

普及項目	養殖
漁業種類等	養殖業
対象魚類	カキ
対象海域	天草有明海、八代海

カキ類養殖指導

天草広域本部水産課・郡司掛 博昭

【背景・目的・目標（指標）】

クマモト・オイスター（標準和名：シカメガキ）の養殖は、夏季の高水温期の大量へい死が大きな問題となっていた。しかし、40℃の温水に1時間漬ける温湯処理により、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、養殖業者に技術の普及について継続的に指導している。

そこで、養殖貝の生残率向上を目的に、養殖業者に対する温湯処理の技術指導を実施した。また、今年度は、5月から10月にかけて、月1回の頻度で指導す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（図1）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、夏季の高水温期の大量へい死対策として、5月から10月にかけて温湯処理の技術指導を行った（図2）。

なお、本漁場は、令和6年度（2024年度）の生残率が10%を下回ったことから、今年度は①「急激な温度変化によるストレスを避けるため、現場海水温が25℃に到達しない時期については、処理温度を37～38℃に設定」するとともに、②「クマモト・オイスターへの物理的なストレスを軽減するため、温湯処理の間隔を3週間から1ヶ月に変更」した。

また、クマモト・オイスターの生理状態を把握するため、月1回各5個体をサンプリングし、成熟状況を確認した（図3）。

【成果・活用】

5月から10月にかけて、月1回（合計6回）温湯処理技術の指導を行った。処理温度を変更したものの、生残率は開始当初の約60%から徐々に減少し、最終的には約3%となり、昨年度に引き続き10%を下回る結果となった。

また、成熟状況を確認したところ、5月は成熟個体が見られなかったが、6月以降はサンプリングしたほとんどの個体が成熟しており、生残率低下の一因として断続的な成熟による衰弱が考えられた。以上の結果から、本漁場では、温湯処理だけでは十分なへい死抑制効果を得ることは難しい可能性が示唆された。

今後は、温湯処理に加え、マガキ養殖で実施されている夏場の干出等の管理手法との組み合わせを検討するとともに、比較的生残率が高かった過去の飼育データとの比較や分析を行い、よりへい死抑制効果が高い効果的な管理方法の検討を行うこととしている。

【達成度自己評価】

4 目標（指標）はほぼ達成できた（76～100%）

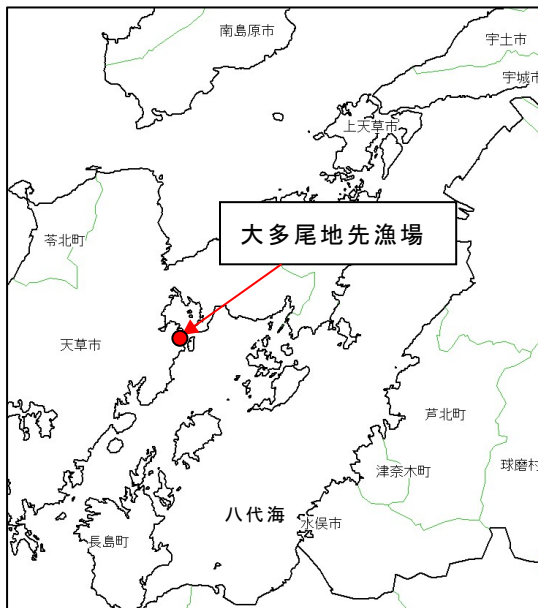


図 1 養殖場位置図



図 2 温湯処理状況



図 3 成熟状況の確認