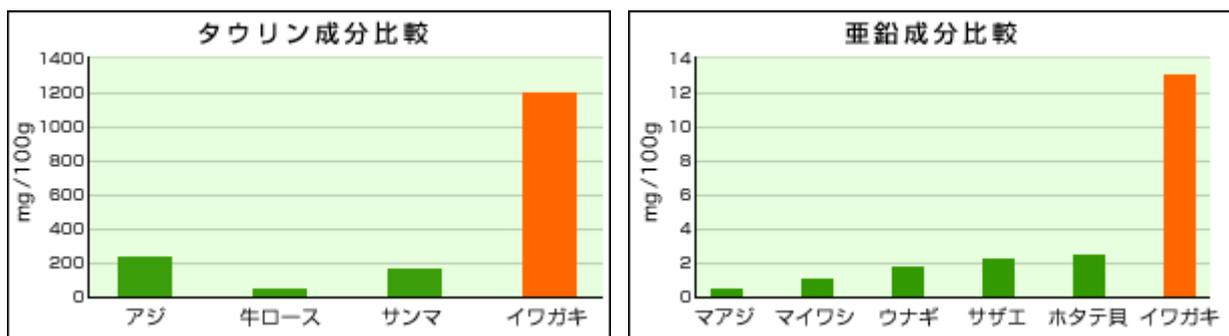


松江市で生産される養殖イワガキについて

島根県松江水産事務所

1. イワガキとは

- ・ 日本各地の水深 5m 程度までの岩場に生息し、旬は春～夏(マガキは冬が旬)
- ・ 食べ方は、生食、焼きガキ、フライなどが定番
- ・ グリコーゲン(疲労回復)、タウリン(栄養ドリンクに入っている)、亜鉛(必須ミネラル分)などを多く含み、「海のミルク」と呼ばれる健康食材
- ・ 平成 4 年、隠岐郡西ノ島町にて全国に先駆けて養殖に成功(隠岐ブランドに成長)



島根県水産課 HP より抜粋

2. イワガキ養殖について

- ・ 栽培漁業センター(西ノ島町)で生産したイワガキ種苗を用い、養殖を実施(写真①)
- ・ 養殖開始から 3 年程度で水揚げ開始(写真②)
- ・ 3 年で約 300g に成長(写真③)
- ・ 平成 10 年、島根半島部では、野井地区(松江市島根町)にて養殖スタート
- ・ 平成 21 年、島根町野井、瀬崎地区で養殖生産グループを結成(市単事業による養殖施設増設)
- ・ 現在、8 経営体がイワガキ養殖を実施(島根町 5、美保関町 3)
- ・ 出荷時期は 3～6 月、主に地元市場に出荷(年間 1 万個前後)
- ・ 平成 24 年から、年間 6 万個以上の出荷を予定(販路の確保が課題)



①ホタテ貝についたイワガキ種苗

②イワガキ(水揚げの様子: 隠岐)

③イワガキ(3年経過、出荷サイズ)