

普及項目	養殖
漁業種類等	養殖業
対象魚類	シカメガキ
対象海域	天草有明

干潟漁場におけるクマモト・オイスターの飼育試験について

天草広域本部水産課・陣内 康成

【背景・目的・目標（指標）】

クマモト・オイスターの試験養殖については、県内各地においてはえ縄式又は筏式の垂下式養殖で行われており、そのほとんどが非干出の環境下での飼育である。

天草市有明町大浦地先では、1 経営体が干潟で支柱式及びはえ縄式のマガキ養殖を営んでいる。今回、干潟漁場はクマモト・オイスターの飼育に適するかを確認するため、潮汐によって干出する環境下でのクマモト・オイスターの養殖試験を行った。

なお、令和元年度（2019 年度）の県内の温湯処理飼育の生残率は 34～83%であるため、本年度は、その平均値である生残率 50%以上を目標とした。

【普及の内容・特徴】

月日：令和 2 年（2020 年）5 月 26 日～11 月 6 日

場所：熊本県天草市有明町大浦地先

参加者：生産者 1 名、水産研究センター1 名、水産課 1 名

内容：支柱式マガキ養殖場の一角に試験区を設け、令和元年産（2019 年産）のクマモト・オイスターの稚貝を円筒型のカゴ（直径 45cm、高さ 20cm）に入れて垂下した。垂下する位置（吊り高）は、潮位表基準面から+101cm、+81cm、+61cm 及び潮汐に合わせて上下*の 4 種とし、それぞれ温湯処理区と対照区を設けた。また、温湯処理区については飼育期間中、40℃1 時間の温湯処理を 3 週間ごとに行った。なお、温湯処理の際に、温湯処理区及び対照区の生残個数を計数した。

※マガキ養殖業者が自らの経験をもとに飼育カゴの吊り高を調整するもの

【成果・活用】

試験区のいずれでも温湯処理区は 52～70%と良好な生残率を示したが、対照区の生残率は 0～22%と低かった。なお、温湯処理区の中では吊り高 101cm が最も良い成績を示した。

今回の試験により、干潟漁場においても温湯処理を行うことでクマモト・オイスターの生産が可能であることが確認された。

今後、当該地区の生産者は、最も良い生残率を示した吊り高 101cm で大量飼育を行い、クマモト・オイスターの量産を目指していくため、水産課としても継続して指導を行っていく。

【達成度自己評価】

4 目標（指標）はほぼ達成できた（76～100%）



図1 飼育試験実施箇所

表1 試験区の設定内容

方式	吊り位置	温湯処理	試験区
固定	上 (+101cm)	有り	A
		無し	B
	中 (+81cm)	有り	C
		無し	D
	下 (+61cm)	有り	E
		無し	F
変動	—	有り	G
		無し	H



図2 飼育状況

表2 クマモト・オイスター温湯処理越夏試験 各試験区生残率 (%)

試験区	6/15	7/13	8/3	8/24	9/14	10/5	11/6
A	100	91	91	87	80	73	70
B	100	75	74	47	16	0	0
C	100	74	63	59	55	53	52
D	100	69	66	47	44	28	12
E	100	93	92	77	75	69	65
F	100	96	94	63	58	39	22
G	100	72	67	65	61	57	55
H	100	86	78	53	23	12	8