

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	天草有明海、八代海

クマモト・オイスターの養殖指導

天草広域本部水産課・郡司掛 博昭、津方 秀一

【背景・目的・目標（指標）】

クマモト・オイスター（シカメガキ）の養殖においては、夏季の高水温期に大量へい死することが大きな問題となっていた。しかし、40℃の淡水に1時間漬ける処理（温湯処理）により、貝に高水温への耐性を獲得させる技術を平成29年（2017年）に県が開発し、養殖業者に対し技術の普及指導を継続的に実施している。

しかし、温湯処理には経費及び人員が必要なことから、温湯処理によらない越夏技術開発も求められている。

また、春季の出荷是非の判断のためには身入りの状態を調査し、出荷の可否について養殖業者に指導する必要がある。そこで、管内の養殖業者の温湯処理及び身入り確認について、周年にわたり技術指導を実施するとともに、干出による越夏試験を実施した。なお、温湯処理指導は、5月から10月の期間にかけて3週に1回の頻度、身入り確認は年末から出荷可能と判断できるまで実施することを指標とし、干出試験は新たな知見を得ることを目標とした。

【普及の内容・特徴】

天草市新和町大多尾地先でクマモト・オイスターを試験養殖している漁業者に対し、夏季の高水温時の大量へい死対策として、令和6年（2024年）5月から10月まで約3週間間隔で合計10回、温湯処理の技術指導を行った（図2）。

また、3月以降の出荷を見据え、1月に可食部の太り具合を判断する身入り状況の調査を実施した（図3）。

さらに、天草市有明町地先のクマモト・オイスター養殖場において、令和6年（2024年）4月から6月までの間、地盤高160～240センチメートルの高さに20センチメートルごとに飼育かごを設置し、干出による越夏試験を試みた（図4）。

【成果・活用】

温湯処理を開始した5月以降、5月21日時点で生存率は約40%であったが、時間の経過とともに生残率が低下し、最終的に10月末時点の生残率は約4%であった。

身入り状況については、1月31日にむき身重量比（軟体部重量／全重量）が平均22%と出荷の目安である20%を超えたため、養殖業者に早急に衛生検査を受けて出荷の準備に入るよう指導した。また、新規出荷先を開拓するため、熊本市内の飲食業者と意見交換を行い、少量ながら出荷に結びつくことができた。

干出による越夏については、地盤高240cmの飼育期間中の生残率が最も高く、約94%であった。220cmでは約72%であり、200cmでは約55%であった。干出による越夏の可能性が示唆されたことから、次年度に更なる試験を実施する予定である。

【達成度自己評価】

4 目標（指標）はほぼ達成できた（76～100%）



图 1 位置图



图 2 温湯処理状況



图 3 身入り確認調査



图 4 干出試験