



新・みやぎ・シー・メール第31号

発行：令和2年3月24日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

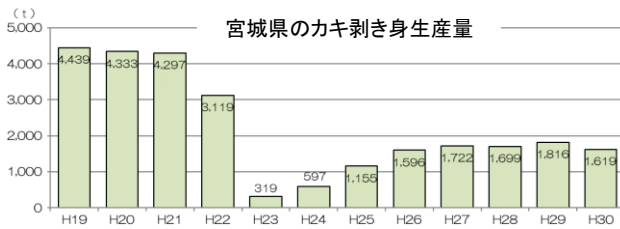
新たなカキの養殖方法について

企画・普及指導チーム

1 宮城県のカキ養殖

宮城県では古くからカキの養殖が行われていますが、実は広島県に次ぐ全国2位の生産量を誇ることはご存じでしょうか？

宮城県ではカキの大部分が、殻から身を剥いた「剥き身」での生産が主体で、漁協の「共同販売」により取引が行われてきました。しかし、震災で漁業者が浜から離れたことや、カキ剥きに従事する方々の減少により、現在のカキの剥き身生産量は、4,000トナで推移していた震災前の半分以下に留まっています。



2 新たなカキ養殖方法の開発

このような状況を踏まえて、平成25年度から農林水産技術会議の「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」により、宮城県と（国研）水産研究・教育機構東北区水産研究所等が、新たなカキ養殖の実証研究に着手しました。

これまでの剥き身一辺倒の生産から脱却し、高品質で飲食店等へ高単価で出荷できる殻付きカキの生産を目指し、「未産卵一粒カキ養殖技術」と「潮間帯干出カキ養殖技術」を開発しました。

3 「未産卵一粒カキ」について

一般的な養殖カキは、種を獲ってから収穫まで約1年半以上かかるのに対し、「未産卵一粒カキ」は約10ヶ月間養殖し、夏前には水揚げされます。産卵を経験しないため「バージンオイスター」とも呼ばれ、小ぶりではありますが、エグ味や渋みなどの雑味が少なく甘みが強いことが特徴です。当技術を用いたカキは、志津川湾で「あまころ

牡蠣」として出荷されており、5～7月頃に南三陸町志津川の「南三陸さんさん商店街」などで販売されています。



「あまころ牡蠣」と養殖の様子

4 「潮間帯干出カキ」について

カキ養殖では、その多くが、通年、海中に浸かったまま養殖を行いますが、「潮間帯干出カキ」は潮の干満を利用して、適度な干出と動揺を与えて養殖するため、殻の表面が磨かれ白く丸みを帯び、なめらかな外観が特徴です。小ぶりですが身入りが良く、味は濃厚です。

当技術を用いたカキは、松島湾浦戸地区で「あたまっこカキ」として生産されており、5～6月頃に塩竈市内の仏レストラン等に販売されています。



「あたまっこカキ」と養殖の様子

5 新しいカキ養殖技術の普及

当センターでは、平成30年度からこれらの技術について、県内へ広く普及する取組を進めており、「未産卵一粒カキ」については牡鹿半島の2地区（石巻地区支所・石巻市東部支所）、「潮間帯干出カキ」については長面浦と松島湾磯崎で新しい技術の導入を開始しました。松島町磯崎の直売所では試験的に販売も行っています。

新たに開発した宮城の美味しいカキ、機会がありましたら是非ご賞味ください。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>