

16. 入善海洋深層水企業団地と新産業創出

○愛場 俊司 (株ウーケ)

1. はじめに

入善町は北アルプスの峰々を背景に、黒部川が造形した扇状地に位置する。日本海に面し、入善海洋深層水企業団地は名水百選のエリア内にある。半径 10km 以内に一級の山と川、海がコンパクトにまとまり、豊富な地下水を擁する極めて特異な地域である。

入善町では「表流水」「地下水」「海洋深層水」からなる「水」をキーワードにして、様々な手法で地域活性化策を推進している。1999年に「入善海洋深層水活用事業基本計画」を策定。将来に向けた具体策を提示した。

2001年に沖合 3km、水深 384m の海洋深層水を汲み上げる取水施設が完成。2002年には深層水アワビ養殖施設が完成。水産・食品・健康・美容・医療・農業・エネルギー分野などでの取り組みが始まった。

2. 企業団地への進出

2005年には入善海洋深層水企業団地が完成。入善町や富山県が積極的な企業誘致を展開する中、2007年に「無菌パックごはん」を製造する株式会社ウーケ（親会社は神戸市にある米卸業の㈱神明）が団地に進出することが決定した。

企業誘致の決め手となったのは、①豊富な地下水②品質の高い富山米③日本の中央に位置する④地震や台風の災害が少ない⑤町や県の補助金を含めた優遇措置などである。

ウーケでは蒸気を使用してごはんを炊き上げるため、製造現場での室温が高くなることに着目し、低温の海洋深層水を利用して熱交換することで室温を下げることにした。

加温された深層水は養殖施設で使用され、農産物と水産物を生み出す「世界初の多段活用システム」が採用されることになった。

2008年11月に工場完成。2009年2月から「無菌パックごはん」の製造を開始。2013年には同規模の工場を増築した。「富山県産コシヒカリ」を中心に各地の国内産米を使用した様々な商品を製造し、日本全国やヨーロッパ、オーストラリア、中国などで販売を展開している。2015年度の販売数は約 8,000 万食で、国内シェアの 10%を占めるようになった。

パックごはんは、米と水を使ったシンプルな食品で、電子レンジで 2 分間加熱するだけですぐに食べることができる。少子高齢化や核家族化などライフスタイルの変化にも適応しているため、販売数を着実に伸ばしている。「おいしいごはんを富山から日本全国へ、そして世界へ」。今後も販売拡大が続く。

3. 企業誘致の極意

隣接するアワビ養殖施設では、2014年にカキ蓄養施設へと事業転用をした。この地で活動を始めた㈱海洋深層水かきセンター（東京都）は、海洋深層水で浄化したカキをグループ会社の全国 32 店舗に配給し、入善町の PR に一役買っている。

基本計画策定から足かけ 17 年が経過。海洋深層水を活用した新産業が創出され、この地で花を咲かせようとしている。企業誘致の極意は「地域の素材を磨く。結果が出るまで何度も挑戦する。世界市場を知る経営者に会う」ことだと痛感している。「Wonder Water, Wonder Food」の行方を見守りたい。