



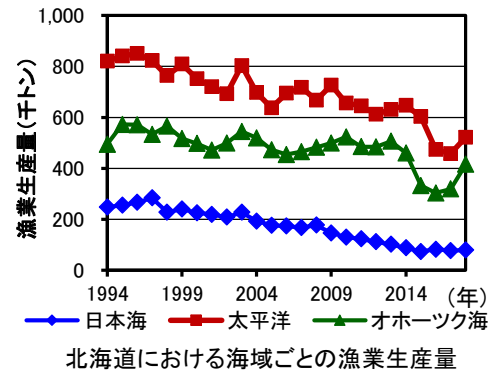
水産分野の研究成果

おいしい二枚貝を漁港で作り地域の特産品に —日本海における二枚貝養殖産業の構築（6次産業化）—

水産研究本部

背景・目的

- ・日本海の漁業生産は太平洋やオホーツク海と比べて少なく、地域経済活性化のための漁業振興策が必要とされている。
- ・このため利用度の低い漁港を有効活用した二枚貝の養殖技術を開発し、生産した二枚貝を地域特産品にして、生産者の経営を多角・安定化させるための事業化プランを構築することを目指した。



成果

マーケットリサーチの結果を反映させた新しい二枚貝養殖産業の構築！

- ・漁港を活用した二枚貝の養殖技術（種苗生産、育成技術および適地選定技術）を開発した。
- ・生産者を交えた消費者とのマーケットリサーチ（品質評価）を行うことで、出荷時期やサイズなどの市場の要望を反映した二枚貝養殖事業化プランを作成・提案した。
- ・これらの取組は高く評価され、令和元年度全国青年・女性漁業者交流大会で水産庁長官賞を受賞した。



マーケットリサーチを反映した二枚貝養殖事業プランの構築

成果の活用

地域特産品を創出し、6次産業化の推進による漁業者所得向上と地域活性化！

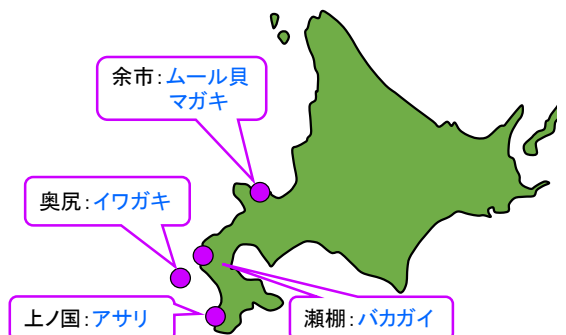
- ・開発した養殖技術によって、道内の様々な地域で新しい地域特産品が創出され、地域ブランド化した。
- ・提案した事業化プランは、6次産業化※による漁業者の経営多角・安定化（所得向上）と地域経済の活性化を推進し、他地域への普及も期待できる。

<用語の解説>

※ 6次産業化：生産（1次）と加工（2次）、流通・販売（3次）の一体的な推進により新たな価値を生み出す取組。

<関連論文・特許など>

【1】川崎琢真ら(2019), イワガキ着底稚貝数に対する着底期幼生飼育密度および付着基質枚数の影響, 水産増殖, 67(2), p175-178



二枚貝養殖事業プランにより地域特産品になった二枚貝