

養殖カキ産地の現状と振興の方向性

福岡県豊前海域を事例として

有江 康章^{*1}・渡邊 大輔^{*2}

(福岡県庁水産振興課・漁政課)

Actual Condition and Promotion of Oyster Culture : Case Study in the Buzen Sea

Yasuaki ARIE^{*1}, Daisuke WATANABE^{*2}

(Fukuoka Prefectural Fishery Promotion Division・Fishery Administration Division)

地域漁業研究、41(1) : 1-17(2000)

福岡県豊前海産の養殖カキは、近年、生産量が増加すると市場での価格下落が目立つようになった。また、消費者の食品に対する安全性の関心も高まっていることから衛生管理も強く要求されるようになった。こうした状況のなか、県では平成10~12年度に地元消費以外にも福岡都市圏への販路拡大や衛生の適正管理およびブランド化（豊前海一粒かき）を図る事業に着手しており、そのために必要な資料としてカキの養殖実態や流通等の調査を実施し、今後の方向性について検討を行った。

福岡市中央卸売市場は、北九州市中央卸売市場の約3倍（約1,300トン）のカキを取り扱っているが、県内外産とも殻付カキの取り扱いはごく少量であり、豊前海産殻付カキを売り込む市場性は高い。

北九州市中央卸売市場における殻付カキの単価は、取扱量と強い相関（ $y = -1.28x + 691$ $R^2 = 0.85$ $y =$ 年度取扱量（トン）、 $x =$ 平均単価（円/Kg））があり、豊作年においては市場での高値は期待できない。そこで、今後は、地元需要の拡大と地元以外にも販路の拡大を図ることが重要となる。

北九州市恒見漁協では、3段階の出荷サイズがあり、12~3月にサイズ（平均殻高）を調査した結果、大は129~140mm、中は110~118mm、小は91~101mmと、調査期間を通してほぼ同じ大きさに区分されていた。また、カキにとって重要な身入状況については、12~3月の間に身が10g以上増加しており、品質面では需要が

多い年内より、需要が落ちる2~3月の方が優良であった。

販売の状況では、北部地域は約6~7割が市場外流通（宅配、直販）で、中部は宅配と直販、南部は宅配を中心に出荷していた。

福岡県内には市場を経由して県外産のむき身や殻付カキが流通している。これらをむき身100g当たりの価格で比較すると、豊前海産の殻付カキは福岡市内までの郵送経費を入れても、中サイズが325円、大サイズが378円と他県産（417~652円）と比較して安価であった。また、福岡市内で実施したPRイベントでの価格アンケート結果においても約8割の者が、豊前海産殻付カキに対して安いもしくは適正であると回答していた。

現在、カキ養殖漁家は、商品価格を自ら決定できる宅配や直販に大いに満足している。また、多くの経営体は、家族や親族による小規模経営がほとんどであり、他人を雇い、金と気を使ってまで生産規模を拡大しようとは考えていない。

豊前海におけるカキの生産状況や品質・価格・県内での流通および経営実態等から安全（衛生面）、旨い（品質面）、安い（価格面）の3つをブランド化推進のセールスポイントとして提案したい。また、宅配が多い実態から海域としての統一ブランドの定着と平行して、各生産者が個人ブランド化を進め、顧客の獲得と定着を図っていくことが必要であると考えられる。