

普及項目	養殖
漁業種類等	養殖
対象魚類	シカメガキ
対象海域	八代海

県南地区でのクマモト・オイスター養殖指導について

県南広域本部水産課・野村 昌功

【背景・目的・目標（指標）】

水産研究センターの技術開発を経て試験養殖を開始したクマモト・オイスターについては、夏場の高水温期における大量死が課題となっていたが、定期的に一定水温に浸漬する温湯処理技術が開発されたことにより夏場の生残率が向上し、越夏養殖が可能となってきた。

しかし、芦北地区では、温湯処理を導入し生残率は向上したものの、安定した出荷数量を確保できるまでには至っていない。（図1）

そこで今年度は、さらなる生産性の向上に向け、生産者に温湯処理の徹底を指導した。

【普及の内容・特徴】

（1）温湯処理の一定間隔の厳守

令和3年度（2021年度）は、大雨の影響等により温湯処理の間隔が大きく開いた時があり、これが生残率低下の要因になったと推察された。そこで、令和4年度（2022年度）は、可能な限り一定間隔で温湯処理を実施するよう指導した。（図2、3）

（2）温湯処理の温度管理の徹底

温湯処理の水温について、貝を投入した際や時間経過に伴う水温低下により効果が低減する恐れがあるため、こまめに水温測定を行い、一定水温に調整するよう指導した。

（3）へい死状況の確認方法指導

温湯処理回次毎のへい死状況を把握するために、生貝と死貝の判別方法について指導を行った。（図4）

【成果・活用】

生産者自身で作業スケジュールを管理し、自主的に作業の段取りを行うことで、天候等により実施できない場合を除き、ほぼ計画どおりに温湯処理を行うことができた。

また、処理水温の管理や死貝の見分け方については、実演を交えて説明を繰り返すことで、注意すべきポイントを生産者が把握できるようになった。

今年度の温湯処理は、5月から10月までの間に実施したが、8月に発生したカレニア赤潮の影響と考えられる大量死が発生し、期待どおりの生残は得られなかった。

しかし、赤潮が発生するまでは大量死は認められなかったことから、次年度以降、定期的な温湯処理と処理水温管理を徹底することにより、安定生産に繋げていけることが期待される。（図5、6）

【達成度自己評価】

4 目標（指標）はほぼ達成できた（76～100%）

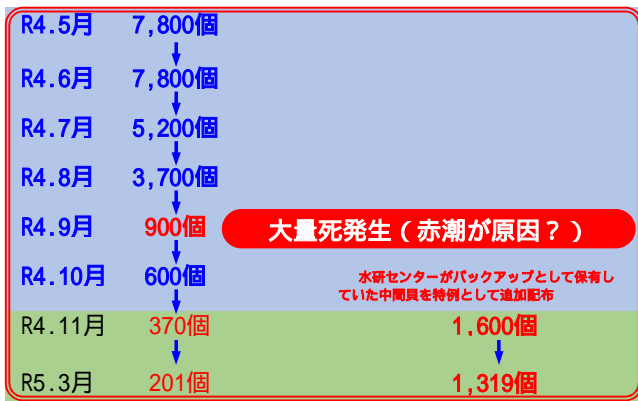


図1 芦北町における試験養殖状況（R4産）



図2 温湯処理用湯沸器



図3 温湯処理実施状況



図4 クマモト・オイスター生死選別



図5 温湯処理開始時計測（R4.5）



図6 温湯処理終了時計測（R4.10）