

<b>국토해양부</b>		<b>보 도 자 료</b>	
		배포일시	2008. 4. 2 / 총 5 매
담당 부서	해양개발과	담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 과 장 정도안, 서기관 최익현</li> <li>• ☎ (02)2110-6335 ihch@mltm.go.kr</li> </ul>
보 도 일 시		2008년 4월 3일 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다.	

## 해양심층수! 본격 개발시대 열린다!

- 해양심층수 취수해역 4개소 신규 지정. 이달 말까지 6개업체 면허할 듯 -

국토해양부는 4월 1일 제1회 해양심층수위원회를 개최하고 해양심층수 취수해역 4개소를 신규로 지정하였다고 발표하였다.

정부는 지난 2007년 8월 3일 해양심층수개발업과 먹는해양심층수 제조업에 관한 인허가를 주목적으로 하는 “해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률”을 제정하고, 금년 2월 4일부터 시행에 들어간 바 있다.

이 법 시행 후 이 번에 처음으로 개최된 위원회에서 심사를 거쳐 새로이 지정된 취수해역은 강릉 정동진, 동해 추암, 속초 외옹치, 울릉 저동 등 4개 해역이다.

이로서 우리나라의 취수해역은 지난 2. 13일 법률에 따라 당연히 지정된 것으로 보는 4개 해역(고성 오호, 양양 원포, 울릉 태하, 울릉 현포)를 포함하여 이 번에 4개소가 추가로 지정되어 총 8개가 되었다.

한편 해양심층수는 태양광이 도달하지 않는 수심 200m 이상의 깊은 바다에 존재하면서 연중 안정된 저온성을 유지하고, 인류에게 유용한 영양염류와 미네랄 등의 무기물을 풍부하게 함유하고 있는 청정한 해수자원으로서 우리나라에서는 동해의 깊은 바다에만 부존하

고 있어 동해안 연안 지방자치단체들은 해양심층수사업에 큰 관심을 가지고 경쟁적으로 개발 관련 업계를 지원하고 있는 형편이다.

해양심층수는 먹는 물로서 뿐만아니라 그 자원적 특성을 이용할 경우 농업, 수산업, 식품, 의료, 건강레저, 에너지 등 여러 산업분야에서 그 활용이 가능하며, 앞으로 해양심층수 시장이 본격적으로 형성될 것으로 예상되는 2012년 이후 국내 시장규모는 약 1조원에 달할 것으로 예측하고 있다.

우리보다 앞서 상업적 가치에 일찍부터 관심을 가져온 일본의 경우 해양심층수 관련 제품은 약 1,000여종에 이르고 있으며 연간 약 2조5천억원 가량의 시장이 형성되어 있는 것으로 알려지고 있다.

국토해양부는 이 달 중으로 이 번에 지정된 취수해역을 대상으로 면허계획을 공고하여 면허신청을 받은 다음 심사를 거쳐 이 달 말까지 면허처리하여 해양심층수산업을 본격적으로 육성해 나가겠다고 밝혔다. 현재 면허신청을 준비하고 있는 업체나 지자체는 약 6개 정도인 것으로 알려지고 있다.

# 참 고 자 료

## 1. 취수해역 지정 현황

구분	신청인	취수해역	사업목적	1일 취수계획량
신규지정	강릉시장	강릉 정동진	해양심층수 종합개발	10,000톤
	동해시장	동해 추암	"	3,000톤
	속초시장	속초 외용치	"	20,000톤
	울릉군수	울릉 저동	해양심층수의 공공 개발	1,800톤
변경지정 (취수량)	고성군수	고성 오호	해양심층수 종합개발	1,100톤→ 5,000톤

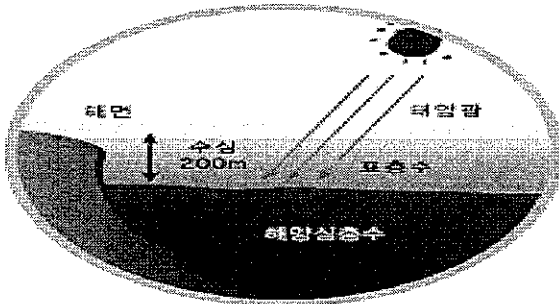
## 2. 해양심층수 사용계획 등

지자체 명	해양심층수 1일 사용예상량	취수해역의 수심 및 반경
강릉시장	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제조 및 산업분야 : 3,500톤                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹는해양심층수 및 식·음료 제조, 수산물 세척, 농산물 수경 재배 등</li> </ul> </li> <li>○ 보세수산물 보관·축양 및 수산 증양식에 공급 : 4,000톤(원수)</li> <li>○ 관광산업용 : 2,000톤(원수)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 타라소테라피아, 워터파크, 리조트 냉방시설 등</li> </ul> </li> <li>○ 연구개발용 : 500톤(원수)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 해양심층수의 다목적 이용(바이오, 의약품, 화장품, 식음료, 신물질 추출 등)을 위한 연구개발</li> </ul> </li> <li>○ <b>합계 10,000톤/1일</b></li> </ul>	수심 300m 반지름 2.0km 취수관거리 9.4km
동해시장	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 해양심층수 종합 이용 사업 : 1,000톤                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹는해양심층수 및 혼합음료 제조를 위한 담수화 사업, 제빙, 원수 및 처리수 판매, 활어회 센터 저온수 공급, 타라소테라피 사업 등</li> </ul> </li> <li>○ 수산물 보세창고 운영 : 2,000톤</li> </ul>	수심 250m 반지름 1.5km 취수관거리 13km

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 러시아, 북한, 일본에서 수입하는 냉수성 어종(킹크랩, 대게, 가리비, 조개류 등)의 보관 및 축양</li> <li>○ <b>합계 3,000톤/1일</b></li> </ul>	
속초시장	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 수산물 보세창고 운영 : 14,400톤(원수) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 러시아, 북한, 일본에서 수입하는 냉수성 어종(킹크랩, 대게, 가리비, 조개류 등)의 보관 및 축양</li> </ul> </li> <li>○ 원수자체 활용 및 판매 : 5,100톤 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 타라소테라피아, 활어차, 활어회 센터, 저온에너지 활용 등</li> </ul> </li> <li>○ 기타 해양심층수 이용 사업 : 500톤 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹는해양심층수 및 혼합음료 제조를 위한 담수화 사업, 제빙, 처리수 판매 등</li> </ul> </li> <li>○ <b>합계 20,000톤/1일</b></li> </ul>	<p>수심 600m 반지름 1.5km 취수관거리 7.4km</p>
울릉군수	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1일 평균 약 1,600톤을 생산하여 오징어 세척 1,500톤, 기타 100톤 사용(최대 1,800톤 취수)</li> <li>※ 현재 일반 바닷물 오징어 세척수 1,500톤을 해양심층수로 대체 공급하고, 기타 어패류 중간육성사업에 1일 약 100톤을 공급</li> <li>○ 오징어 성수기가 아닌 봄·여름(2월부터 7월) 기간 동안에는 해양심층수로 제빙하여 어업인에게 공급</li> <li>○ 그 외에 해양심층수 관광 온천탕 개발 활용(실내수영장, 타라소테라피 등)</li> </ul>	<p>수심 700m 반지름 1.0km 취수관 거리 4km</p>
고성군수	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 해양심층수 종합 이용 사업 : 1,480톤 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹는해양심층수 및 기능성음료 제조를 위한 담수화 사업, 처리수 제조 및 판매, 타라소테라피 사업 등</li> </ul> </li> <li>○ 강원도에 원수 공급(판매) : 1,200톤 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산자원센터(한해성종묘배양장)에 활용계획</li> </ul> </li> <li>○ 고성군 해양심층수 전용농공단지에서 원수 공급(판매) : 400톤</li> <li>○ 한국해양연구원 사용 : 1,920톤(연구목적)</li> <li>○ <b>계 5,000톤/일</b></li> </ul>	<p>수심 200-700m 반지름 1.6km 취수관 거리 6km</p>

# 해양심층수의 특성과 활용 분야

## ※ 해양심층수란?



태양광이 도달하지 않는 수심 200m 아래에 존재하고 있으며, 해양생물에 필수적인 영양염류가 매우 풍부할 뿐 아니라 유기물이나 병원균 등이 거의 없는 청정한 해양수자원

### □ 특성

해양심층수는 저온성, 청정성, 부영양성, 미네랄성이 안정적으로 유지되고 있는 자원적 특성을 가짐

### □ 활용분야

분야	이용 대상	비고
먹는물 산업	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 담수화 산업</li> <li>- 먹는해양심층수(먹는물)의 제조</li> <li>- 청량음료, 주류 등 다양한 마실거리의 원료</li> <li>○ 처리수(미네랄농축수 등)의 이용</li> <li>- 소금, 두부, 간장, 조미료 등 건강식품의 원료</li> <li>- 기능성 화장품, 의약품의 원료</li> </ul>	청정성 미네랄성
수산업	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 먹이생물(식물성플랑크톤) 배양과 해조류의 양식</li> <li>○ 냉수성(심해성) 해양생물의 배양 및 축양사업</li> <li>○ 양식장의 병원균이나 수질문제의 개선</li> <li>○ 고품질 수산가공품의 생산(심층수세척오징어 등)</li> </ul>	부영양성 저온성 청정성
농업	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농작물 성장제어와 기능성 조절로 생산량 증대</li> <li>○ 심층수의 염분을 감소시킨 액비효과</li> </ul>	부영양성 미네랄성
에너지	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 연안 주변 건물 및 설비의 냉방·냉장 등에 활용</li> <li>○ 저온·청정수를 이용한 제빙(에너지의 절감)</li> </ul>	저온성
건강·레저	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 해양심층수 수영장·물놀이 시설</li> <li>○ 타라소테라피(목욕요법) 산업</li> </ul>	청정성 미네랄성