

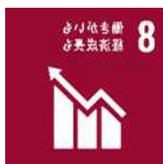


## NEWS (PRESS) RELEASE

令和2年7月22日

志摩市 産業振興部 水産課

<p>タイトル</p>	<p align="center">～ 的矢地区カキ養殖業者の挑戦～ <b>新たな養殖マガキの初出荷が行われます</b></p>
<p>概要</p>	<p>的矢湾では、令和元年度に養殖カキのへい死が多く発生し、カキ養殖漁業の経営継続が難しい状況となり、養殖業者だけでなく飲食事業者の経営等、地域経済に大きな影響を与えました。そこで、的矢地区のカキ養殖業者がグループを作り、養殖業の継続・安定化と地域の活性化を目指して今年4月から新しい技術を導入した養殖試験を始められました。</p> <p>初めての試みで試行錯誤が続いていましたが、8月4日（火）にこの試験で養殖したカキが初出荷を迎えることになりましたのでお知らせします。</p> <p>養殖試験の概要</p> <p>実施主体：的矢地区のカキ養殖業者7名で構成する 「的矢地区カキ生産性向上研究会」</p> <p>この養殖試験では、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 本来水温の下がる冬場がシーズンとなるマガキを品種改良し、一年中食べることのできるようにしたマガキの種苗を導入</li> <li>(2) ホタテガイの殻にマガキの種苗をつけて養殖する従来の養殖方法（垂下式）に加えて、種苗をカゴに入れて飼育する養殖方法（シングルシード式）での養殖</li> <li>(3) 県外で5～6センチほどの大きさまで中間育成したマガキ種苗を導入することによる、短期間の養殖サイクルでの出荷</li> </ul> <p>などの試験を行い、年間を通してマガキを出荷できる体制づくりを進めています。</p> <p>志摩市もこの取り組みを応援するため、新たに設置した筏などの養殖資材や種苗代の一部に補助金を交付しています。</p> <p>主なカキの出荷先</p> <p>生産したマガキは、的矢地区の浄化施設で浄化した後、生食用として国内だけでなく国外へも出荷されることになっています。</p>





	<p>今後の展望</p> <p>今回の養殖試験を通して、カキのへい死やコロナ禍による需要の減少などにより厳しい経営状況となっているカキ養殖業者の事業継続に向けた意欲を高めつつ、的矢湾におけるカキ養殖業の継続とあわせて、志摩市の飲食・観光事業に的矢のかきを安定して供給することによって地域経済の活性化につながることを期待しています。</p> <p><b>初出荷</b></p> <p><b>日時：令和2年8月4日（火）午前10:00～</b></p> <p><b>場所：志摩市磯部町の矢地内（詳細調整中）</b></p>
お問合せ先	志摩市 産業振興部 水産課 担当 谷口 TEL 0599-44-0289 FAX 0599-44-5262