

# クマモトオイスターのお話

養殖研究部 中野平二

農林水産物の付加価値を上げるため、ブランド化が各地で盛んに取り組まれています。熊本県でも、「くまもと四季のさかな」が取り組まれていることは皆さん御存知だと思います。

しかし、すでに熊本の水産物で世界的なブランドとされている水産物があることを皆さんご存知でしょうか？

それは「クマモトオイスター」です。

試しにインターネットで「クマモトオイスター」で検索をかけてみますと、約200件該当し、キーワードとして「牡蠣の女王」とか、「幻の牡蠣」とか、「リッチな味わい、フルーティな香り」とか書かれ、そのブランド力の大きさが分かります。



クマモトオイスターの稚貝

このクマモトオイスターが、国際的なブランドになったきっかけは約60年前に遡ります。熊本県は、1946年に中央水産業界福岡支所（当時）からの勸奨を受け、八代海で採苗したカキ種苗の対米輸出を実施することになり、熊本県水産試験場職員を熊本県八代郡鏡町に駐在させました。その後、1949年に鏡町、竜北町、小川町、松橋町、不知火町の漁業者が「熊本県種牡蠣漁業協同組合」を結成し、その指導に当たる「輸出種牡蠣指導所」が新設されました。

輸出先は米国サンフランシスコ等の西海岸で、この種ガキの米国での養殖については、1952年当時の「輸出種牡蠣指導所」職員である太田扶桑男氏の報告で「熊本産マガキ、スミノエガキ共に生長が良く、米国のオリンピックガキ、イースタンガキの代用として注目されている。」としています。

しかし、輸出事業は価格の安さによる漁業者の生産意欲の減退からノリ養殖に移行する等で、昭和33年（1958年）をもって終了しました。

その後米国において、これら熊本県からの輸出種ガキに含まれていたと考えられる小型で殻幅が大きいシカメガキ（*Crassostrea gigas Shikamea*）が「熊本産カキ・Kumamoto Oyster」として銘柄化・ブランド化され、今日に至っています。

カキは生息場により形態的な特徴が変化するため、シカメガキは、マガキの有明海における地理的変異（地方品種）とされていましたが、最近の研究結果では、シカメガキはマガキとは別の種とされ、マガキに比べ塩分濃度が低い場所に分布することがわかってきました。

当センターでは、平成17年からクマモトオイスターの復活を目指して研究を続けています。もう少しで皆さんにお目にかけることが出来ると思いますので御期待下さい。