

研究分野	1 漁業経営の高度化・安定化に関する研究 開発	部 名	企画指導部
研究課題名	(2) 市場流通に関する研究		
予算区分	県単独事業（水産物品質管理推進事業）		
試験研究実施年度・研究期間	令和元年度～令和5年度		
担当	(主) 宮田 小百合 (副) 堀越 健、佐々木 博幸		
協力・分担関係	広域振興局水産部・水産振興センター、関係漁業協同組合		

### <目的>

本県の主要養殖生物であるホタテガイ、カキは、東日本大震災津波により生産量が激減した。復旧・復興事業で漁船や施設など生産体制は回復しているものの、生産は震災前の6割に留まっている。震災で失った市場シェアや新たに得た流通体制などの状況や価格動向については把握・解析されていない。

そこで、県内漁協及び取扱い業者への聞き取り調査により、養殖カキ生産地における生産・流通の現況把握を行う。

### <試験研究方法>

カキ養殖の主要生産地のうち、漁協あるいは旧漁協単位で宮古地域2地区、釜石地域1地区、大船渡地域2地区の5地区（以下「5地区」という。）を選定し、平成30年度または令和元年度の実産量と生産額、生産技術の現状、水揚げから出荷までのプロセス、流通経路と出荷先について聞き取り調査を行った。また、県内のカキ取扱い業者へ県産カキの評価について聞き取り調査を行った。

なお、本調査は平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査業務委託事業「平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査報告書(平成10年3月株式会社水土舎)」(以下「平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査報告書」という。)を参考に実施した。

### <結果の概要・要約>

#### 1 生産量及び生産額

岩手県におけるカキの実産量（殻付換算）は、平成以降年々増加し平成12年度に14,310tとなったが、東日本大震災の平成23年度に激減した。平成30年度は6,646tまで回復している（図1）。一方、生産額は、平成初期に増加後年々減少傾向となり、東日本大震災後の平成23年度に激減したが、平成30年度は1,866百万円まで回復している（図2）。

5地区の平成8年度と令和1年度の実産量及び生産額の合計値について、むき身カキと殻付きカキ別で比較した（図3）。

5地区におけるむき身カキは、生産量は64%減少して149t、生産額は66%減少して268百万円、殻付きカキは、生産量は60%減少して5,809千個、生産額は36%減少して568百万円となった。



図1 岩手県のカキ生産量（殻付換算）の推移

農林水産省漁業・養殖業生産統計より作成

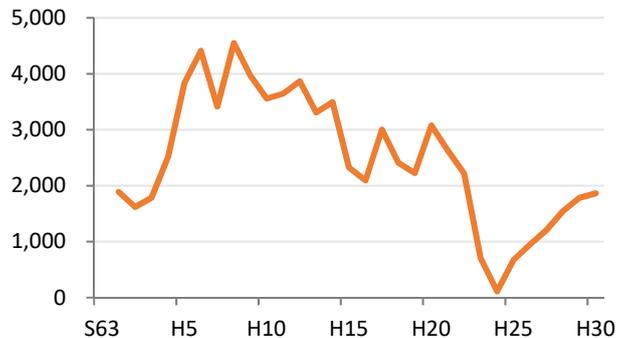


図2 岩手県のカキ生産額の推移

農林水産省漁業・養殖業生産統計より作成

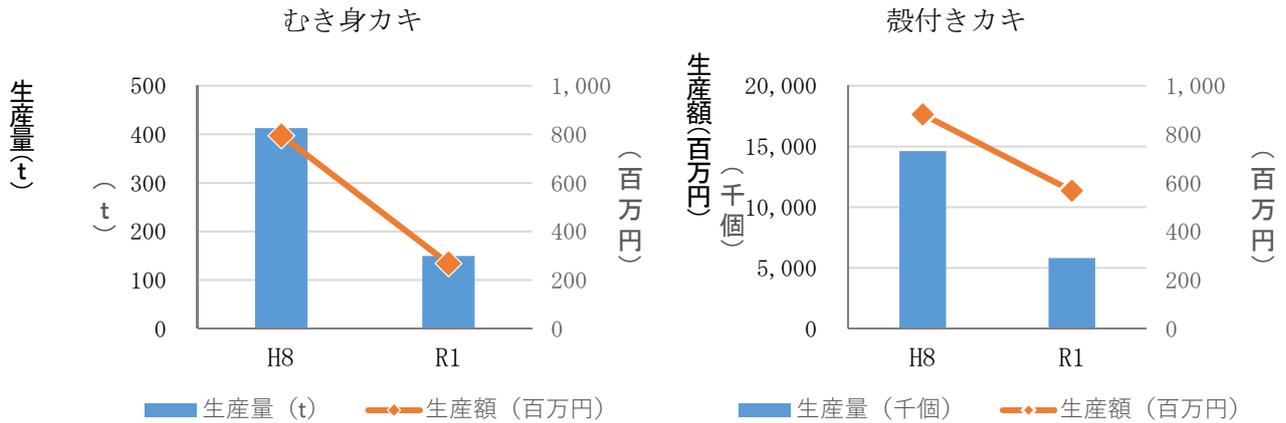


図3 5地区のカキ生産量と生産額

平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査報告書及び聞き取り調査結果より作成

## 2 生産技術の現状

5地区のカキ養殖の生産方法の概要を表1に示した。

### (1) 養殖方法

湾奥の静穏域では筏式施設で、波の強い外洋域では延縄式施設が採用される傾向がある。

### (2) 種苗

地場採苗は行われておらず、主に宮城県石巻市の生産者から共同購入あるいは個人購入されている。単価は、1,011～1,050円/連(税込)でばらつきがある。

### (3) 経営体及び施設

他養殖種の兼業状況は、ホタテ、ワカメ、コンブ、ホヤで、地区により異なる。

### (4) 生産サイクル

#### ア 種苗搬入

時期は、組合共同購入は10～3月、個人購入は4～7月が中心である。

#### イ 温湯駆除

時期は、8、9月中心であるが、実施については地区ごとにばらつきがある。

#### ウ 出荷

時期は、むきカキは10～4月中心で、出荷開始は卵の状態により遅れる場合もある。B地区では産直向けに7月まで出荷している。

殻付きカキは10～5、6月中心で、D地区ではノロウイルス対策のために1月と卵持ちの9月を除き1年中出荷している。B地区では殻付きカキを加熱用冷凍加工品として周年出荷している。

夏季の出荷については、ホタテ養殖作業との重複、また、貝毒発生の可能性があるという理由で、取り組まない地区がある。なお、8月まで出荷して豊洲市場取扱い開始日(10月1日)に出荷を再開できるように生産するために、カキの産卵前後の身入りが悪い水カキの時期を調整し、養殖作業上のノウハウを有している地区もある。

表1 5地区のカキ養殖の生産方法の概要

地区区分		A地区		B地区	
		むき身	殻付	むき身	殻付
方法	施設	延縄		筏	
種苗	購入形態	組合共同購入、個人購入		組合共同購入、個人購入	
	購入先	宮城県		宮城県石巻市	
	組員供給単価	1連1,011~1,322円		1連 円	
経営体	着業者数(人)	25人	1~5人程	殻付のうち一部	75人
	兼業状況	ホタテ、ワカメ、コンブ(一部)	ワカメ・コンブ(一部)	ホタテ	ホタテ
生産サイクル	種入れ(月)	10~3月	10~3月	12月、3~4月	12月、3~4月
	間引き(月)	4~7月	4~7月		
	温湯期除(月)			8~9月	8月~9月
	出荷開始(月)	10~4月(加熱)	10~5月(加熱)	10~7月(加熱) 10~5月(生食)	1年中(加熱) 10~5月(生食)
地区区分		C地区		D地区	
		むき身	殻付	むき身	殻付
方法	施設	延縄		筏、延縄	
種苗	購入形態	組合共同購入		組合共同購入	
	購入先	宮城県石巻市(渡波)		宮城県石巻市	
	組員供給単価	1連 1,320円		1連1,626円	
経営体	着業者数(人)	/	10人	10人位	20人位
	兼業状況		ワカメ・ホタテ・ホヤ	ホタテ	ホタテ
生産サイクル	種入れ(月)	/	2月	4~10月	4~10月
	間引き(月)		2月		
	温湯期除(月)		—	4、8月	4、8月
	出荷(月)		6月~12月(生食)	10~3月位	10~8月(1月除く)
地区区分		E地区			
		むき身	殻付		
方法	施設	延縄			
種苗	購入形態	組合共同購入、個人購入			
	購入先	宮城県石巻市、松島町			
	組員供給単価	1連1,650円			
経営体	着業者数(人)	12人	3人(内2人むき身兼業)		
	兼業状況	ワカメ1人・ホヤ9人	ホヤ3人		
生産サイクル	種入れ(月)	5~7月	5~7月		
	間引き(月)				
	温湯期除(月)	8~9月	8~9月		
	出荷(月)	10~4月位	10~6月位		

聞き取り調査結果より作成

### 3 カキ流通の現状

5地区のカキの出荷の概要を表2に示した。

#### (1) 出荷方法

##### ア 梱包・表示

むき身カキは主に加熱用として、5kg または 10kg 単位でビニール袋に詰め、氷を入れた発泡スチール箱に入れて出荷される。殻付きカキは主に生食用として、氷または保冷剤を入れた発泡箱に入れて出荷される。発泡スチール箱には、ブランド名として商標登録名、湾名、漁協名の他、生産者個人

名、生産者番号などを記載している。

イ 規格

むき身カキの規格は、地区により異なり、主に1個の重さにより大、中、小の3サイズに設定されている。1粒のサイズを特に設定していない地区もある。

殻付きカキの規格は、地区により異なり、1個の重さ、大きさ、あるいは双方により、2～4サイズに設定されている。

表2 5地区のカキ出荷の概要

地区区分		A地区		B地区	
		むき身(加熱用)	殻付(加熱用)	むき身(主に加熱用)	殻付(主に生食用)
出荷	梱包形態	ビニール袋内包 10kg発泡箱 氷詰め	発泡箱 氷詰め	ビニール袋内包 5kg発泡箱 氷詰め	発泡箱 氷詰め 中30、大20
	出荷ブランド名	湾名	商標登録名、湾名	漁協名	漁協名
	生産者等の記載	個人名	個人名	加工所住所、個人名	加工所住所、個人名
	組合手数料	1%～4%	1%	9%	9%
	サイズ規格	大18g以上、中13g～18g未 満、小13g未満	特大50～70g、大20～50g		大15cm以上、200g 中10cm以上、150～200g
	出荷経費負担	全額個人	全額個人	全額個人	全額個人
出荷先及び荷受け	豊洲市場 産地市場 その他	市内 県内外 イベント、その他	豊洲、盛岡 産地市場(個人出荷)	豊洲市場、東京近郊、仙都 魚類(名古屋以北)	
地区区分		C地区		D地区	
		むき身	殻付(生食用)	むき身	殻付(生食用)
出荷	梱包形態	/	(市場) 特大15個/箱×4箱(60個) 大20個/箱×4箱(80個) 中15個/箱×4箱(120個) 氷詰め (その他) 特大80個/箱、大100個/ 箱、中120個/箱、小150個/ 箱	ビニール袋内包 10kg発泡箱 氷詰め	発泡箱 保冷材 大20入、中30入、小40入
	出荷ブランド名		地域名	地域名	地域名
	生産者等の記載		生産者番号	生産者番号	生産者番号
	組合手数料		6%	5%	5%
	サイズ規格		特大220g以上 大190～220g未満 中120～190g未満 小80～120g未満	大400粒/箱 平均600～700粒	大20入：14cm以上 中30入：11.5cm以上 小40入：10cm以上
	出荷経費負担		全額個人	全額個人	全額個人
出荷先及び荷受け	豊洲市場、東京北魚、 仙都魚類、岩手魚類	豊洲市場5社 足立、横浜、川崎	豊洲市場5社 関東、名古屋		
地区区分		E地区			
		むき身(加熱用)	殻付(生食用)		
出荷	梱包形態	ビニール袋内包 発泡10kg入 氷詰め	発泡箱 保冷剤 大20入・中30入・小40 入		
	出荷ブランド名	漁協名	漁協名		
	生産者等の記載	生産者屋号	個人名、生産者番号		
	組合手数料	1%～5%	5%		
	サイズ規格	大30～40g 中20～30g未満 小10～20g未満	大260g～ 中180～259g 小130～179g		
	出荷経費負担	全額個人	全額個人		
出荷先及び荷受け	豊洲市場(大都魚類、第一 水産)、産地市場	豊洲市場(大都魚類、第一 水産)			

聞き取り調査結果より作成

(2) 流通経路と出荷先

ア 流通経路

主な流通経路を図4に示した。また、主な出荷パターンは次のとおり。

- (ア) 漁協が共同で消費地市場へ出荷（主流）
- (イ) 漁協等が産直、通販、イベント等で直接消費者へ出荷
- (ウ) 漁協が小売・外食店へ出荷
- (エ) 漁業者が産地市場へ出荷

新型コロナウイルス感染拡大による影響で、緊急事態宣言等により売上が減少し、漁協により産直サイト等の通販に積極的に取り組んでいる。

取引先から夏まで注文が入るようになった。また、2月以降も産地市場でもむき身を一定の価格で取り扱うようになっている。

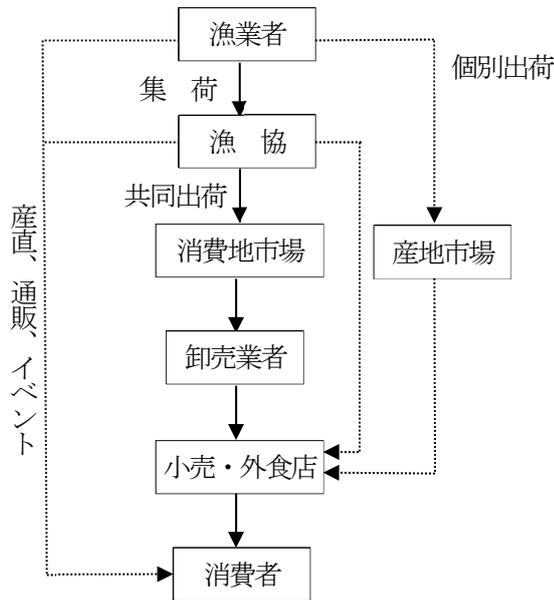


図4 主なカキの流通経路

聞き取り調査結果より作成

イ 出荷先

出荷先を、むき身は表3、殻付きは表4に示した。

むき身の令和1年度の出荷先は、東京66%、岩手県32%で、平成8年度と比べて、東京都が減少し、岩手県が増加している（図5）。

殻付きカキの令和1年度の出荷先は、東京54%、東京除いた関東6県は合計23%、その他は17%で、平成8年度と比べて、東京の割合が減少し、その他の地域の割合が増加している（図6）。

表3 5地区のむき身カキの出荷先

(kg)

	東京都	千葉県	神奈川県	埼玉県	岩手県	茨城県	栃木県	宮城県	群馬県	その他	合計
H8	358,027	0	0	0	33,580	0	0	17,319	0	3,569	412,495
R1	99,169	0	525	0	48,329	0	0	1,449	0	0	149,472

平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査報告書及び聞き取り調査結果より作成

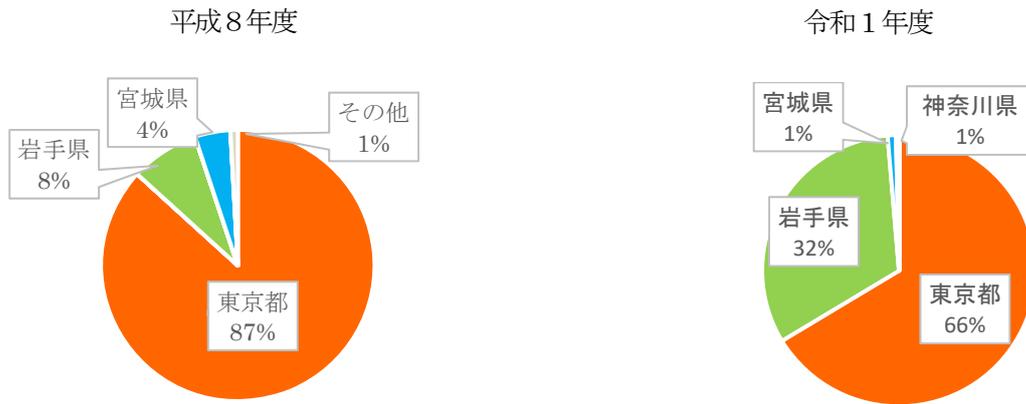


図5 5地区のむき身カキ出荷先組成

平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査報告書及び聞き取り調査結果により作成

表4 5地区の殻付きカキの出荷先 (個)

	東京都	千葉県	神奈川県	埼玉県	岩手県	茨城県	栃木県	宮城県	群馬県	その他	合計
H8	10,736,990	875,270	802,780	776,020	24,412	594,420	457,820	170,780	142,320	37,067	14,617,879
R1	3,133,823	197,120	635,000	192,860	283,732	250,050	80,980	70,130	0	965,532	5,797,586

平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査報告書及び聞き取り調査結果より作成

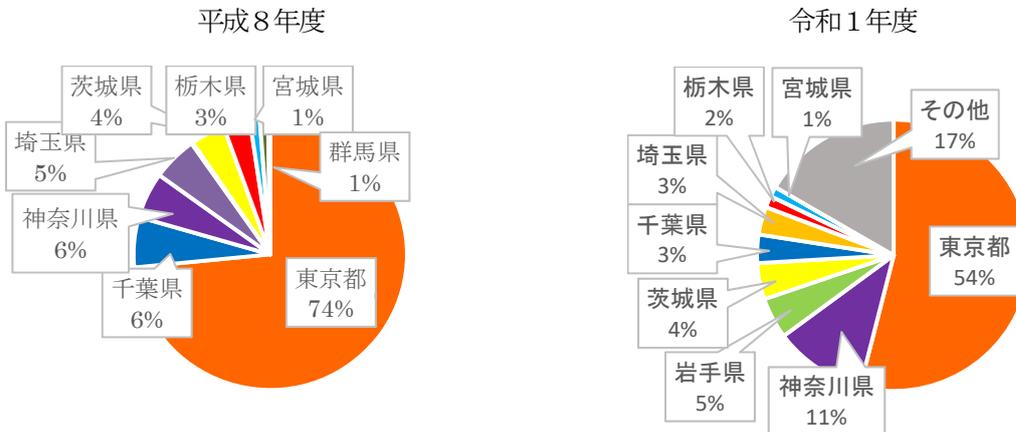


図6 5地区の殻付きカキ出荷先組成

平成9年度岩手県養殖貝類流通対策調査報告書及び聞き取り調査結果により作成

#### 4 県産カキの評価

東京を中心にオイスターバーを展開する㈱ゼネラル・オイスターの直営事業所で、主に自社店舗向けのカキ加工品を製造している㈱ゼネラルオイスター大槌事業本部大槌センターへ、県産カキの評価について聞き取り調査を行った。

##### (1) 評価について

県産カキは品質面の評価が高い。ただし、品質にバラツキがある地域も一部にあり、大きな要因と

して生産者の意識と努力の差を挙げている。また、西日本のカキとの違いは、内臓量が少なく、身が締まっている点で、評価が高い一方、内臓量が少ないためカキ臭さが少なくカキ好きの消費者には物足りない声もあるとのことである。

(2) ニーズについて

当会社では、オイスターバー用のカキとしては小さくかつブランドがある殻付きカキを望んでおり、現在、県産のカキも取り扱っている。なお、ブランドがあっても水カキは利用されない。

加工用原料としては安くて一定量以上のむき身カキを望んでおり、現在、県産カキは取り扱われていない。県産むき身カキは単価が高く、1日に取引できる量も限られているため、宮城県のように1日に大量に生産され、生産地で入札される取引でなければ利用されないと思われる。

<今後の問題点>

県産カキの流通の現状や市場ニーズの把握が不十分である。

<次年度の具体的計画>

県産カキについて、消費地市場の関係者に聞き取り調査を実施する。

また、県産ホタテガイの市場流通調査を実施する。

<結果の発表・活用状況等>

なし