

令和3年度広島かき生産出荷指針について

1 要旨・目的

令和2年度の実績を踏まえ、安全で高品質な「広島かき」の生産出荷を図るため、「令和3年度広島かき生産出荷指針」を定めた。

2 現状・背景 《令和2年度の実績》

広島かきの身入りは、漁期前半は平年を上回って推移したが、漁期後半は横ばいで推移したことから、今期の平均むき身重量は15.5gとなり、平年の101%となった(表1)。

広島かきの生産量は、漁期前半は順調に推移したが、漁期後半に生じた成育不調により4～5月の出荷量が伸びず、漁期全体では17,200トンとなり、昨年度を上回ったものの平年の91%となった(表1及び図1)。

生産額は、平均単価が平年を上回ったため、160億円となり、平年の93%となった(表1及び図2)。

表1 令和2年度の実績

区分	令和2年度		令和元年度	平年	
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)			
平均むき身重量 (g)	15.5	+0.3 (102%)	+0.1 (101%)	15.2	15.4
生産量(トン)	17,200	+1,100 (107%)	-1,670 (91%)	16,100	18,870
生産額(億円)	160	+9 (106%)	-12 (93%)	151	172
平均単価(円/kg)	929	-5 (99%)	+16 (102%)	934	913

※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：H22～R1年平均値

3 指針の概要

(1) 計画期間

令和3年10月～令和4年5月

(2) 策定に当たっての考え方

安全で高品質な「広島かき」の生産出荷を図り、日本一の生産量を維持する。

(3) 取組の方向

ア むき身生産量目標2万トン

科学的根拠に基づいた採苗安定対策を継続するとともに、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2万トンの達成をめざす。

イ 環境にやさしい持続的な養殖の推進

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。

ウ 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。

(4) 根拠法令

—

5 その他（関連情報等）

県ホームページ「令和3年度広島かき生産出荷指針」について（近日掲載予定）

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/88/syukkasisin.html>

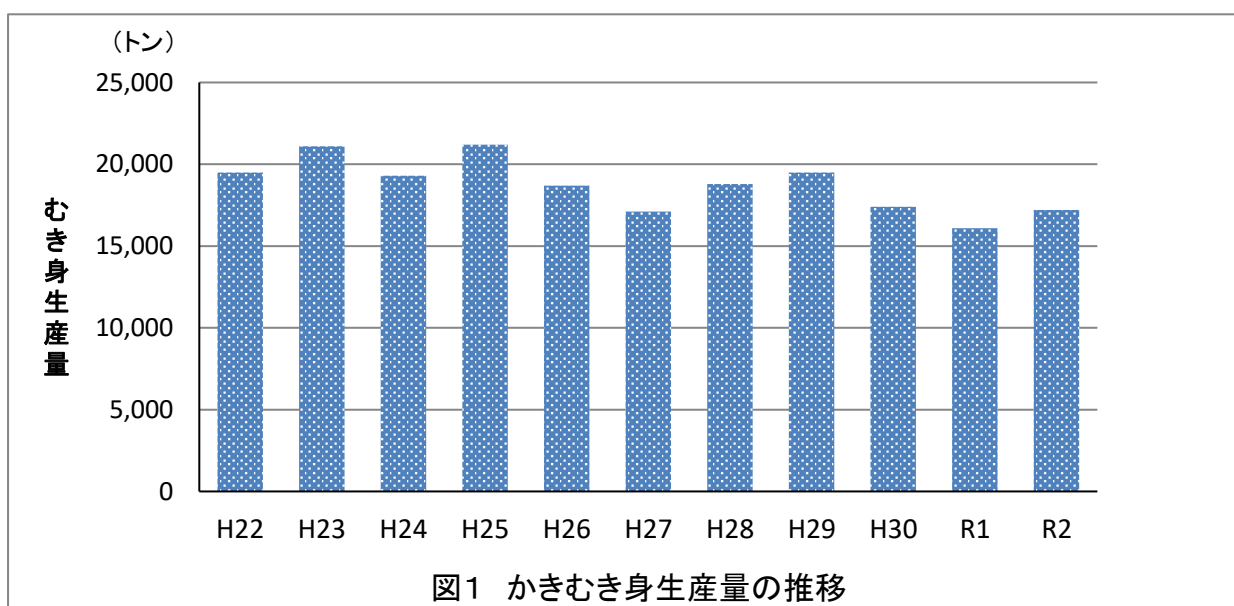


図1 かきむき身生産量の推移

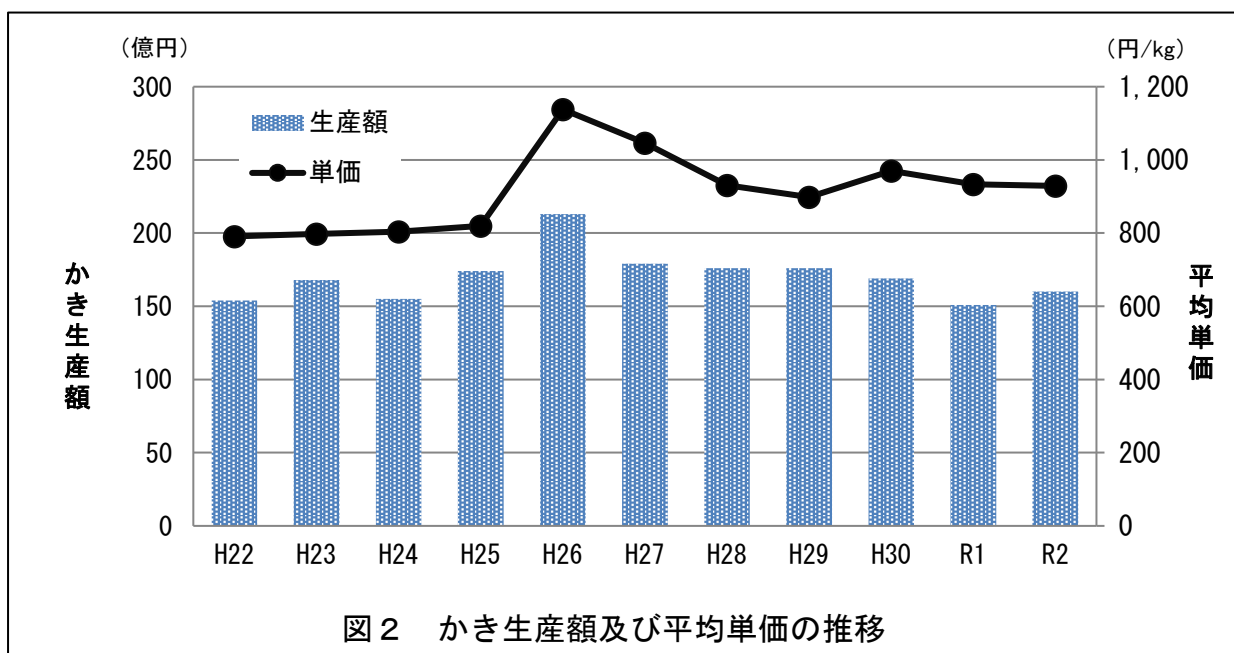


図2 かき生産額及び平均単価の推移

令和3年度
広島かき生産出荷指針



広島県

はじめに

令和2年度の広島かきの生産は、直近3ヵ年の採苗が順調に推移したことから、年間2万トンの生産目標に回復することが見込まれる中で始まりました。

漁期前半の生産は順調に推移し、むき身生産主体の広島かきの強みが巣ごもり需要にも発揮され、コロナ禍においても量販店向けを中心として堅調に流通・消費されました。しかし、漁期後半に生じた成育不調により4～5月の出荷量が伸びず、漁期全体の生産量は昨年度から回復したものの、目標を下回る結果となりました。

このような中、広島かきが今後も全国一の生産を維持していくために、最も重要である天然種苗の確保について、令和3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、4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。

また、SDGsなど世界的な環境への関心の高まりを受け、より環境に配慮した取組が重要となってきたことから、令和元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。さらには、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願っております。

令和3年10月

広島県農林水産局長 佐伯安史

目 次

I	令和3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3年度「広島かき」重点指導方針	4
II	令和2年度 広島かき生産出荷状況	6
1	生産量	6
2	生産額	8
III	統計・参考資料	9
1	かき生産量の推移	10
(1)	国別生産量	10
(2)	県別生産量	10
2	広島かきの生産出荷状況	11
(1)	年度別生産量等	11
(2)	年度別主要市場別出荷量	11
(3)	月別主要市場別出荷量（令和2年度）	12
(4)	月別加工向け出荷量（令和2年度）	13
(5)	年度別加工品生産量	13
3	国別輸出量（令和2年・全国）	14
4	国別輸入量（全国）	14
5	年次別生かき購入金額（全国・1世帯当たり）	15
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）	15
7	かき養殖における主な被害発生状況等	16
8	（参考資料1）広島かきの処理概略図	17
9	（参考資料2）水産エコラベル	18
10	（参考資料3）漁業系廃棄物の種類（例）	19
11	（参考資料4）養殖資材流出防止対策	19

I 令和3年度生産出荷対策

1 重点推進項目

(1) むき身生産量目標 2万トン

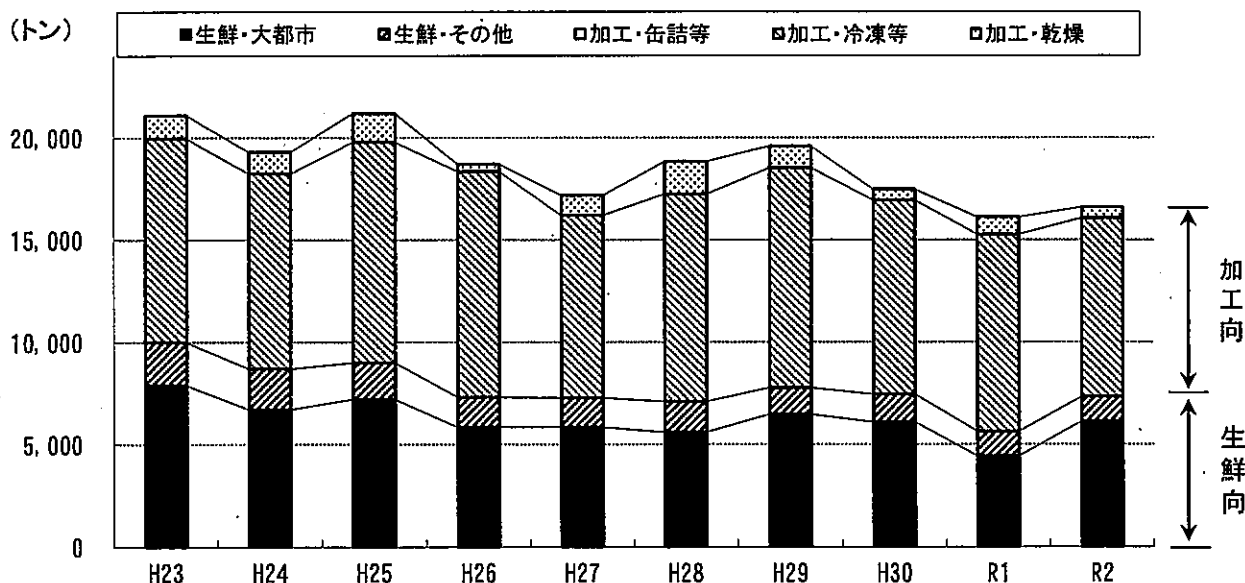
科学的根拠に基づいた採苗安定対策を継続するとともに、シーズンを通じて身入りの良いかきの生産出荷を推進することで、生産目標 20,000 トンの達成をめざす。

(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、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、科学的根拠に基づいた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。

衛生面における令和3年度「広島かき」重点指導方針

【処理業者】

1 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) 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（ポ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）。

2 出荷について

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。

3 衛生管理について

- (1) 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。
- (2) 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」を毎日、記録すること。また、記録は1年間保管すること。

4 その他

貝毒対策としての遵守事項を徹底すること。

【仲買業者】

1 集荷について

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。

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) 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。
- (3) むき身かきの洗浄に用いる海水は、希釈しないこと（ポ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 出荷について

- (1) つけ水の塩分濃度が2%以上であることを確認すること。

- (2) 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。

4 衛生管理について

- (1) 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。
- (2) 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」を毎日、記録すること。また、記録は1年間保管すること。

5 その他

貝毒対策の遵守事項を徹底すること。

【加工業者】

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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】

「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2年度広島かき生産出荷状況

1 生産量

区 分	令和2年度		令和 元年度	平 年	
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)			
総生産量(トン)	17,200	+1,100 (107%)	-1,670 (91%)	16,100	18,870
生鮮向け(トン)	7,300	+1,700 (130%)	-460 (94%)	5,600	7,760
加工向け(トン)	9,900	-600 (94%)	-1,210 (89%)	10,500	11,110

(注) 平年: 平成22～令和元年平均値

(水産課調べ)

(1) 生産量

- ア 総生産量は17,200トンで、前年を7ポイント上回り、平年を9ポイント下回った。
- イ 生鮮向けは7,300トンで、前年を30ポイント上回り、平年を6ポイント下回った。
- ウ 加工向けは9,900トンで、前年を6ポイント、平年を11ポイント下回った。

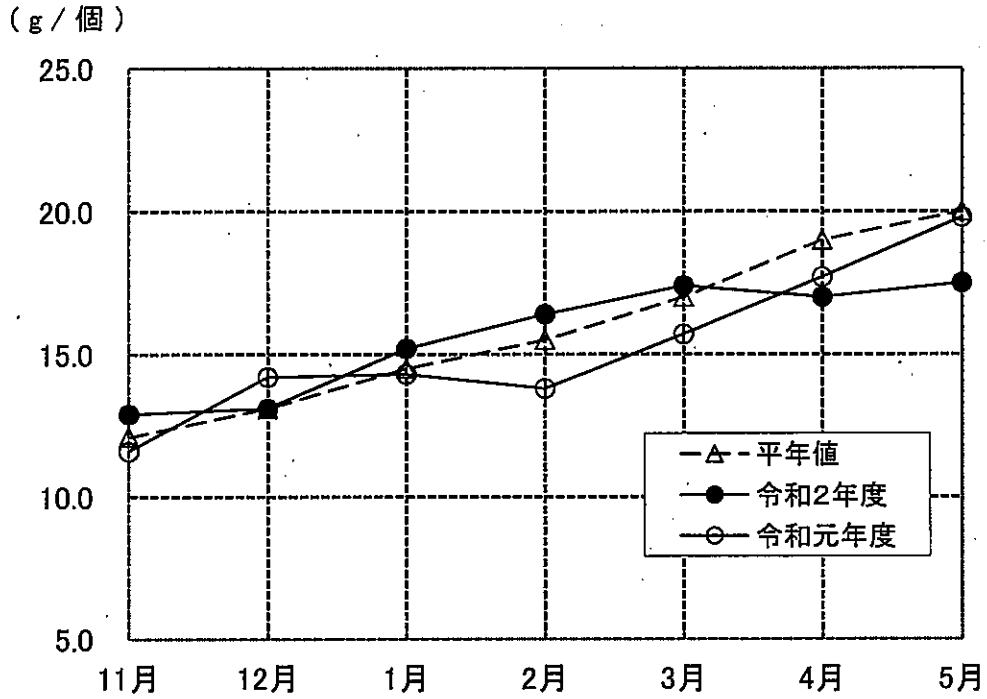
(2) 生産状況

- 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 出荷は、広島かき生産対策協議会において「起点日と定める10月1日以降において、漁業協同組合ごと、あるいは生産者個々が、かきの身入り、消費動向、需要を見て最善と思われる時期に開始する」ことを決定した。
- ウ 身入りは、漁期前半は平年を上回って推移したが、漁期後半は横ばいで推移したことから、今期の平均むき身重量は、15.5g(平年比101%)となり、平年を1ポイント上回った。(第2図)

(3) 出荷状況

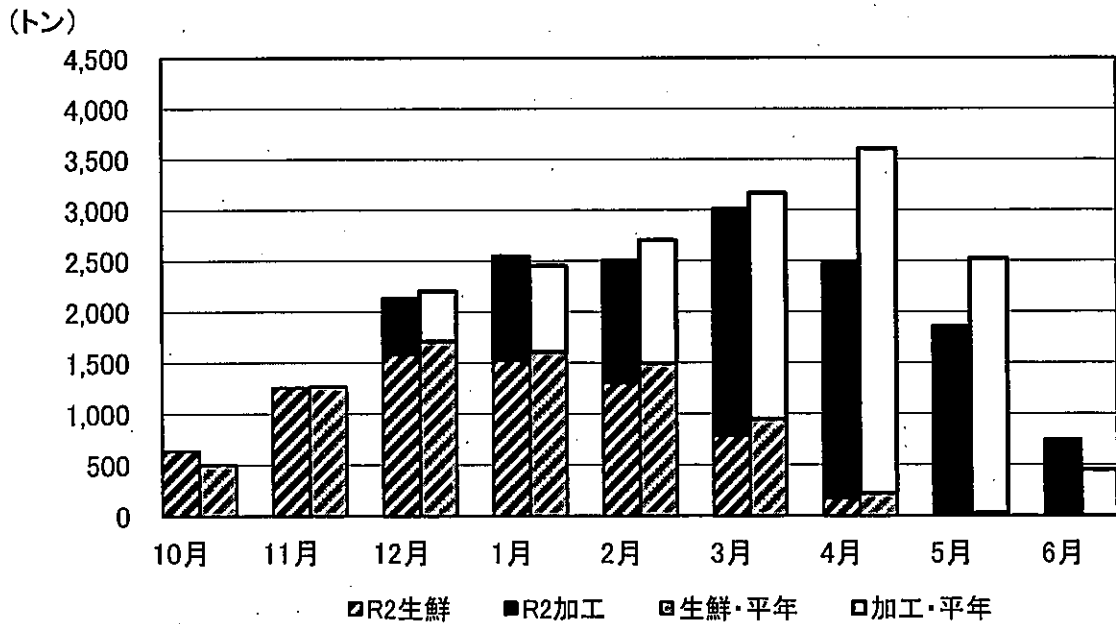
- ア 調査を行った全国の市場へのかき出荷量は、9,439トンで、前年を4ポイント上回った。このうち本県出荷量は、4,374トンで、前年を26ポイント上回った。本県出荷量が全国に占める割合は46%で前年を8ポイント上回った。
- イ 生鮮向け主体の年内の出荷は、平年と同程度で順調に推移した。一方、加工向け主体の漁期後半の出荷は、成育不良による生産量の減少から特に4月以降に落込み、平年を下回った。(第3図)

県内の年間平均むき身重量は 15.5g となり、前年 (15.2g) 及び、
 平年 (15.4g) とほぼ同程度だった。



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22年から令和元年の平均



第3図 用途別月別出荷量 (水産課調べ)

(注) 平年値は平成22年から令和元年の平均

2 生産額

区 分	令和2年度		令和 元年度	平 年	
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)			
生産額(億円)	160	+9 (106%)	-12 (93%)	151	172
平均単価(円/kg)	929	-5 (99%)	+16 (102%)	934	913
生鮮向け(円/kg)	1,120	-165 (87%)	-85 (93%)	1,285	1,205
加工向け(円/kg)	788	+42 (106%)	+77 (111%)	746	711

(注) 平年: 平成22~令和元年平均値

(水産課調べ)

(1) 生産額

ア 生産額は160億円で、前年を6ポイント上回り、平年を7ポイント下回った。

イ 生鮮向け生産額は82億円で、前年を14ポイント上回り、平年を12ポイント下回った。

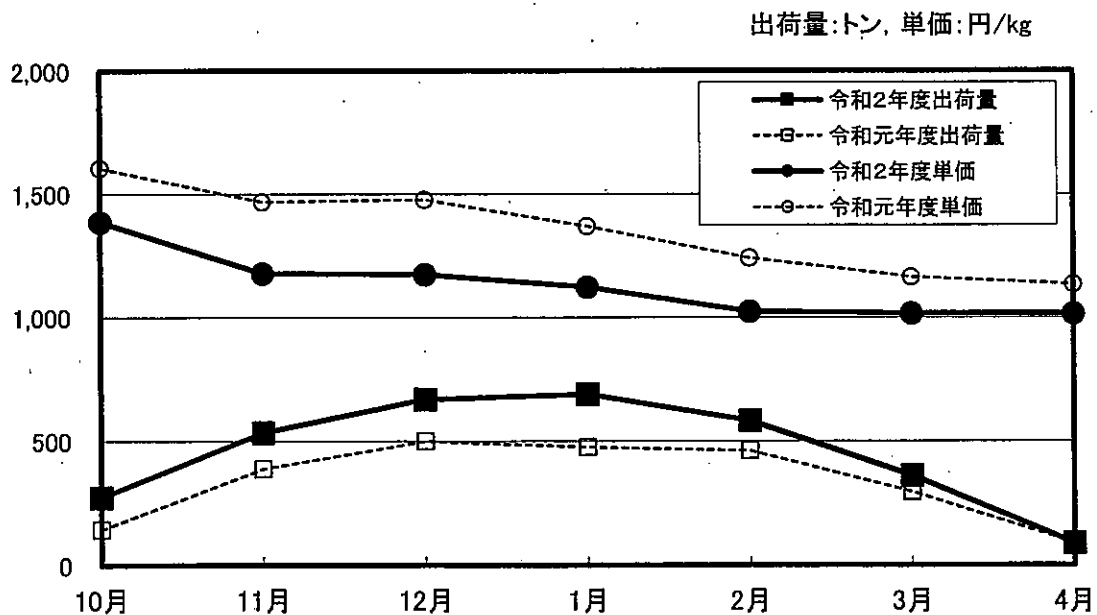
ウ 加工向け生産額は78億円で、前年と同水準、平年を1ポイント下回った。

(2) 単価

ア 平均単価は929円/kgで、前年を1ポイント下回り、平年を2ポイント上回った。

イ 生鮮向け単価は1,120円/kgで、前年を13ポイント、平年を7ポイント下回った。

ウ 加工向け単価は788円/kgで、前年を6ポイント、平年を11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	H25(2013)	H26(2014)	H27(2015)	H28(2016)	H29(2017)	H30(2018)	R1(2019)
中国		4,219	4,352	4,574	4,835	4,879	5,140	5,226
大韓民国		240	283	287	284	330	342	357
日本		164	184	164	159	174	176	162
アメリカ		129	125	189	199	207	200	223
フランス		80	77	77	65	65	85	86
台湾		28	25	22	22	23	22	19
フィリピン		22	22	20	20	23	29	36
タイ		20	17	14	20	15	21	27
オーストラリア		13	11	13	12	12	9	9
カナダ		10	13	13	14	15	16	16
アイルランド		9	9	10	8	10	10	11
メキシコ		2	13	62	58	76	65	55
その他		15	23	67	71	30	54	59
計		4,949	5,155	5,510	5,768	5,860	6,169	6,287

(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)

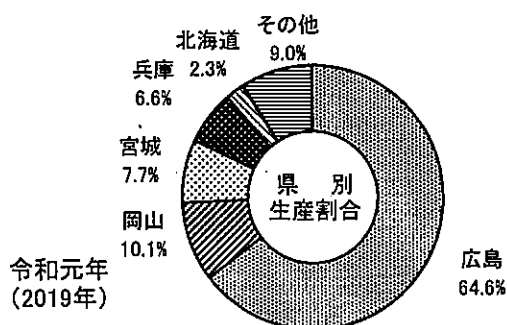
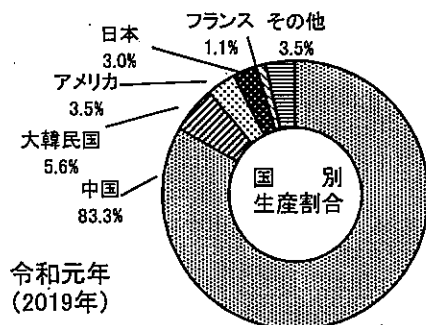
(2) 県別生産量

単位:トン(むき身)

都道府県名	年次	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
広島		19,188	21,098	19,322	17,294	18,708	18,809	17,928
岡山		4,304	3,739	2,368	3,436	3,010	3,447	2,704
宮城		1,158	2,087	1,869	1,906	2,442	2,609	2,141
兵庫		2,226	1,881	1,542	1,466	2,221	2,163	1,840
北海道		626	613	652	687	651	646	644
岩手		207	477	576	602	642	665	634
三重		532	536	523	621	600	532	513
福岡		452	478	413	465	484	452	443
石川		238	295	215	212	286	241	236
香川		250	227	158	165	187	164	127
長崎		102	117	118	127	132	135	128
愛媛		120	117	115	116	112	118	113
新潟		92	110	134	79	96	72	72
静岡		110	142	133	97	65	58	54
京都		41	58	76	80	63	43	45
大分		22	26	18	25	29	29	29
その他		107	118	128	125	118	97	91
計		29,775	32,119	28,360	27,503	29,846	30,278	27,742
広島県占有率(%)		64.4	65.7	68.1	62.9	62.7	62.1	64.6

(注1) 暦年

(注2) 農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」海面養殖業収穫統計調査のかき類(殻付き重量)を基に、むき身重量を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		H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	
		生鮮向け	加工向け	生鮮向け	加工向け	生鮮向け	加工向け	生鮮向け	加工向け	生鮮向け	加工向け	
生産量(トン)				21,200	18,700	17,100	18,800	19,500	17,400	16,100	17,200	
内訳	生鮮向け			9,000	7,300	7,200	7,100	7,700	7,400	5,600	7,300	
	加工向け	缶詰向け			—	—	—	—	—	—	—	
		冷凍等向け			10,800	11,050	8,910	10,110	10,740	9,470	9,650	9,370
		乾燥等向け			1,400	350	990	1,590	1,060	530	850	530
		小計			12,200	11,400	9,900	11,700	11,800	10,000	10,500	9,900
生産額(億円)	生鮮向け			95	105	98	91	92	88	72	82	
	加工向け			79	108	81	85	84	81	79	78	
	小計			174	213	179	176	176	169	151	160	
単価(円/kg)	生鮮向け			1,056	1,437	1,363	1,271	1,192	1,187	1,285	1,120	
	加工向け			648	947	816	725	707	810	746	788	
	平均			821	1,138	1,046	931	898	970	934	929	
経営体数	県西部・中部				314	314	300	304	297	293	277	270
	県東部				—	—	—	—	—	33	33	26
	計				314	314	300	304	297	326	310	296

(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)

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
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
R2	369	42	2,316	1,125	387	205	655	447	175	124	406	257	1,137	652

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	
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%
R2	160	92	151	80	209	209	5,966	3,233	54%

(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2年度)

(単位 出荷量:kg, 単価:円/kg)

項目	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	4,210	1,447	7,185	1,598	9,283	1,283	8,626	1,295	5,863	1,218
東 京	93,013	1,258	173,544	1,079	204,402	1,152	247,659	1,170	190,338	1,047
横 浜	15,986	1,368	40,029	982	32,308	1,194	34,057	1,138	50,622	1,011
名 古 屋	40,088	1,473	71,658	1,264	93,676	1,217	102,501	1,103	91,862	999
京 都	10,352	1,478	22,580	1,263	29,129	1,170	24,713	1,080	22,823	991
大 阪 府	24,818	1,310	44,105	1,064	59,506	961	51,166	925	45,704	855
大 阪 市	57,701	1,481	110,840	1,236	144,012	1,155	141,896	1,014	112,770	994
神 戸	9,073	1,504	15,617	1,425	22,466	1,309	20,656	1,190	13,723	1,221
福 岡	3,695	1,365	17,737	1,046	24,811	1,033	16,528	997	13,694	1,000
広 島	15,348	1,589	30,231	1,542	48,879	1,483	41,925	1,497	34,809	1,197
主要市場	274,284	1,387	533,526	1,178	668,472	1,174	689,727	1,123	582,208	1,023
そ の 他	107,031	1,291	216,429	1,055	275,920	1,101	220,396	1,102	193,163	1,021
計	381,315	1,360	749,955	1,143	944,392	1,153	910,123	1,118	775,371	1,022

項目	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	4,253	1,026	1,845	1,004	633	1,195	41,898	1,307	1.0%
東 京	142,419	1,038	55,009	1,046	17,022	1,044	1,123,406	1,115	25.8%
横 浜	25,047	1,015	6,509	899	832	1,151	205,390	1,081	4.7%
名 古 屋	44,772	985	1,903	969	0	—	446,460	1,152	10.3%
京 都	13,710	1,021	853	1,180	14	1,218	124,174	1,145	2.9%
大 阪 府	29,578	807	2,124	795	15	806	257,016	967	5.9%
大 阪 市	67,606	989	15,331	950	377	1,339	650,533	1,117	14.9%
神 戸	8,376	1,260	1,714	1,204	0	—	91,625	1,302	2.1%
福 岡	3,728	1,181	10	1,200	10	1,200	80,213	1,045	1.8%
広 島	21,452	1,165	4,627	1,072	393	1,407	197,664	1,408	4.5%
主要市場	360,941	1,015	89,925	1,016	19,296	1,067	3,218,379	1,132	73.9%
そ の 他	107,840	982	12,318	1,047	1,375	1,141	1,134,471	1,085	26.1%
計	468,781	1,008	102,243	1,020	20,671	1,071	4,352,850	1,119	100.0%

(水産課調べ)

(注1)むき身のみの出荷量

(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。

(注3)その他は、主要市場を除く市場

(4)月別加工向け出荷量(令和2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	545	1,018	1,197	2,212	2,312	1,813	742	9,840
単価	798	781	760	788	789	810	784	788

(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	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2
冷凍	10,444	10,793	7,201	10,098	10,299	8,472	8,959	9,419
冷凍食品	2,889	3,379	1,770	2,523	3,005	1,416	1,709	1,483
ブロック	53	31	28	24	28	54	—	3
一粒(IQF)	6,983	6,488	4,851	6,964	6,316	5,901	5,783	6,763
スチームかき	353	195	145	337	653	746	818	618
冷凍殻付かき	166	700	407	250	297	355	416	403
珍味	4	—	1	12	—	—	—	2
乾燥かき	389	97	272	437	292	146	233	146

(水産課調べ)

3 国別輸出量(令和2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	14,736	25,606	612,074	777,608	626,810	803,214
台	湾	2,634	4,470	548,085	375,092	550,719	379,562
中	華人民共和国	19,024	27,590	197,431	122,320	216,455	149,910
タ	イ	123	843	130,952	109,531	131,075	110,374
シ	ンガポール	316	230	105,834	95,942	106,150	96,172
マ	レーシア			39,540	29,359	39,540	29,359
オ	ーストラリア			38,660	62,001	38,660	62,001
フ	ィリピン			33,024	33,416	33,024	33,416
マ	カオ	457	940	6,750	8,102	7,207	9,042
ベ	トナム	153	639	78,159	49,858	78,312	50,497
イ	ンドネシア			1,540	2,050	1,540	2,050
ロ	シア	62,606	114,457			62,606	114,457
アラブ	首長国連邦			300	443	300	443
ミ	ャンマー			4,127	2,481	4,127	2,481
ブ	ルネイ			750	1,101	750	1,101
そ	の他			1,965	3,145	1,965	3,145
合	計	100,049	174,775	1,799,191	1,672,449	1,899,240	1,847,224

(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29年				平成30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	228,122	186,919	3,276,188	2,000,075	197,960	167,224	3,954,775	2,586,901
中	国	34,904	19,890	-	-	34,669	22,226	-	-
ニ	ューゼーランド	6,666	9,908	83,171	139,301	4,748	7,350	79,734	125,670
ア	メ リ カ	18,124	23,220	7,000	6,106	23,799	23,236	-	-
オ	ーストラリア	9,217	14,082	5,895	9,354	4,258	8,108	7,257	11,169
カ	ナ ダ	303	665	-	-	1,239	2,258	-	-
そ	の他	12,202	12,358	-	-	9,615	11,863	-	-
合	計	309,538	267,042	3,372,254	2,154,836	276,288	242,265	4,041,766	2,723,740

国名	品名	令和元年				令和2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	243,050	237,801	4,110,611	2,976,767	186,010	158,759	3,953,810	3,001,896
中	国	45,008	28,631	-	-	35,567	21,148	-	-
ニ	ューゼーランド	2,775	4,896	127,831	214,790	1,725	3,042	41,260	65,234
ア	メ リ カ	31,859	33,281	-	-	30,881	27,383	-	-
オ	ーストラリア	5,659	8,713	5,842	12,176	3,726	5,304	4,085	7,923
カ	ナ ダ	-	-	-	-	1,080	1,868	-	-
そ	の他	8,459	9,750	-	-	188	212	-	-
合	計	336,810	323,072	4,244,284	3,203,733	259,177	217,716	3,999,155	3,075,053

(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
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
R2		3,335,114	962,373	43,610	786	436	180.55

(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

順位	年次	平成27年			平成28年			平成29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	1,330	2,790	北九州市	1,053	1,129	広島市	1,573	4,009
2		北九州市	1,023	976	仙台市	985	1,608	長崎市	911	1,044
3		神戸市	990	1,722	長崎市	798	789	鳥取市	844	1,295
4		岡山市	708	1,205	広島市	794	1,977	岡山市	778	1,682
5		新潟市	618	1,376	神戸市	773	1,669	名古屋市	722	1,036
全国平均			421	867		443	857		450	880

順位	年次	平成30年			令和元年			令和2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	1,624	2,064	広島市	1,248	2,843	広島市	1,455	3,018
2		長崎市	906	938	長崎市	1,118	1,370	札幌市	1,302	1,241
3		鳥取市	761	1,232	岡山市	905	1,163	北九州市	834	1,186
4		大阪市	708	850	仙台市	641	1,483	和歌山市	798	1,010
5		千葉市	677	1,086	大津市	612	1,148	佐賀市	779	742
全国平均			441	832		400	745		425	768

(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	—	—

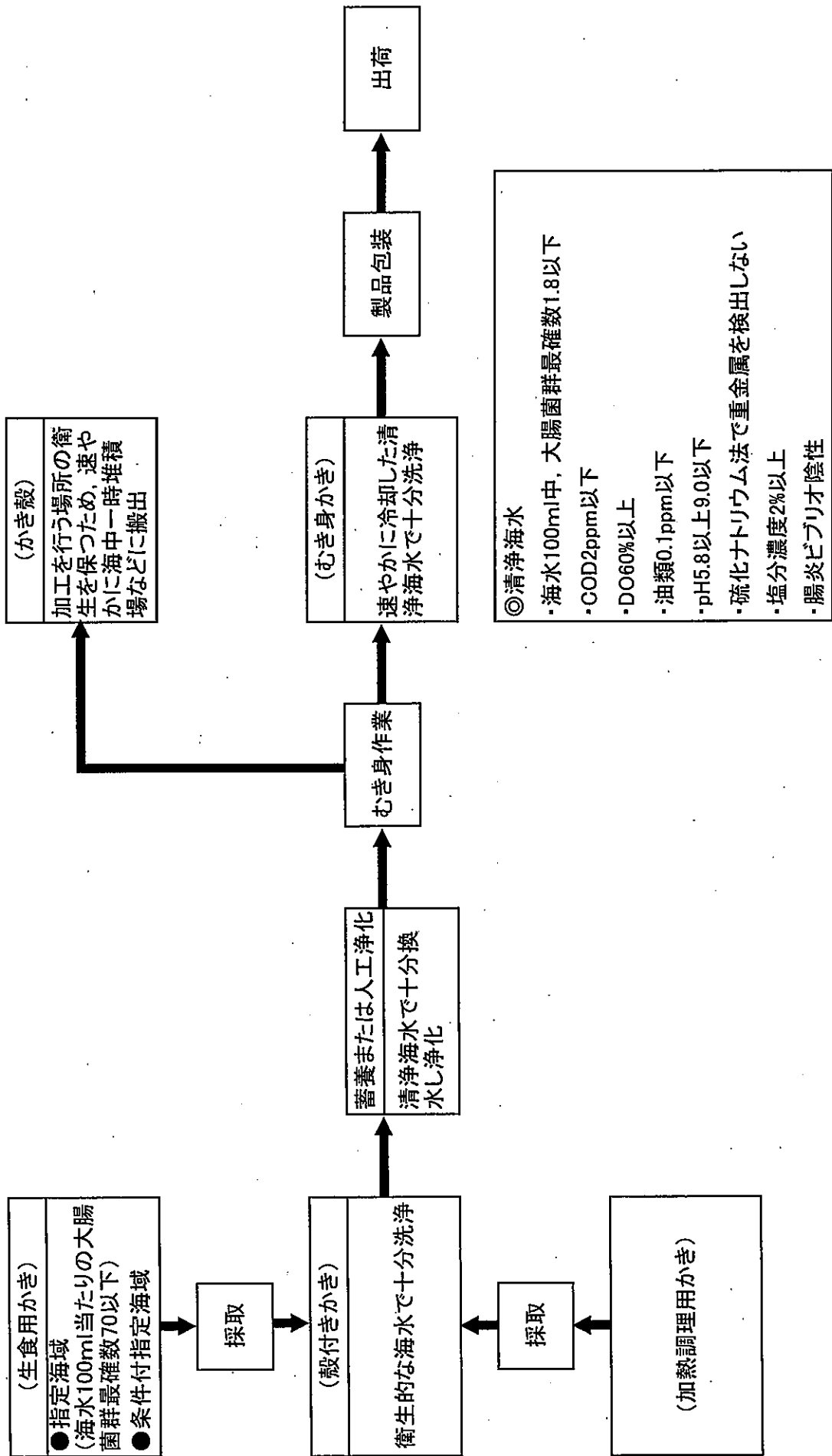
(注)平成8年, 12年, 14~24年及び26~令和元年はヘテロカプサ赤潮の発生なし。

(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



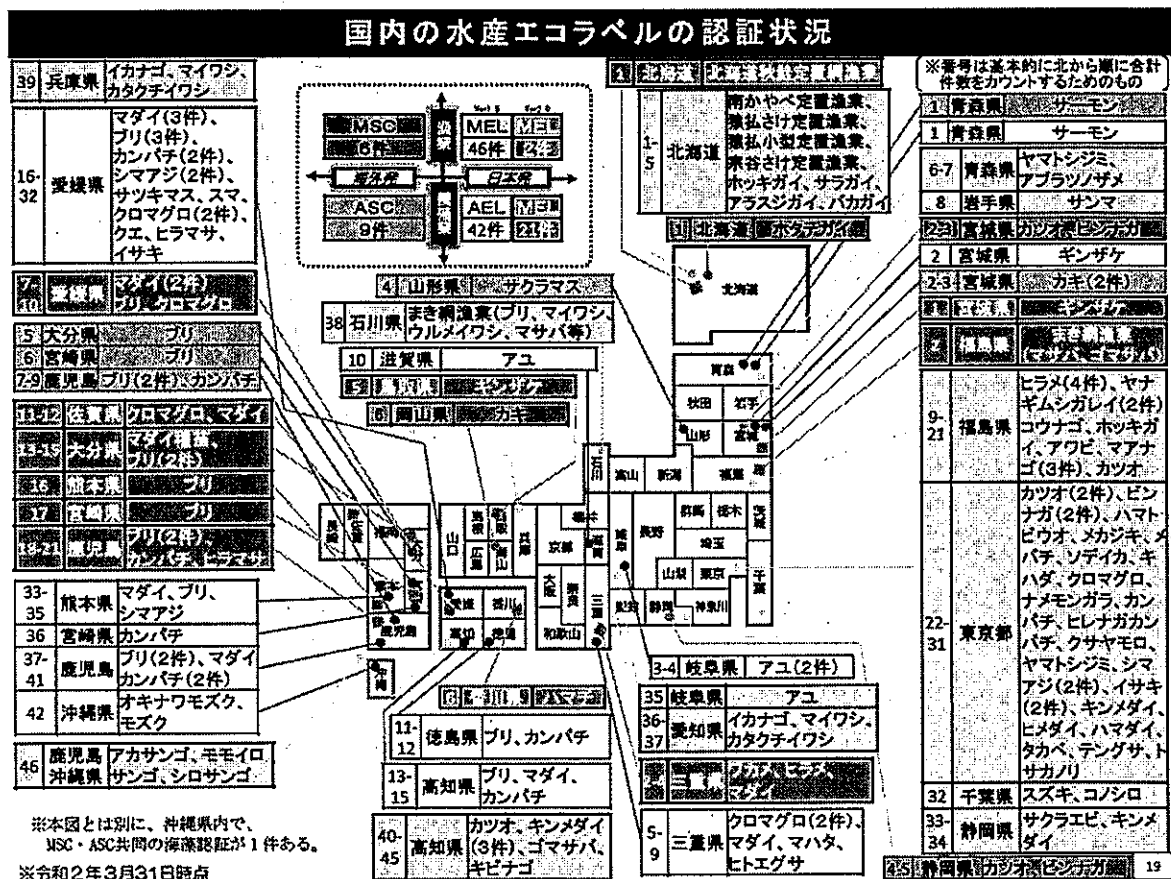
9 (参考資料2) 水産エコラベル

●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り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。

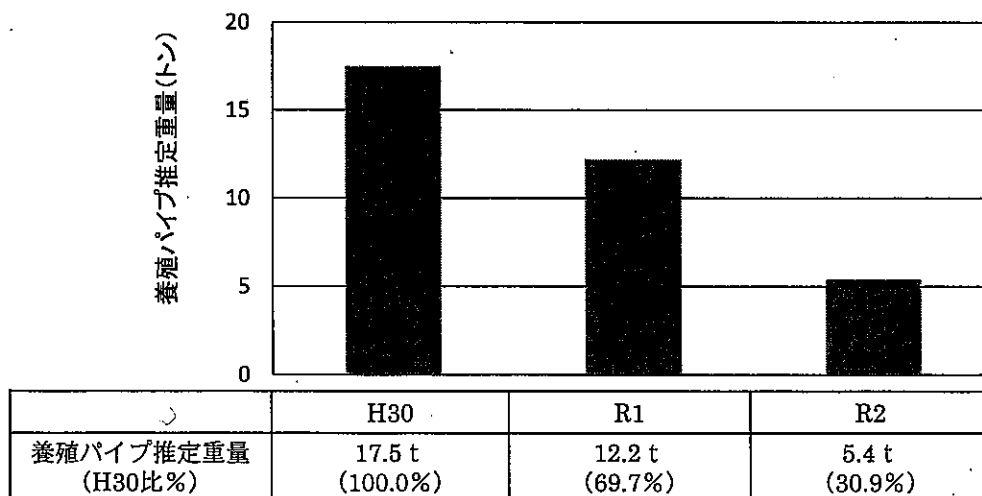
漁業系廃棄物	一般廃棄物	分類		具体的名称
		木	く ず	木船, 織装材, 竹竿, 木製魚箱
		紙	く ず	包装材, ダンボール
		織	維 く ず	天然繊維ロープ類, ウェス類
		魚	介 類 残 渣	貝殻, 付着物残渣, 斃死魚
		燃	え が ら	一般廃棄物の焼却残渣
	そ	の 他	日用雑貨品	
	産業廃棄物	分類		具体的名称
		廃プラスチック類		FRP廃船, 漁網, 発泡スチロール魚箱, 包装資材, フロート・浮子類, 廃シート類, のり簀, のりひび, 化繊ロープ類, ブイ, <u>かき養殖用パイプ</u>
		廃油		廃潤滑油, 重油, 軽油, 灯油, ガソリン, 塗料等の使用残渣
		金	属 く ず	鋼船, 漁船織装材, アンカー, 養殖いけす用金網, 廃缶類, 廃ワイヤー類
		ガ	ラ ス く ず	廃ガラスフロート
陶		磁 器 く ず	たこ壺	
建		設 廃 材	コンクリートシンカー	
燃		え が ら	産業廃棄物の焼却残渣	

(注) 環境省の漁業系廃棄物処理ガイドラインから引用

11(参考資料4) 養殖資材流出防止対策

令和元年9月に広島県の全てのかき生産者が作成した「かき養殖資材流出防止計画」に基づき、資材流出対策への取り組みを、これまで以上に強化しています。特に、重点的に取り組んだ養殖パイプについては、広島県海岸漂着物実態調査結果において、令和2年度には平成30年度比で30.9%まで減少しています。

この取り組みを継続・強化することで、養殖資材を流出させない、環境にやさしいかき養殖を目指していくことが重要です。



広島県海岸漂着物調査におけるかき養殖パイプの推定重量(広島県環境保全課資料から引用)

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
