



ハワイで行われた翁長知事とハワイ州知事の調印式

久米島町で海洋深層水の複合利用計画の推進にあたる久米島町役場プロジェクト推進室の担当者は「ハワイとの連携で、海洋温度差発電実用化へ向け、より研究が進むと期待されています。現在は1日あたり1万3,000トンの取水量ですが、将来は取水量を10万トンに増やし、エネルギー自給や海洋深層水の複合利用を進めるための検討が進んでいます」と語る。

海洋温度差発電の技術確立へ向けた期待

海洋温度差発電には、表層海水と深層海水の温度差が年間平均で20℃以上ある地域が適しているとされる。国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（以下NEDO）によると、日本の沿岸では沖縄県のほか、小笠原諸島や四国、九州の黒潮流域が海洋温度差発電に適しており、日本の海洋温度差発電のポテンシャルは高い。

「久米島での実験成果は将来ほかの地域にも応用が可能です。設備への初期投資費用やメンテナンス費用など発電にかかるコストの圧縮や、より発電効率の良い熱交換器の開発などの課題がありますが、実用化へ向けた研究開発が進められています。また、海洋深層水の水産養殖業や農業等への複合利用も含めたビジネスモデルを構築することで発電コストを吸収し、導入効果を高められると考えていま

す（NEDO担当者）
禁無断転載複製を以て掲載しています

「将来的に、海洋深層水を利用して水・食料・クリーンエネルギーを自給し、産業振興と雇用を創出する低炭素型コミュニティモデルを確立し、『久米島モデル』としてグリーンインフラを輸出し、世界の島しょ地域などで役立てていただくことも構想しています」（久米島町役場プロジェクト推進室 幸地伸也さん）。海洋温度差発電技術の確立に向け、久米島での研究成果に期待がかかる。

(写真提供：沖縄県商工労働部産業政策課)

この記事を読んだ人に人気

この記事の関連記事はただいま準備中です。



rito kei

離島専門タブロイド紙 『季刊リトケイ』

- 最新号 -

「島で暮らそう。島に帰ろう。」

[お求めはこちら >>](#)

2016年(平成28年) 3月19日 土曜日

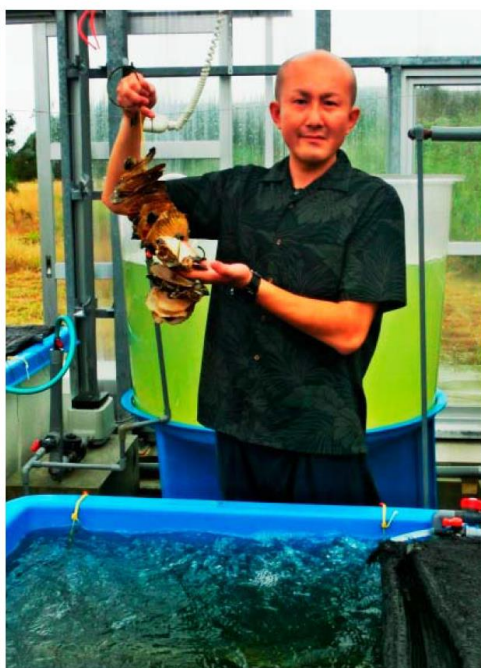
養殖カキ 陸ですくすく

首都圏を中心にオイスターバーを展開するヒューマンウェブ(東京、吉田瑠則^{りよのり}社長)は4月以降、久米島沖の海洋深層水を使ったカキの陸上養殖を本格化させる。既存の研究施設に加え、産卵・育成施設を整備。ほとんど雑菌がないとされる海洋深層水で安全なカキを生産、来春の出荷を目指す。通年での供給体制を構築し、ブランド化。自社店舗や国内市場、那覇空港の国際物流ハブで輸出にも取り組む考えだ。世界的にもカキの陸上養殖による量産化は例がないという。

久米島 海洋深層水で量産

可能な約10名の成員にすることに成功し、量産化に向け産卵・受精施設、稚貝の育成施設の増設(計6千平方メートル)を決めた。

06年にノロウイルスが流行したことを受けて、風評被害でカキの消費が低迷。同社も業績が悪化し、安全性を高めるため、産地から仕入れたカキの浄化施設を久米島や富山県に整備して



①陸上養殖したカキを手にするヒューマンウェブの研究担当・佐藤圭一さん
②久米島沖の海洋深層水を使って育てたカキ

ヒューマンウェブ 安全性を強調

きた。さらに安全性を追求する中で、細菌やウイルス感染の可能性が極めて低い海洋深層水に着目。「あたらないカキ」を目指し、完全陸上養殖の試験に取り組んできた。

同町内で18日、起工式があった。新施設では作業の自動化を図り、ニュージールランドから養殖の専門スタッフを雇う。5年以内に数

十万個の出荷が目標。海洋深層水の取水量の増加を前に規模拡大を検討し、将来的には年間数百万個の供給を目指すという。

吉田社長は「久米島で世界初の陸上量産化を実現したい。海洋深層水の特性を生かし、安心・安全なカキを国内外に発信していく」と語った。

(政経部・長浜真吾)



吉田 琇則氏 (ヒューマンウエブ)

生ガキの新規開拓期待

久米島を拠点に、ヒューマンウエブ(東京)が世界初とされるカキの陸上養殖に取り組む。吉田琇則社長に展望を聞いた。

(政経部・長浜直喜)

「陸上養殖での量産化に向けて、新施設を着工した。」

「これまで陸上養殖で量産化
.....
カキの陸上養殖の展望を語る吉田社長
長久米島町、ヒューマンウエブの
沖縄久米島研究所

の事例はない。ハワイやニュージーランドは稚貝の生産が盛んだが、餌となる植物性プランクトンの確保が課題だった。東大との連携で良質なプランクトンの増殖が可能になり、量産化にめどが付いた」

「海洋深層水の活用がポイントになっている。」

「カキは1時間に20リットルもの水を吸い、吐き出している。それほど水の影響を受けやすい。海洋深層水は洗浄性が高く、栄養分も豊富だ。すでに富山県の施設では海洋深層水を使って、産地から仕入れたカキを浄化加工し

ているが、どうしても完全浄化は難しい」

「久米島では受精の段階から海洋深層水を使い、さらに安全性を高めていく。餌の増殖にも深層水を活用し、より安全な状態をつくり上げる。生食でもあたらぬカキ」を供給していきたい。久米島は全国で最も深層水の取水量が多く、温暖な気候も餌の増殖に適している。町が積極的に事業展開しているのも心強い」

「今後の展望、課題は。首都圏を中心に展開するオイスターバーなどの直営店(32

店舗)に供給するほか、海外を含め社外への卸販売にも取り組む。われわれのアンケートでは生ガキを食べたことがない人が約8割いる。一方で8割以上が安全なら食べてみたいと答えており、新規に開拓できる市場だ」

「陸上養殖による量産化は先例がない。試行錯誤はあるだろうがそれだけ可能性も大きい。海面養殖に比べ、作業や生産面で効率化できると考えている。物流経費がネックだが、生産コストの抑制や品質の高さでカバーしていきたい」