

普及項目	その他
漁業種類等	—
対象魚類	—
対象海域	有明海、八代海、天草西海

熊本県産あさりブランド復活のための活力保持試験

水産研究センター企画情報室・大塚 徹

【背景・目的・目標（指標）】

本県産あさりの流通においては、夏場に生産現場から販売店に運ばれる過程でのあさりの活力低下やへい死が課題となっている。そこで、漁獲直後のあさりの取扱いや流通過程における温度変化が、あさりの活力に与える影響を調べ、その結果を関係者に説明し、現場において活力保持の取組みが実践されることにより、熊本県産あさりのブランドを復活させることを目的とした。

【普及の内容・特徴】

令和 5 年(2023 年)7 月 18 日に緑川河口域の熊本市川口町地先において、川口漁協に協力してもらい採貝したあさり 14 kg を用い、漁場から荷揚げ場までに①クーラーボックス（保冷剤入り）区（保管時に氷を打つ区）、②クーラーボックス（保冷剤入り）区（保管時に氷を打たない区）、③寒冷紗を被せた区、④濡れた布を被せた区、⑤バスマットを被せた区、⑥海水浸漬区、⑦対照区（何も被せない区）の 7 試験区を設定し、試験区ごとに自動記録式温度計で温度を計測した。

荷上場から当水産研究センターまでは、実際に業者が輸送している状態を再現するため、②試験区以外は氷で冷却した状態で運搬し、7 月 19 日から最大 3 日間、当水産研究センターにおいて業者と同じ水温 15℃に設定した水槽で砂抜きを行った。

砂抜き後は、実際に業者が行っているのと同様に洗浄、選別作業を行った後、試験区ごとに生残率の確認と口開け試験（※「口開け」とは、供試貝の活力が弱り殻を開いた状態をいう。）を実施した。

【成果・活用】

試験区毎の歩留りを確認した結果、最も歩留りが良かった区は、試験区②のクーラーボックス（保冷剤入り）区（保管時に氷を打たない区）、次に試験区④の濡れた布を被せた区が良かった。最も歩留りが悪かったのは、試験区③の寒冷紗を被せた区であった。

また、口開け試験の結果、最も口開けが少ない区は、試験区④の濡れた布を被せた区、次に試験区②のクーラーボックス（保冷剤入り）区（保管時に氷を打たない区）であった。最も口を開けた区は、試験区⑥の海水浸漬区であった。

このことから、あさりの販売店までの活力低下やへい死を防ぐには、採貝後に漁場や荷上場であさを低温で保管することが重要であると考えられた。

なお、当該試験の結果は、関係漁協や漁業者、流通業者等に説明し、周知を行った。

【達成度自己評価】

4 目標（指標）はほぼ達成できた（76～100%）



供試貝（あさり）漁獲場所

