



とびっくす No.19

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>)

イワガキの種苗生産真っ最中！

～島根の特産品をつくる～

はじめに

これまでカキといえば、瀬戸内海や三陸などを中心に養殖される、12～3月の冬季が旬のマガキが一般的でした。これに対してイワガキは、マガキの出荷が終了した後の3～6月が旬で、主に生食用として出荷されています。養殖イワガキは天然ものに比べ大きく育ち1kg以上のものもありますが、一般的には300g前後(むき身の重量は約60g)、2～3年間養殖して出荷されます。むき身がマガキに比べ倍くらい大きく、プリプリして甘味が強く、グリコーゲンやタウリンをたっぷり蓄えている。また、マガキと異なり夏期が旬であるなどの特徴があり、近年人気が急上昇しています。

島根県でのイワガキ養殖は、平成7年に隠岐郡西ノ島町の中上氏が水産試験場鹿島浅海分場(現内水面浅海部)の指導により、全国ではじめて種苗生産から出荷までの完全養殖に成功したことが始まりです。その実績により漁業者から要望があり、平成10年度から水産技術当センター栽培漁業部(当時は栽培漁業センター)でも種苗生産を実施し、養殖用種苗として配布するようになりました。

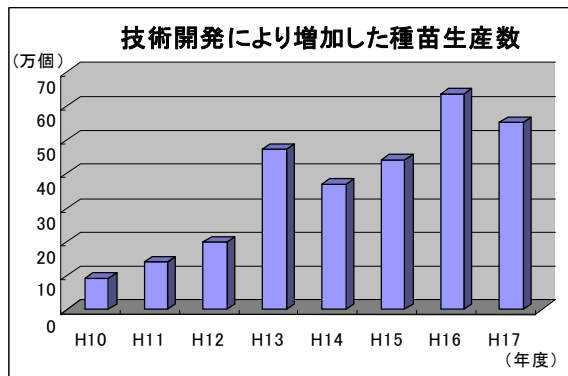


配布直前のイワガキ種苗(殻長15mm)

イワガキ養殖が増えた理由

近年、日本海側を中心に全国でイワガキ養殖が盛んに行われるようになってきました。その理由は色々ありますが、イワガキ養殖は①人が餌を与える必要がなく環境にやさしいこと、②市場価格が比較的高価であること、③施設等の初期投資が少なくすむこと、④養殖中の減耗が少ないため計画的な生産が可能なこと、など多くの利点があげられます。

島根県では養殖種苗を人工種苗生産により確保することで、安定した養殖を可能にしました。本県は種苗生産から出荷までの工程が確立しており、イワガキ養殖では全国でも有数の先進地といえます。



これまでの種苗配布

イワガキの種苗生産は平成 10 年から開始しました。平成 10 年は 9 万個でしたが、様々な問題点の抽出、解決に取り組み、生産技術の改善を行い、年々生産量を増加させてきました。その結果、平成 16 年以降は 50 万個以上の種苗生産が出来るようになりました。

種苗を安定生産するために

培漁業部ではイワガキを卵から殻長（殻の大きさ）15mm になるまで育てた後、県内の養殖業者に出荷しています。

種苗生産は陸上水槽で行っています。ふ化直後はわずか 0.05mm 程の大きさしかない稚貝を 1mm になるまで育てますが、大きな海とは異なり水槽は環境が変化しやすく、また稚貝は環境の変化の影響を受けやすく、ちょっとした事で全滅してしまうことが度々起こります。これに関しては、水質管理を厳密に行っていくことでほぼ克服できるようになりました。現在は、特に飼育中に行う採苗作業（稚貝を養殖用の採苗器に付着させる作業）の改善に力を注いでいます。

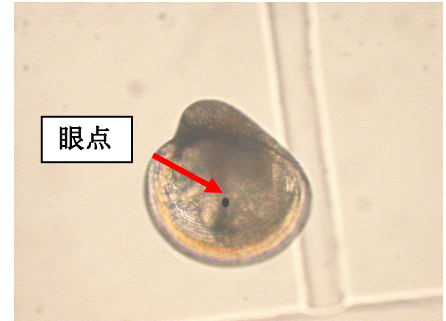
イワガキは、孵化後約 20 日間は水中を自由に泳ぎ回っていますが、殻長が 0.3mm ほどに成長すると、眼点（直径 0.01mm 程の黒い点状のもので、その機能は不明です）が出現します。この眼点ができると、すぐに付着をするようになります。採苗作業は、稚貝に眼点が出現するのを確認してから水槽に採苗器（ホタテガイの貝殻が使われます）を入れることにより行います。このとき、採苗器の投入時期が早すぎると、飼育海水の流れが悪くなり稚貝が死んでしまいます。また、逆に遅すぎた場合は、採苗器以外のものに付着してしまいます。

こういったような問題も、毎年行われる採苗作業の試行錯誤や技術の改善により、徐々に解決されるようになりました。例えば、眼点が出現した稚貝だけを集めて採苗することで付着率が格段に向上しました。また、稚貝が付着する際にエアレーションが強いと水槽底側の採苗器に、弱いと表層に近い採苗器に多く付着するなどのバラツキがみられますが、それを解消するためには採苗器の上下を入れ替えたりするなど、エアレーションを工夫することにより、以前に比べて好結果が得られるようになってきました。

これからのイワガキ養殖

当栽培漁業部で生産された種苗は、県内の業者に販売され、2 年以上養殖された後、商品として出荷されます。県内で最も多くイワガキ養殖が行われている隠岐地区では、安心して生食ができるように、独自の出荷基準を設け、「隠岐のイワガキ」としてブランド化に取り組んでいます。

美しい島根の海で育まれたイワガキは大変美味で滋養に富み、大変魅力的な商品と言えます。水産技術センターでは、今後も安定的な種苗生産の確保と生産技術の向上を図りますが、平成 19 年度からは新たに安全・安心なイワガキつくりの研究も開始します。今後、特産品として島根のイワガキが全国に知られるようになる日も近いことでしょう。



付着直前（殻長 0.3mm）



島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1

TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079

ホームページ: <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>

E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp