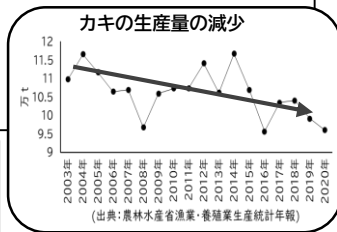


R6共同事業型 三津湾の特性を生かしたカキ養殖の効率化・高付加価値化



大学 小池 一彦 1 課題
広島大学
大学院統合生命科学研究科
生物資源科学プログラム 教授
市担当課 ×
産業部農林水産課
関係機関 × 2 概要

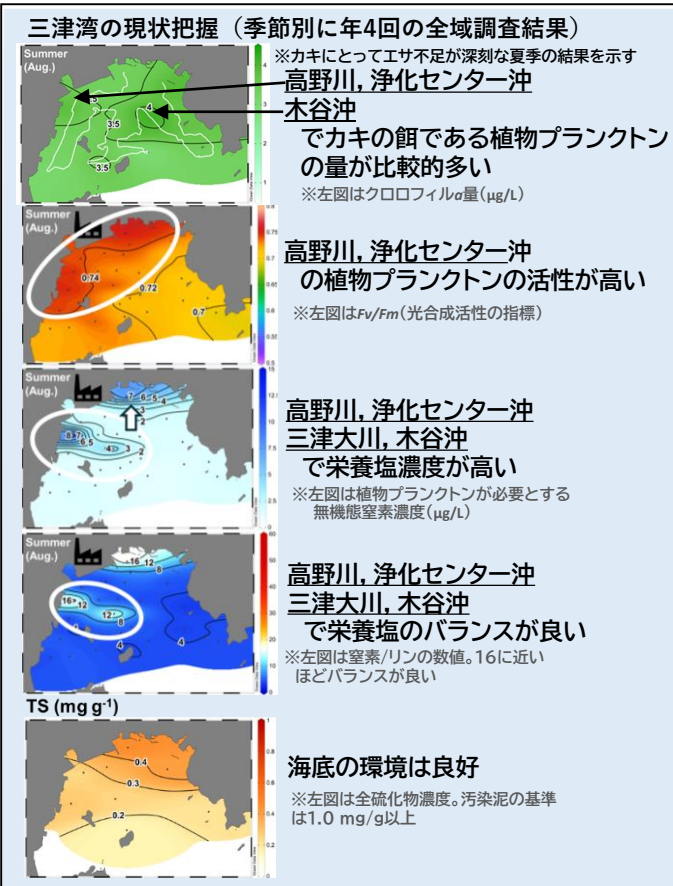
- (1) 貧栄養化や水温上昇により、養殖カキの生産量が減少
- (2) 天然資源に依存している種苗（稚貝）が確保できない年が頻発
- (3) 東広島市 三津湾は県内でも有数の「清浄海域」だが、エサ不足・養殖期間の長期化が深刻
- (4) 清浄海域であるブランド力を生かし切れていない



→三津湾の現状把握、生産性を向上させる方策
→先進的な養殖法導入の検討
→清浄海域である「安芸津生まれ」のカキのブランド化
----を実施

安芸津漁業協同組合、早田原漁業協同組合
古川精機株式会社

3 研究成果 手法等の構築



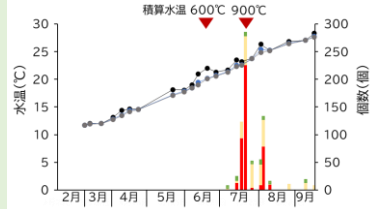
✓高野川+浄化センター（湾西部）、
✓三津大川+木谷（湾東部）にバランスの良い栄養をもたらし、
カキの餌（植物プランクトン）の高い光合成活性を与える。
また、全域で海底の環境は良好



生産性を向上させる方策・先進的養殖法の導入



↑ 低温で栄養豊富な海底水を自動揚水する装置によるカキの肥育化 水温情報表示



水温情報を駆使した三津湾での自家採苗
※積算水温900°Cで幼生出現

↑ 清浄海域「安芸津」で産まれ・育ったカキのブランド化（「安芸の翡翠牡蠣」）

4 今後の展望 次の研究段階へ前進

清浄海域を守りつつ、浄化センター緩和運転の必要性についてはより検討が必要。
海底水揚水装置や、その水温情報システムを活用した新たな養殖法の導入。
希少性を活かした安芸津生まれのブランド牡蠣の産出を目標に研究を継続していく。

→ 令和7年度 共同事業型