

「そうなんだ。」～3年生総合「海洋深層水調査隊」～

○7月4日

海洋深層水を知っていますか？

先週3年生は、地場産業サポートセンターに見学に行きました。



まずは講義から。

海洋深層水の特徴は
深さ300M以上の深海から
1日2000t汲み上げられ

通常の海水よりも
冷たく
栄養があり
きれいな水

始めたのは高知県室戸。
道内では他に羅臼と熊石。

岩内では平成17年開始から
15年間続いており

主に数の子加工の際の洗浄やホタテ等、活魚のための水として使用されているそうです。



つづいて 販売所の見学

3つの形態で販売

一般用小口（1分に10L）

企業用中口（1分に40L）

企業用大口（1分に500L）



味も3種類

塩抜きのおよっぱくない水

普通の海水と同じおよっぱさの水

高ミネラルのおよっぱい水

次のページへ



加工実験室も見学させていただきました。

まずはエアシャワーで体の埃を落とします。



強い風に
みんな楽しそう



海洋深層水を使った商品の紹介
東京の物産展で1番売れたのは
「あわびの塩辛」



とってもおいし
そうです。



真空包装機を使って

塩の真空パックを作る所を
見せてもらいました。

3年生向けに
わかりやすい言葉や内容で
ポイントを伝えてくれました。

地場産業サポートセンターの皆さん、ありがとうございました。