



# ひろしま

うみ うみ もの がたり

# 海のがき物語



ひろしまかいっぱい!? かきのお話



くん  
マリン君



はかせ  
オイスタ博士



平成 18 年 3 月初版発行

中国四国農政局 東広島統計・情報センター

平成 23 年 8 月改訂

中国四国農政局 広島農政事務所

1

ひろしまけん

にほんいち

# 広島県のかきは日本一？



ぜんこくのかきしゆうりょう  
 (からをとったなかみのおもさ)  
 平成21年★

にほんぜんたい  
 日本全体で3万4千トンのうち

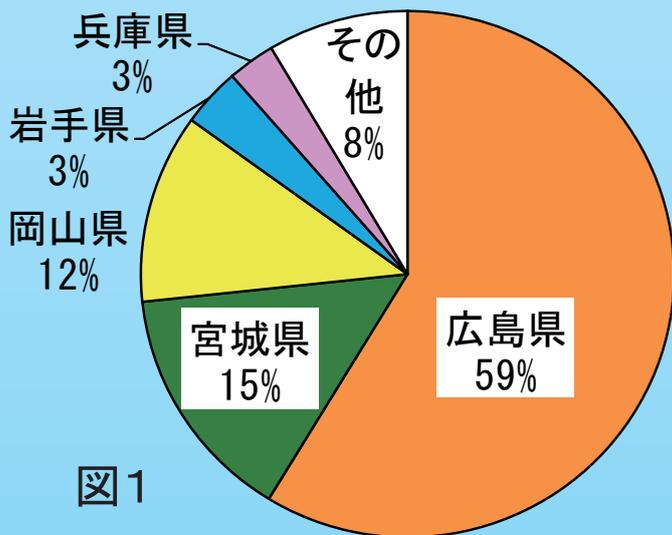


図1

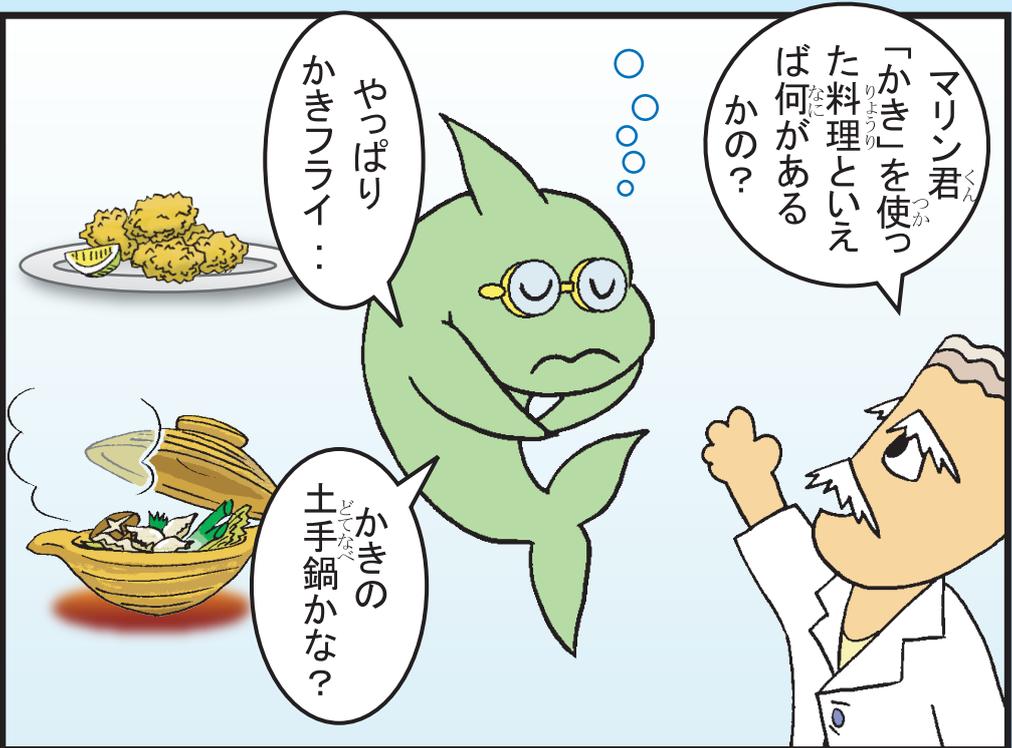
ぜんこくはんぶんいじょう  
 全国の半分以上が  
 ひろしまけん  
 広島県でとれたかき  
 (全国第1位)

★ 21年7月～22年6月 (養殖年)

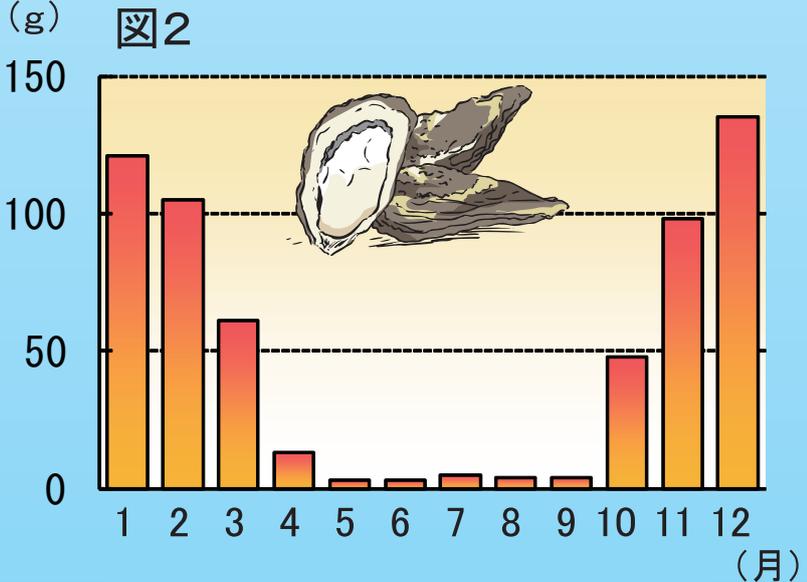


# 2

# かきを食べる季節は？



つきごとのかきを買った数量  
平成22年全国一世帯当たり  
(二人以上の世帯)



かきは主に冬に食べられる  
平成22年家計調査結果  
(総務省統計局)

# 3

# かきってどんな生き物？

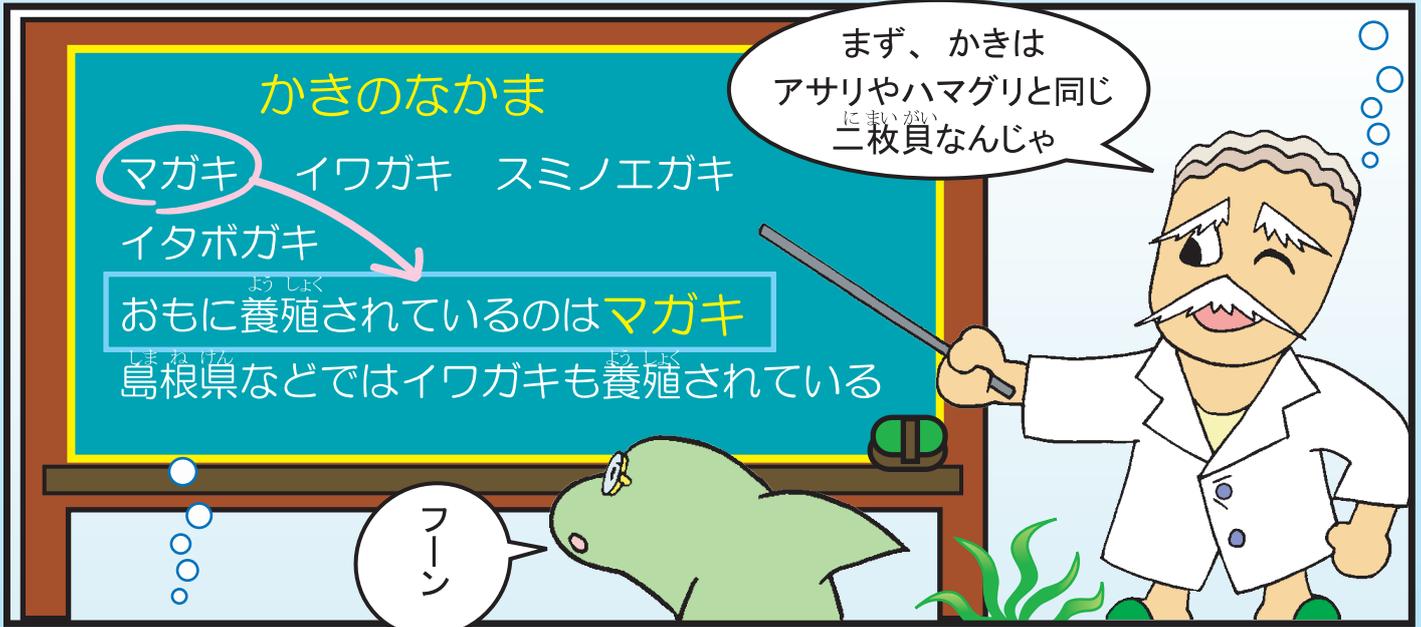
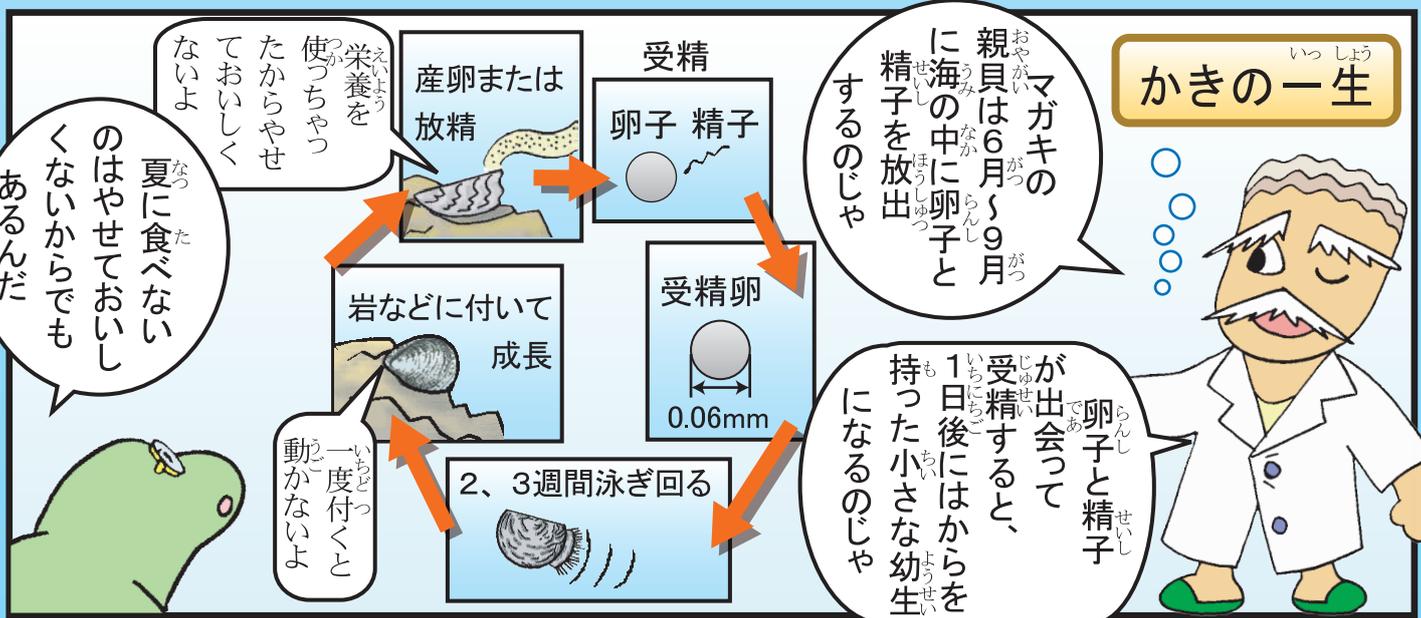
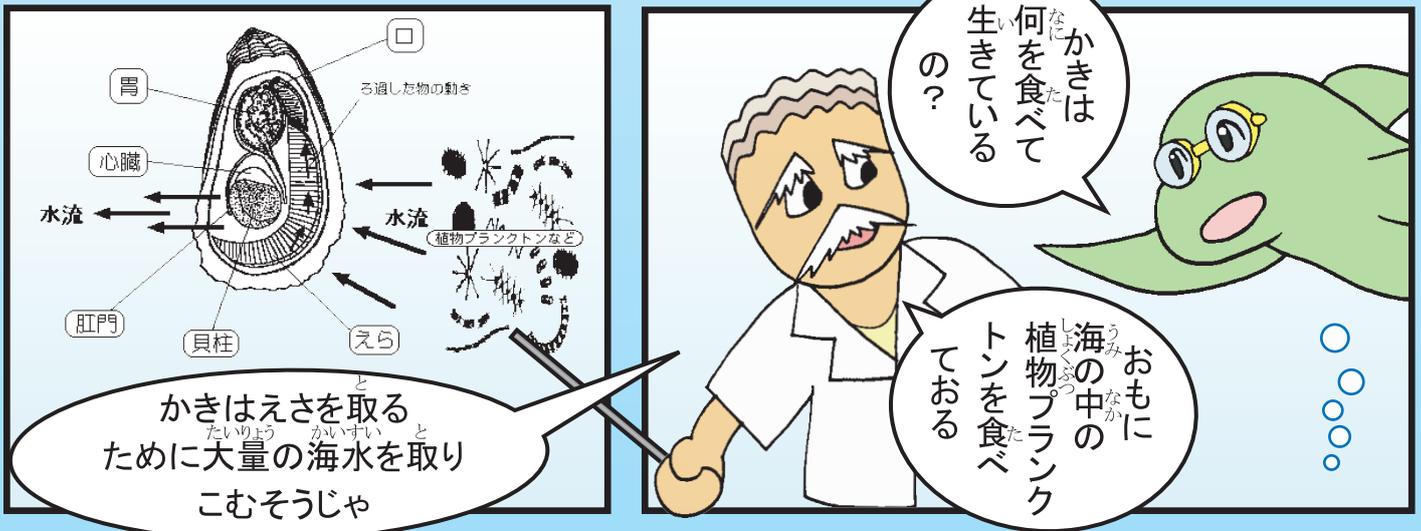


図3 広島県立総合技術研究所水産海洋技術センター提供

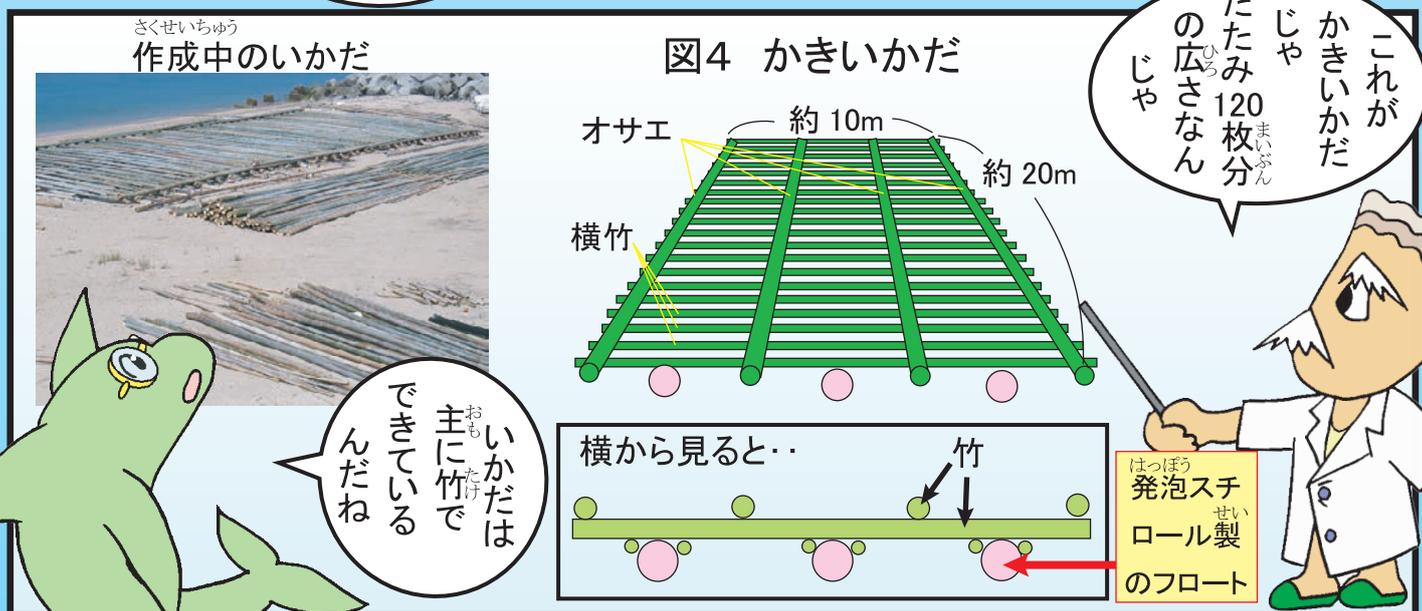
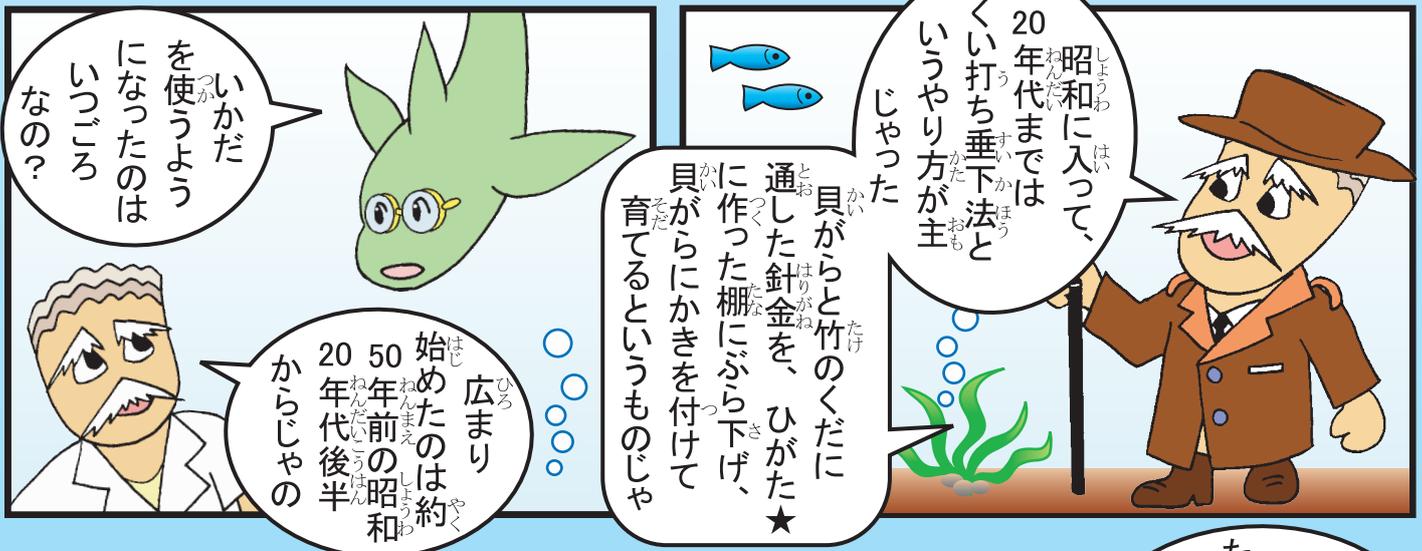


# 4

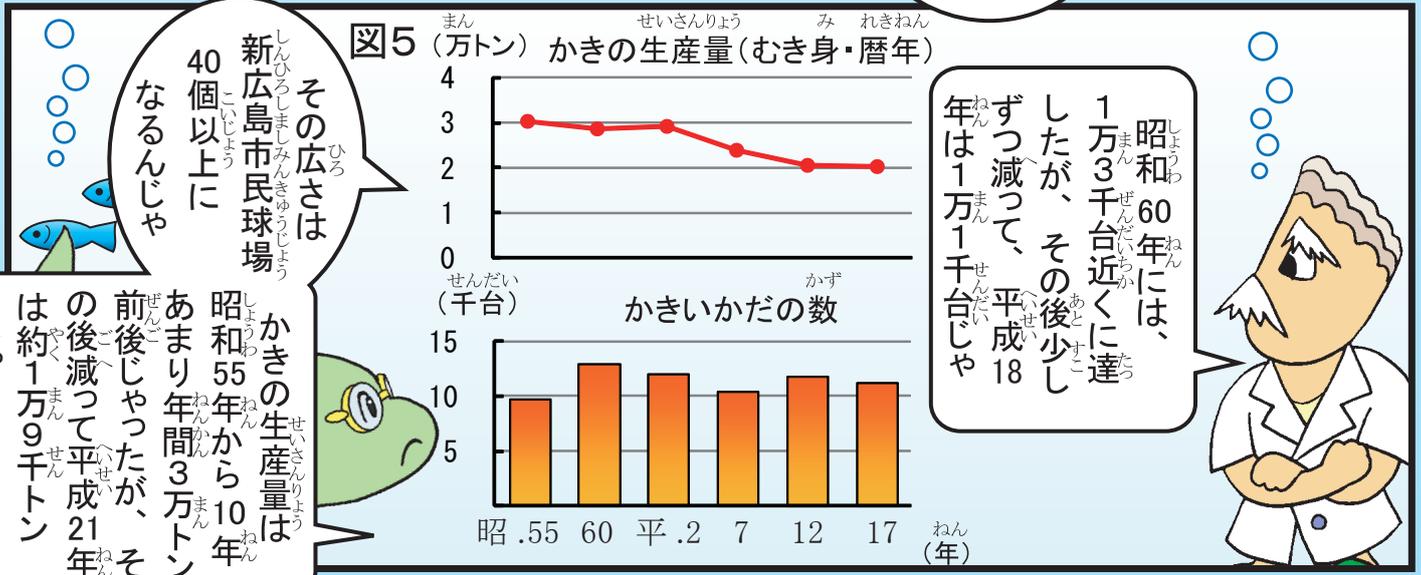
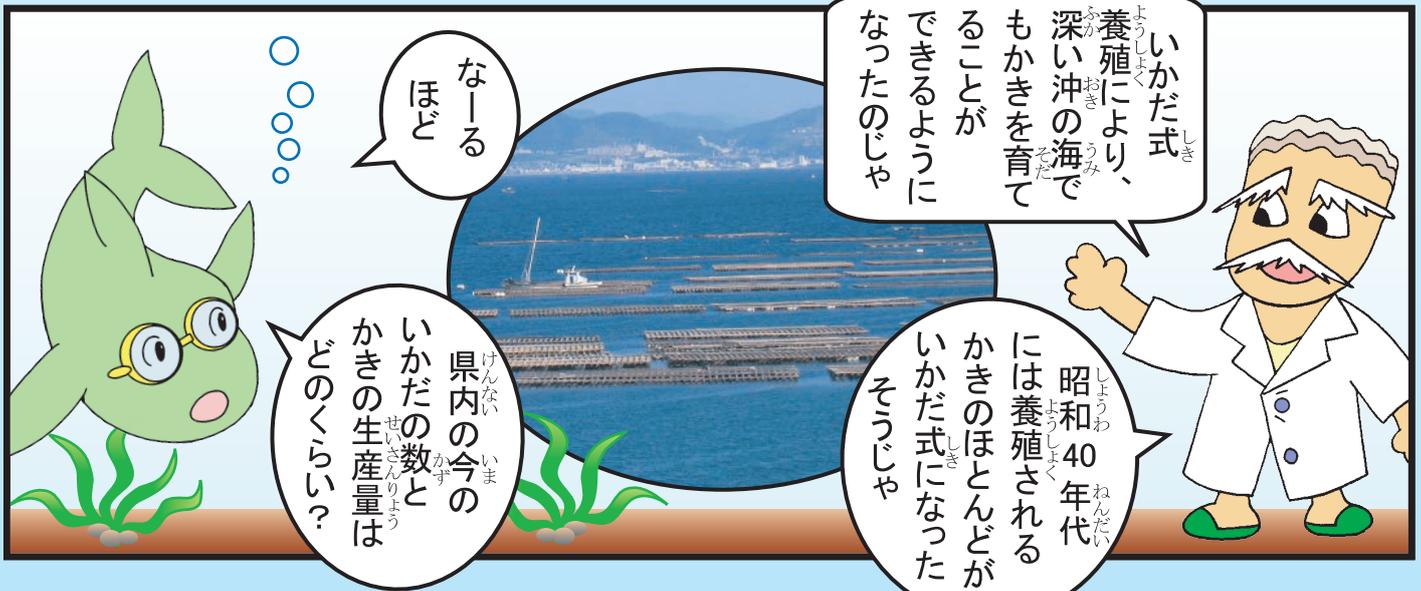
# 養殖の歴史 その1



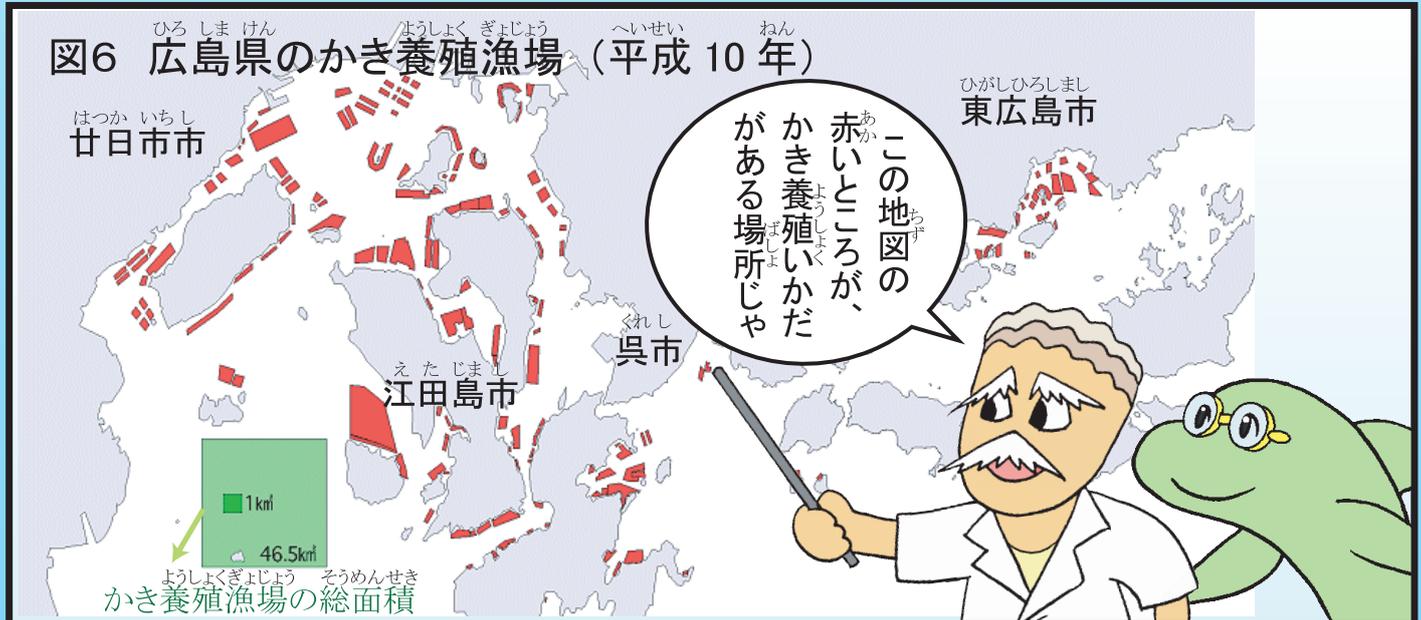
★「ひがた」とは、潮が引いた時にあらわれる海岸の浅瀬



# 5 養殖の歴史 その2



★新広島市民球場（マツダスタジアム）の敷地面積＝50,472.42 m<sup>2</sup>



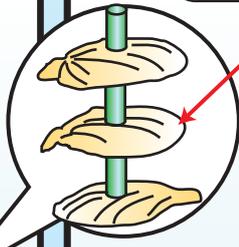
# 6

## 養殖の方法 その1

### 採苗～抑制

さいびょうれん 採苗連

図7



ホタテ貝の貝がら

海の中に針金を通したホタテ貝の貝がらを入れて、それに幼生を付けるのじゃ

かきを どうやって 養殖しているの？

最初は、7月から9月ごろ、かきの卵が受精して幼生になって泳いでいるとき…

これを採苗と言っじゃ

その後、幼生の付いた貝がらを海岸の浜に作った棚に移すのじゃ



かきが海の上に出ちゃってるよ！

だいじょうぶなの？

これは抑制とって、潮が引くと海の上に出るところにわざと置くのじゃ

その理由は強いからだけを残したり、環境の変化に抵抗力をつけさせるためなんじゃ

海につかったり日に照らされたら、きたえられるんだね

# 7

# 養殖の方法 その2

## 通し替え～本垂下～育成

図8

約 20cm

プラスチック製のパイプ

抑制が終わったら、かきの付いた貝がらをはずして新しい針金に通すのじゃ

これを通し替えたい、貝がらと貝がらの間をあけるために行うのじゃ

かきが大きくなったとき、そのままじゃせまいもんね

海の中でどんどん大きく育つんだね

そう、これを育成とって、1～2年かかるのじゃ

通し替えの後、針金でつながった貝がらを海の中につるすのじゃ。この作業を本垂下というんじゃ

1本の針金にかきの付いた貝がらが約40枚通されておる

1台のいかだにそれが約6百本つるされておるといわけじゃ

春から夏にかけて、針金をつぎたして深くつり下げる。ことがあるんじゃが、それは：

図9

直吊り

深吊り

浅い

深い

浅いところでは、他の貝など、かきにじやまな生物がくっついてたりするからじゃ

# 8

# 養殖の方法 その3

## 収かく・かき打ち (からむき)

10月に入ると、  
いよいよ海から  
かきを引き上げる  
「収かく」がはじ  
まるのじゃ

大きくなつたかきを  
海から引き  
上げてるん  
だね

とても  
重いので、ク  
レーンを使って  
船に積みこむ  
のじゃ

海水プール (浄化プール)

かきの洗浄

船に積みこんだ  
かきを加工場まで  
運び、洗浄機で  
洗つて、からについ  
た余分なものを取  
りのぞくのじゃ

その後海水  
プールに1日つけ  
て、体の中を  
きれいにするの  
じゃ

きれいな  
になった  
ね

かき打ちの様子

この作業を  
「かき打ち」と  
いい、打子さんは  
一人で1日に2千  
個以上★打つ  
そうじゃ

す〜い!  
手間のかかる  
作業だねえ

次の日、かきは  
打子と呼ばれる人たちに  
よつてからを取りのぞかれ、  
「むき身」になるのじゃ

★多い人では1日3千~4千個打つと言われます。

# 9

# 出荷から食卓まで



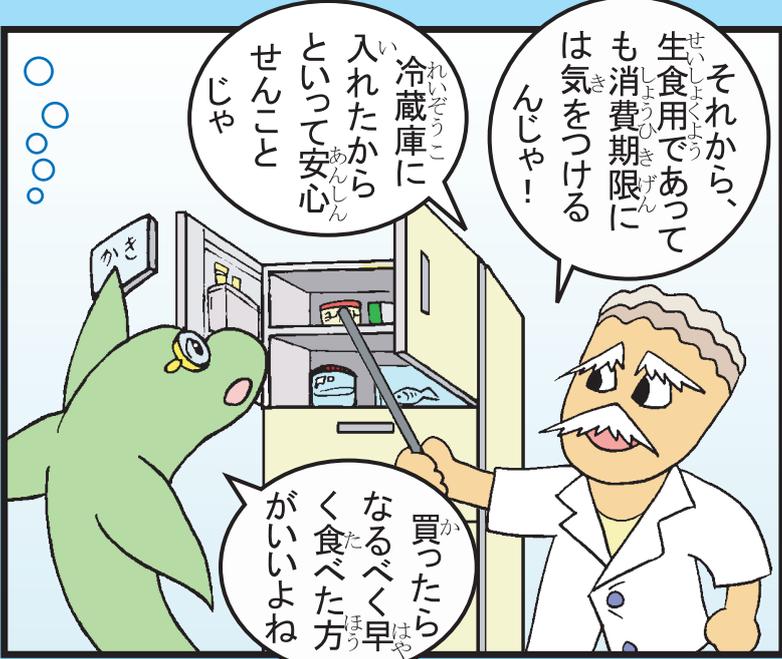
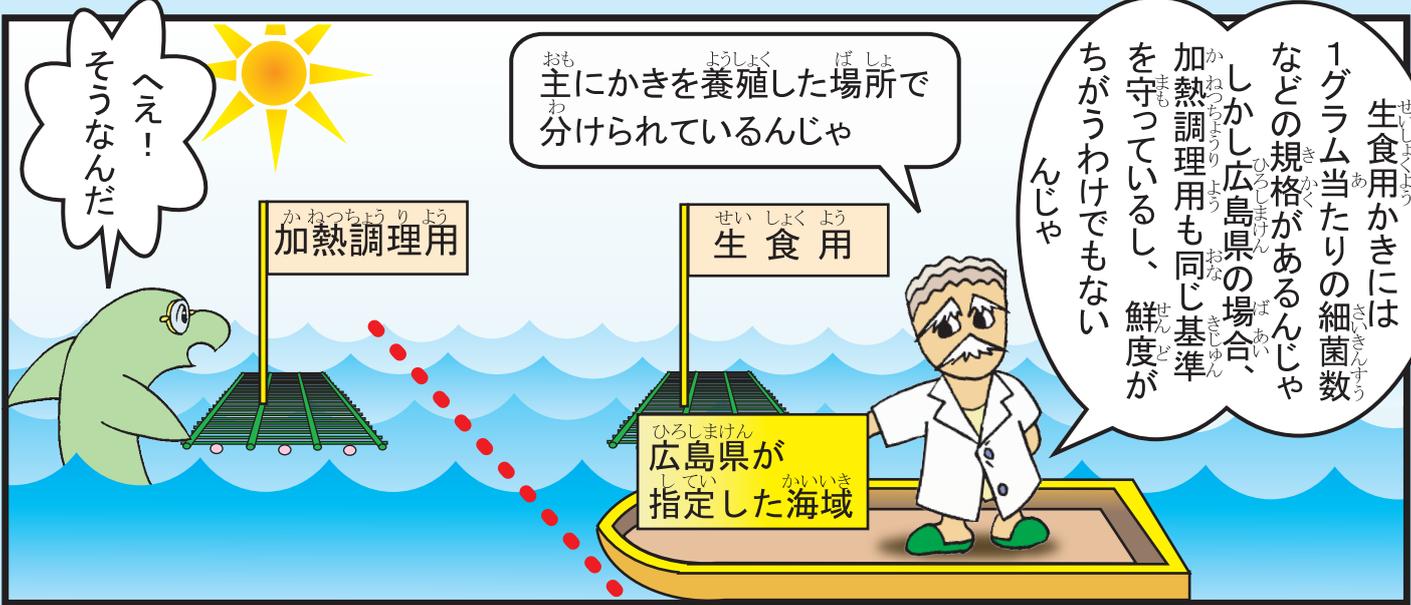
図 10 かきパックの表示

名称	生かき
用途	生食用
消費期限	枠外下部記載
保存方法	0°C~10°C
加工所所在地	広島県〇〇市△△
加工者名	□□海産
採取海域	〇〇湾

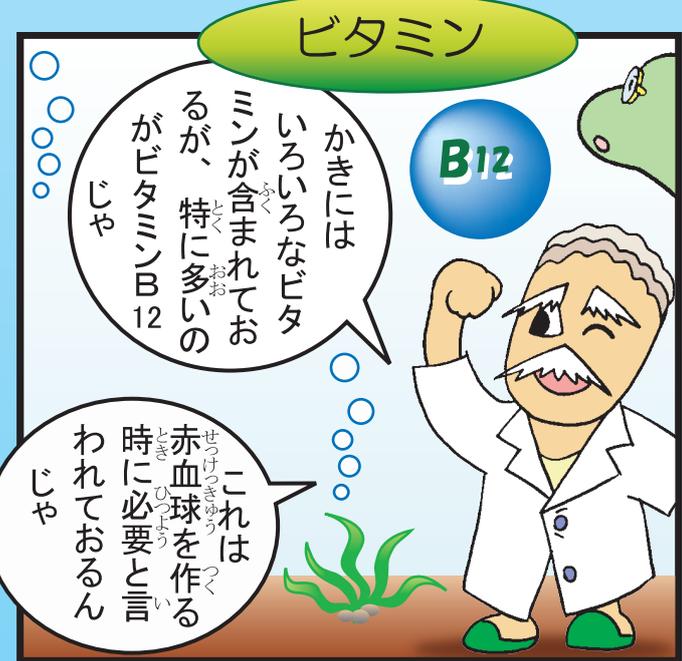
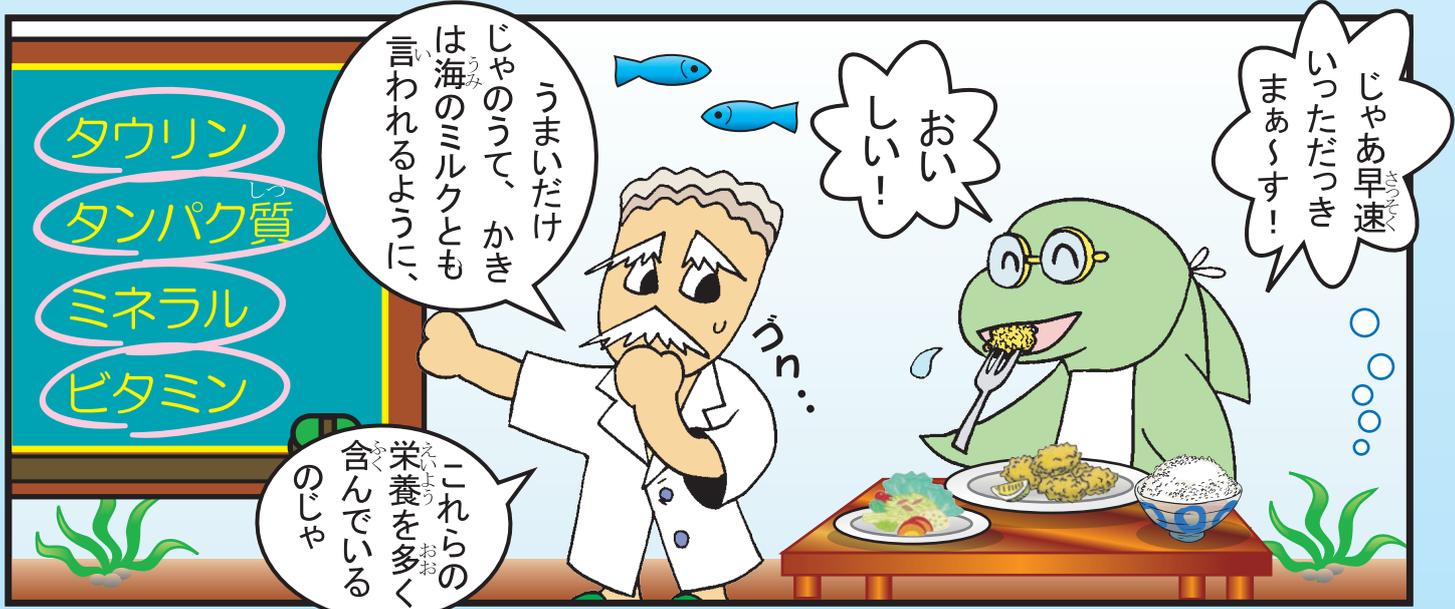
消費期限 06. 3.31  
加工日 06. 3.28  
NET 100g



# 生かきの表示



# かきの栄養



# かきの安全性

しかし、発生しやすい時期には貝毒の検査が行われていて、規制値を超えると出荷しないことになっておるのじゃ

4、5月頃に貝毒が発生して、かきの出荷が止まることがあるよね

かきが体にいいのはわかったけど

発生した有毒プランクトンを貝が中に取り込んで、毒がたまってしまうことがあるんじゃない

しかしじゃ、85°C、1分以上の加熱で死滅すると考えられておる。よく火を通して食べればだいじょうぶじゃ

ただ、二枚貝をあまりに加熱せずに食べたことでノロウイルスに感染して胃腸炎になることもあるそうじゃ

そうなんだ、安全性を高めるためにいろいろな定めがあるんだね

そう、ちよつと気をつければ、安心してかきを食べられるのじゃ

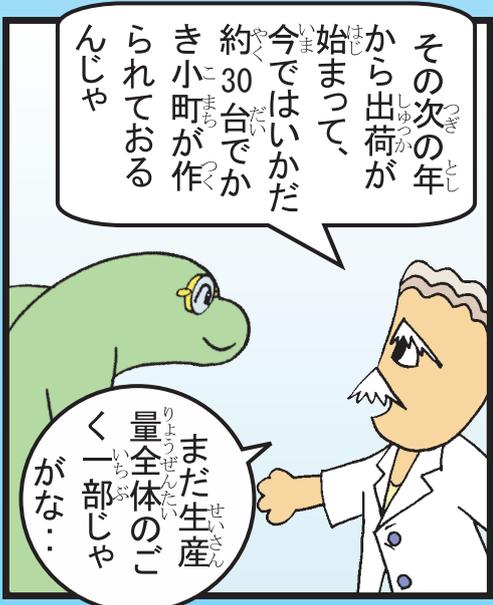
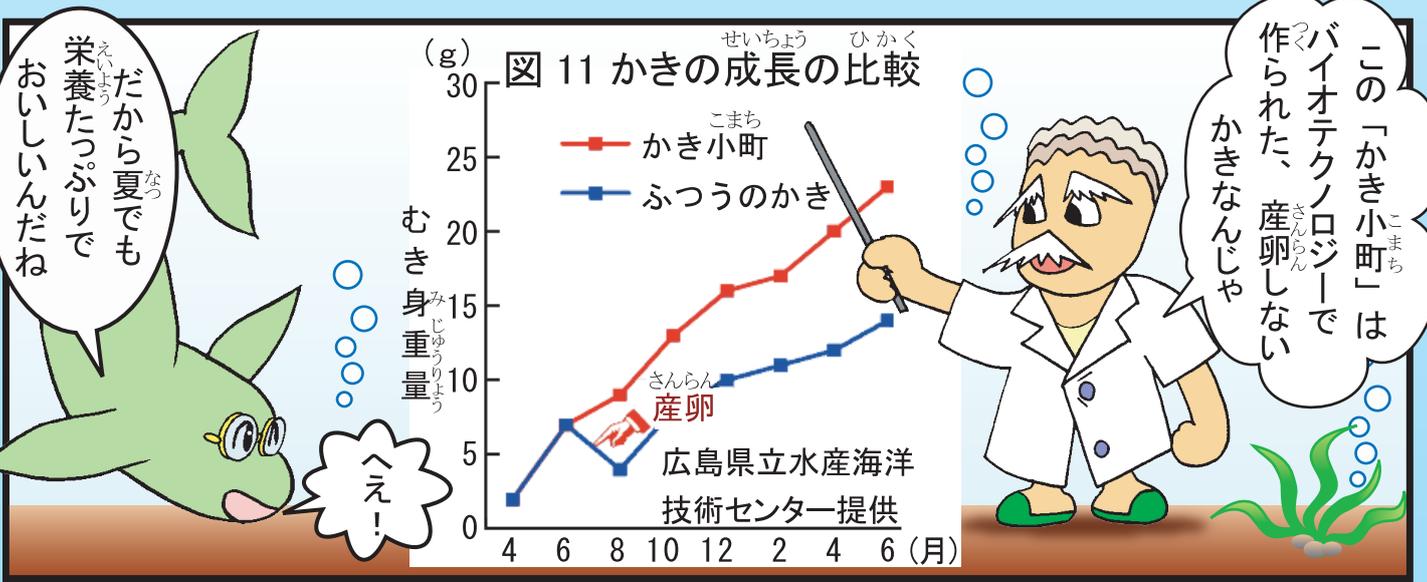
だね!

じゃが、ほかにも感染の原因はあるからのお

手洗いと消毒が一番の予防法だね

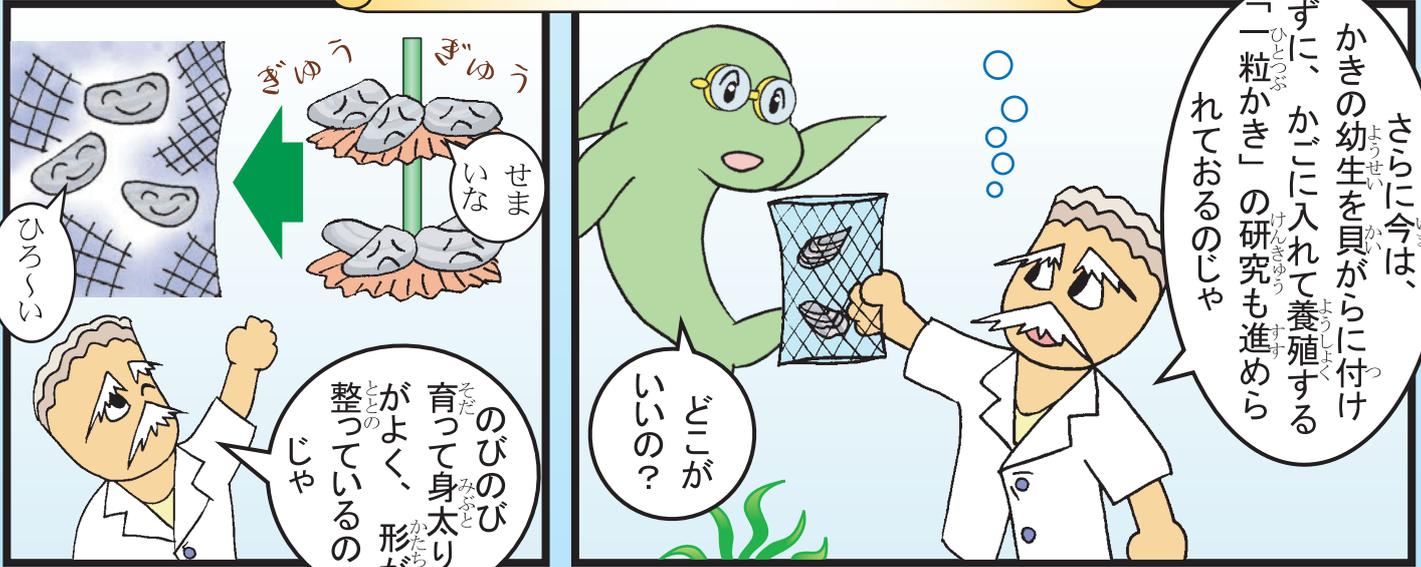
感染を防ぐには、調理器具を消毒することも必要じゃ

## 夏でも美味!? かき小町



# これからのかき その2

## のびのび育つ？ 一粒かき



作成に協力していただいたところ

広島県農林水産局水産課  
 広島県立総合技術研究所  
 水産海洋技術センター

広島県漁業協同組合連合会  
 (財) 広島市農林水産  
 振興センター水産部

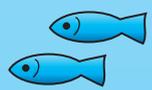
山岡水産 (写真提供)

参考にさせていただいた図書など

「広島のかき」 広島かき出荷振興協議会  
 「広島かきの養殖

—主として昭和の発展と問題—

広島かき生産者協同組合かき研究会



ようす みやじま  
かきまつりの様子 (宮島)

冬ふゆになると  
県内けんないあちこちで  
「かきまつり」が  
あるんだって、  
博士はかせ

こんど  
行ってみる  
かのう

楽しそう  
じゃな：



うみ ものがたり  
ひろしま 海のかき物語

平成18年3月 初版発行

平成23年8月 改訂版制作

中国四国農政局 広島農政事務所

〒730-0012

広島市中区上八丁堀6-30

電話：082-228-5840

F A X：082-228-5817