

普及項目	養殖
漁業種類等	養殖業
対象魚類	カキ
対象海域	熊本有明海

県北管内におけるカキ養殖取組み指導

県北広域本部水産課・直江 瑠美

【背景・目的・目標（指標）】

荒尾漁業協同組合（以下「荒尾漁協」という。）では令和 5 年（2023 年）9 月に区画漁業権を取得し、漁協の自営事業として、干潟を活用した支柱式カキ類養殖に取り組んでいる（図 1, 2）。また、荒尾市の支援により「養殖管理アプリ」を導入し、養殖管理の効率化を進めている。

一方で、より市場価値の高い生食用カキの出荷に向けた体制整備が課題となっている。

滑石漁業協同組合（以下「滑石漁協」という。）では、令和 7 年（2025 年）11 月からカキの試験養殖を開始しており、漁場特性に適応した養殖技術及び管理手法の確立が課題となっている（図 1）。

そこで、荒尾漁協においては生食用カキの出荷・販売体制の整備を、滑石漁協では養殖技術及び管理体制の構築を目標として指導を行った。

【普及の内容・特徴】

荒尾漁協では、生食用カキを出荷するため海域指定の取得に必要な調査の指導を行い、令和 6 年（2024 年）8 月には海域指定を取得できたことからカキ浄化施設の整備について関係機関と連携して指導を実施した。その結果、令和 7 年（2025 年）11 月下旬に浄化施設が完成し、浄化試験を実施したところカキの浄化状況に問題がないことを確認した。また、販売促進として、漁協直売所での PR チラシの作成（図 3）や令和 8 年（2026 年）2 月 21 日～22 日に開催された「食のみやこくまもと三つ星グルメフェス」への出店に向けた支援を行った。

滑石漁協では、養殖試験に必要な手続きや限られた人員で効率的に管理するための養殖方法及び管理体制等について指導を行った。

【成果・活用】

荒尾漁協では、浄化施設の整備により、令和 8 年（2026 年）1 月 30 日には、県北管内初となる生食用カキの販売することができた（図 4）。また、同年 1 月以降は、毎週 100kg 程度のマガキ（加熱用）を販売することができた（図 5）。今後は、令和 8 年（2026 年）6 月開業予定の道の駅「ウェルネスあらお」への生食用カキ出荷を計画している。

滑石漁協では、理事 1 名と組合員 1 名の計 2 名がカキ担当として月に 1～2 回の頻度で成長や生残率等についてモニタリングする体制を整備することができた（図 6, 7）。なお、試験養殖中のマガキについては、順調な成長が確認され、将来的には、区画漁業権の取得を計画している。

今後も、カキ類養殖が両漁協の安定的な収入源となるよう、養殖技術や管理体制及び販売体制の確立に向けて、引き続き指導・助言を行う。

【達成度自己評価】

4 目標（指標）はほぼ達成できた（76～100％）



図1 荒尾漁協及び滑石漁協の位置図



図2 カキ養殖場の様子（荒尾漁協）



図3 直売所販売チラシ（荒尾漁協）



図4 生食用カキ販売（荒尾漁協）



図5 販売したカキ（荒尾漁協）



図6 成長・生残モニタリング（滑石漁協）



図7 カキ養殖場の様子（滑石漁協）