

みえフード

イノベーション・ネットワーク

素材研修会 ～みえ尾鷲海洋深層水～

■みえ尾鷲海洋深層水とは

海洋深層水は

「太陽光が届かず、水深200mより深く、表層の海水と混ざらない深さにある海水」

一般的には、水深200m以深の場所にある水温が急に冷たくなっている層にある海水のことを海洋深層水とよび、海水の約95%を占めています。

海洋深層水は、低温安定性・富栄養性・清浄性に優れているという特性を持った水です。

その特性を活かし、水産分野をはじめ、食品・健康・美容・医療・エネルギー・環境・農業など、多くの分野での活用が期待されています。

■素材研修会

□日時 平成26年11月11日（火）
13時30分から16時頃

□場所 三重県尾鷲市古江町806番地
みえ尾鷲海洋深層水 アクアステーション

□内容 みえ尾鷲深層水概要説明・活用事例（現地）
尾鷲名水（株）事業・製品説明
（株）モクモクしお学舎事業・製品説明（現地）
商談説明

みえフード
イノベーション・ネットワーク

三重県農林水産部
フードイノベーション課
TEL -224-2391

海洋深層水の特性

低温安定性

水温は表層よりかなり低く（約 13～15 度）一年を通してほとんど変化しない

富栄養性

表層の海水に比べて植物の生長に必要な窒素・リン・ケイ酸などの無機栄養塩を多く含む

清浄性

陸水由来の大腸菌や一般細菌に汚染されていない
海洋性細菌数も表層の海水に比べて非常に少ない

熟成性

水圧 40 気圧で長い年月を経て熟成されている

ミネラル特性

必須微量元素などのミネラルがバランス良く含まる

海洋深層水活用の一例



(株)モクモクしお学舎(しお)
今回商品説明



尾鷲名水株式会社(飲料水)
今回商品説明



河武醸造株式会社(醸造酒)



東洋冷蔵株式会社(水産加工)



イチビキ株式会社(水煮)



有限会社北村商店(干物)



有限会社モリタ(麺)



万協製薬株式会社(クリーム)



ミエグリーン(肥料)

詳細については、みえ尾鷲海洋深層水利用協会のHPをご覧ください。

<http://owase-dsw.org/>

みえ尾鷲海洋深層水 アクアステーション

住所：三重県尾鷲市古江町806番地 TEL：0597-27-8080



車でのアクセス

名古屋方面から

- ・東名阪自動車道 伊勢自動車道 紀勢自動車道 尾鷲北IC 国道42号 尾鷲南IC 熊野尾鷲道路 三木里IC アクアステーション

大阪方面から

- ・名神高速道路 新名神高速道路 伊勢自動車道 紀勢自動車道 尾鷲北IC 国道42号 尾鷲南IC 熊野尾鷲道路 三木里IC アクアステーション
- ・西名阪自動車道 天理IC (名阪国道) 伊勢自動車道 紀勢自動車道 尾鷲北IC 国道42号 尾鷲南IC 熊野尾鷲道路 三木里IC アクアステーション

鉄道でのアクセス

名古屋方面から

- ・JR 特急ワイドビュー南紀 (約2時間20分) 尾鷲駅 紀勢本線 賀田駅

大阪方面から

- ・近鉄特急 (約1時間30分) 松阪駅 JR 特急ワイドビュー南紀 (約1時間20分) 尾鷲駅 紀勢本線 賀田駅
- ・JR 特急 (約4時間) 新宮駅 JR 特急ワイドビュー南紀 (約1時間30分) 尾鷲駅 紀勢本線 賀田駅