566・83・4444

麺の小麦の味を、淡水がストレートに引き立てる。

三重県産小麦粉100％使用の麺と、熊野灘でとれた新鮮な魚を使用した天然だしのうま味たっぷりのスープです。麺作りにかかせない味付、なめらかさ、歯ごたえ、コシの強さを出すため添加物を入れず、より安全なおいしい味にこだわり、麺づくりにみえ尾鷲海洋深層水を選びました。

有限会社 モリタ
三重県北牟婁郡紀北町海山区相賀491-1
TEL:0597-32-0215　FAX:0597-32-3125
http://www.morita-men.com

種まき権兵衛ラーメン（生麺）

みそ2食入、しょうゆ2食入、しお2食入／各800円
賞味消費期限／5日　保存温度／冷蔵（10℃以下）

種まき権兵衛ラーメン（乾麺）

しお・みそ・しょうゆ各1食入、しお3食入、しょうゆ3食入／各907円
賞味消費期限／10ヶ月　保存温度／常温

※ 表示価格は、消費税抜きの価格です

大豆 ミネラル成分

深層水ならミネラルの力で大豆のうま味をきちんと封じ込めてくれます

イチビキ株式会社
第2工場　生産技術課
宇佐美 あゆみ さん

味噌・醤油は日本独特の調味料ですが、愛知県三河地方では大豆による醸造が中心。これがイチビキの味噌・醤油づくりの原点です。

イチビキの創業は安永元年（1772）。豊川で豆味噌、たまり醤油を手がけたのが始まりで、240余年の歴史を刻みます。大正8年には、イチビキの前身、大津屋株式会社を設立し、昭和36年には社名をイチビキに変更。厳選した原料で最良の醸造法を開発し、一貫して味に厳しい商品づくりが行われています。

「一昔前、関東地区ではイチビキは『豆屋』だと思われていたこともありました。たまり醤油は、豆味噌の仕込みで自然に溜まった上澄み液。ともに原料は大豆ですからイチビキの基軸は大豆、そして味噌、醤油です。それらをベースに、醸造技術を生かし、商品を開発しています」と、研究・商品開発センターの梅田紀一さん。醤油麹や調理の手間を省くつゆ、さらには炊き込みご飯の素や惣菜も手がけ、調味料オンリーから脱却した商品づくりに余念がありません。その中で三十年ほど前から販売され、年に三百万パックを売り上げるのが「大豆の水煮」。この大豆の充填液に希釈した深層水の原水が使われています。

「充填液に豆そのもののおいしさが移らないようにするにはどうすればよいか。深層水を使うまでは塩分を加える形で対応していましたが、深層水であれば自然のままに使えるし、ミネラル分が大豆のうま味をきちんと封じ込めてくれます。菌のないことも充填液の条件ですが、その点でも深層水なら安心です」と生産技術課の宇佐美あゆみさん。深層水を使うことで大豆に対してもよりよいイメージを持ってもらえると感じています。「日々の料理にどう使ってもらうか、そのレシピも袋に記載するようにしました」。

食事のスタイルは今、個食化されているとも言われますが、マインド面では家族揃って食事を摂ることが大切といった動きがあります。よりおいしく手軽に、食卓を笑顔にできる商品の提供をイチビキは常に考えています。

イチビキの原点である大豆のうま味をそのまま食卓へ。

●イチビキ株式会社
愛知県名古屋市熱田区新尾頭一丁目11・6
☎052・671・9111

伊賀の甘酒
健康の素

180g ／ 10 本 3,400 円
賞味消費期限／4ヶ月　保存温度／冷蔵（10℃以下）

伊賀コシヒカリ特別栽培米「真米」を100％使用。保存料、甘味添加物は一切使用していません。発芽玄米と白米を糖化（麹に）した本格甘酒です。みえ尾鷲海洋深層水でストレートタイプに調整することにより、ミネラル分が更に豊富な健康的な甘酒に仕上がりました。

株式会社 ヤマナカ
三重県伊賀市荒木339-1
TEL:0595-21-1290　FAX:0595-23-7272
http://www.sinmai.co

国産水煮大豆

155g ／ 130 円
賞味消費期限／4ヶ月　保存／冷暗所

国産大豆をふっくら柔らかくゆで、みえ尾鷲海洋深層水でおいしく仕上げ、そのままパックしました 。

イチビキ 株式会社
（本社）愛知県名古屋市熱田区新尾頭一丁目 11-6
TEL:052-671-9111　FAX:052-671-9119
http://www.ichibiki.co.jp

アスリートキャンディー
（塩の介塩あめ）

80g（個包装込み）／ 380 円
賞味消費期限／1年　保存温度／常温

スポーツ・野外活動・現場作業・畑仕事などでの
熱中症対策塩分補給に最適。
大型土鍋製塩法（製塩方法及び製塩装置特許取得）、みえ尾鷲海洋深層水100%食塩使用、香料・保存料・着色料無添加。

株式会社 曽根塩の介
（本社・工房）三重県尾鷲市曽根町 610-3
（大阪事務所）大阪市東淀川区西淡路 4-19-8
TEL/FAX:06-6370-1686

緑穀米
（ろっこくまい）

1袋／650 円（税込）H26.4 時点
賞味消費期限／3ヶ月　保存温度／常温（夏季のみ冷蔵）

栄養満点の雑穀米。
6種類の穀物が入っています（白米・もち米・玄米・麦・大豆・黒豆）。
緑穀米を炊く時に使用する塩にみえ尾鷲海洋深層水を使用。原水を自社で煮詰めて製塩しています。

農業生産法人 有限会社 松幸農産
三重県多気郡明和町前野里中 1320
TEL:0596-55-3578　FAX:0596-55-4409
フリーダイヤル 0120-53-1239　http://matsukounousan.com

※ 表示価格は、消費税抜きの価格です

FAHOLL EYELASH ESSENCE（アイラッシュエッセンス）

4ml ／ 3,800 円
賞味消費期限／約1年　保存温度／常温

まつ毛にハリ・コシを与えボリューム感を出し、長く艶やかな理想的なまつ毛に導く、まつ毛専用の美容液です。ノーベル化学賞を受賞した原料「フラーレン」とキャピキシルを高配合した注目の商品です。ナールスゲンをまつ毛美容液に世界初配合しています。

BH4 シャンプー＆トリートメント【Repair】【Volume】

300ml・200g ／各 2,500 円
賞味消費期限／約1年　保存温度／常温

【Repair】カラーやパーマ、紫外線等によって傷んだ髪で悩む人に最適。傷んだ髪の補修力・活性酸素除去効果の優れたヘマチンを配合。カラーの脱色防止とパーマの持続力アップに最適です。
【Volume】ネコ毛、細毛、軟毛で悩む人からのリピート続出。頭皮環境を整える食物エキスで髪のボリュームアップに高い効果を発揮します。

BH4 シャンプー【Premium】

300ml ／ 3,000 円
賞味消費期限／約1年　保存温度／常温

ノンシリコンながらも驚くほどの“しっとり感”が得られるシャンプー。天然由来保湿成分をはじめ、30％がコラーゲンから作られたシャンプーで、カラーやパーマなどで傷んだ髪が失った栄養分を補う事によって〝潤い〟と〝ツヤ〟を取り戻し、髪を補修・保護していきます。尾鷲海底谷水深415mから汲み上げた「みえ尾鷲海洋深層水」を使用。海洋深層水には豊富なミネラルが多く含まれていて、髪や肌の美容に効果的です。

FAHOLL　三重県名張市松崎町1435-1　TEL:0595-63-1208　FAX:0595-63-1284　http://faholl.com

MEG-E（MEG・ミネラル酵素）三重県第740号（カルマグ）
MEG-E（MEG・ミネラル糖化）三重県第741号（カルマグ濃縮）
MEG-幸祐 三重県第791号（カルマグ）

MEG ミネラル酵素 1ℓ／ 5,000 円
MEG ミネラル投下 20ℓ／ 7,000 円
MEG 幸祐 20ℓ／ 5,000 円
賞味消費期限／なし　保存温度／常温

海の力で発根・花芽促進、果実を肥大、糖度アップ。

ミエグリーン
三重県多気郡大台町新田575-14
TEL/FAX:0598-85-1060

熊野古道乳液

100g ／ 1,500 円
賞味消費期限／5年　保存温度／常温

「熊野古道乳液」は、南紀州にゆかりのある5つの成分(ヒノキ油、海洋深層水、オレンジ油、ミツロウ、カキエキス)を配合した乳液(化粧品)です。
なめらかな肌触りと保湿成分が肌を保護し、水分を保ちます。

熊野古道クリーム

90g ／ 1,500 円
賞味消費期限／5年　保存温度／常温

「熊野古道クリーム」は、南紀州にゆかりのある5つの成分(ヒノキ油、海洋深層水、オレンジ油、ミツロウ、カキエキス)を配合した保湿クリーム(化粧品)です。
なめらかな肌触りと保湿成分が肌を保護し、水分を保ちます。

万協製薬 株式会社
三重県多気郡多気町五桂1169-142
TEL:0598-37-2088　FAX:0598-37-2089　http://www.bankyo.com

※ 表示価格は、消費税抜きの価格です

日本の海洋深層水

現在、日本で海洋深層水を取水している地域は14カ所。
高知、富山、静岡などの先進地では、さらに多くの利活用が進んでいます。

高知・富山・静岡などの利活用事例

水産物　アワビ養殖・青のり養殖　農産物　トマト・いちご・玉ねぎ・ナス・ほうれん草・かいわれ大根・米　エノキ茸・しいたけ　飲料水　ミネラルウォーター・清涼飲料水（ゆずジュース・スポーツ飲料・サイダー・ラムネ）・アイスコーヒー　酒類　日本酒　ビール・焼酎・梅酒　水産加工品　干物・ちりめん・塩辛・塩水生うに・塩紅鮭切身・サーモンハラス・スモークサーモン・いくら醤油漬・チルドボイルホタテ・にしん珍味・かまぼこ・てんぷら・竹輪　農産加工品　豆腐・あげ・おふ・納豆・こんにゃく・漬物・ふきの水煮・山菜水煮・らっきょ・もち・無洗米・発芽玄米・お茶パック　菓子・パン　芋けんぴ・せんべい・飴・ようかん・まんじゅう・コーンスナック・クラッカー・クッキー・カステラ・食パン・バターロール・蒸しパン・ケーキ・ゼリー・アイスクリーム・ソフトクリーム　調味料　塩・にがり・醤油・みそ・ぽん酢・だしつゆ・ドレッシング・浅漬けの素・塩こうじ・チキンブイヨン　その他食品　ハム・ウインナー・ベーコン・スモークチキン・卵どうふ・チーズ・ラーメン・うどん・そば・そうめん・佃煮・コロッケ・餃子・カレー・炊き込みご飯セット・いかめし・弁当・ミネラル・栄養補助食品　生活用品　化粧水・ローション・クリーム・整髪料・洗顔フォーム・美容液マスク・泥パック・ウェットティッシュ・シャンプー・トリートメント・コンディショナー・ボディシャンプー・せっけん・入浴剤　その他　肥料・熱帯魚飼育水・ペット用品・衣料品（ジーンズの漂白）・マイナスイオン発生器・玉石ミネラル浴

より身近に、深層水を地元で活用する みえ尾鷲海洋深層水

水深 415 メートルから取水される海洋深層水を使って、地元尾鷲では飲料水や干物などの水産加工業のほか、原水をお風呂に利用した「夢古道おわせ」や体験学習や魚のつかみ取りイベントなどを行う「アクアステーション」の施設があり、より身近に深層水に触れることができます。

いつまでもポカポカ深層水風呂

夢古道の湯

紀伊半島で唯一の海洋深層水のお風呂。保温性・保湿性に優れた海洋療法的な効果が期待でき、一般の温泉にはないさまざまな効果も楽しめます。

原水を希釈した内風呂のほか、開放感溢れる露天風呂には電気分解によるアルカリ性と酸性の湯が用意され、酸性の湯には除菌効果、アルカリ性の湯はお肌すべすべの効果が期待されます。ミストサウナは硬度5度以下の超軟水の淡水を使用。マイナスイオンが発生する室内では、美容効果のほかリラクゼーション効果も期待されます。尾鷲ひのきをふんだんに使ったドライサウナでは、肌の新陳代謝・血行を促進します。

上／深層水の効果を全身で感じる夢古道の湯。体の芯からポカポカになると評判。内風呂には原水が希釈されている。
下／海山を望む露天風呂からの眺めは抜群。白い浴槽が酸性の湯、奥の青い浴槽がアルカリ性。湯上がり後の肌に期待したい。

「仕事を終えたスタッフはお風呂で汗を流して、深層水風呂の良さを実感します」と夢古道おわせの黒あきなさん。黒さんに一番よく聞こえてくるのは、深層水のお風呂に入ればよく眠れるとの声。「冬でもいつまでもポカポカして、保温性にいいようです」と評判の湯。またカサカサ肌の人にも喜ばれ、美人の湯と銘打つ温泉にも負けない効果を発揮しています。

黒さんのおすすめは、まず露天風呂の酸性の湯、そしてアルカリ性の湯、最後に内風呂に入れば、肌を殺菌、保湿、コーティングの効果がのぞめるそう。入浴後のお肌はしっとり。また「海洋深層水のミネラルウォーターで補給しながら2〜3時間入浴するどっぷり派の女性ファンもいます。体内からも深層水を取り入れ、ダイエット効果を実感するんだとか」。朝イチで訪れる常連さんには港でのセリの後に立ち寄る漁師の姿も。「午前中のお風呂は贅沢気分を味わえます。それぞれの時間帯にファンがいるんですよ」。夢古道の湯は、地域に欠かせない存在になりました。

お風呂大好きと笑顔の黒さん

株式会社
熊野古道おわせ
尾鷲市大字向井 12-4
☎ 0597-22-1124
10:00 〜 21:00

深層水の情報発信基地

尾鷲市海洋深層水総合交流施設・分水施設

アクアステーション

「安心安全な海洋深層水を、安定供給するのがわたしたちの役目です」と施設を管理する原田聖史さん。設備機器が健全な状態であること、また原水から作った4種類の深層水処理水の品質管理のため、必ず毎日点検を行っています。

アクアステーションでは、海洋深層水の原水のほか、淡水、濃縮水、カルマグ水、高ナトリウム水と、5種類の水を分水。人々が交流する深層水の情報発信基地として、体験学習室やセミナー室、中庭タッチプールが整備され、深層水を使った体験教室を毎月一回、10月には「深層水フェスタ」のイベントを実施しています。深層水の淡水は料理教室で頻繁に活用されています。ふっくらとした焼き上がりの「パンづくり体験」、米に淡水、塩じめに原水を使う「さんま寿司体験」、など、深層水の付加価値を高めています。

大口分水では、多くの活魚運搬車両に利用されています。深層水と表層水は見た目の違いこそありませんが、夏場に水温が25度を越える表層水に対し、深層水は一年を通して13～14度。運搬の氷代を抑えることができ、さらに太陽光が届かない菌のない水だから鮮度が全く違います。

ほか「深層水の原水を入れた途端に魚が元気になる」と訪れるのは魚の鑑賞魚を飼育される方。またゴカイ養殖の業者からは「孵化させるときに原水を使いますが、ものすごい孵化率でした」と原田さんは利用する人たちの声をひろっています。季刊誌などにも紹介し、深層水の持つ力を発信しています。

日々の点検は五感も頼り。機械を見回る原田さん

アクアステーション主催の「深層水フェスタ」は毎年10月に。市民が海洋深層水に触れるイベントとして定着している

アクアステーション
尾鷲市古江町806　☎0597-27-8080
分水時間　9:00～17:00
(原水の大口分水は24時間営業＊セルフサービス)
休館　毎週月曜日(祝日の場合火曜)、年末年始(12/29～1/3)

さんま寿司
料理体験
EM石鹸づくり

アクアサポート古江

アクアステーション完成時に海洋深層水を活用した体験交流をサポートするボランティア団体として誕生した「アクアサポート古江」。アクアステーションが主催するイベントやパン作り、さんま寿司の体験教室では、エプロン姿でしっかりサポート。地域外の人との交流を深め、深層水のPRに努めています。EM石鹸やエゴマ餅を海洋深層水で作り、販売のため各種イベントにも出店しています。

「深層水の施設ができて、まちの活性化に繋がるのはうれしいこと」と、会長の中森美志さん。「古江ではご飯を炊いたり、お茶やコーヒーにも深層水を使っていますよ。わたしは料理にも利用してます。」と古江町民にとってすっかり生活の一部になっています。

深層水を使った体験やイベント時に活躍するアクアサポート古江は、古江の頼もしいお母さんたちがメンバー

アクアサポート古江の主催イベント

毎年5月5日
「チビッコ大集合」

海洋深層水を使った豚汁に魚ご飯、ぜんざい…
それから海洋深層水の淡水で作ったかき氷のふるまいあり。
交流体験を楽しみにやって来た子どもたちでにぎわいます。

みえ尾鷲海洋深層水利用協議会事務局
尾鷲市 水産商工食のまち課 海洋深層水推進係

〒519-3696三重県尾鷲市中央町10番43号
TEL 0597-23-8133　FAX 0597-23-8225
deepsea@city.owase.lg.jp
http://owase-dsw.org

アクアステーション
（指定管理者 尾鷲商工会議所）

〒519-3922　三重県尾鷲市古江町806番地
TEL 0597-27-8080　FAX 0597-27-8081