

普及項目	養殖
漁業種類等	貝類養殖
対象魚類	シカメガキ
対象海域	八代海

クマモト・オイスターの養殖指導

天草広域本部水産課・津方秀一

【背景・目的・目標（指標）】

クマモト・オイスター（シカメガキ）の養殖においては、夏季の高水温期に大量へい死することが大きな問題となっていた。しかし、40℃の淡水に1時間漬ける処理（温湯処理）により、貝に高水温への耐性を獲得させる技術を平成29年に県が開発し、養殖業者に対し技術の普及指導を継続的に実施している。また、春季の出荷是非の判断のためには身入りの状態を調査し、出荷が可能かどうか養殖業者に指導する必要がある。そこで、管内の養殖業者の温湯処理及び身入り確認について、周年にわたり技術指導を実施した。温湯処理指導が5月から10月の期間3週に1回、身入り確認は年末から出荷可能と判断できるまで実施することを目標とした。

【普及の内容・特徴】

天草市新和町大多尾地先でクマモト・オイスターを試験養殖されている漁業者に対し、夏季の高水温時の大量へい死対策として、5月2日、24日、6月13日、7月4日、8月3日、24日、9月14日、10月5日、26日の計9回、温湯処理の技術指導を行った。（図1）

また、3月以降の出荷を見据え、12月から月に1回の頻度で、可食部の太り具合を判断する身入り状況の調査を実施した。（表1、図2）

【成果・活用】

温湯処理の期間中に稚貝の受入が数回実施されたため、定量的な生残率は把握できなかったが、温湯処理の導入以前は生残率が1割程度であったのに対し、導入後は養殖業者の感覚として5割以上と良好な生残率をキープしている状況である。

身入り状況については、12月13日にむき身重量比（軟体部重量／全重量）が平均14%、1月16日には平均16%であったものが、3月21日は平均21%と身入りが促進され、出荷の目安である20%を超えたため、養殖業者に早急に衛生検査を受けて出荷の準備に入るよう指導した。今シーズンの主な出荷先は、昨年から取引がある横浜の業者を通じて海外向けになる見込みである。

また、新規出荷先を開拓するため、各種イベントを通じて県内外の百貨店や道の駅等の担当者と意見交換を行ったが、HACCPに沿った衛生管理の実施が必要となるため、販路拡大には至らなかった。

【達成度自己評価】

4 目標（指標）はほぼ達成できた（76～100%）



図 1 温湯処理状況

表 1 身入り確認測定データ

03月21日 新和クマモトサンプル						
No.	SH (mm)	SL (mm)	SW (mm)	BW (g)	むき身重量 (g)	むき身重量比
1	60.10	37.57	22.50	30.9	5.8	19%
2	60.10	38.45	24.90	30.3	6.9	23%
3	55.09	38.14	24.60	32.3	6.3	20%
4	54.65	37.05	20.28	26.4	6.4	24%
5	59.36	40.11	21.57	32.9	6.8	21%
平均	57.86	38.26	22.77	30.6	6.4	21%
中央値	59.36	38.14	22.50	30.9	6.4	21%



図 2 身入り確認調査