

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・オイスター身入り促進の取り組み

天草広域本部水産課・陣内 康成

【背景・目的・目標（指標）】

令和元年度（2019年度）に、越夏養殖期の大量へい死を回避する手段として温湯処理の手法が有効であると確認され、令和2年度（2020年度）以降、県内各地の漁場で温湯処理が実施され、商品サイズのクマモト・オイスターが生産されている。

本県で飼育されるクマモト・オイスターは、マガキに比べて身が充実する時期が遅く、新和地区では販売できるレベルの身入りになるのは3月に入ってからであり、販売期間は3月下旬から5月末までと短期間に限られている。

このことから、令和3年度（2021年度）及び4年度（2022年度）に、干出刺激によるクマモト・オイスターの身入り促進を目指し、2月第1週で軟体部比率（軟体部重量/全重量）が18%以上となることを目標とした。

【普及の内容・特徴】

実施期間： 令和3年（2021年）12月8日～令和4年（2022年）2月17日
令和4年（2022年）11月25日～令和5年（2023年）1月30日

実施場所：熊本県天草市新和町大多尾地先（図1）

参加者：牡蠣養殖業者1名、水産課1名、熊本県水産研究センター1名

供試員： 令和2年（2020年）11月に種苗配布を受け、令和3年（2021年）4月から11月まで、合計8回温湯処理を実施し飼育したクマモト・オイスター
令和3年（2021年）11月に種苗配布を受け、令和4年（2022年）4月から11月まで、合計9回温湯処理を実施し飼育したクマモト・オイスター

令和3年度（2021年度）は、飼育カゴを海中より引き上げ、海上の作業筏上に午前8時から午後4時まで放置し、その後海中に垂下するという作業を、12月10日、12月20日、12月30日の計3回行った。（図2、図3）

令和4年度（2022年度）は、飼育カゴを海中より引き上げ、海上の作業筏上に午後5時から翌日の午前8時まで放置し、その後海中に垂下するという作業を、11月25日、12月2日、12月9日、12月16日、12月23日の計5回行った。

両年度ともに試験期間中定期的にサンプリングを行い、軟体部比率の推移を記録した。

【成果・活用】

軟体部比率の変化を表1、表2に示した。

令和3年度（2021年度）は、2月17日に軟体部比率が18%を超え販売可能な状態となった。これまでより約2週間早く販売可能となったことから、日中筏上で干出させたことは効果があったと考えられた。

令和4年度（2022年度）は、1月5日に軟体部比率が18%を超え販売可能な状態となった。令和3年度（2021年度）よりもさらに身入りの促進効果が高かった要因として、開始が約2週間早かったこと、回数が3回から5回に増えたこと、日中の処理を夜

間の処理に変えたことの3点が考えられた。

令和4年度(2022年度)で十分な促進効果が確認されたので、次年度もこの手法を行い効果の再現性を確認し、クマモト・オイスター販売期間の延長を図っていきたい。

【達成度自己評価】

5：十分に達成され、目標(指標)を上回る成果が得られた(101%以上)



図1 試験実施箇所



図2 作業筏



図3 干出状況

表1 軟体部比率の推移

【令和3年度】

(単位: %)

2021年12月8日	2022年1月7日	2022年2月3日	2022年2月17日
11.31	12.21	15.71	18.51

表2 軟体部比率の推移

【令和4年度】

(単位: %)

2022年12月13日	2022年1月5日	2022年1月30日
15.63	20.86	22.48