

平成21年10月21日

## 世界的に有名なブランドガキ「クマモト・オイスター」の 県内での養殖の展開について

熊本県水産研究センターでは、世界的に有名なカキのブランド種である「クマモト・オイスター」の養殖に向けて、平成19年度から生産試験を実施してきましたが、このたび平成21年度の実験において、県内での養殖生産に向けた基礎作りの目安と考えられる10万個単位での稚貝の生産が可能になりました。

今後は、新たな「熊本ブランド」としての確立を目指し、稚貝の養殖試験を行う養殖業者の方を募るとともに、県産ブランドとしての商品化に向け、正真正銘の「熊本県産クマモト・オイスター」の認知度向上と販路拡大に取り組んでまいります。

(参考)

このクマモト・オイスターは、終戦後に、熊本県の指導の元で、現在の八代市鏡町付近で採取されたカキの稚貝をアメリカへ輸出した際、一般的によく知られているマガキに混じりアメリカに渡り、その後、マガキより好評を得て現地で養殖が進み、熊本原産カキ「Kumamoto Oyster」の名称でブランドとして確立されたものです。現在、我が国のオイスター・バー等でもアメリカから逆輸入され、生食用として提供されています。

水産研究センターによるマガキとの遺伝子判別調査により、クマモト・オイスターは、現在も鏡町を中心に八代海に生息・分布していることが明らかになりました。

また、カキは1個当たり1日に約400リットルの海水をろ過するという海水浄化能力を持っており、養殖を推進することにより、海域環境の改善にも寄与できると考えられます。さらに、本県で盛んに行われていた真珠養殖業において、平成8年に「貝柱の赤変を伴う大量死」が発生し、平成8年に約6トンあった生産量が平成19年には1トン程度まで減少したため、撤退した養殖場が増えています。カキ養殖は、これらの真珠養殖の漁場及び資材がそのまま再利用できるものと考えられ、本県養殖業の活性化にも寄与できると考えられます。

お問い合わせ先

・農林水産部水産振興課

担当：木村、窪田（内5675）

電話：096-333-2455

・水産研究センター養殖研究部

担当：梅崎、吉川（きっかわ）

電話：0964-56-2614