



いつでもプリプリ！

三倍体かき

〔かき小町〕

1年中、身入りが良く

夏でも食べられる広島かき

通常のかきは、夏に産卵した後に身やせして食用に適さなくなります。水産海洋技術センターでは、“一年中美味しいかき”づくりを目指し、全国に先駆けて三倍体<sup>→P52</sup>かきの生産に成功しました。開発した三倍体かきは「かき小町」の名で商標登録され広島ブランドかきとして出荷されています。通常のかきが身やせする夏場でも、大粒で身入りのよい最高品質のかきとして市場からも高い評判を得ています。

研究所の研究成果

三倍体かきを開発

共同研究機関

なし

問い合わせ先

広島県漁業協同組合連合会  
TEL 082-278-5115



広島縞かき

〔広島縞かき〕

縞かき

広島かきの高級ブランド化をめざし、かき殻を一目見ただけで、他のかきと明確に差別化できるようかき殻に縞模様が入った「広島かき」を開発しました。

広島産かきから、右殻が黒色系で中央部に白縞が1本入ったかきを選別して、これを繰り返し交配することにより、綺麗な殻を持つ「広島縞かき」として市場に出荷できるようになりました。

研究所の研究成果

広島縞かきを開発

共同研究機関

なし

問い合わせ先

広島県漁業協同組合連合会  
TEL 082-278-5115