

令和6年度広島かき生産出荷指針について

1 要旨・目的

令和5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6年度広島かき生産出荷指針」を定めた。

2 現状・背景 《令和5年度の実績》

令和5年度漁期（令和5年10月～令和6年6月）の実績を整理した。

広島かきの身入りを示す平均むき身重量は、漁期始めは平年を下回ったが、中盤以降は平年並みで推移したことから、漁期全体では15.3gとなり、平年の96%（前年比102%）となった（表1）。

生産量は、漁期前半は平年を下回って推移したが、後半は平年を上回ったことから、漁期全体では17,800トンとなり、平年の98%（前年比104%）となった（表1及び図1）。

平均単価は、昨年を引き続き漁期を通じて平年より高く推移したことから、漁期全体では1,330円/kgとなり、平年の134%（前年比107%）となった。

その結果、生産額は推計を開始した昭和42年以来、過去最高の237億円となり、平年の132%（前年比111%）となった（表1及び図2）。

表1 令和5年度の実績

区 分	令和5年度		令和4年度	平 年	
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)			
平均むき身重量 (g)	15.3	+0.3 (102%)	-0.6 (96%)	15.0	15.9
生産量(トン)	17,800	+700 (104%)	-330 (98%)	17,100	18,130
平均単価 (円/kg)	1,330	+84 (107%)	+335 (134%)	1,246	995
生産額(億円)	237	+24 (111%)	+57 (132%)	213	180

※生産量：むき身重量と殻付きかきをむき身重量に換算した合計値

※平年：H25～R4年平均値

3 骨子の概要 《令和6年度の実績》

(1) 計画期間

令和6年10月～令和7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

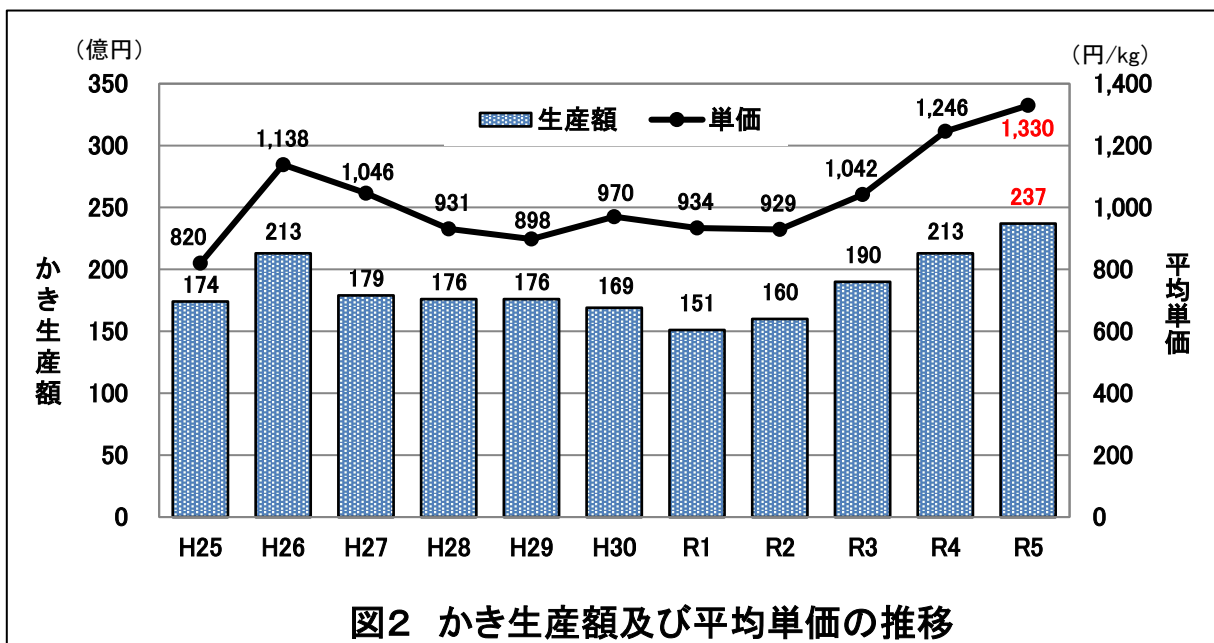
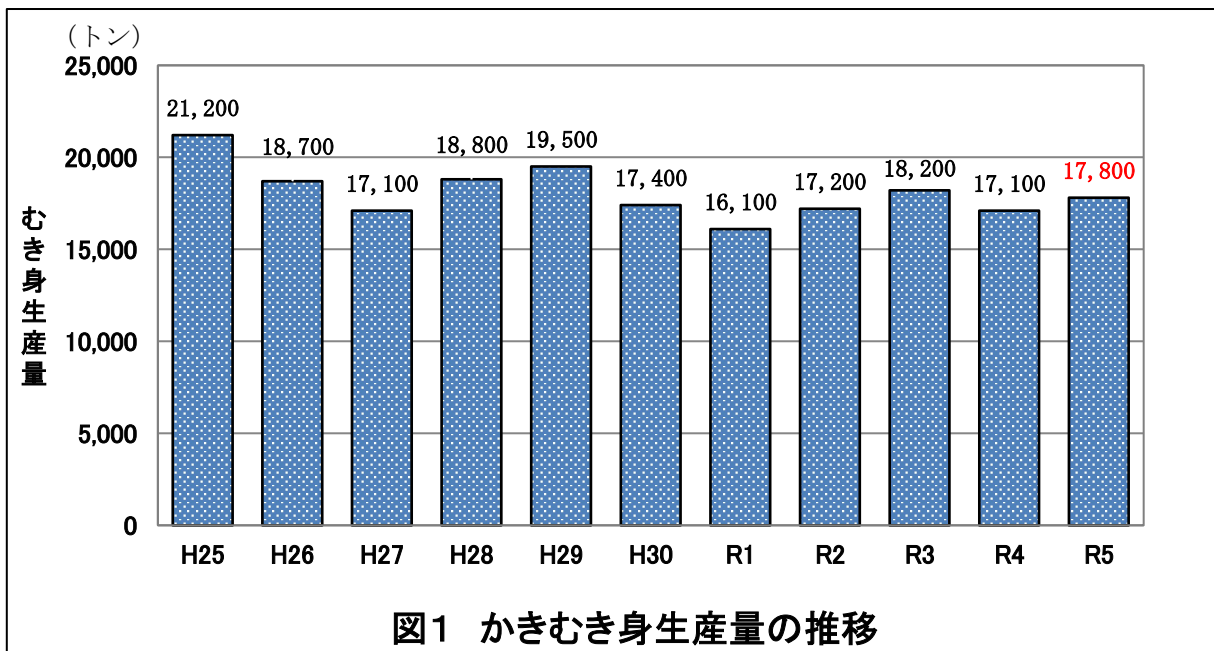
養殖資材の流出防止を徹底するとともに、水産エコラベルの取得を推進することで、環境にやさしい持続的な養殖をめざす。

ウ HACCPに沿った衛生管理の実施

安全・安心な広島かきを出荷するため、HACCPに沿った衛生管理計画に基づき、衛生管理の徹底を図る。

4 その他（関連情報等）

かきのむき身生産量、生産額及び平均単価の推移



令和 6 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5年度の広島かきの生産は、近年の採苗が順調に進んでいることから、生産目標の年間2万トンに回復することが見込まれる中で始まりました。

しかしながら、夏場の高水温による成育不良の影響を受け、生鮮向けの出荷が中心となる漁期前半は低調となり、加工向けの出荷が中心となる漁期後半は身入りが回復したことから平年を上回ったものの、生産量は目標を下回る結果となりました。

これに対して、生産額は生産経費の増加や加工向けかきの需要の高まりにより、漁期を通じて単価が高値で推移したため、広島かきの生産額の推計を開始した昭和42年以来、過去最高額となりました。

その一方で、近年、むき身生産主体の本県のかき養殖において、かき殻の堆積超過という新たな問題が発生しています。県としても、こうした事態を解消するため、漁場環境データに基づいたへい死防止対策の推進によるかき殻の発生抑制や、かき殻の新たな有効活用策の検討に取り組んでいるところです。

また、海洋プラスチックごみが世界規模の課題となっていることから、本県のかき養殖においても、令和元年度に各生産者がかき養殖資材流出防止計画を作成し、かき養殖に由来するごみの流出防止対策に継続して取り組んでおります。その結果、県内海岸漂着物に占めるかき養殖資材の割合が減少するなど、対策の効果が表れつつあります。県としても、引き続き流出防止対策に努めるとともに、水産エコラベルの取得など、環境に配慮した持続的なかき養殖を目指していく必要があると考えております。

最後に、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を取りまとめることができました。調査に御協力いただいた皆様に感謝申し上げますとともに、高品質で安全安心なおいしい「広島かき」を引き続き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6年9月

広島県農林水産局長 大 濱 清

目 次

I	令和6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6年度「広島かき」重点指導方針	4
II	令和5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5年度）	12
(4)	月別加工向け出荷量（令和5年度）	13
(5)	年度別加工品生産量	13
3	国別輸出量（令和5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購入数量及び支出金額（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）養殖業における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6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

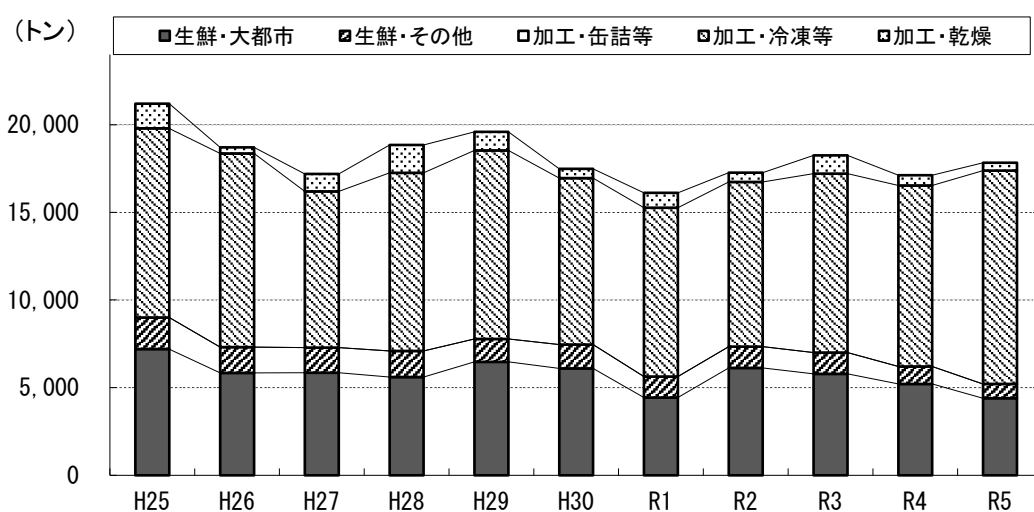
シーズンを通じて身入りの良いかきの生産出荷を推進することで、生産目標20,000トンの達成をめざす。

(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に沿った衛生管理の実施

安全・安心な広島かきを出荷するため、HACCPに沿った衛生管理計画に基づき、衛生管理の徹底を図る。



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 へい死のリスクが高く、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に沿った衛生管理の徹底を図り、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、高品質な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 採苗については漁場秩序を守り、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海域への人為的な母貝筏設置の効果検証を進めるなど、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積極的に進める。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 かき殻製品を活用した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。

この技能実習制度については、新たに人材育成と人材確保を目的とした「育成就労制度」が創設されたことから、施行された際には新たな制度が適正に運用されるよう、引き続き関係機関と連携を図る。

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6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（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）。

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するとともに、適切な衛生管理を行い、「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（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 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するとともに、適切な衛生管理を行い、「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。また、成分規格違反等に備えて回収プログラムを作成しておくこと。

【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5年度広島かき生産出荷状況

1 生産量

区 分	令和5年度		令和 4年度	平 年	
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)			
総生産量(トン)	17,800	+700 (104%)	-330 (98%)	17,100	18,130
生鮮向け(トン)	5,200	-1,000 (84%)	-1,980 (72%)	6,200	7,180
加工向け(トン)	12,600	+1,700 (116%)	+1,650 (115%)	10,900	10,950

(注) 平年：平成 25～令和4年平均値

(水産課調べ)

(1) 生産量

- ア 総生産量は 17,800トンで、前年を4ポイント上回り、平年を2ポイント下回った。
- イ 生鮮向けは 5,200トンで、前年を 16 ポイント、平年を 28 ポイント下回った。
- ウ 加工向けは 12,600トンで、前年を 16 ポイント、平年を 15 ポイント上回った。

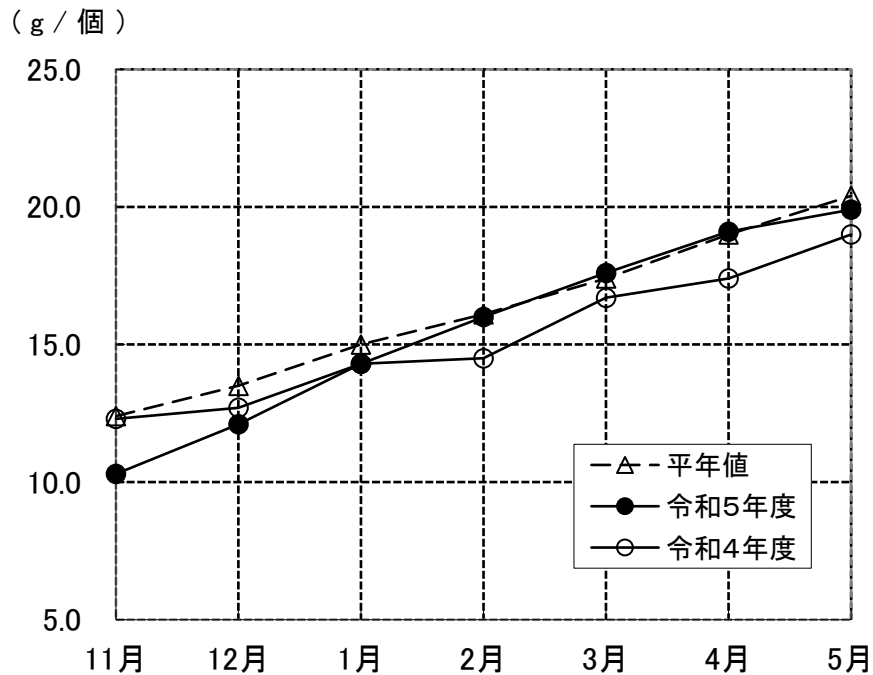
(2) 生産状況

- 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、7月末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、漁期始めは平年を下回り、漁期中盤以降は平年並みで推移したことから、今期の平均むき身重量は、15.3gとなり、平年を4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、7,688トンで、前年を6ポイント下回った。このうち本県出荷量は、2,791トンで、前年を 11 ポイント下回った。本県出荷量が全国に占める割合は 36%で前年を3ポイント下回った。
- イ 漁期前半の出荷は、加工向けの引き合いが強かったものの、生鮮向けが低調で推移したことから、平年を下回って推移した。漁期後半の出荷は、加工向けの需要が引き続き高かったことや、浜値が終始高値で推移した影響から、平年を上回った。(第3図)

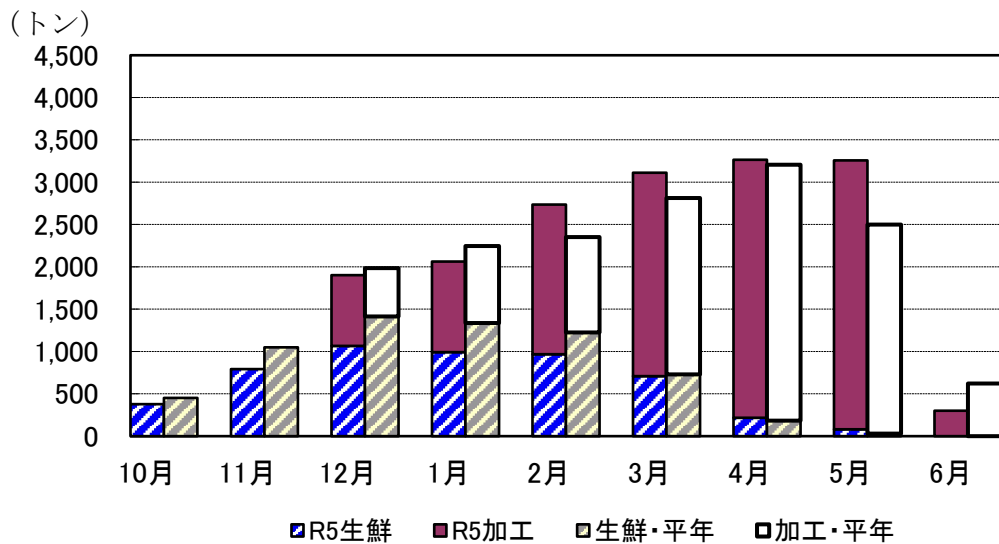
県内の年間平均むき身重量は 15.3g となり、前年（15.0g）を上回ったが、平年（15.9g）を下回った。



(注) 平年値は平成 25 年から令和 4 年の平均

(水産課調べ)

第2図 月別出荷個体重(県平均)



(注) 平年値は平成 25 年から令和 4 年の平均

(水産課調べ)

第3図 用途別月別出荷量

2 生産額

区 分	令和5年度		令和4年度	平 年
	対前年度 (比率)	対平年 (比率)		
生産額(億円)	237	+24 (111%)	+57 (132%)	180
平均単価(円/kg)	1,330	+84 (107%)	+335 (134%)	995
生鮮向け(円/kg)	1,659	+119 (108%)	+385 (130%)	1,274
加工向け(円/kg)	1,195	+116 (111%)	+380 (147%)	815

(注)平年：平成25～令和4年平均値

(水産課調べ)

(1) 生産額

ア 生産額は237億円で、前年を11ポイント、平年を32ポイント上回った。

イ 生鮮向け生産額は86億円で、前年を9ポイント、平年を5ポイント下回った。

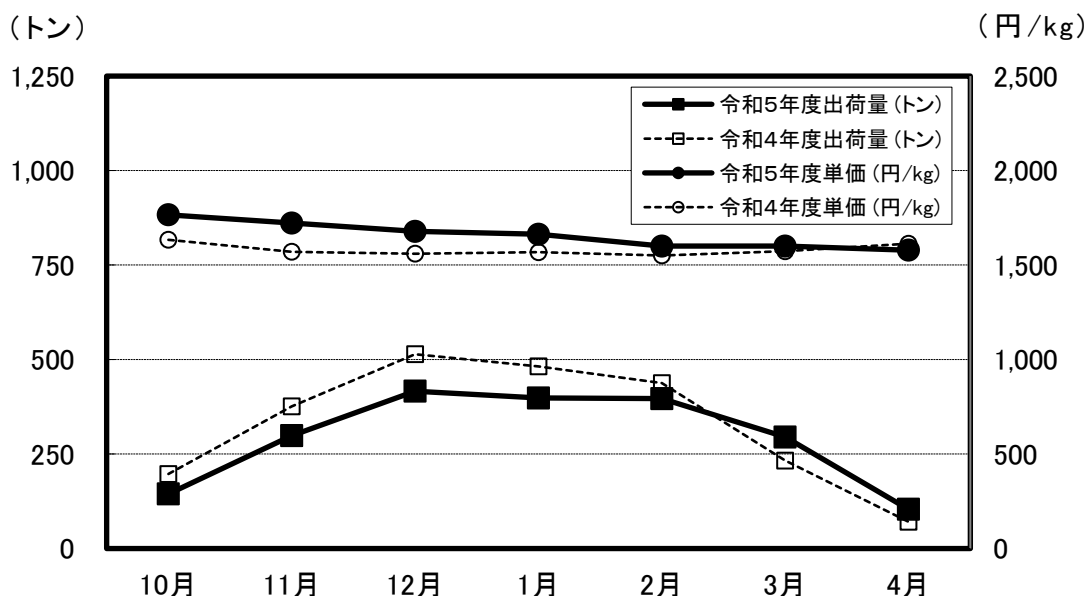
ウ 加工向け生産額は151億円で、前年を28ポイント、平年を70ポイント上回った。

(2) 単価

ア 平均単価は1,330円/kgで、前年を7ポイント、平年を34ポイント上回った。

イ 生鮮向け単価は1,659円/kgで、前年を8ポイント、平年を30ポイント上回った。

ウ 加工向け単価は1,195円/kgで、前年を11ポイント、平年を47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)

年次 国名	H28(2016)	H29(2017)	H30(2018)	R1(2019)	R2(2020)	R3(2021)	R4(2022)
中国	4,835	4,879	5,140	5,226	5,425	5,819	6,200
韓国	284	330	342	357	326	330	324
アメリカ	199	207	200	223	183	194	217
日本	159	174	176	162	159	158	165
フランス	65	65	85	86	81	87	85
フィリピン	20	23	29	36	53	41	40
メキシコ	58	76	65	55	54	61	36
台湾	22	23	22	19	19	18	17
カナダ	14	15	16	16	11	18	15
オーストラリア	12	12	9	9	9	11	12
アイルランド	8	10	10	11	9	11	12
タイ	20	15	21	27	16	13	8
その他	71	30	54	59	31	44	35
計	5,768	5,860	6,169	6,287	6,375	6,805	7,165

(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)

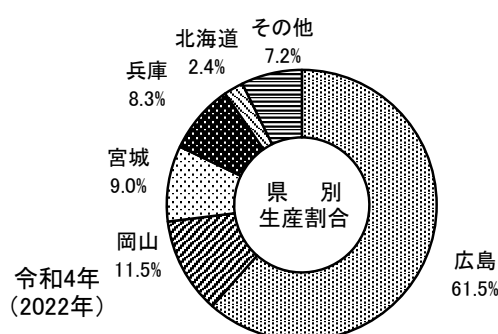
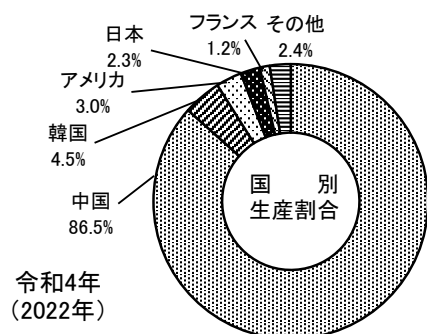
(2) 県別生産量

単位:トン(むき身)

年次 都道府県名	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
広島	17,294	18,708	18,809	17,928	17,358	16,786	17,507
岡山	3,436	3,010	3,447	2,704	3,398	3,289	3,272
宮城	1,906	2,442	2,609	2,141	1,843	2,234	2,571
兵庫	1,466	2,221	2,163	1,840	2,279	2,537	2,371
北海道	687	651	646	644	650	660	669
岩手	602	642	665	634	616	621	600
福岡	465	484	452	443	413	427	399
三重	621	600	532	513	370	299	308
香川	165	187	164	127	164	178	147
石川	212	286	241	236	193	54	122
愛媛	116	112	118	113	99	103	106
長崎	127	132	135	128	131	104	94
新潟	79	96	72	72	82	80	75
静岡	97	65	58	54	37	24	57
京都	80	63	43	45	56	40	35
大分	25	29	29	29	21	16	17
その他	125	118	97	91	78	80	100
計	27,503	29,846	30,278	27,742	27,787	27,533	28,451
広島県占有率(%)	62.9	62.7	62.1	64.6	62.5	61.0	61.5

(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								
		H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	
生産量(トン)		18,800	19,500	17,400	16,100	17,200	18,200	17,100	17,800	
内 訳	生 鮮 向 け	7,100	7,700	7,400	5,600	7,300	7,000	6,200	5,200	
	加 工 向 け	缶詰向け	—	—	—	—	—	—	—	
		冷凍等向け	10,110	10,740	9,470	9,650	9,370	10,160	10,300	12,100
		乾燥等向け	1,590	1,060	530	850	530	1,040	600	500
		小 計	11,700	11,800	10,000	10,500	9,900	11,200	10,900	12,600
生産額 (億円)	生 鮮 向 け	91	92	88	72	82	91	95	86	
	加 工 向 け	85	84	81	79	78	99	118	151	
	小 計	176	176	169	151	160	190	213	237	
単 価 (円/kg)	生 鮮 向 け	1,271	1,192	1,187	1,285	1,120	1,290	1,540	1,659	
	加 工 向 け	725	707	810	746	788	886	1,079	1,195	
	平 均	931	898	970	934	929	1,042	1,246	1,330	
経営 体数	県西部・中部	304	297	293	277	270	266	265	262	
	県東部	—	—	33	33	26	30	24	26	
	計	304	297	326	310	296	296	289	288	

(注) 年度は7月～翌年6月

(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
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
R3	423	55	2,337	947	354	169	660	378	163	101	376	193	1,109	547
R4	406	29	1,979	766	294	124	480	304	139	84	330	176	974	549
R5	364	25	2,049	901	320	161	451	204	117	66	296	145	829	364

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	
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%
R3	127	69	179	80	185	184	5,912	2,722	46%
R4	152	78	151	77	172	171	5,076	2,359	46%
R5	118	31	155	63	150	149	4,849	2,109	43%

(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5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	2,140	1,857	3,585	2,034	4,321	1,996	4,058	2,058	3,838	1,888
東 京	56,858	1,657	116,184	1,527	152,907	1,427	155,281	1,594	162,043	1,645
横 浜	7,234	1,159	19,666	1,232	30,845	1,236	28,704	1,261	40,559	1,169
名 古 屋	12,429	1,881	25,598	1,965	39,876	1,988	43,978	1,779	46,211	1,663
京 都	4,707	1,956	13,756	1,949	17,488	2,013	12,056	2,083	10,363	2,062
大 阪 府	8,605	2,068	21,783	1,763	35,658	1,594	30,078	1,508	28,165	1,379
大 阪 市	36,352	1,857	61,342	1,975	75,150	1,891	79,485	1,703	65,160	1,623
神 戸	2,222	2,368	6,491	1,985	7,788	2,087	5,782	1,921	4,996	1,925
福 岡	5,453	989	11,562	1,196	15,012	1,309	11,375	1,271	12,513	1,106
広 島	8,266	2,374	18,532	2,256	37,358	2,256	27,426	2,215	22,712	2,066
主要市場	144,266	1,766	298,499	1,722	416,403	1,678	398,223	1,663	396,560	1,600
そ の 他	56,912	1,642	122,718	1,581	151,006	1,815	129,611	1,761	118,169	1,649
計	201,178	1,731	421,216	1,681	567,409	1,714	527,833	1,687	514,729	1,611

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	4,495	2,112	2,089	1,722	102	2,841	24,629	1,984	0.9%
東 京	143,107	1,642	78,345	1,605	34,264	1,560	898,989	1,577	32.5%
横 浜	28,263	1,149	5,547	1,154	151	1,278	160,969	1,202	5.8%
名 古 屋	26,496	1,534	5,559	1,180	3,810	672	203,957	1,754	7.4%
京 都	6,793	2,118	483	2,270	0	—	65,645	2,029	2.4%
大 阪 府	20,166	1,285	914	1,113	100	2,224	145,469	1,543	5.3%
大 阪 市	37,539	1,643	7,117	1,712	337	1,994	362,482	1,783	13.1%
神 戸	3,438	1,820	44	759	0	—	30,761	1,997	1.1%
福 岡	6,540	1,598	40	1,800	41	1,885	62,536	1,244	2.3%
広 島	17,937	1,968	3,572	1,991	604	2,212	136,407	2,178	4.9%
主要市場	294,774	1,600	103,710	1,579	39,409	1,492	2,091,844	1,653	75.6%
そ の 他	82,212	1,552	11,965	1,556	3,000	802	675,592	1,677	24.4%
計	376,986	1,589	115,675	1,577	42,409	1,443	2,767,436	1,659	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、仙台市、大阪府、神戸市場は殻付きかき、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5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	835	1,071	1,767	2,403	3,046	3,176	301	12,600
単価	1,182	1,184	1,226	1,236	1,225	1,140	1,034	1,195

(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	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
冷凍	10,098	10,299	8,472	8,725	9,271	10,493	7,370	6,890
冷凍食品	2,523	3,005	1,416	1,709	1,483	1,513	1,200	1,407
ブロック	24	28	54	—	3	102	—	59
一粒(IQF)	6,964	6,316	5,901	5,783	6,763	7,874	4,836	4,751
スチームかき	337	653	746	818	618	633	662	320
冷凍殻付かき	250	297	355	416	403	371	672	353
珍味	12	—	—	—	2	—	—	—
乾燥かき	437	292	146	233	146	285	162	123

(水産課調べ)

3 国別輸出量(令和5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
台	湾	48,846	118,932	1,416,337	1,253,305	1,465,183	1,372,237
香	港	158,641	294,848	645,173	1,258,240	803,814	1,553,088
シ	ンガポール	948	1,007	570,107	624,465	571,055	625,472
ベ	トナム	1,355	3,965	216,984	191,314	218,339	195,279
タ	イ	147	270	138,386	178,927	138,533	179,197
マ	レーシア	5,093	6,294	129,604	126,671	134,697	132,965
イ	ンドネシア	573	1,315	126,473	51,081	127,046	52,396
中	国	51,318	93,544	29,390	36,627	80,708	130,171
フ	ィリピン	0	0	38,739	50,934	38,739	50,934
オ	ーストラリア	0	0	30,701	62,945	30,701	62,945
ロ	シ	22,220	62,261	0	0	22,220	62,261
マ	カオ	4,186	8,356	8,620	15,169	12,806	23,525
ア	ラブ首長国連邦	2,919	8,151	431	904	3,350	9,055
ブ	ルネイ	0	0	1,000	1,999	1,000	1,999
そ	の他	241	1,091	10,052	11,493	10,293	12,584
合	計	296,487	600,034	3,361,997	3,864,074	3,658,484	4,464,108

(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	令和2年				令和3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
韓	国	186,010	158,759	3,953,810	3,001,896	75,210	72,855	3,741,324	2,871,840
中	国	35,567	21,148	-	-	23,389	12,528	-	-
ア	メリカ	30,881	27,383	-	-	26,628	24,182	-	-
オ	ーストラリア	3,726	5,304	4,085	7,923	2,089	3,281	1,404	3,756
ニ	ューゼーランド	1,725	3,042	41,260	65,234	361	660	35,192	64,533
カ	ナダ	1,080	1,868	-	-	-	-	-	-
そ	の他	188	212	-	-	266	427	-	-
合	計	259,177	217,716	3,999,155	3,075,053	127,943	113,933	3,777,920	2,940,129

国名	品名	令和4年				令和5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
韓	国	68,685	71,933	3,834,238	3,409,240	51,170	63,686	4,701,596	4,842,311
中	国	10,611	5,543	-	-	12,516	6,258	-	-
ア	メリカ	13,398	14,895	-	-	8,535	13,775	-	-
オ	ーストラリア	8,748	15,042	3,265	9,454	4,243	7,938	-	-
ニ	ューゼーランド	-	-	24,310	45,245	-	-	39,814	84,180
カ	ナダ	-	-	-	-	-	-	-	-
そ	の他	-	-	-	-	-	-	-	-
合	計	101,442	107,413	3,861,813	3,463,939	76,464	91,657	4,741,410	4,926,491

(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
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
R3		3,348,287	952,812	42,610	864	518	166.91
R4		3,490,383	982,661	40,192	806	421	191.69
R5		3,527,961	1,038,653	41,059	750	376	199.38

(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

年次 順位	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

年次 順位	令和3年			令和4年			令和5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	1,253	2,039	高松市	1,179	1,805	広島市	1,661	2,295
2	鳥取市	898	957	札幌市	971	1,004	津市	1,250	1,124
3	岡山市	858	1,508	鳥取市	940	1,507	高松市	671	1,515
4	大分市	790	825	岡山市	935	1,351	松山市	648	890
5	和歌山市	719	960	山形市	866	972	仙台市	640	1,260
11				広島市	612	1,723			
全国平均		444	814		433	821		357	742

(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	—	—

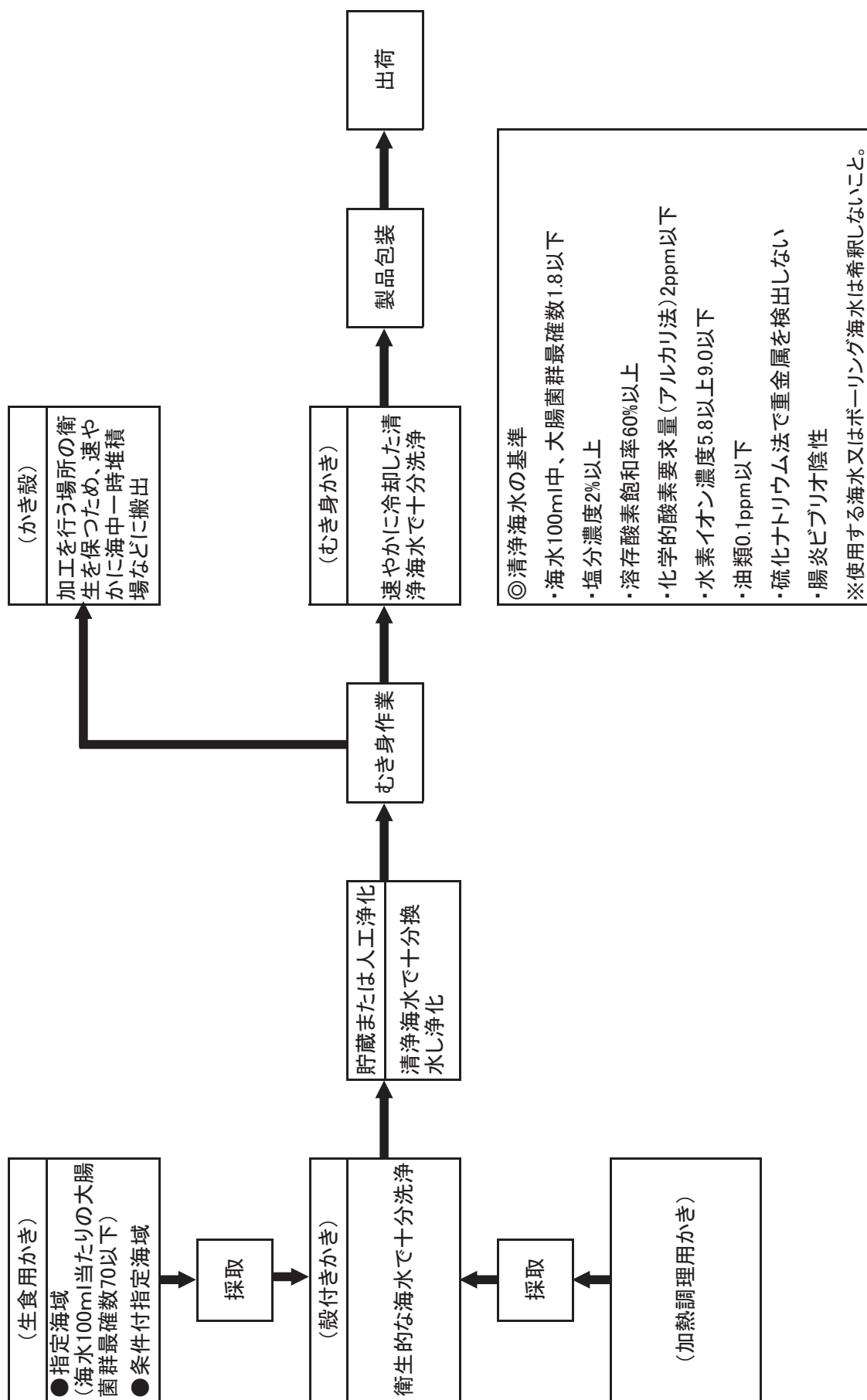
(注)平成8年、12年、14~24年及び26~令和5年はヘテロカプサ赤潮の発生なし。

(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5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

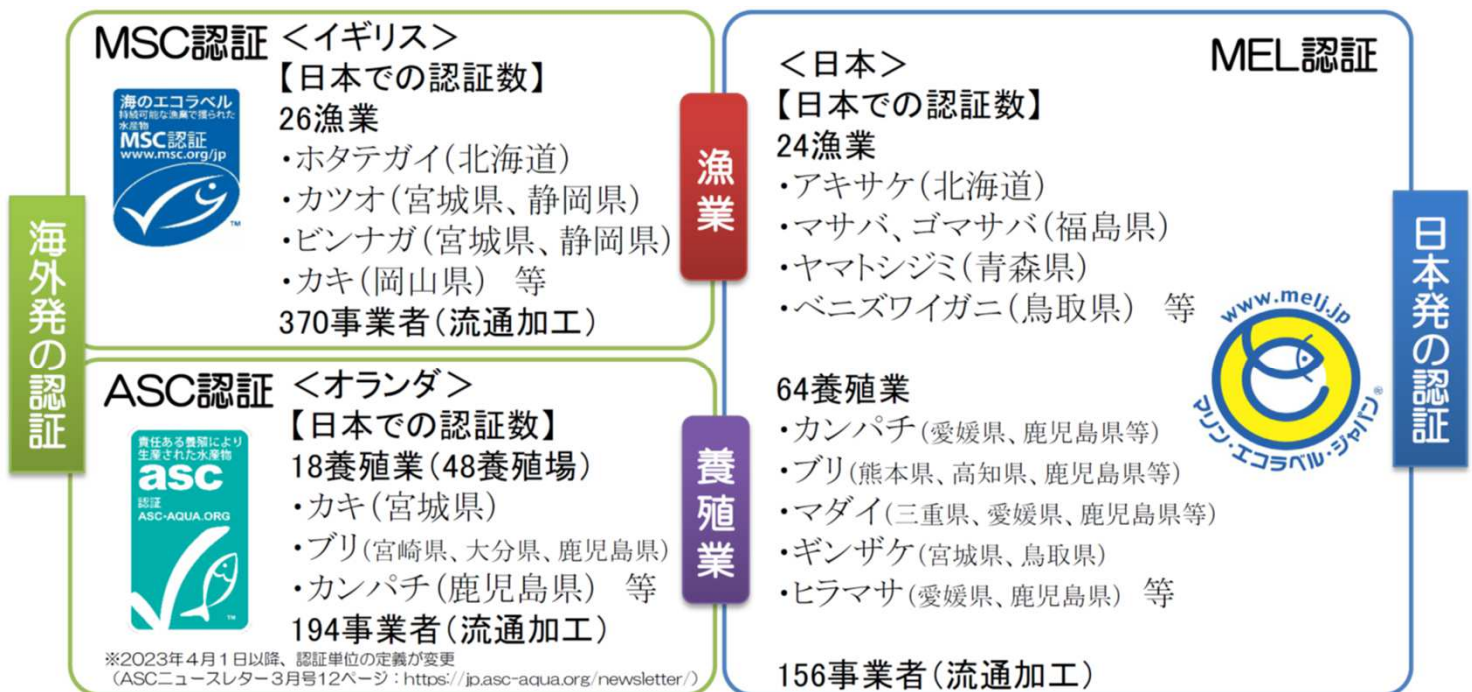
●水産エコラベルとは

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。

日本国内で主に活用されている水産エコラベル認証



※認証数は令和6年3月31日時点(水産庁調べ)

引用:水産エコラベルをめぐる状況について(令和6年4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・認証スキームです。

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からの承認を取得しており、国際的にも通用する水産エコラベルとなっています。広島県のかき養殖では、令和3年11月に地御前漁業協同組合が、令和6年7月に倉橋島海産株式会社がMEL認証を取得しました。



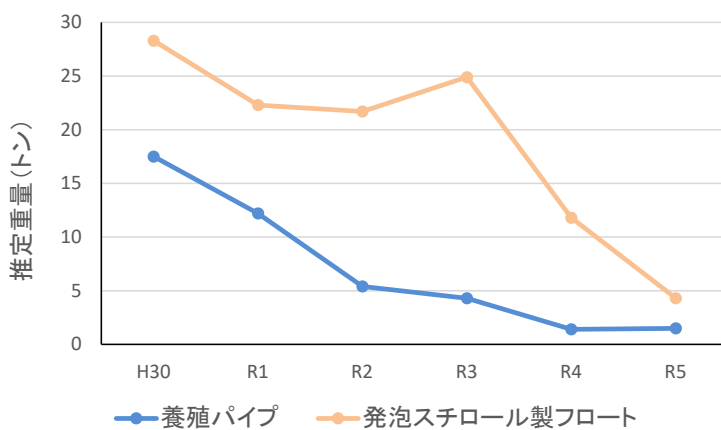
10 (参考資料3) 養殖業における漁業系廃棄物の種類(例)

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(養殖業)	一般廃棄物	分類	具体的名称
		木 く ず 紙 く ず 織 維 く ず 魚 介 類 残 渣	竹(養殖用資材)、船舶の内装材 ダンボール、包装資材 天然繊維ウエス類 貝類、付着物残渣、へい死魚
漁業系廃棄物(養殖業)	産業廃棄物	分類	具体的名称
		廃プラスチック類 金 属 く ず 廃 油	養殖用いけす用網、のり網、化繊ロープ類、硬質フロート(ブイ、浮子類)、 発泡スチロール製フロート、フロートカバー、廃シート類、プラスチック製養殖 用資材(かき養殖用パイプ等)、PE・FRPパイプ(養殖筏等)、のり簀、容 器包装資材(ビニール袋、PPバンド等)、プラスチックパレット、発泡スチ ロール製魚箱、化学繊維ウエス類、FRP船 廃缶類、廃ワイヤー類、アンカー、養殖いけす用金網、養殖いけす枠 廃潤滑油、塗料

(注) 漁業系廃棄物処理ガイドライン(改訂)(令和2年、環境省)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5年度には平成30年度比で8.6%まで減少しています。また、発泡スチロール製フロートについては、令和4年秋季に実施された立ち入り困難地域での大規模な清掃活動や、かき生産者が取り組んでいる流出防止対策等の効果によって、令和5年度には平成30年度比で15.2%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。

	H30	R1	R2	R3	R4	R5
養殖パイプ推定重量 (H30比%)	17.5 t (100.0%)	12.2 t (69.7%)	5.4 t (30.9%)	4.3 t (24.6%)	1.4 t (8.0%)	1.5 t (8.6%)
発泡スチロール製フロート 推定重量 (H30比%)	28.3 t (100.0%)	22.3 t (78.8%)	21.7 t (76.7%)	24.9 t (88.0%)	11.8 t (41.7%)	4.3 t (15.2%)

広島県海岸漂着物調査におけるかき養殖パイプと発泡スチロール製フロートの推定重量(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
