

# 海洋深層水利用製品マップの作成について

当協会では、これまで2007年、2009年、2011年と2年ごとに、全国で生産されている海洋深層水利用製品に関する様々な情報を、インターネット検索で収集し、得られたデータを製品分野別、取水地別に整理し、「海洋深層水利用製品の実態調査2012年度版」として、その分析結果を冊子およびDVDに取りまとめました。

これについては2013年3月2日に東京で開催した調査活動報告会において、「海洋深層水関連製品製造者アンケート」と「海洋深層水利用製品の実態調査」として調査の内容とその分析結果を報告し、DVDなどの資料の販売も開始しました。またメールマガジン53号(2012年12月29日)でも、これらの概要をお知らせしておりますので、ご記憶のある方もおられることと思います。

現在、当協会では、これらの情報をより分かりやすく使いやすいものとしてまとめるために、海洋深層水製品マップを作ることを企画しています。

本調査では、海洋深層水利用製品を、飲料水、酒類、水産加工品、農産物、塩・にがり、化粧品の6分野に大別して整理しており、製品数は9百点余りになります。

マップ作りは、まずは、この中で比較的製品数が少ない「塩・にがり」を手始めに、取りかかりたいと思っておりますが、そのデータの概要をご紹介します。

まず、表1はインターネット検索で調べたデータを整理したリストです(一部を表示)。取水地、製造会社名、製品名、所在地、キャッチフレーズ、ホームページのURLなどの項目で整理しています。

表1 製品リスト(塩・にがり)

取水地	会社名	塩	にがり	所在地(本社)	キャッチフレーズ	備考
らうす	(株)らうす海洋深層水	知床の塩 極		北海道目梨郡羅臼町海産物416-1	こだわりの深層水100%のお塩、是非ご賞味ください。	<a href="http://www.siretoko.co.jp/index.html">http://www.siretoko.co.jp/index.html</a>
らうす	〃	らうすの塩 ラウシップ		北海道目梨郡羅臼町海産物416-1	多くの天然ミネラルを含み、知床らうす深層水と室州古代遺跡とのコラボレーションにより産まれた塩「ラウシップ」は、ミネラル豊富で味はまろやか。	<a href="http://www.memuro-pref.hokkaido.jp/ss/srk/kanko/nmr/gsb/2to/susan/2t-rushipu.htm">http://www.memuro-pref.hokkaido.jp/ss/srk/kanko/nmr/gsb/2to/susan/2t-rushipu.htm</a>
らうす	〃	知床の塩 3種セット		北海道目梨郡羅臼町海産物416-1	ラウシップに仲間ができました。良布しお 軽塩シヨウー ラウシップをハンドメイドの缶に詰め、使いやすくなりました。	<a href="http://www.memuro-pref.hokkaido.jp/ss/srk/kanko/nmr/gsb/2to/susan/2t-rushipu.htm">http://www.memuro-pref.hokkaido.jp/ss/srk/kanko/nmr/gsb/2to/susan/2t-rushipu.htm</a>
岩内	海心堂しおのや	産地産自然塩「海のしお」	海のしお「天然にがり」	青森県黒松町478-4	独自で開発した「海心堂」の3段階で、海水を精製し、自然塩に「にがり」を配合して、清らかな自然塩に「にがり」を配合。	<a href="http://www.seiagici-shokou.net/ganka.html#05">http://www.seiagici-shokou.net/ganka.html#05</a>
岩内	金沢製塩	岩の塩		岩内郡岩内町字数島10番地		<a href="http://www.town.wana.hokkaido.jp/?c=895">http://www.town.wana.hokkaido.jp/?c=895</a>
熊石	熊石製塩水(株)	万葉の跡塩(白)		北海道二世部八雲町熊石平野114番地1	海洋ミネラルが豊富で塩角のとれたほのかな甘みを感じられる塩です。	<a href="http://www.kumishi.jp/sio.htm">http://www.kumishi.jp/sio.htm</a>
熊石	〃		ビターナ	北海道二世部八雲町熊石平野114番地1	熊石海洋深層水100%の高濃度の天然にがり。ミネラル不足の方におすすめ。	<a href="http://www.kumishi.jp/sio.htm">http://www.kumishi.jp/sio.htm</a>
熊石	〃	万葉の跡塩(白黒)		北海道二世部八雲町熊石平野114番地1	万葉の跡塩(白)と比べて粒子が細く、若干水分が残っている自然塩です。調味料を中心とした料理に使うと滑りやすくなり味がなじむのが特徴です。	<a href="http://www.kumishi.jp/sio.htm">http://www.kumishi.jp/sio.htm</a>
熊石	〃	真っ黒いんでないかい		北海道二世部八雲町熊石平野114番地1	カルシウム、マグネシウムなどのミネラル成分も豊富で栄養源は表層水のなんと10倍！健康補助食品としても注目！	<a href="http://www.kumishi.jp/sio.htm">http://www.kumishi.jp/sio.htm</a>
佐渡	佐渡海洋物産(株)	佐渡のみ(お・一重塩)		新潟県佐渡市多田字大平43番地	料理全般に使用できます。おすすめの料理は天ぷら、おにぎり、漬物の漬け物	<a href="http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm">http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm</a>
佐渡	〃	佐渡のみ(お・二重塩)		新潟県佐渡市多田字大平43番地	おすすめの料理は焼肉、焼魚、枝豆の仕上げ、野菜サラダなどです。大粒粒にバツバツと砕けてお目玉上げにぴったりです。	<a href="http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm">http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm</a>
佐渡	〃	佐渡のみ(お・三重塩)		新潟県佐渡市多田字大平43番地	佐渡海洋物産の海産物「お目玉上げ」を原料に作りました。それも海洋深層水でじっくり煮詰め、高濃度のミネラルを抽出させたお塩。さらに丹念に煮詰めて仕上げました。塩のしよっぱさを抑え、ほのかな「甘味」と「まろやかさ」を兼ね備えた、素晴らしい塩です。	<a href="http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm">http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm</a>
佐渡	〃	佐渡のみ(お・四重塩)		新潟県佐渡市多田字大平43番地		<a href="http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm">http://www.sedo-kaigo.co.jp/tanpinyu.htm</a>
佐渡	製塩問屋	海塩	佐渡のみ(お・にがり)	新潟県佐渡市松ヶ崎1200-1	佐渡海洋深層水から作った塩です。	<a href="http://www.kikusyo.com/pg1.html">http://www.kikusyo.com/pg1.html</a>
佐渡	〃	海塩		新潟県佐渡市松ヶ崎1200-1	海産物「お目玉上げ」を原料に作りました。それも海洋深層水でじっくり煮詰め、高濃度のミネラルを抽出させたお塩。さらに丹念に煮詰めて仕上げました。塩のしよっぱさを抑え、ほのかな「甘味」と「まろやかさ」を兼ね備えた、素晴らしい塩です。	<a href="http://www.kikusyo.com/pg1.html">http://www.kikusyo.com/pg1.html</a>
清川	日本海深層水事業株	ブルーソルト	天然マリンミネラル二重	富山県下新川郡入善町下飯野1654	深層水100%。ミネラル分の多い手作り塩。	<a href="http://www.t-degasa.jp/catalog/index3.html#f">http://www.t-degasa.jp/catalog/index3.html#f</a>
清川	五洲薬品株	キッチン岩塩	深層水に「にがり」	富山県富山市花園町1-1-5	富山の海洋深層水を100%原料とした、まろやかでミネラル豊富なおいしい塩です。	<a href="http://www.gshu.co.jp/prod_kissyoen.html">http://www.gshu.co.jp/prod_kissyoen.html</a>
清川	ムライ(株) ネット販売	高級手作り天然塩	海産高級手作り天然にがり	富山県黒部市前沢188	肉みのある味で旨みと味わい、マリン、シソ、お酢、お味噌等の調味料を合っています。	<a href="http://www.healthy-food.co.jp/sb/page3.htm">http://www.healthy-food.co.jp/sb/page3.htm</a>
入善	入善海洋深層水製塩(株)	入善の塩 岩塩		富山県下新川郡入善町下飯野232-1	富山の山、立山連峰の湧水の持つミネラル、栄養を含んだ、清らかな深層水を新鮮度の真室山より、深い塩を産出して作りました。甘みとコクが感じられる塩です。きめ細かい結晶に仕上がった塩です。	<a href="http://014040.com/shop/index.htm">http://014040.com/shop/index.htm</a>
入善	〃	カーソルト		富山県下新川郡入善町下飯野232-1	網塩をベースに、こだわりのスパイスをブレンド、シーンに合わせて、お好みの風味を楽しめますよ。お土産に良いかなと思います。	<a href="http://014040.com/shop/index.htm">http://014040.com/shop/index.htm</a>

- 次に、図1は“製品数の推移”を示したのですが、以下のようなことが分かります。
- ①2007年と2011年調査を比較すると、製品数は、塩が42件から72件と増加しているのに対して、にがりは26件から28件と微増の状況。
  - ②地域別では、2011年で、塩が室戸で20件、焼津10件、久米島9件の順に多い。にがりは、室戸9件、焼津6件、久米島4件の順。
  - ③07年と11年を比較すると、塩は全地域で増加しているが、にがりは平衡状況にあり、佐渡と入善で1製品ずつ減少した。

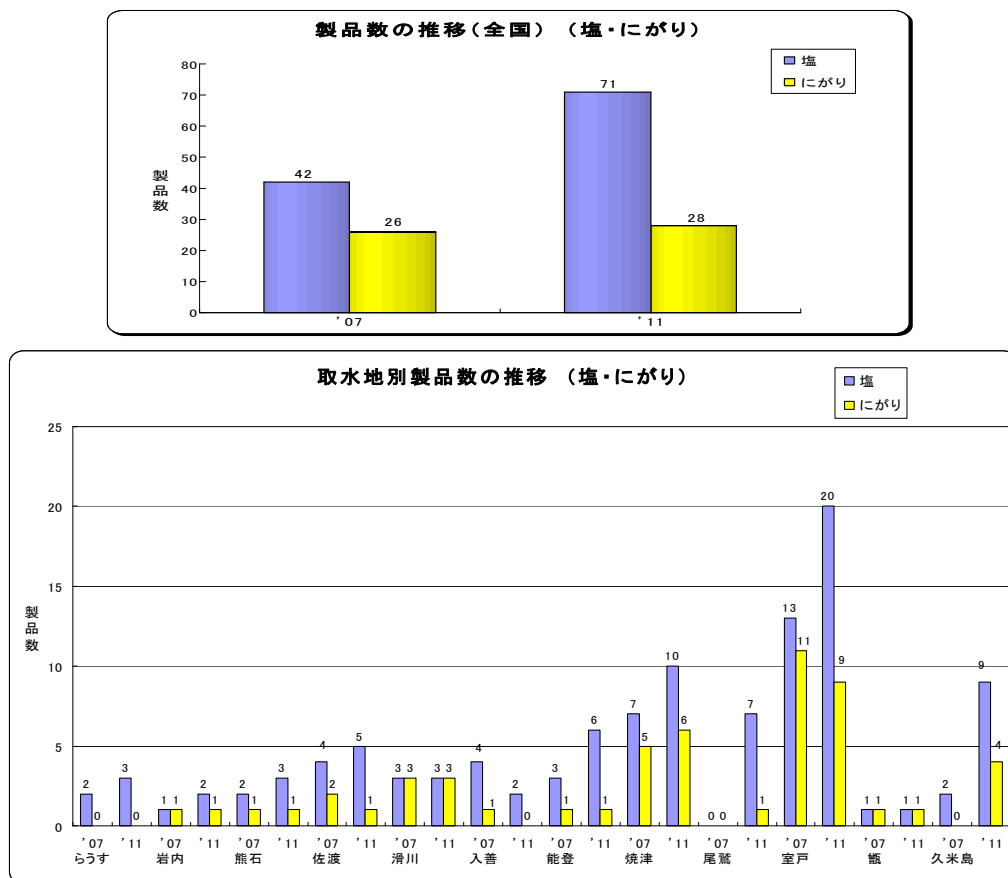


図1 製品数の推移

詳細について、これから企画を練る段階ですが、マップ制作に向けて動きだすに当たり、会員の皆様にアイデアの提供をお願いできないかと考えています。

また、このマップが完成した段階では、どのような手段で広報するか？、苦しい財政状況にある協会の収入増にどう結び付けるか？、などの課題にも対処することになるでしょう。

皆さまの中で、興味をお持ちの方は、手伝ってみませんか？ 我こそと思われる方は、是非、協会事務局までご一報ください。

(OKUNO)