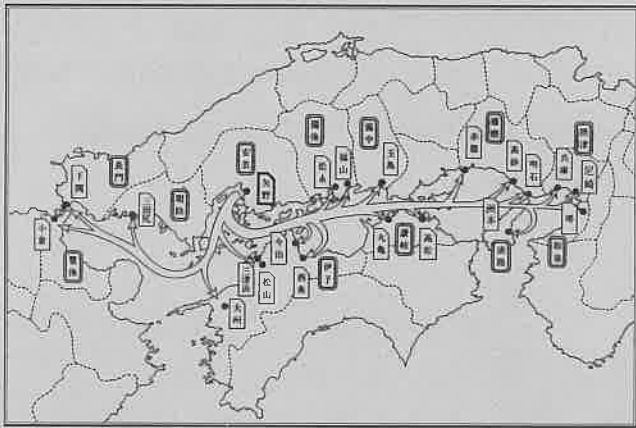


小林五郎左衛門とカキ船

今から約320年前、延宝元年（1673）小林五郎左衛門（小西屋五郎八）は草津の海でひび立て養殖をはじめました。このひび立て法により区画養蠣場ようれいじょうが設けられたのでその生産が増大しました。また、それに伴って、販路はんろも拡大かくだいしていきました。ことに草津村では、早くからカキを船で大阪に運び販売しました。

宝永5年（1708）大阪大火のとき高麗橋こうらいばしの西詰にしづめにあった幕府の高札たかさしを死守するため草津のカキ船の人々が船に積み込み安全をはかりました。その功績により大阪町奉行から「草津のカキ船は、大阪のどこの川でも商売をしてよい。」という許しをもらいました。



カキの販路

江戸時代の終り頃の文書によれば、矢野から広島藩外へのカキの販路について、上図のように記録されています。瀬戸内全体の主要都市にカキの商い先を求めていることがわかります。

めぐまれた広島湾

日本でとれるカキの約70%は広島湾で生産されています。それは、海で囲まれた日本の海域かいいきのうち広島湾が、カキ養殖としての条件を最も多く備えているからです。

○広島湾に注ぐ太田川は、豊富ほうふな土砂どしゃや水を運び干潟つくを造っています。また、栄養分ちっそりん（窒素・燐など）を含んだ太田川の淡水たんすいは、海水と交じり合っカキの餌えさとなるプランクトンを育ててくれます。

○島や岬みさきに囲まれた地形は、波静かでプランクトンがよそに流れていってしまうのを防ぐ役目も果たしています。

○カキの卵を生む夏に水温が20℃を越え、大きく育つ秋には20℃以下となりカキの発育に適した水温となります。また、産卵時期さんらんには塩分が低下し、発育によい条件となります。

このように地形・風波・潮流ちやうりゅう・水温・塩分などめぐまれた自然を生かして、人々は長い苦勞と養殖技術に工夫を重ねながら広島湾一帯が、今日、日本一の生産地になっているわけです。

学習の手引 第20号

カキ 養殖



養蠣絵図(部分) 広島県水産試験場所蔵

広島市郷土資料館

〒734-0015 広島市南区宇品御幸二丁目6番20号

☎ (082) 253-6771

カキ養殖のうつりかわり

今日、私達が食用にしているカキは、河口か海岸に行けば岸壁とか岩礁にたくさん付いています。それを食べることもできますが、普通養殖したものを食べています。最近その養殖が著るしく増えてきました。

干潟にある石・木材・竹などの固定物に、カキが着生することは、かなり古くから知られていました。従って、カキ養殖は、干潟に固定物をばらまいておくことから始まったのです。

1 ひび立て養殖法

浅い海に竹を立てておき、その竹に付着したカキを叩き落とし、それを集め干潟に運び育てます。このように地面にまいて育てるため地蒔法とも呼ばれています。この方法は、江戸時代から昭和の初め頃まで行われていました。

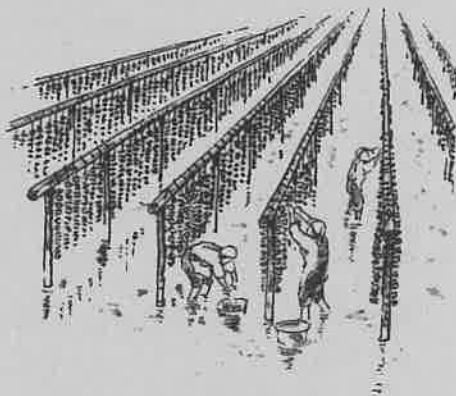


絵葉書「かきの志るべ」より
西区 武田義明氏 寄贈

2 簡易垂下養殖法

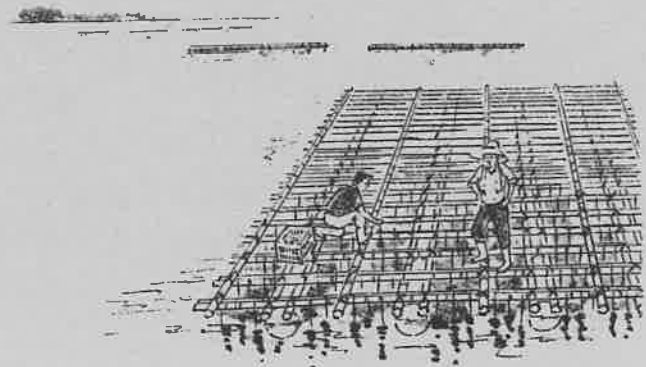
杭打式垂下養殖法ともいわれ、干潟に杭を打って棚をつくり、針金に貝殻と竹管を交互に通して垂下し採苗し育成します。

この方法は昭和の初め頃急速に普及したもので今までの、ひび立て養殖法から独立した技法として考えだされました。



3 筏式垂下養殖法

太い竹（モウソウチク）を使って筏を組み沖合に固定させる方法で、昭和30年代に急速に行われるようになりました。この方法は、漁場の垂直利用ができ、収穫が飛躍的に増大しました。



養殖方法（筏式垂下法）

カキができるまでには、採苗・抑制・本垂下・育成・収穫といった順序があります。

1 採苗

夏、卵からかえったカキの幼生は、約2週間海の中ですぐすと、海中に吊したホタテ貝の貝殻に付着します。このように幼生を付着させることを採苗といいます。

2 抑制

採苗したカキの種は、採苗連のまま沿岸の棚（抑制棚）に移します。この棚は、海中につかっている時間が少なくなります。これは、カキを大きくしないためと環境の変化に強い抵抗力をつけさせるためです。

3 本垂下

採苗連からホタテ貝をはずして新しい針金に一枚ずつ移し替えて垂下連を作ります。

4 育成

カキが死なないように、そして、身が良く入るように色々な工夫をしています。

5 収穫

垂下連は9mもあり、カキも大きくなって重いので船に約10mの柱を立てウインチを用いて巻き上げて収穫します。