



今年もおいしいかきができました

メモ牡蠣 ① かきができるまで

さいびょう
採苗



夏に産卵したかきの幼生(赤ちゃん)は、約2週間海中を漂い、その後海中の岩などに付着します。この時期にホタテ貝の貝殻を海中に入れて、かきの幼生(約0.3mm)を付着させます。これを「採苗」といい、毎年7月～9月頃に行います。

ほんすいか
本垂下



抑制が終わったかきは、新しい連(垂下連)に通し替えて、沖合の養殖筏に吊るします。筏の大きさは概ね縦10m、横20mで、1つの筏に約700本を吊るします。ここで1年から1年半程度育て、収穫します。

よくせい
抑制



採苗したかきの種(幼生)は、沿岸の棚(抑制棚)に移します。この棚は、潮がひくと海から出るため、海水に浸かっている時間が少なくなります。これは、かきが大きくなりすぎないようにするほか、環境への変化に強い抵抗力を付けさせるために行っています。

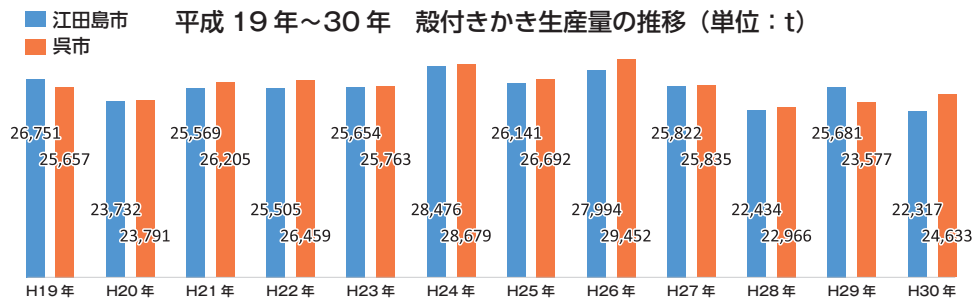
しゅうかく
収穫



10月から11月になると収穫が始まります。垂下連は概ね9mあり、かきもかなり大きく重なっているため、人間の手で引き上げることが出来ません。このため、船に10mぐらいのクレーンを建て、ウインチでかきを巻き上げて収穫します。

メモ牡蠣 ② 生産量は日本でトップクラス

江田島市は、殻付きかき生産量が日本で第2位のまち(※)で、全国の出荷量の約13%を占めています。現在、日本のトップの座にいるのは呉市で、全国の出荷量の約14%を占めており、毎年、日本のトップの座を競い合っています。
(※平成30年海面漁業生産統計調査結果より)



祝

えっ!日本一!? ほんま!すごいね～

たべてみた? もちろんですよ!

じゅうしーなカキ 食べたくなっちゃよ～

まじ、うまいけえ～

江田島市に 食べにきんさいや

江田島市漁業振興協議会 · 江田島市水産物等販売協議会

農林水産省が公表した平成29年海面漁業生産統計調査(2017年1月～12月)において、江田島市のかき生産量が25,681トンで全国1位になりました。