

令和2年度広島かき生産出荷指針について

令和2年9月30日
水産課

1 要 旨

令和元年度の生産出荷動向を踏まえ、安全で高品質な「広島かき」の生産出荷を図るため、「令和2年度広島かき生産出荷指針」を定めた。

2 令和元年度の生産出荷状況

広島かきの身入りは、漁期を通じて平年を下回って推移し、今期の平均むき身重量は、15.4gとなり、平年の98%となった。

広島かきの生産量は、漁期前半から中盤までは高水温の影響による成育不調により、出荷が振るわず、平年を下回る状況が続いた。漁期後半の3月以降は、徐々に持ち直したが、16,100トンとなり、平年の83%となった。(図1)

生産額は、平均単価が平年を上回ったため、生産量ほどは落ち込まず、151億円となり、平年の88%となった。(図2)

区 分	令和元年度		平成30年度	平 年	
	対前年度 (比率%)	対平年 (比率%)			
平均むき身重量(g)	15.4	-1.6 (91)	-0.3 (98)	17.0	15.7
生産量(トン)	16,100	-1,300 (93)	-3,190 (83)	17,400	19,290
生産額(億円)	151	-18 (89)	-21 (88)	169	172
平均単価(円/kg)	934	-36 (96)	+39 (104)	970	895

※生産量：むき身重量と殻付きをむき身重量に換算した合計値

※平年：H21～30年平均値

3 令和2年度生産出荷重点推進項目

(1) むき身生産量2万トンの維持

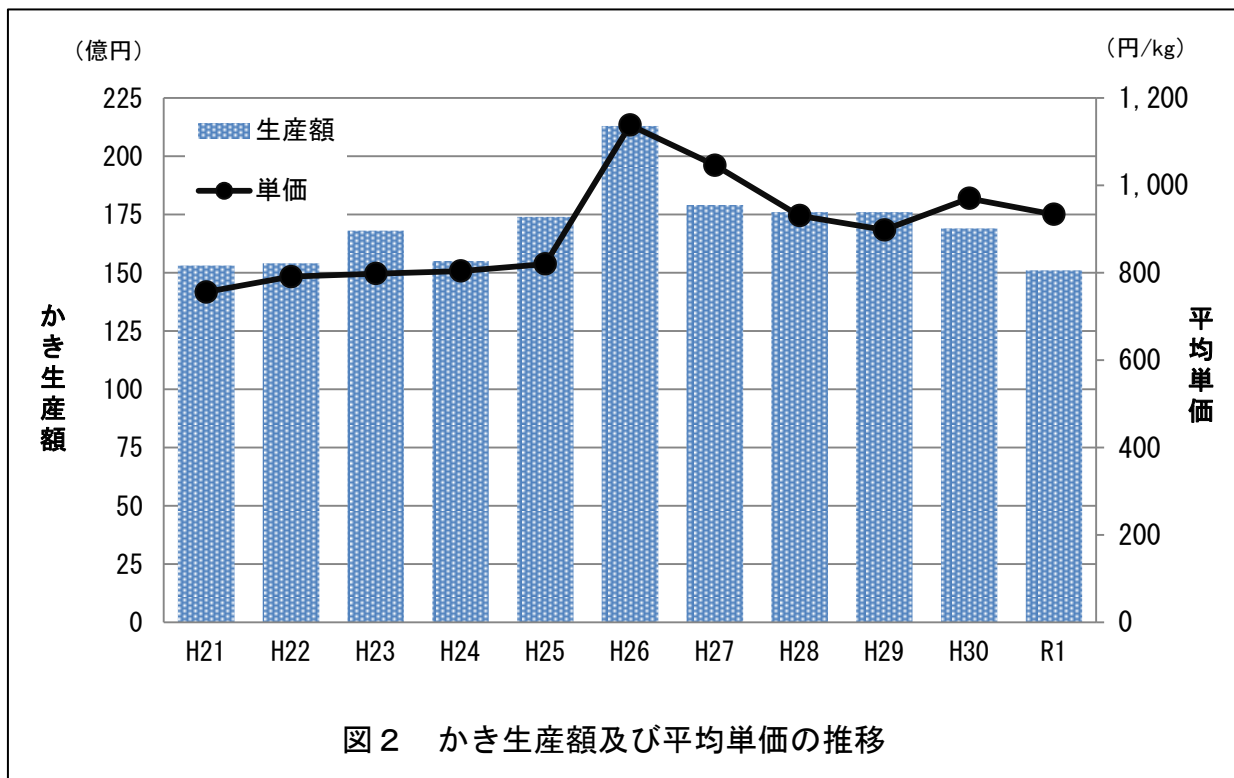
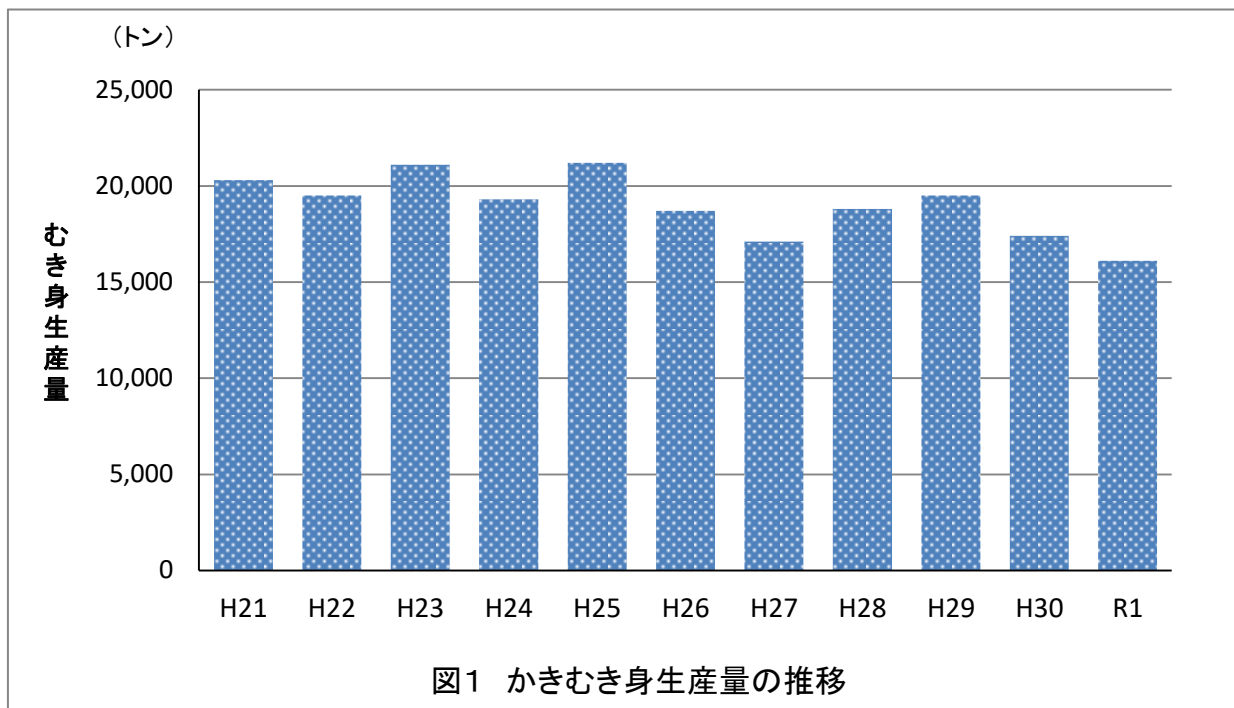
シーズンを通じて身入りの良いかきの生産出荷を推進することで、生産目標20,000トンの達成をめざす。

(2) 環境にやさしい持続的な養殖への取組の推進

養殖資材の流出防止を徹底するとともに、水産エコラベルの取得を推進することで、環境にやさしい持続的な養殖をめざす。

(3) HACCPを導入した衛生管理の強化

安全・安心な広島かきを出荷するため、HACCPを導入した衛生面での自主管理を推進することで、記録に基づく衛生管理体制をめざす。



令和 2 年 度

広 島 か き 生 産 出 荷 指 針



広島かき

広 島 県



はじめに

令和元年度の広島かきの生産は、平成29年度に続き、昨年度も採苗が順調に推移したことから、生産目標の20,000トンに回復することが見込まれる中で始まりました。

しかし、漁期前半から中盤までは高水温の影響による成育不調により、出荷が振るわず、平年を下回る状況が続きました。漁期後半の3月以降は、徐々に持ち直しましたが、生産量は目標を下回る結果となりました。

このような中、生産量を安定させるためには、種苗の確保が最も重要であることから、令和2年度も生産者を含めた関係者が連携した採苗対策を継続しました。その結果、3年連続で必要量の種苗を確保することができ、生産目標を達成するための基盤を維持することができました。

広島かきが、今後も全国一の生産を維持していくためには、より環境に配慮した取組が重要であり、昨年度から実施しているかき養殖用パイプの流出防止対策を徹底する必要があります。また、持続的な水産物の認証制度である水産エコラベルの取得を積極的に進める必要があると考えております。

本年も生産、流通、加工及び市場関係者の皆様の御協力を得て、広島かきの生産、出荷及び価格の動向や、出荷に際しての方針について取りまとめました。調査に御協力いただいた皆様に感謝いたしますとともに、高品質で安全安心なおいしい「広島かき」を多くの方々に食べていただきますようお願いしております。

令和2年9月

広島県農林水産局長 上 仲 孝 昌



目 次

I	令和2年度 生産出荷対策	1
1	重点推進項目	1
2	生産出荷指導方針	1
3	衛生面における令和2年度「広島かき」重点指導方針	4
II	令和元年度 広島かき生産出荷状況	8
1	生産量	8
2	生産額	10
III	統計・参考資料	11
1	かき生産量の推移	12
(1)	国別生産量	12
(2)	県別生産量	12
2	広島かきの生産出荷状況	13
(1)	年度別生産量等	13
(2)	年度別主要市場別出荷量	13
(3)	月別主要市場別出荷量（令和元年度）	14
(4)	月別加工向け出荷量（令和元年度）	15
(5)	年度別加工品生産量	15
3	国別輸出货量（令和元年・全国）	16
4	国別輸入量（全国）	16
5	年次別生かき購入金額（全国・1世帯当たり）	17
6	都道府県庁所在市別かき支出金額及び購入数量（1世帯当たり）	17
7	かき養殖における主な被害発生状況等	18
8	（参考資料1）広島かきの処理概略図	19
9	（参考資料2）水産エコラベル	20
10	（参考資料3）漁業系廃棄物の種類（例）	21



I 令和2年度生産出荷対策

1 重点推進項目

(1) むき身生産量2万トンの維持

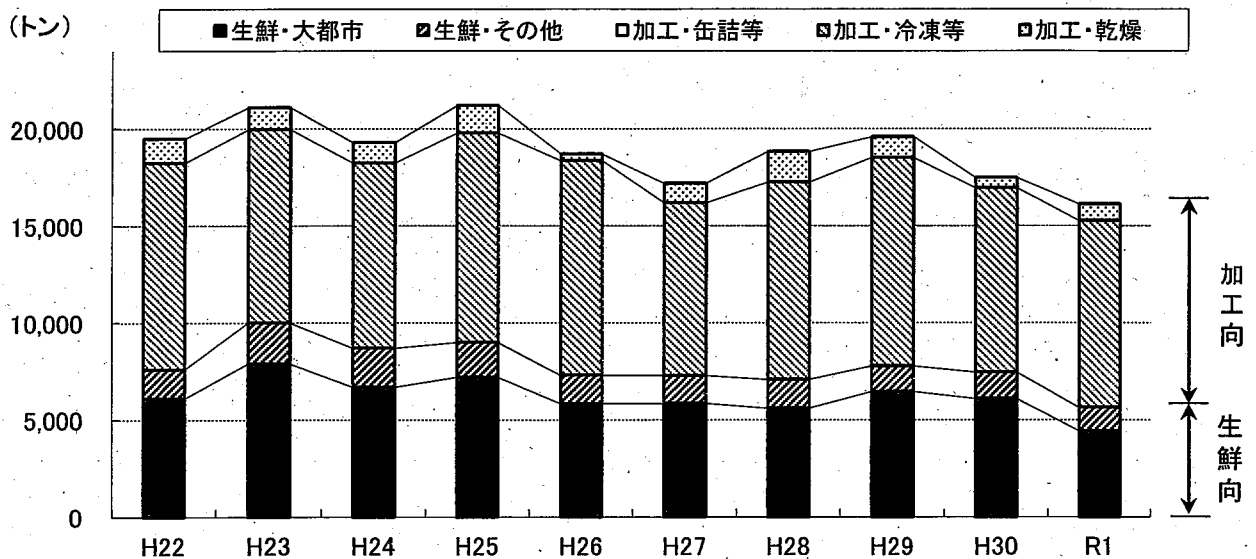
シーズンを通じて身入りの良いかきの生産出荷を推進することで、生産目標20,000トンの達成をめざす。

(2) 環境にやさしい持続的な養殖への取組の推進

養殖資材の流出防止を徹底するとともに、水産エコラベルの取得を推進することで、環境にやさしい持続的な養殖をめざす。

(3) HACCPを導入した衛生管理の強化

安全・安心な広島かきを出荷するため、HACCPを導入した衛生面での自主管理を推進することで、記録に基づく衛生管理体制をめざす。



第1図 生産実績

2 生産出荷指導方針

(1) 品質と収益を重視したかき養殖の推進

ア 食品衛生法等の諸規定に沿った温度、塩分濃度等の管理を行い、広島かきの品質の向上に努め、消費者ニーズに即したかきを供給することで、高品質な広島かきの出荷推進を図る。

イ 漁場生産力に応じた養殖規模への転換を引き続き推進し、高品質な広島かきの生産と安定的なかき養殖経営の維持を図る。

ウ 収益率が低く、漁場環境の悪化につながる3年養殖を削減する。

(2) 安全・安心なかきの供給

ア 生産者、仲買業者、販売業者及び加工業者は各段階で法律等に定められた適正な表示を行うとともに、HACCPを導入した衛生管理の普及拡大を図り、消費者等への適切な情報提供及び信頼確保に努める。

イ 「貝毒対策実施要領」に基づき、養殖海域での貝毒プランクトン調査と貝毒検査を実施するとともに、ノロウイルス対策についても自主検査に取り組むことで徹底した監視体制のもと、安全なかきを出荷する。

ウ 夏期の生食用殻付きかきの出荷については、関係法令及び新たに開発した人工浄化技術を盛り込んだ「夏期における殻付きかき出荷衛生対策指針」に基づき、衛生対策に十分配慮するとともに、高品質のかきの出荷に努める。

(3) 適正な漁業権行使

ア 筏に標識を装着し、漁業権行使規則台数を遵守する。

イ 無標識筏については、漁業協同組合が撤去指導等を行う。

ウ 行使規則などで定めた養殖筏の規格、垂下連数を遵守する。

(4) 優良な種苗の確保

ア 採苗は漁場秩序を守り、生産出荷計画に見合った数量の確保に努め、採苗後の種苗管理を徹底し、優良種苗の確保に努める。

イ 生産に支障を生ずる恐れのある県外産種苗等の導入は、必要最小限に止める。

ウ 天然採苗できることが本県かき産業の最大のメリットであることから、安定的な採苗のため、かき幼生の餌の多い広島湾北部海域に母貝筏を設置するなど、安定的な種苗確保に努める。

(5) 環境にやさしい養殖への取組

ア かき殻及びかき殻洗浄残渣は、「かき殻及びかき洗浄残渣等の処理要領」に基づき適切な処理を行い、引き続き肥料等への再利用を進める。なお、一時堆積場へ搬入するかき殻については、破碎処理を行う。

イ 養殖用廃材については、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」を遵守した適切な処理を行うとともに、循環型社会へ対応するための再利用処理システムの検討を進める。

ウ フロート等の養殖資材は、環境に配慮した素材のものへの転換に努める。

エ プラスチックパイプ等の養殖資材については、各作業工程において流出させないための対策を実施するとともに、積極的な回収、再利用を行う。

オ 「広島かき漁場改善計画」に基づき、養殖漁場の改善を図るために必要な体制の整備を進める。

カ 海底耕うんなどを実施し、漁場改善に努める。

キ 豊かな漁場の維持・改善及び海・河川・森林の連関した自然環境への保全意識の高揚を図るため、植樹活動を推進する。

(6) ヘテロカプサ等赤潮対策

ア 日常的に養殖漁場の水温、塩分及び溶存酸素の調査を行い、漁場環境の監視に努める。赤潮発生時には細胞数及び溶存酸素に注意した調査を行い、

ヘテロカプサ等のプランクトンや貧酸素(4.3mg/l(3ml/l)以下)を確認した場合、速やかに農林水産事務所に報告する。

イ 赤潮情報には十分注意を払い、各漁業協同組合において組合員への情報伝達体制を整える。

ウ 赤潮注意報・警報発令時は、養殖筏の移動には十分注意を払う。

エ 漁業経営安定対策への積極的な参加や、養殖共済への加入促進を図り、赤潮による経済的損失の軽減に努める。

(7) かき養殖作業就業者対策

ア 県内のかき養殖業では、日本人労働者の高齢化等により、養殖作業全般において労働力が不足する状況にあり、外国人技能実習制度を活用して受け入れた技能実習生が、海上における養殖作業や加工場でのむき身作業を担っている状態となっている。このため、引き続き関係機関と連携し、制度の適正な運用を図る。

イ かき養殖の生産環境の厳しさから、今後も労働力の確保が困難な状況が続くことが考えられるため、養殖作業の省力化や労働環境の改善等を検討するとともに、かき養殖の経営の安定化を図ることで労働力を確保する。

3 衛生面における令和2年度「広島かき」重点指導方針

【1類業者】

1 採取について

- (1) 生食用かきの採取にあたっては、必ず指定海域（条件付指定海域を含む）から採取し、採取海域（漁業権番号）を記録・保管すること。
- (2) 生食用かきの採取にあたり、身入り等のため指定海域から指定外海域へ移動させた筏から採取する場合は、筏を指定海域へ再移動後、5日以上養殖をした後に採取すること。
- (3) 筏の移動記録（曳航業者の領収書等）を保管すること。

2 処理について

- (1) 生食用かきと加熱調理用かきの、用途別処理を徹底すること。
- (2) 採取したかきは、清浄海水で十分に洗浄すること。
- (3) むき身したかきは、衛生的な容器（合成樹脂等）に入れ、冷媒等を用い速やかに冷却を開始するなど、品温を下げ、また、冷蔵保管を徹底するよう努めること。
- (4) 殻付きかきの一時貯蔵やむき身かきの洗浄に用いる海水は、希釈しないこと（ボーリング海水を使用する場合は塩分濃度が2%以上であることを定期的に確認すること）。

3 表示について

- (1) 2類業者等に出荷する容器には、必ず所定の表示を行い、貝毒対策時の海域区分別色バンドを使用して、周年にわたって梱包すること。
- (2) 加熱調理用殻付きかきを出荷する場合は、生食用として誤用されないよう用途別などの表示を徹底すること。

4 出荷について

- (1) 製品は、衛生的な容器（合成樹脂等）に入れ、冷媒等を用いて、冷蔵保管を徹底すること。また、製品の運搬を委託する場合は、輸送業者との契約等により適切な温度管理の実施を確保すること。
- (2) 出荷先別出荷量を記録し、保管すること。
- (3) 出荷のために輸送業者へかきを荷渡しする場合は、輸送業者が「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和53年9月29日制定）に定める別記様式第6号の2の届出済証（以下、「届出済証」という。）を所持していることを確認すること。

5 衛生管理について

- (1) ノロウイルス検査結果で、水揚げした海域が「ノロウイルス陽性」となった場合、加熱調理用に切り替える等、生食用として流通させないこと。
- (2) 貝毒対策実施要領に基づく検査結果で、水揚げした海域から貝毒が検出された場合、注意体制、自主規制等適切な対応をとること。

- (3) 冷凍かきは、賞味期限が長く、食中毒発生時には、被害が広域かつ長期に渡る可能性があるため、加熱調理用とすること。生食用とする場合は自主衛生管理を徹底し、健康被害の発生を防止すること。
- (4) 従事者の検便項目に、腸管出血性大腸菌検査や必要に応じてノロウイルス検査を加えること。
- (5) 従事者は、手洗いを励行するとともに、白衣、マスク、帽子を着用すること。
- (6) HACCPを導入した衛生管理の制度化を見据え、業界団体が作成した「かき作業場の衛生管理計画例」を参考に、事業者自らが衛生管理計画を作成し、「かき作業場作業日誌」を作成し、毎日、記録すること。また、記録は1年間保管すること。

6 その他

- (1) 生食用かきの出荷期間中は、むき身したかき（加熱調理用かきを含む）を毎日50gずつ2週間冷凍（-20℃以下）で保存すること。
- (2) 貝毒対策としての遵守事項を徹底すること。
- (3) 期限表示は、「生かきの日付表示（期限表示）設定のためのガイドライン」等を参考とし、期限表示フレーム（保存温度：10℃以下、消費期限：4日以内（起算日：むき身をした日））を用いる他、微生物・理化学試験及び官能検査の結果等の科学的根拠を基に、衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期間の終期より十分に余裕をもったものとする。

【2類業者】

1 集荷について

- (1) 集荷するかきの表示、品温及び塩分濃度等の品質チェックを徹底すること。
- (2) かきの集荷に当たっては、冷蔵管理を徹底し、集荷したかきは原則として当日に処理し出荷すること。
- (3) 広島県産以外のかき（輸入かきを含む）を取り扱う場合は、表示を十分に確認するとともに、集・出荷状況についての記録や、誤って混合しないように集荷したかきの保管を徹底すること。
- (4) 輸送業者からかきを荷受けする場合は、輸送業者が届出済証を所持していることを確認すること。

2 処理について

- (1) 加熱調理用かきを生食用かきに転用しないこと。
- (2) むき身したかきは、冷却した清浄海水で十分に洗浄するなど、速やかに品温を下げるよう温度管理に努めること。
- (3) 広島県産以外のかき（輸入かきを含む）を取り扱う場合は、原則として広島県産かきと別ラインで処理を行うなど、広島県産かきと広島県産以外のかき（輸入かきを含む）が混合することのないよう防止措置を取ること。
- (4) むき身かきの洗浄に用いる海水は、希釈しないこと（ボーリング海水を使

用する場合は塩分濃度が2%以上であることを定期的に確認すること)。

3 表示について

- (1) 採取海域の表示(原則として小分類)を徹底すること。
- (2) 採取海域の異なる海域のかきを混合した場合は、採取海域をすべて表示すること。
- (3) 輸入かきにあっては、原産国及び採取海域の表示を併記すること。
- (4) 広島県産以外のかき(輸入かきを含む)を広島県産かきとして表示しないこと。
- (5) 加熱調理用殻付きかきを出荷する場合は、生食用として誤用されないよう、用途別などの表示を徹底すること。

4 出荷について

- (1) 製品は、衛生的な容器(合成樹脂等)に入れ、冷媒等を用いて、冷蔵保管を徹底すること。
- (2) つけ水の塩分濃度が2%以上であることを確認すること。
- (3) 製品の運搬を委託する場合は、輸送業者との契約等により適切な温度管理の実施を確保すること。

5 衛生管理について

- (1) ノロウイルス検査結果で、水揚げした海域が「ノロウイルス陽性」となった場合、加熱調理用に切り替える等、生食用として流通させないこと。
- (2) 貝毒対策実施要領に基づく検査結果で、水揚げした海域から貝毒が検出された場合、注意体制、自主規制等適切な対応をとること。
- (3) 冷凍かきは、賞味期限が長く、食中毒発生時には、被害が広域かつ長期に渡る可能性があるため、加熱調理用とすること。生食用とする場合は自主衛生管理を徹底し、健康被害の発生を防止すること。
- (4) 従事者の検便項目に、腸管出血性大腸菌検査や必要に応じてノロウイルス検査を加えること。
- (5) 従事者は、手洗いを励行するとともに、白衣、マスク、帽子を着用すること。
- (6) HACCPを導入した衛生管理の制度化を見据え、業界団体が作成した「かき作業場の衛生管理計画例」を参考に、事業者自らが衛生管理計画を作成し、「かき作業場作業日誌」を作成し、毎日、記録すること。また、記録は1年間保管すること。

6 その他

- (1) 生食用かきの出荷期間中は、むき身したかき(加熱調理用かきを含む。)を毎日50gずつ2週間冷凍(-20℃以下)で保存すること。
- (2) 貝毒対策の遵守事項を徹底すること。
- (3) 期限表示は、「生かきの日付表示(期限表示)設定のためのガイドライン」

等を参考とし、期限表示フレーム(保存温度：10℃以下、消費期限：4日以内(起算日：むき身をした日))を用いる他、微生物・理化学試験及び官能検査の結果等の科学的根拠を基に、衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期間の終期より十分に余裕をもったものとする。

【販売業者】

- 1 かき(殻付きかきを含む)を小分け包装して販売しないこと。
- 2 加熱調理用殻付きかきを販売する場合は、生食用として誤用されないよう、用途別などの表示を徹底し、誤表示がないよう確認すること。
- 3 かきの冷蔵保存を徹底すること。
- 4 かきの表示を確認し、適正に表示されているものを販売すること。

【加工業者】

- 1 集荷したかきの表示、品温及び塩分濃度等の品質チェックを徹底すること。
- 2 かき(広島県産以外のかき及び輸入かきを含む)の入荷先別入荷量、処理量、採取海域及び出荷先別出荷量を記録し、保管すること。
- 3 広島県産以外のかき(輸入かきを含む)を取り扱う場合は、表示を十分に確認するとともに、集・出荷状況についての記録や、誤って混合しないように集荷したかきの保管を徹底すること。
- 4 輸送業者からかきを荷受けする場合は、輸送業者が届出済証を所持していることを確認すること。
- 5 原料用かき及び製品について、貝毒の自主検査を実施すること。
- 6 ノロウイルス検査結果で、集荷した海域が「ノロウイルス陽性」となった場合、加熱調理用に切り替える等、生食用として流通させないこと。
- 7 貝毒対策実施要領に基づく検査結果で、水揚げした海域から貝毒が検出された場合、注意体制、自主規制等適切な対応をとること。
- 8 冷凍かきは、賞味期限が長く、食中毒発生時には、被害が広域かつ長期に渡る可能性があるため、加熱調理用とすること。生食用とする場合は自主衛生管理を徹底し、健康被害の発生を防止すること。

【原料かきの輸送業者】

- 1 届出済証を運搬車両毎に携帯し、1類業者及び2類業者等の求めに応じて、提示すること。
- 2 運搬車を常に清潔に保ち、かきを直射日光から遮蔽すること。
- 3 氷や冷蔵装置等により、かきの温度管理を徹底すること。
- 4 かきは、1類業者から荷受けした容器の状態を維持したまま2類業者等へ荷渡しすること。
- 5 HACCPを導入した衛生管理の制度化を見据え、「原料かき輸送業作業日誌」を作成し、毎日、記録すること。また、記録は1年間保管すること。

Ⅱ 令和元年度広島かき生産出荷状況

1 生産量

区 分	令和元年度		平成 30 年度	平 年	
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)			
総生産量(トン)	16,100	-1,300 (93%)	-3,190 (83%)	17,400	19,290
生鮮向け(トン)	5,600	-1,800 (76%)	-2,430 (70%)	7,400	8,030
加工向け(トン)	10,500	+500 (105%)	-760 (93%)	10,000	11,260

(注) 平年：平成21～30年平均値

(水産課調べ)

(1) 生産量

- ア 総生産量は16,100トンで、前年を7ポイント、平年を17ポイント下回った。
- イ 生鮮向けは5,600トンで、前年を24ポイント、平年を30ポイント下回った。
- ウ 加工向けは10,500トンで、前年を5ポイント上回り、平年を7ポイント下回った。

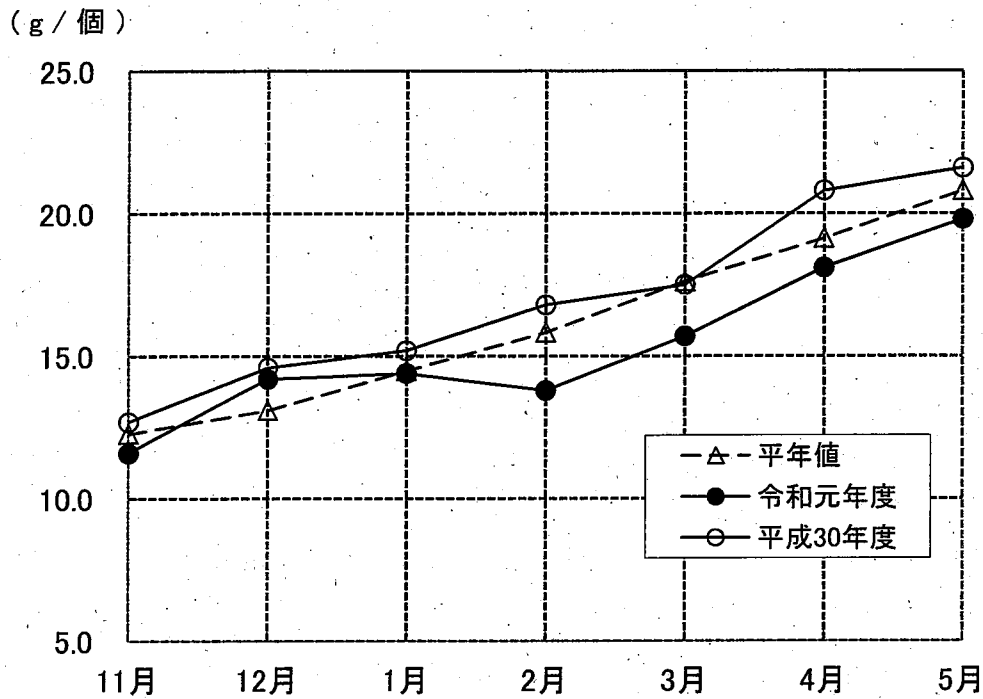
(2) 生産状況

- ア 採苗は、かきの餌が多い広島湾北部海域への母貝筏の設置や、かき幼生調査結果等の共有化を図ったことで、8月中旬には必要数量を確保した。
- イ 出荷開始日は、広島かき生産対策協議会において、かきの成育及び身入り状況から、前年同様の10月1日に決定した。
- ウ 身入りは、漁期を通じて平年を下回って推移し、特に12月から2月までは横ばい状況が続いたことから、今期の平均むき身重量は、15.4g(平年比98%)となり、平年を2ポイント下回った。(第2図)

(3) 出荷状況

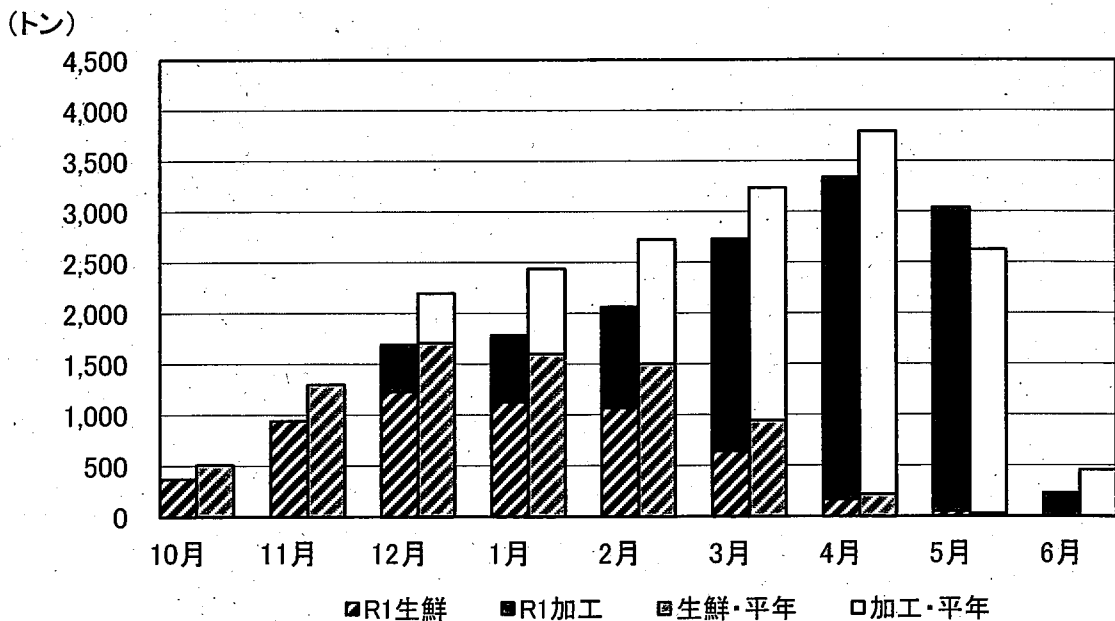
- ア 調査を行った全国の市場へのかき出荷量は、9,069トンで、前年を15ポイント下回った。このうち本県出荷量は、3,478トンで、前年を21ポイント下回った。本県出荷量が全国に占める割合は38%で前年を3ポイント下回った。
- イ 生鮮向け主体の年内の出荷は、生育不良による生産量の減少から、平年を下回った。また、加工向け主体の漁期後半の出荷は、3月以降に身入りが徐々に回復し生産量は持ち直したものの、平年を下回った。(第3図)

県内の年間平均むき身重量は 15.4g となり、前年 (17.0g) 及び、
 平年 (15.7g) を下回った。



第2図 月別出荷個体重(県平均) (水産課調べ)

(注) 平年値は平成21年から平成30年の平均



第3図 用途別月別出荷量 (水産課調べ)

(注) 平年値は平成21年から平成30年の平均

2 生産額

区 分	令和元年度		平成 30 年度	平 年
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)		
生産額(億円)	151	-18 (89%)	169	172
平均単価(円/kg)	934	-36 (96%)	970	895
生鮮向け(円/kg)	1,285	+98 (108%)	1,187	1,182
加工向け(円/kg)	746	-64 (92%)	810	691

(注)平年:平成21~30年平均値

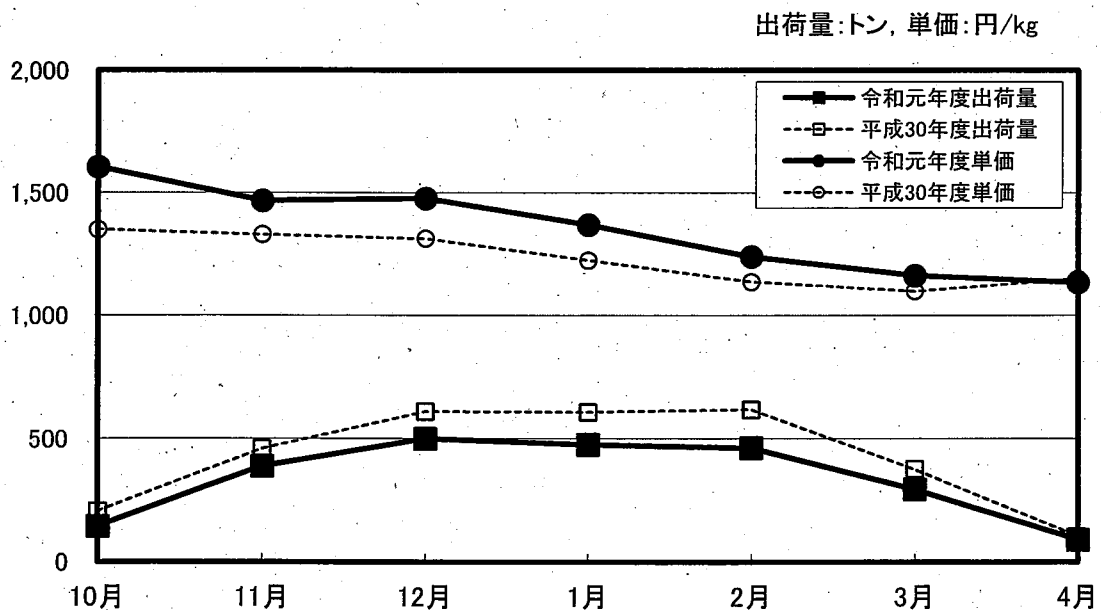
(水産課調べ)

(1) 生産額

- ア 生産額は151億円で、前年を11ポイント、平年を12ポイント下回った。
- イ 生鮮向け生産額は72億円で、前年を18ポイント、平年を23ポイント下回った。
- ウ 加工向け生産額は79億円で、前年2ポイント下回り、平年を1ポイント上回った。

(2) 単価

- ア 平均単価は934円/kgで、前年を4ポイント下回り、平年を4ポイント上回った。
- イ 生鮮向け単価は1,285円/kgで、前年を8ポイント、平年を9ポイント上回った。
- ウ 加工向け単価は746円/kgで、前年を8ポイント下回り、平年を8ポイント上回った。



第4図 主要市場への出荷実績

(水産課調べ)

III 統計・参考資料

1 かき生産量の推移

(1) 国別生産量

単位:千トン(殻付)

国名	年次	H24(2012)	H25(2013)	H26(2014)	H27(2015)	H28(2016)	H29(2017)	H30(2018)
中国		3,949	4,219	4,352	4,574	4,835	4,879	5,140
大韓民国		303	240	283	287	284	330	342
日本		161	164	184	164	159	174	176
アメリカ		237	129	125	189	199	207	200
フランス		83	80	77	77	65	65	85
台湾		27	28	25	22	22	23	22
フィリピン		21	22	22	20	20	23	29
タイ		27	20	17	14	20	15	21
オーストラリア		16	13	11	13	12	12	9
カナダ		13	10	13	13	14	15	16
アイルランド		8	9	9	10	8	10	10
メキシコ		52	2	13	62	58	76	65
その他		22	15	23	67	71	30	54
計		4,918	4,949	5,155	5,510	5,768	5,860	6,169

(注1) 暦年 (注2) 生産量は養殖と漁獲を合わせたもの

(FAO資料)

(2) 県別生産量

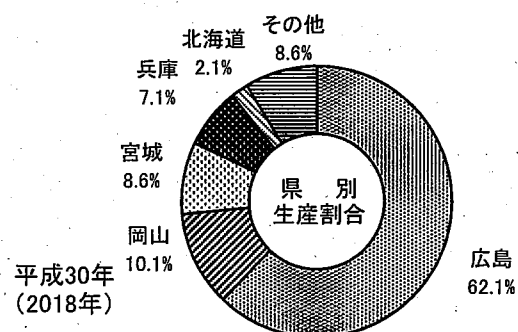
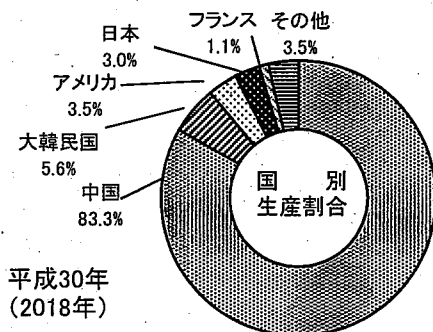
単位:トン(むき身)

都道府県名	年次	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30
広島		20,634	19,188	21,098	19,322	17,294	18,708	18,809
岡山		3,984	4,304	3,739	2,368	3,436	3,010	3,447
宮城		502	1,158	2,087	1,869	1,906	2,442	2,609
兵庫		1,951	2,226	1,881	1,542	1,466	2,221	2,163
北海道		505	626	613	652	687	651	646
岩手		57	207	477	576	602	642	665
三重		650	532	536	523	621	600	532
福岡		453	452	478	413	465	484	452
石川		272	238	295	215	212	286	241
香川		236	250	227	158	165	187	164
長崎		78	102	117	118	127	132	135
愛媛		101	120	117	115	116	112	118
新潟		97	92	110	134	79	96	72
静岡		58	110	142	133	97	65	58
京都		64	41	58	76	80	63	43
大分		15	22	26	18	25	29	29
その他		92	107	118	128	125	118	97
計		29,749	29,775	32,119	28,360	27,503	29,846	30,278
広島県占有率(%)		69.4	64.4	65.7	68.1	62.9	62.7	62.1

(農林水産省:漁業・養殖業生産統計年報)

(注1) 暦年

(注2) 平成24年より海面養殖業収穫統計調査のかき類が殻付き重量のみを表章することとなり、むき身重量は広島県で推定した値。



2 広島かきの生産出荷状況

(1) 年度別生産量等

区分		年度	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
生産量(トン)			19,300	21,200	18,700	17,100	18,800	19,500	17,400	16,100
内訳	生鮮向け		8,700	9,000	7,300	7,200	7,100	7,700	7,400	5,600
	加工向け	缶詰向け	—	—	—	—	—	—	—	—
		冷凍等向け	9,540	10,800	11,050	8,910	10,110	10,740	9,470	9,650
		乾燥等向け	1,060	1,400	350	990	1,590	1,060	530	850
		小計	10,600	12,200	11,400	9,900	11,700	11,800	10,000	10,500
生産額(億円)	生鮮向け		96	95	105	98	91	92	88	72
	加工向け		59	79	108	81	85	84	81	79
	小計		155	174	213	179	176	176	169	151
単価(円/kg)	生鮮向け		1,104	1,056	1,437	1,363	1,271	1,192	1,187	1,285
	加工向け		558	648	947	816	725	707	810	746
	平均		804	821	1,138	1,046	931	898	970	934
経営体数	県西部・中部		308	314	314	300	304	297	293	277
	県東部		—	—	—	—	—	—	33	33
	計		308	314	314	300	304	297	326	310

(注)年度は7月～翌年6月(ただし、筏台数は暦年)

(水産課調べ)

(2) 年度別主要市場別出荷量

(単位:トン)

市場区分 年度	仙台		東京		横浜		名古屋		京都		大阪府		大阪市	
	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島
H24	214	28	2,549	1,026	311	125	914	506	260	164	508	336	1,427	690
H25	302	33	2,628	1,217	377	179	889	509	255	186	932	321	1,492	758
H26	359	52	2,135	769	426	190	654	415	205	128	369	223	1,161	564
H27	346	45	2,322	963	466	227	691	414	182	126	472	291	1,269	528
H28	308	32	2,192	744	539	267	762	479	185	129	510	307	1,177	497
H29	514	31	2,363	961	460	187	726	456	201	140	569	359	1,277	590
H30	512	41	2,186	954	452	182	711	479	193	132	479	295	1,164	535
R1	538	27	1,968	820	354	130	577	340	158	116	390	221	929	415

市場区分 年度	神戸		福岡		広島		計		広島かき 占有率
	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	
H24	198	140	277	112	255	254	6,913	3,381	49%
H25	203	146	339	162	279	277	7,696	3,788	49%
H26	293	150	239	132	231	219	6,072	2,842	47%
H27	156	45	189	106	209	194	6,302	2,939	47%
H28	225	89	267	116	196	184	6,361	2,844	45%
H29	151	97	360	153	216	210	6,837	3,184	47%
H30	201	91	178	91	210	207	6,286	3,007	48%
R1	141	78	140	83	174	175	5,369	2,405	45%

(注1)年度は7月～翌年6月

(水産課調べ)

(注2)総量は他県産を含めた出荷量

(注3)殻付きかきはむき身換算して加えた出荷量

(3)月別主要市場別出荷量(令和元年度)

(単位 出荷量:kg, 単価:円/kg)

項目	月	10		11		12		1		2	
		出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価
仙 台		3,952	1,733	4,738	1,687	5,727	1,632	5,610	1,597	3,999	1,489
東 京		38,586	1,339	111,923	1,453	138,261	1,527	161,688	1,409	159,390	1,325
横 浜		8,272	1,499	32,265	1,152	24,963	1,421	23,768	1,337	21,991	1,223
名 古 屋		22,785	1,761	55,556	1,544	73,889	1,496	69,506	1,353	72,962	1,150
京 都		5,332	1,682	21,885	1,466	29,013	1,353	22,783	1,308	22,878	1,212
大 阪 府		13,016	1,623	36,579	1,391	48,379	1,260	45,504	1,132	44,790	1,016
大 阪 市		31,132	1,757	72,111	1,543	91,202	1,489	81,476	1,373	78,366	1,195
和 歌 山											
福 岡		3,845	1,498	16,253	1,159	24,988	1,097	17,120	1,107	15,727	1,035
広 島		9,382	1,901	22,605	1,755	44,493	1,712	32,974	1,581	30,030	1,426
主要市場		144,196	1,605	388,837	1,468	499,845	1,477	476,015	1,370	462,590	1,240
その 他		86,168	1,307	192,079	1,129	257,572	1,157	217,224	1,110	197,141	1,039
計		230,364	1,494	580,916	1,355	757,417	1,368	693,239	1,289	659,731	1,180

項目	月	3		4		5		計		市場別 出荷割合
		出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	
仙 台		1,846	1,597	705	1,943	50	1,922	26,627	1,634	0.8%
東 京		115,977	1,233	64,651	1,135	27,888	1,027	818,364	1,356	23.7%
横 浜		15,308	1,153	3,252	1,152	142	1,404	129,961	1,272	3.8%
名 古 屋		43,634	1,091	1,384	1,012	0	—	339,716	1,364	9.8%
京 都		12,429	1,219	1,441	1,206	0	—	115,761	1,336	3.4%
大 阪 府		29,015	908	3,216	919	118	1,159	220,617	1,176	6.4%
大 阪 市		49,025	1,079	10,817	1,115	297	973	414,426	1,382	12.0%
和 歌 山								0		0.0%
福 岡		4,574	1,148	116	993	110	1,200	82,733	1,121	2.4%
広 島		16,760	1,314	3,840	1,089	456	1,047	160,540	1,590	4.6%
主要市場		295,604	1,163	90,635	1,135	29,061	1,031	2,386,783	1,359	69.1%
その 他		101,609	1,041	12,730	1,111	1,606	927	1,066,128	1,121	30.9%
計		397,213	1,132	103,365	1,132	30,667	1,026	3,452,911	1,285	100.0%

(水産課調べ)

(注1)むき身のみのお荷量

(注2)主要市場のうち、大阪府、神戸市場は殻付きかき、大阪市、福岡市場は冷凍かきを含む。その他も一部市場は殻付きかき、冷凍かきを含む。
浜松、三重、岡山、徳島、高松、松山の各市場の合計

(4) 月別加工向け出荷量(令和元年度)

(単位:トン, 円/kg)

区分 \ 月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	計
出荷量	407	594	923	2,083	3,251	2,964	278	10,500
単価	1,061	934	846	839	795	525	476	746

(注)単価は、加工業者購入単価の平均値

(水産課調べ)

(5) 年度別加工品生産量

(単位:トン)

区分 \ 年度	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
冷凍	10,094	10,444	10,793	7,201	10,098	10,299	8,472	8,959
冷凍食品	3,263	2,889	3,379	1,770	2,523	3,005	1,416	1,709
ブロック	111	53	31	28	24	28	54	—
一粒 (IQF)	6,720	6,983	6,488	4,851	6,964	6,316	5,901	5,783
スチームかき		353	195	145	337	653	746	818
冷凍殻付かき		166	700	407	250	297	355	416
珍味	6	4	—	1	12	—	—	—
乾燥かき	292	389	97	272	437	292	146	233

(注)スチームかきと冷凍殻付かきは平成25年から調査を実施。

(水産課調べ)

3 国別輸出量(令和元年・全国)

単位 数量:kg, 金額:千円

国名	品名	生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、乾燥など		計	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額
香	港	12,848	25,174	605,251	702,433	618,099	727,607
台	湾	2,136	2,565	537,284	374,954	539,420	377,519
中	華人民共和国	16,195	36,555	400,508	243,468	416,703	280,023
タ	イ	231	1,663	102,866	90,448	103,097	92,111
シン	ガポール	315	289	91,917	96,260	92,232	96,549
マ	レーシア	11	252	33,268	35,793	33,279	36,045
オ	ーストラリア			16,692	22,811	16,692	22,811
フ	ィリピン			47,119	24,834	47,119	24,834
マ	カオ			7,790	9,398	7,790	9,398
ベ	トナム			53,382	36,858	53,382	36,858
イ	ンドネシア			430	559	430	559
ロ	シア	94,549	146,884			94,549	146,884
アラ	ブ首長国連邦			1,201	1,312	1,201	1,312
ミ	ャンマー			1,359	1,310	1,359	1,310
ブル	ネイ			290	275	290	275
韓	国	6,000	2,091	32	594	6,032	2,685
そ	の他	5,187	8,546	1,682	3,353	6,869	11,899
合	計	137,472	224,019	1,901,071	1,644,660	2,038,543	1,868,679

(注)暦年

(財務省:貿易統計)

4 国別輸入量(全国)

単位 数量:kg, 金額:千円

国名	品名	平成28年				平成29年			
		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
大	韓民国	290,010	299,729	2,682,547	1,667,750	228,122	186,919	3,276,188	2,000,075
中	国	47,059	25,133	-	-	34,904	19,890	-	-
ニュ	ージーランド	3,720	6,885	164,852	241,068	6,666	9,908	83,171	139,301
ア	メリカ	33,048	35,538	12,237	10,473	18,124	23,220	7,000	6,106
オ	ーストラリア	18,449	23,196	6,639	9,689	9,217	14,082	5,895	9,354
カ	ナダ	844	1,625	-	-	303	665	-	-
そ	の他	4,643	5,070	-	-	12,202	12,358	-	-
合	計	397,773	397,176	2,866,275	1,928,980	309,538	267,042	3,372,254	2,154,836

国名	品名	平成30年				令和元年			
		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
大	韓民国	197,960	167,224	3,954,775	2,586,901	243,050	237,801	4,110,611	2,976,767
中	国	34,669	22,226	-	-	45,008	28,631	-	-
ニュ	ージーランド	4,748	7,350	79,734	125,670	2,775	4,896	127,831	214,790
ア	メリカ	23,799	23,236	-	-	31,859	33,281	-	-
オ	ーストラリア	4,258	8,108	7,257	11,169	5,659	8,713	5,842	12,176
カ	ナダ	1,239	2,258	-	-	-	-	-	-
そ	の他	9,615	11,863	-	-	8,459	9,750	-	-
合	計	276,288	242,265	4,041,766	2,723,740	336,810	323,072	4,244,284	3,203,733

(財務省:貿易統計)

5 年次別生かき購入金額(全国・1世帯当たり)

単位 金額:円, 数量:g, 平均価格:円/100g

年次	区分	消費支出額	うち食料費	うち生鮮魚介	うち生かき		
					金額	数量	平均価格
H21		3,500,848	896,128	50,337	1,060	635	166.85
H22		3,482,930	884,768	47,976	994	598	166.24
H23		3,395,456	872,802	45,345	925	627	147.54
H24		3,434,026	879,402	44,546	926	507	182.54
H25		3,485,454	895,860	45,117	891	494	180.27
H26		3,494,322	913,261	45,753	951	502	189.42
H27		3,448,482	937,712	46,454	945	484	195.27
H28		3,386,257	947,618	45,820	964	471	204.43
H29		3,396,330	946,438	43,649	955	502	190.17
H30		3,447,782	952,170	41,499	875	467	187.22
R1		3,520,547	965,536	41,387	775	416	186.01

(注)暦年

(総務省:家計調査)

6 都道府県庁所在市別かき購入数量及び支出金額(1世帯当たり)

単位 数量:g, 金額:円

次 順位	年	平成26年			平成27年			平成28年		
		都市名	数量	金額	都市名	数量	金額	都市名	数量	金額
1		広島市	1,898	3,499	広島市	1,330	2,790	北九州市	1,053	1,129
2		岡山市	1,213	1,254	北九州市	1,023	976	仙台市	985	1,608
3		和歌山市	1,041	1,152	神戸市	990	1,722	長崎市	798	789
4		北九州市	911	1,046	岡山市	708	1,205	広島市	794	1,977
5		佐賀市	779	777	新潟市	618	1,376	神戸市	773	1,669
全国平均			502	951		421	867		443	857

順位	年次	平成29年			平成30年			令和元年		
		都市名	数量	金額	都市名	数量	金額	都市名	数量	金額
1		広島市	1,573	4,009	広島市	1,624	2,064	広島市	1,248	2,843
2		長崎市	911	1,044	長崎市	906	938	長崎市	1,118	1,370
3		鳥取市	844	1,295	鳥取市	761	1,232	岡山市	905	1,163
4		岡山市	778	1,682	大阪市	708	850	仙台市	641	1,483
5		名古屋市	722	1,036	千葉市	677	1,086	大津市	612	1,148
全国平均			450	880		441	832		400	745

(注)暦年

(総務省:家計調査)

7 かき養殖における主な被害発生状況等

(1) 台風による被害発生状況

年	被害発生日	被害状況	被害額 (百万円)
H3	9月27日(台風19号)	かき養殖筏 5,668台 かき養殖施設等 299カ所 かき生産物	5,401
H11	9月24日(台風18号)	かき養殖筏 3,380台 かき養殖施設等 439カ所 かき生産物	3,776
H16	7月31日-8月3日(台風10号) 8月30-31日(台風16号) 9月7日(台風18号) 9月29日(台風21号) 10月20日(台風23号)	かき養殖筏 4,108台 かき養殖施設等 902カ所 かき生産物	7,386

(2) ヘテロカプサ赤潮による被害発生状況

年	発生期間	発生海域	最高密度 (cells/ml)	被害状況	被害額 (百万円)
H7	11月9日 ~12月27日	広島湾海域 (宮島周辺)	9,000	かき(コレクター) 610万枚	275
H9	8月9日 ~11月5日	広島湾海域(全域) 呉湾海域 広湾海域	100,000	かき(コレクター) 494万枚	222
H10	7月27日 ~9月28日	広島湾海域(全域) 呉湾海域 広湾海域	30,000	かき(コレクター) 8,518万枚	3,833
H11	8月12日 ~10月21日	広島湾海域 (南部, 北部, 中部海域) 呉湾海域・広湾海域	3,000	—	—
H13	9月27日 ~10月12日	広湾海域 広島湾海域(北部)	2,500	—	—
H25	9月18日 ~10月31日	広島湾西北部・北部 海域	55	—	—

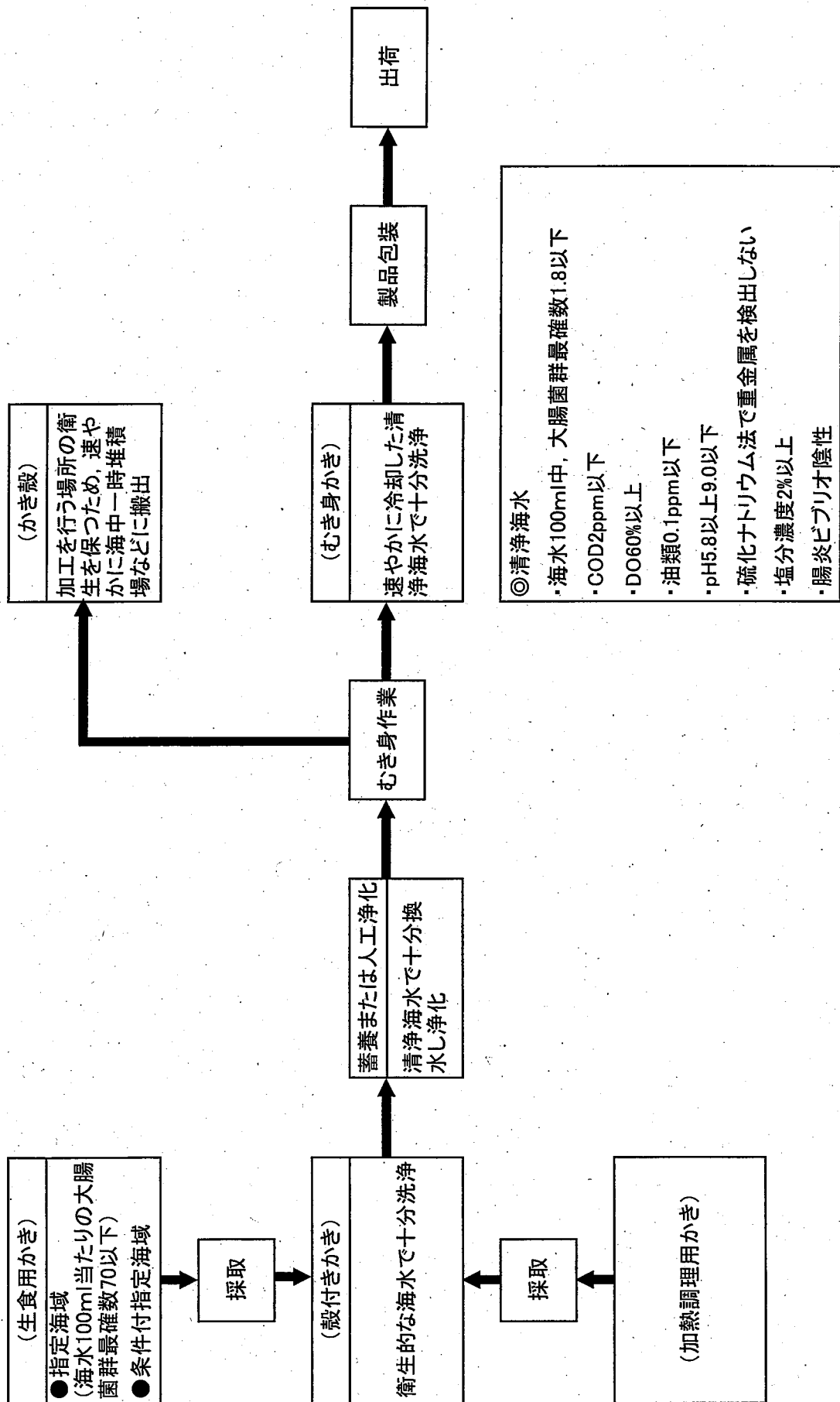
(注)平成8年、12年、14~24年及び26~令和元年はヘテロカプサ赤潮の発生なし。

(3) 貝毒による被害発生状況

年	自主廃棄指示日	検出最高値 (MU/g)	廃棄量 (トン)	被害額 (万円)
H4	4月10日・23日	38.0	1,800	120,000
H5	4月9日・5月6日	9.84	323	10,000
H7	4月22日	37.4	6	272
H8	5月8日	20.8	8.5	357
H9	4月25日	27.5	23.8	1,000
H10	3月28日・4月28日	16.0	47.8	1,600
H14	広湾海域 4月17日 広島湾中部海域 4月27日 広島湾北部海域 4月29日	13.2	27.3	1,100
H15	広島湾西部海域 5月1日	15.9	55.5	2,398
H18	広島湾北部海域 5月13日	8.19	47.0	2,000
H24	広湾海域 5月9日 広島湾北部海域 5月10日	6.60	32.2	1,208

(注)いずれも麻痺性貝毒による。平成6年、11~13年、16、17年、19~23年、25~令和元年は貝毒による自主規制なし。

8 (参考資料1) 広島かきの処理概略図



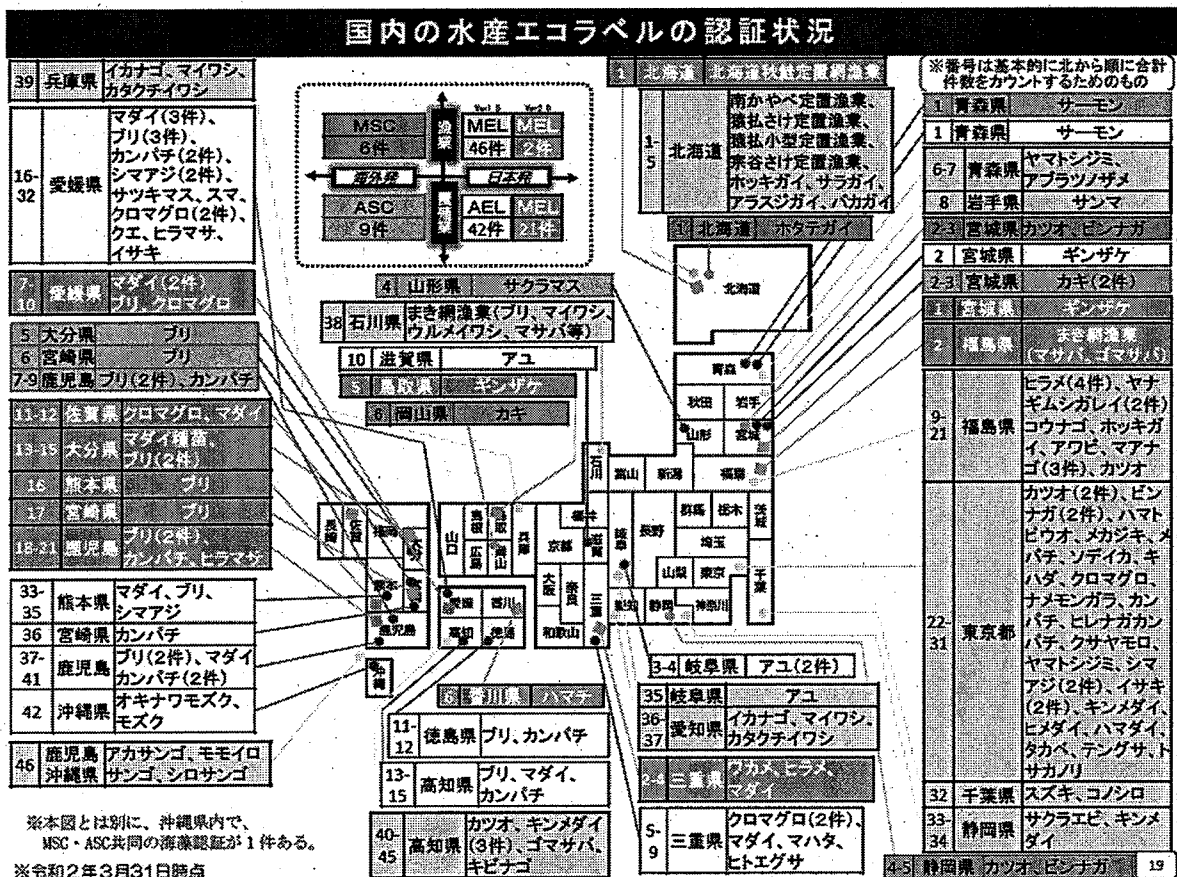
9 (参考資料2) 水産エコラベル

●水産エコラベルとは

生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを表示するスキームのこと。1995年に、FAO(国連食糧農業機関)総会で「責任ある漁業のための行動規範」が採択され、その具体策として水産エコラベルの取組みが始まりました。

●国際的な動きと国内の動き

欧米の流通業者を中心に、生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産エコラベル商品を選択的に仕入れる動きが高まっており、日本でもこれに賛同する企業が増えてきています。国内の生産現場では、この動きに呼応する形で水産エコラベルの取得が進んでおり、養殖かきについても、宮城県と岡山県で既に取得されています。「広島かき」の持続的な養殖を推進するためには、水産エコラベルの取得をめざす必要があります。



出典：水産エコラベルをめぐる状況について(令和2年7月水産庁)

●日本発の国際的にも通用する水産エコラベル



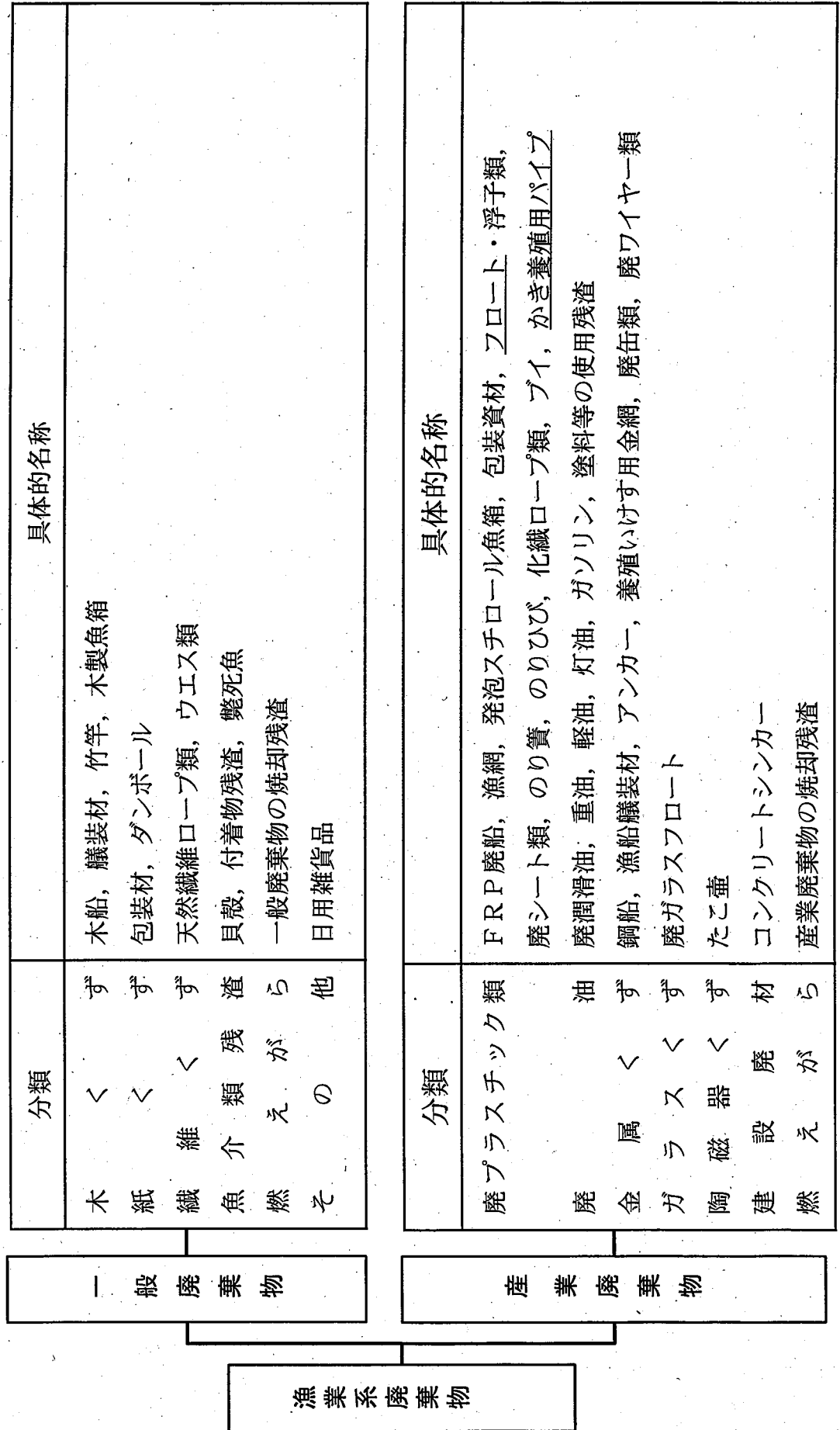
マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)は、一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会がスキームオーナーとして策定・運営する、我が国の資源管理の実態等を踏まえた規格・認証スキーム。

MELは海面漁業及び内水面漁業、養殖業に関するFAOの水産エコラベルガイドラインに沿って、日本の特長を踏まえた水産エコラベルスキームの要求事項を定め、GSSIからの承認を取得。

10 (参考資料3) 漁業系廃棄物の種類(例)

漁業系廃棄物の種類(例)

漁業系廃棄物には、一般廃棄物と産業廃棄物があります。
 漁業生産活動に伴って生じた漁業系廃棄物は、事業者自らの責任において適正に処理する義務があります。



(注) 環境省の漁業系廃棄物処理ガイドラインから引用

広島県農林水産局 水産課

〒730-8511 広島市中区基町10-52

電話 (082) 513-3610 (ダイヤル)

FAX (082) 227-1579
