

令和7年度広島かき生産出荷指針について

1 要旨・目的

令和6年度の実績を踏まえ、安全で高品質な「広島かき」の生産出荷を図るため、「令和7年度広島かき生産出荷指針」を定めた。

2 現状・背景 《令和6年度の実績》

令和6年度漁期（令和6年10月～令和7年6月）の実績を整理した。

むき身の出荷開始日は、生産者団体である広島かき生産対策協議会（事務局：広島県漁業協同組合連合会）において、令和6年10月21日とすることが決定された。また、漁期前半に、かき殻の排出抑制を目的とした、むき身加工の自主休業日を設けることも併せて決定された。

広島かきの身入りを示す平均むき身重量は、漁期始めは平年を下回ったが、漁期中盤以降は平年を上回って推移したことから、漁期全体では16.0gとなり、平年並み（前年比105%）となった（表1）。

生産量は、漁期前半は平年を下回って推移したが、漁期後半は平年を上回ったことから、漁期全体では16,900トンとなり、平年の95%（前年比95%）となった（表1及び図1）。

平均単価は、昨年に引き続き漁期を通じて平年より高く推移したことから、漁期全体では1,311円/kgとなり、平年の125%（前年比99%）となった。

その結果、生産額は令和4年度漁期から3年連続で200億円を超えとなる222億円となり、平年の119%（前年比94%）となった（表1及び図2）。

表1 令和6年度の実績

区 分	令和6年度			令和5年度	平 年
		対前年度 (比率)	対平年 (比率)		
平均むき身重量(g)	16.0	+0.7 (105%)	±0 (100%)	15.3	16.0
生産量(トン)	16,900	-900 (95%)	-890 (95%)	17,800	17,790
平均単価 (円/kg)	1,311	-19 (99%)	+265 (125%)	1,330	1,046
生産額(億円)	222	-15 (94%)	+36 (119%)	237	186

※生産量：むき身重量と殻付きかきをむき身重量に換算した合計値

※平年：H26～R5年平均値

3 指針の概要 《令和7年度の実績》

(1) 計画期間

令和7年10月～令和8年5月

(2) 策定に当たっての考え方

安全で高品質な「広島かき」の生産出荷を図り、日本一の生産量を維持する。

(3) 取組の方向

ア むき身生産量 2 万トンの維持

シーズンを通じて身入りの良いかきの生産出荷を推進することで、生産目標 2 万トンの達成をめざす。

イ 環境にやさしい持続的な養殖への取組の推進

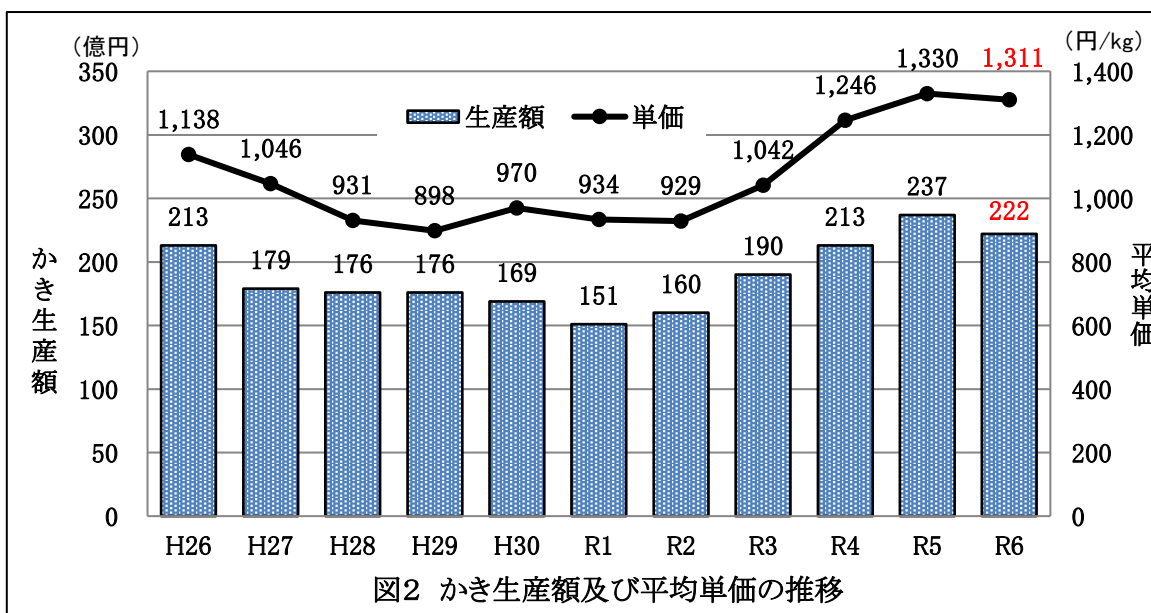
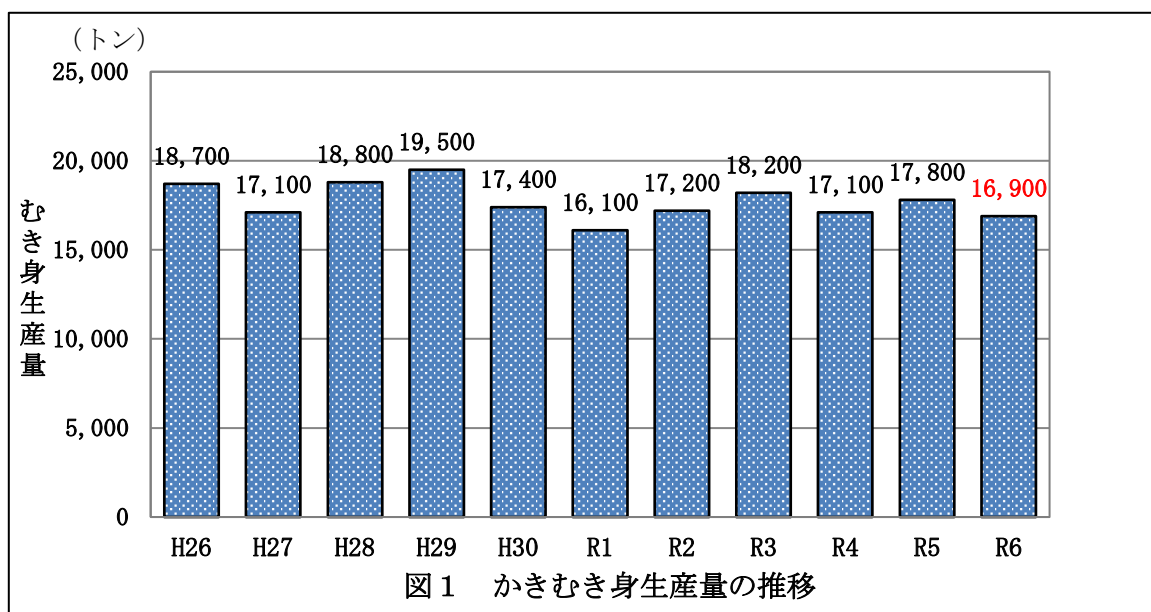
養殖用資材の流出防止を徹底するとともに、水産エコラベルの取得を推進することで、環境にやさしい持続的な養殖をめざす。

ウ HACCP に沿った衛生管理の実施

安全・安心な広島かきを出荷するため、HACCP に沿った衛生管理計画に基づき、衛生管理の徹底を図る。

4 その他（関連情報等）

かきのむき身生産量、生産額及び平均単価の推移



令和 7 年 度
広島 か き 生 産 出 荷 指 針



広島 県

は じ め に

令和6年度の広島かきの生産は、近年は天然採苗が順調で、種苗の確保が安定していることから、生産目標の年間2万トンに回復することが見込まれる中で始まりました。

しかしながら、夏場の高水温によるへい死の多さや、かき殻の排出量抑制等によりむき身出荷開始時期が遅れたため、生鮮向けの出荷が中心となる漁期前半の生産量は低調となりました。一方、加工向けの出荷が中心となる漁期後半の生産量は、冷え込み以降にかきの身入りが好転したため平年を上回ったものの、漁期を通じた生産量は目標を下回る結果となりました。

生産額については、需用が供給を上回る状況が続いたため、漁期を通じて単価が高値で推移し、3年連続で200億円を超える結果となりました。

また、持続的なかき生産の課題となっているかき殻の堆積超過への対策については、漁場環境データに基づいたへい死防止対策の実施によるかき殻の発生抑制や、増殖場造成及び漁場の底質改善への活用促進、かき殻材のコスト縮減や新たな製品・用途の開発に関する取組への支援等によって、堆積量の削減に向けて取り組んでいるところです。

さらに、海洋プラスチックごみが世界規模の課題となっていることから、本県においても、かき養殖由来のごみの流出防止対策に継続して取り組んでおり、その結果、県内海岸漂着物におけるかき養殖用資材の重量が低位で推移するなど、対策の効果が表れています。県としても、引き続き流出防止対策に努めるとともに、民間企業と共同で開発を進めている海洋生分解性プラスチックを用いた養殖用資材の実用化や、持続可能な漁業・養殖業由来の水産物であることを示す水産エコラベルの取得など、環境に配慮した持続的なかき養殖の推進に取り組んでまいります。

加えて、将来的に生鮮向けむき身かきの国内需要の減少が予想されることや、農林水産省が選定する輸出重点品目に「牡蠣・牡蠣加工品」が加えられたことを踏まえて、県としても、輸出に対応した生産海域の指定等の輸出関連事務を進めることで、引き続き広島かきの輸出拡大を推進し、これらの取組によって、日本一の生産量を誇る広島かきの持続的な生産につなげてまいります。

最後に、本年も生産、流通、加工及び市場関係者の皆様の御協力を得て、広島かきの生産、出荷及び価格の動向や、出荷に際しての方針を取りまとめることができました。調査に御協力いただいた皆様に感謝申し上げますとともに、高品質で安全安心なおいしい「広島かき」を引き続き多くの方々に食べていただきますようお願いいたします。

令和7年9月

広島県農林水産局長 向 井 雅 史

目 次

I	令和7年度 生産出荷対策	1
1	重点推進項目	1
2	生産出荷指導方針	1
3	衛生面における令和7年度「広島かき」重点指導方針	4
II	令和6年度 広島かき生産出荷状況	6
1	生産量	6
2	生産額	8
III	統計・参考資料	9
1	かき生産量の推移	10
(1)	国別生産量	10
(2)	県別生産量	10
2	広島かきの生産出荷状況	11
(1)	年度別生産量等	11
(2)	年度別主要市場別出荷量	11
(3)	月別主要市場別出荷量（令和6年度）	12
(4)	月別加工向け出荷量（令和6年度）	13
(5)	年度別加工品生産量	13
3	国別輸出量（全国）	14
4	国別輸入量（全国）	14
5	年次別生かき購入金額（全国・1世帯当たり）	15
6	都道府県庁所在市別かき購入数量及び支出金額（1世帯当たり）	15
7	かき養殖における主な被害発生状況等	16
8	（参考資料1）広島かきの処理概略図	17
9	（参考資料2）水産エコラベル	18
10	（参考資料3）養殖業における漁業系廃棄物の種類（例）	19
11	（参考資料4）養殖資材流出防止対策	19

I 令和7年度生産出荷対策

1 重点推進項目

(1) むき身生産量2万トンの維持

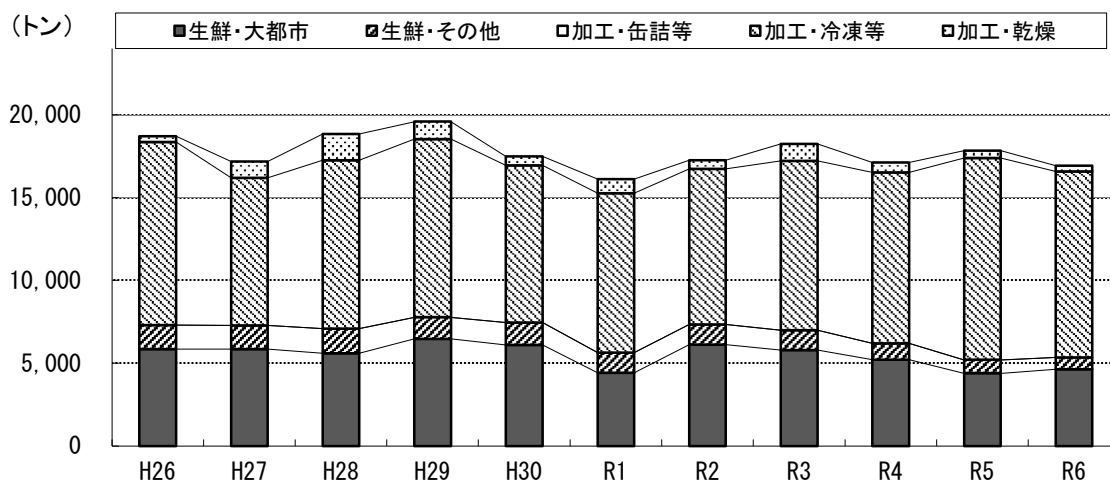
シーズンを通じて身入りの良いかきの生産出荷を推進することで、生産目標20,000トンの達成をめざす。

(2) 環境にやさしい持続的な養殖の推進

養殖用資材の流出防止を徹底するとともに、水産エコラベルの取得を推進することで、環境にやさしい持続的な養殖をめざす。

(3) HACCPに沿った衛生管理の実施

安全・安心な広島かきを出荷するため、HACCPに沿った衛生管理計画に基づき、衛生管理の徹底を図る。



第1図 生産実績

2 生産出荷指導方針

(1) 品質と収益を重視したかき養殖の推進

ア 食品衛生法等の諸規定に沿った温度、塩分濃度等の管理を行い、広島かきの品質の向上に努め、消費者ニーズに即したかきを供給することで、高品質な広島かきの出荷推進を図る。

イ 漁場生産力に応じた養殖規模への転換を引き続き推進し、高品質な広島かきの生産と安定的なかき養殖経営の維持を図る。

ウ へい死のリスクが高く、漁場環境の悪化につながる3年養殖を削減する。

(2) 安全・安心なかきの供給

ア 生産者、仲買業者、販売業者及び加工業者は各段階で法律等に定められた適正な表示を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理の徹底を図り、消費者等への適切な情報提供及び信頼確保に努める。

イ 「貝毒対策実施要領」に基づき、養殖海域での貝毒プランクトン調査と貝毒検査を実施するとともに、ノロウイルス対策についても自主検査に取り組

むことで徹底した監視体制のもと、安全なかきを出荷する。

- ウ 夏期の生食用殻付きかきの出荷については、関係法令及び新たに開発した人工浄化技術を盛り込んだ「夏期における殻付きかき出荷衛生対策指針」に基づき、衛生対策に十分配慮するとともに、高品質なかきの出荷に努める。

(3) 適正な漁業権行使

- ア 筏に標識を装着し、漁業権行使規則台数を遵守する。
イ 無標識筏については、漁業協同組合が撤去指導等を行う。
ウ 行使規則などで定めた養殖筏の規格、垂下連数を遵守する。

(4) 優良な種苗の確保

- ア 採苗については漁場秩序を守り、生産出荷計画に見合った数量の確保に努め、採苗後の種苗管理を徹底し、優良種苗の確保に努める。
イ 生産に支障を生ずる恐れのある県外産種苗等の導入は、必要最小限に止める。
ウ 天然採苗できることが本県かき産業の最大のメリットであることから、安定的な採苗のため、かき幼生の餌の多い海域への人為的な母貝筏設置の効果検証を進めるなど、科学的根拠に基づいた安定的な種苗確保に努める。

(5) 環境にやさしい養殖への取組

- ア かき殻及びかき洗浄残渣は、「かき殻及びかき洗浄残渣等の処理要領」に基づき適切な処理を行い、引き続き肥料等への再利用を積極的に進める。なお、一時堆積場へ搬入するかき殻については、破碎処理を行う。
イ 廃フロート等の養殖用資材の処理については、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」を遵守した適切な処理を行うとともに、サーマルリサイクルシステムへの活用などを推進する。
ウ プラスチックパイプ等の養殖用資材については、海洋生分解性など環境に配慮した素材のものへの転換に努めるとともに、各作業工程における流出防止対策の徹底や、積極的な回収、再利用を行う。
エ 「広島かき漁場改善計画」に基づき、養殖漁場の改善を図るために必要な体制の整備を進める。
オ かき殻製品等を活用した海底耕うんや漁場の底質改善などを実施し、漁場改善に努める。
カ 豊かな漁場の維持・改善及び海・河川・森林の連関した自然環境への保全意識の高揚を図るため、植樹活動を推進する。

(6) ヘテロカプサ等赤潮対策

- ア 日常的に養殖漁場の水温、塩分及び溶存酸素の調査を行い、漁場環境の監視に努める。赤潮発生時には細胞数及び溶存酸素に注意した調査を行い、ヘテロカプサ等のプランクトンや貧酸素(4.3mg/l(3ml/l)以下)を確認した場合、速やかに農林水産事務所に報告する。

- イ 赤潮情報には十分注意を払い、各漁業協同組合において組合員への情報伝達体制を整える。
- ウ 赤潮注意報・警報発令時は、養殖筏の移動には十分注意を払う。
- エ 漁業経営安定対策への積極的な参加や、養殖共済への加入促進を図り、赤潮による経済的損失の軽減に努める。

(7) かき養殖作業就業者対策

- ア 県内のかき養殖では、日本人労働者の高齢化等により、養殖作業全般において労働力が不足する状況にあり、外国人技能実習制度を活用して受け入れた技能実習生が、海上における養殖作業や加工場でのむき身作業を担っている状態となっている。

この技能実習制度については、令和6年6月に改正法が成立したことで、技能移転による国際貢献という目的が抜本的に見直され、新たに国内の人手不足分野における人材の育成と確保を目的とする「育成就労制度」が創設された。

改正法は公布日から3年以内に施行予定とされており、施行された際には新たな制度が適正に運用されるよう、引き続き関係機関と連携を図る。

- イ かき養殖の生産環境の厳しさから、今後も労働力の確保が困難な状況が続くことが考えられるため、養殖作業の省力化や労働環境の改善等を検討するとともに、かき養殖の経営の安定化を図ることで労働力を確保する。

3 衛生面における令和7年度「広島かき」重点指導方針

【処理業者】

1 処理について

- (1) 生食用かきと加熱調理用かきの、用途別処理を徹底すること。
- (2) 殻付きかきの一時貯蔵やむき身かきの洗浄に用いる海水は、希釈しないこと（ボーリング海水を使用する場合は塩分濃度が2%以上であることを定期的に確認すること）。

2 出荷について

製品の運搬を委託する場合は、輸送業者との契約等により適切な温度管理の実施を確保すること。

3 衛生管理について

- (1) 従事者の検便項目に、腸管出血性大腸菌検査や必要に応じてノロウイルス検査を加えること。
- (2) ノロウイルスによる感染性胃腸炎の流行時期は、従事者の健康管理、自主衛生管理、用途別表示及びノロウイルス陽性海域での用途変更を徹底すること。
- (3) 業界団体が作成した「かき作業場の衛生管理計画例」を参考に、事業者自らが衛生管理計画を作成するとともに、適切な衛生管理を行い、「かき作業場作業日誌」を毎日記録すること。また、記録は1年間保管すること。

4 その他

貝毒対策としての遵守事項を徹底すること。貝毒検査に伴う注意体制及び出荷自主規制時は、「貝毒対策実施要領」に基づき、適切に出荷停止、廃棄などの措置を講じ、市場に流通しないようにすること。

【仲買業者】

1 集荷について

広島県産以外のかき（輸入かきを含む）を取り扱う場合は、表示を十分に確認するとともに、集・出荷状況についての記録や、誤って混合しないように集荷したかきの保管を徹底すること。

2 処理について

- (1) 加熱調理用かきを生食用かきに転用しないこと。
- (2) 広島県産以外のかき（輸入かきを含む）を取り扱う場合は、原則として広島県産かきと別ラインで処理を行うなど、広島県産かきと広島県産以外のかき（輸入かきを含む）が混合することのないよう防止措置を取ること。
- (3) むき身かきの洗浄に用いる海水は、希釈しないこと（ボーリング海水を使用する場合は塩分濃度が2%以上であることを定期的に確認すること）。

3 出荷について

- (1) つけ水の塩分濃度が2%以上であることを確認すること。
- (2) 製品の運搬を委託する場合は、輸送業者との契約等により適切な温度管理の実施を確保すること。

4 衛生管理について

- (1) 従事者の検便項目に、腸管出血性大腸菌検査や必要に応じてノロウイルス検査を加えること。
- (2) ノロウイルスによる感染性胃腸炎の流行時期は、従事者の健康管理、自主衛生管理、用途別表示及びノロウイルス陽性海域での用途変更を徹底すること。
- (3) 業界団体が作成した「かき作業場の衛生管理計画例」を参考に、事業者自らが衛生管理計画を作成するとともに、適切な衛生管理を行い、「かき作業場作業日誌」を毎日記録すること。また、記録は1年間保管すること。

5 その他

貝毒対策としての遵守事項を徹底すること。貝毒検査に伴う注意体制及び出荷自主規制時は、「貝毒対策実施要領」に基づき、適切に出荷停止、廃棄などの措置を講じ、市場に流通しないようにすること。

【加工業者】

- 1 広島県産以外のかき（輸入かきを含む）を取り扱う場合は、表示を十分に確認するとともに、集・出荷状況についての記録や、誤って混合しないように集荷したかきの保管を徹底すること。
- 2 原料用かき及び製品について、貝毒及びノロウイルスの自主検査を実施すること。
- 3 ノロウイルス検査結果で、集荷した海域が「ノロウイルス陽性」となった場合、加熱調理用に切り替える等、生食用として流通させないこと。
- 4 貝毒対策実施要領に基づく検査結果で、水揚げした海域から貝毒が検出された場合、注意体制、出荷自主規制等適切な対応をとること。
- 5 冷凍かきは、賞味期限が長く、食中毒発生時には、被害が広域かつ長期に渡る可能性があるため、加熱調理用とすること。生食用とする場合は自主衛生管理を徹底し、健康被害の発生を防止すること。また、成分規格違反等に備えて回収プログラムを作成しておくこと。

【原料かきの輸送業者】

「原料かき輸送業作業日誌」を作成し、毎日、記録すること。また、記録は1年間保管すること。

Ⅱ 令和6年度広島かき生産出荷状況

1 生産量

区 分		令和6年度		令和 5年度	平 年
		対前年度 (比率)	対平年 (比率)		
総生産量(トン)	16,900	－900 (95%)	－890 (95%)	17,800	17,790
生鮮向け(トン)	5,300	＋100 (102%)	－1,500 (78%)	5,200	6,800
加工向け(トン)	11,600	－1,000 (92%)	＋610 (106%)	12,600	10,990

(注) 平年：平成26年から令和5年の平均値

(水産課調べ)

(1) 生産量

- ア 総生産量は16,900トンで、前年を5ポイント、平年を5ポイント下回った。
- イ 生鮮向けは5,300トンで、前年を2ポイント上回り、平年を22ポイント下回った。
- ウ 加工向けは11,600トンで、前年を8ポイント下回り、平年を6ポイント上回った。

(2) 生産状況

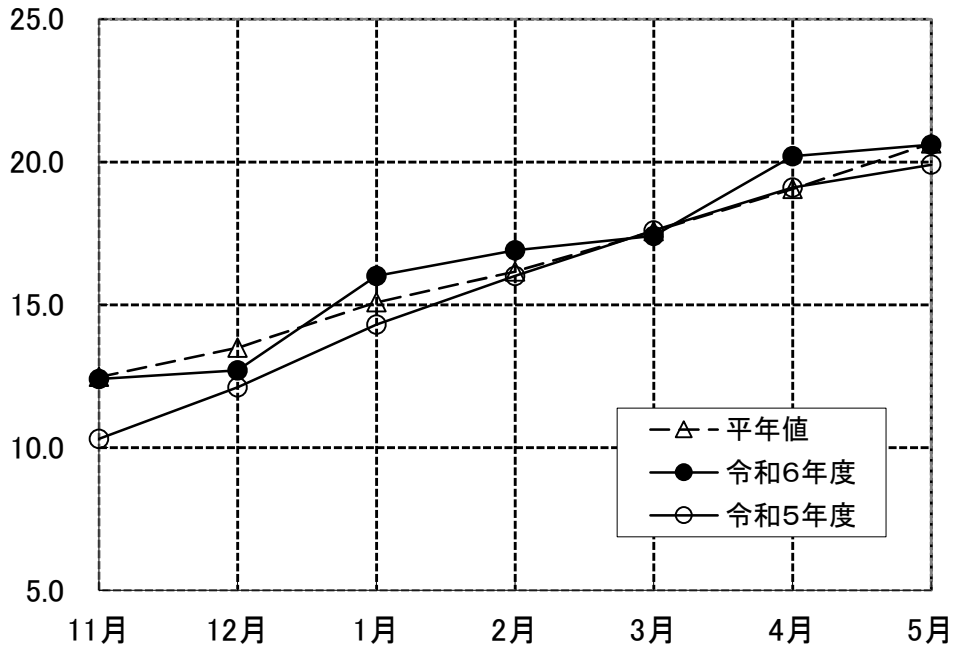
- ア 採苗は、かきの餌が多い広島湾北部海域への母貝筏の設置や、かき幼生調査結果等の共有化を図ったことで、7月末には必要数量を確保した。
- イ 出荷は、広島かき生産対策協議会において出荷開始日を令和6年10月21日とすること、令和7年1月31日までは水曜日を隔週休業(12月を除く)とすることを決定した。
- ウ 身入りは、漁期始めは平年を下回ったが、漁期中盤以降は平年を上回って推移したことから、今期の平均むき身重量は、16.0gとなり、平年並みだった。(第2図)

(3) 出荷状況

- ア 調査を行った全国の市場へのかき出荷量は、7,053トンで、前年を8ポイント下回った。このうち本県出荷量は、2,624トンで、前年を6ポイント下回った。本県出荷量が全国に占める割合は37%で前年を1ポイント上回った。
- イ 漁期前半の出荷は、かき殻排出量抑制等によりむき身出荷開始時期が遅れたことや、夏場の高水温によるへい死により出荷量が落ち込んだことから、生鮮向けが低調で推移し、平年を下回った。漁期後半の出荷は、加工向けの需要が昨年を引き続き高かったことや、浜値が終始高値で推移した影響から、平年を上回った。(第3図)

県内の年間平均むき身重量は 16.0g となり、前年（15.3g）を上回り、平年（16.0g）並であった。

（g / 個）

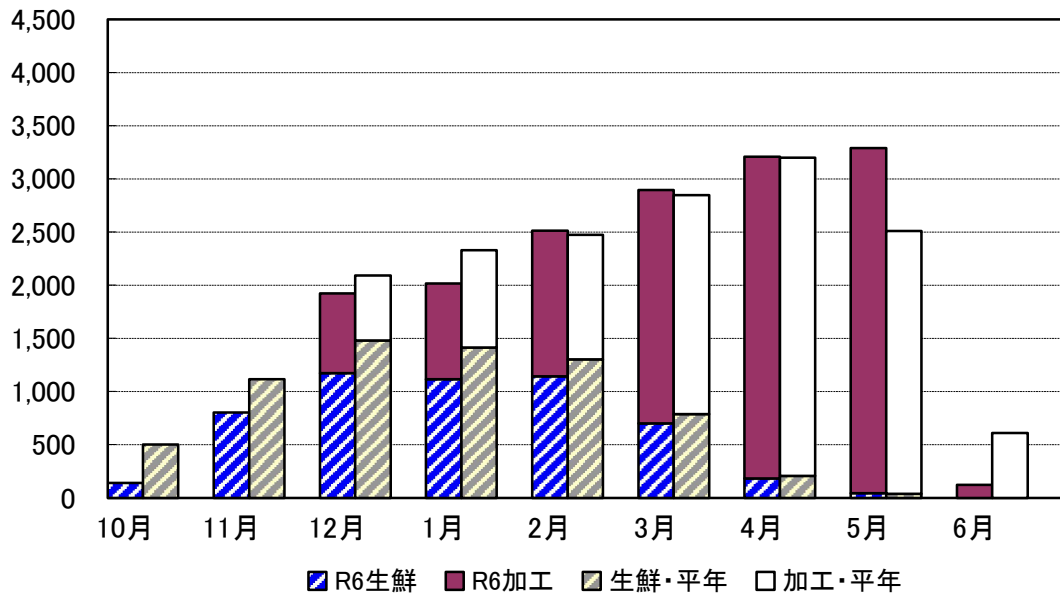


（注）平年値は平成26年から令和5年の平均

（水産課調べ）

第2図 月別出荷個体重(県平均)

（トン）



（注）平年値は平成26年から令和5年の平均

（水産課調べ）

第3図 用途別月別出荷量

2 生産額

区 分		令和6年度		令和 5年度	平 年
		対前年度 (比率)	対平年 (比率)		
生産額(億円)	222	－15 (94%)	＋36 (119%)	237	186
平均単価(円/kg)	1,311	－19 (99%)	＋265 (125%)	1,330	1,046
生鮮向け(円/kg)	1,743	＋84 (105%)	＋409 (131%)	1,659	1,334
加工向け(円/kg)	1,113	－82 (93%)	＋243 (128%)	1,195	870

(注) 平年：平成26年から令和5年の平均値

(水産課調べ)

(1) 生産額

ア 生産額は222億円で、前年を6ポイント下回り、平年を19ポイント上回った。

イ 生鮮向け生産額は93億円で、前年を8ポイント、平年を3ポイント上回った。

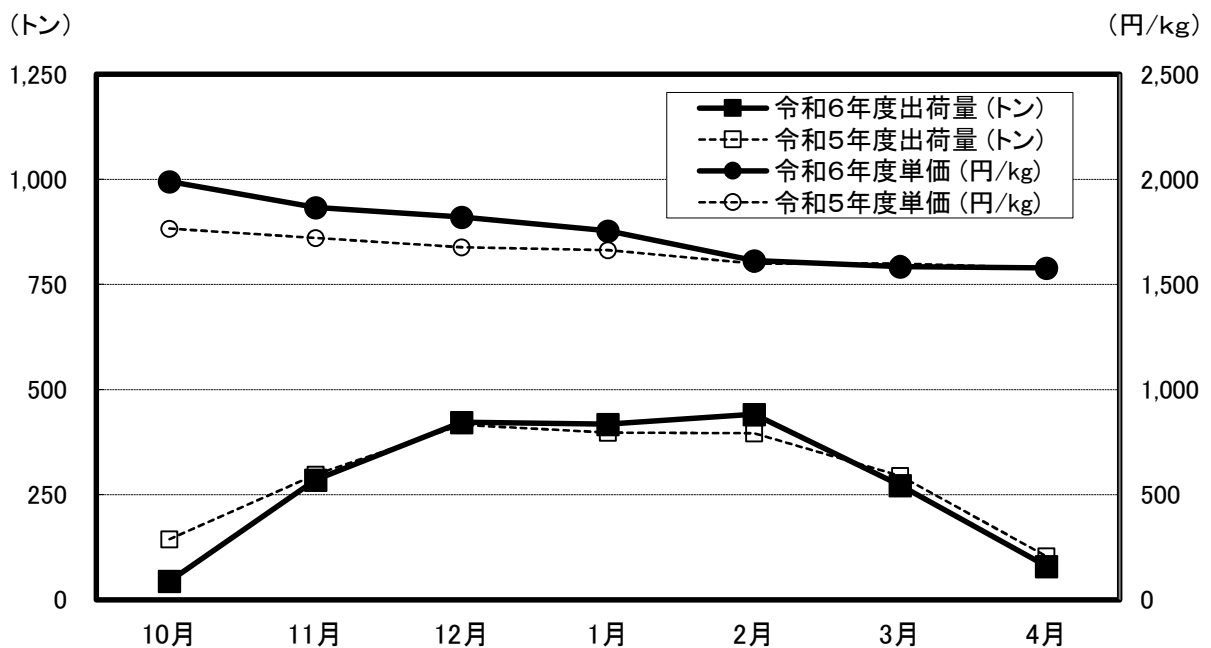
ウ 加工向け生産額は129億円で、前年を15ポイント下回り、平年を34ポイント上回った。

(2) 単価

ア 平均単価は1,311円/kgで、前年を1ポイント下回り、平年を25ポイント上回った。

イ 生鮮向け単価は1,743円/kgで、前年を5ポイント、平年を31ポイント上回った。

ウ 加工向け単価は1,113円/kgで、前年を7ポイント下回り、平年を28ポイント上回った。



第4図 主要市場への出荷実績

(水産課調べ)

Ⅲ 統 計 ・ 参 考 資 料

1 かき生産量の推移

(1) 国別生産量

単位:千トン(殻付)

年次 国名	H29(2017)	H30(2018)	R1(2019)	R2(2020)	R3(2021)	R4(2022)	R5(2023)
中 国	4,879	5,140	5,226	5,425	5,819	6,200	6,671
韓 国	330	342	357	326	330	324	335
ア メ リ カ	207	200	223	183	194	217	216
日 本	174	176	162	159	158	165	146
フ ラ ン ス	65	85	86	81	87	85	90
フィリピン	23	29	36	53	41	40	33
メ キ シ コ	76	65	55	54	61	36	16
台 湾	23	22	19	19	18	17	16
カ ナ ダ	15	16	16	11	18	15	16
オーストラリア	12	9	9	9	11	12	13
アイルランド	10	10	11	9	11	12	10
タ イ	15	21	27	16	13	8	10
そ の 他	30	54	59	31	44	35	41
計	5,860	6,169	6,287	6,375	6,805	7,165	7,614

(注1)暦年 (注2)生産量は養殖と漁獲を合わせたもの

(FAO資料)

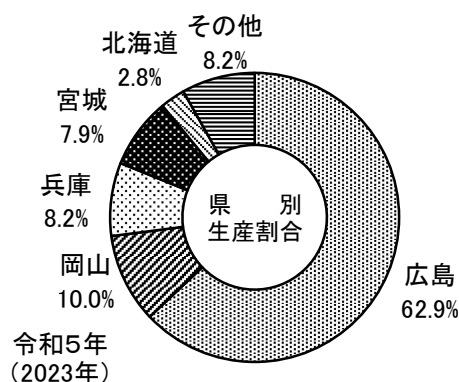
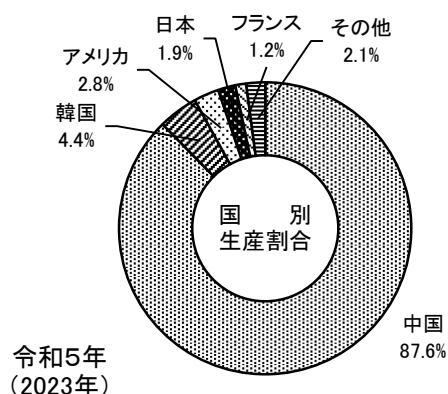
(2) 県別生産量

単位:トン(むき身)

年次 都道府県名	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
広 島	18,708	18,809	17,928	17,358	16,786	17,507	16,129
岡 山	3,010	3,447	2,704	3,398	3,289	3,272	2,568
兵 庫	2,221	2,163	1,840	2,279	2,537	2,371	2,102
宮 城	2,442	2,609	2,141	1,843	2,234	2,571	2,036
北 海 道	651	646	644	650	660	669	724
岩 手	642	665	634	616	621	600	583
福 岡	484	452	443	413	427	399	371
三 重	600	532	513	370	299	308	293
石 川	286	241	236	193	54	122	179
香 川	187	164	127	164	178	147	144
長 崎	132	135	128	131	104	94	123
愛 媛	112	118	113	99	103	106	102
静 岡	65	58	54	37	24	57	68
新 潟	96	72	72	82	80	75	62
京 都	63	43	45	56	40	35	43
島 根	55	40	39	23	34	45	43
そ の 他	92	86	81	76	63	72	99
計	29,846	30,278	27,742	27,787	27,533	28,451	25,670
広島県占有率(%)	62.7%	62.1%	64.6%	62.5%	61.0%	61.5%	62.9%

(注1)暦年

(注2)農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」海面養殖業収穫統計調査のかき類(殻付き重量)を基に、むき身重量を広島県で推定した値。



2 広島かきの生産出荷状況

(1) 年度別生産量等

年度 区分		H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
生産量(トン)		19,500	17,400	16,100	17,200	18,200	17,100	17,800	16,900
内 訳	生 鮮 向 け	7,700	7,400	5,600	7,300	7,000	6,200	5,200	5,300
	加 工 向 け	缶詰向け	—	—	—	—	—	—	—
		冷凍等向け	10,740	9,470	9,650	9,370	10,160	12,100	11,200
		乾燥等向け	1,060	530	850	530	1,040	500	400
		小 計	11,800	10,000	10,500	9,900	11,200	12,600	11,600
生産額 (億円)	生 鮮 向 け	92	88	72	82	91	95	86	93
	加 工 向 け	84	81	79	78	99	118	151	129
	小 計	176	169	151	160	190	213	237	222
単 価 (円/kg)	生 鮮 向 け	1,192	1,187	1,285	1,120	1,290	1,540	1,659	1,743
	加 工 向 け	707	810	746	788	886	1,079	1,195	1,113
	平 均	898	970	934	929	1,042	1,246	1,330	1,311
経営 体数	県西部・中部	297	293	277	270	266	265	262	262
	県東部	—	33	33	26	30	24	26	28
	計	297	326	310	296	296	289	288	290

(注) 年度は7月～翌年6月

(水産課調べ)

(2) 年度別主要市場別出荷量

(単位:トン)

市場 区分 年度	仙台		東京		横浜		名古屋		京都		大阪府		大阪市	
	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島
H29	514	31	2,363	961	460	187	726	456	201	140	569	359	1,277	590
H30	512	41	2,186	954	452	182	711	479	193	132	479	295	1,164	535
R1	538	27	1,968	820	354	130	577	340	158	116	390	221	929	415
R2	369	42	2,316	1,125	387	205	655	447	175	124	406	257	1,137	652
R3	423	55	2,337	947	354	169	660	378	163	101	376	193	1,109	547
R4	406	29	1,979	766	294	124	480	304	139	84	330	176	974	549
R5	364	25	2,049	901	320	161	451	204	117	66	296	145	829	364
R6	288	20	1,927	825	301	156	430	281	104	52	258	118	678	299

市場 区分 年度	神戸		福岡		広島		計		広島かき 占有 率
	総量	広島	総量	広島	総量	広島	総量	広島	
H29	151	97	360	153	216	210	6,837	3,184	47%
H30	201	91	178	91	210	207	6,286	3,007	48%
R1	141	78	140	83	174	175	5,369	2,405	45%
R2	160	92	151	80	209	209	5,966	3,233	54%
R3	127	69	179	80	185	184	5,912	2,722	46%
R4	152	78	151	77	172	171	5,076	2,359	46%
R5	118	31	155	63	150	149	4,849	2,109	43%
R6	146	61	134	58	132	131	4,398	2,001	46%

(注1) 年度は7月～翌年6月

(水産課調べ)

(注2) 総量は他県産を含めた出荷量

(注3) 殻付きかきはむき身換算して加えた出荷量

(3) 月別主要市場別出荷量(令和6年度)

(単位 出荷量:kg、 単価:円/kg)

項目 \ 月	10		11		12		1		2	
	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価
仙 台	892	2,254	3,193	1,974	5,163	1,812	4,305	1,876	3,617	1,685
東 京	19,931	1,948	101,017	1,749	140,333	1,662	161,049	1,694	185,094	1,629
横 浜	3,240	1,315	23,567	1,393	29,904	1,459	29,234	1,403	35,860	1,325
名 古 屋	4,008	2,262	40,624	2,037	60,396	2,000	71,486	1,783	76,440	1,410
京 都	1,351	2,221	10,279	2,155	14,064	2,144	10,714	2,469	9,771	2,394
大 阪 府	3,179	1,978	20,493	1,982	30,134	1,871	25,168	1,744	23,549	1,637
大 阪 市	6,331	2,042	48,650	1,942	74,820	1,866	65,034	1,759	62,812	1,676
神 戸	1,675	2,249	10,860	2,099	15,380	2,059	13,847	1,994	11,186	2,003
福 岡	1,282	1,565	8,698	1,391	16,317	1,300	12,267	1,231	12,150	1,257
広 島	2,711	2,435	17,574	2,335	35,778	2,305	24,821	2,293	21,082	2,104
主要市場	44,600	1,990	284,955	1,866	422,289	1,820	417,925	1,755	441,561	1,613
そ の 他	23,347	1,487	108,241	1,813	152,618	1,830	129,439	1,851	118,490	1,764
計	67,947	1,817	393,196	1,851	574,907	1,823	547,364	1,778	560,051	1,645

項目 \ 月	3		4		5		計		市 場 別 出荷割合
	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	出荷量	単価	
仙 台	1,347	1,435	730	1,801	450	1,893	19,696	1,825	0.8%
東 京	133,296	1,577	63,881	1,564	19,609	1,591	824,210	1,655	31.7%
横 浜	29,264	1,206	4,548	1,097	138	1,303	155,755	1,346	6.0%
名 古 屋	26,249	1,792	1,371	1,915	79	2,775	280,653	1,774	10.8%
京 都	5,768	2,403	320	2,429	0	0	52,267	2,292	2.0%
大 阪 府	13,521	1,550	1,389	1,467	123	1,459	117,556	1,777	4.5%
大 阪 市	36,657	1,638	3,376	1,688	87	2,443	297,767	1,789	11.5%
神 戸	6,926	702	1,194	1,849	0	0	61,068	1,888	2.4%
福 岡	4,161	1,546	133	1,685	0	0	55,008	1,315	2.1%
広 島	15,242	2,044	3,051	2,125	345	2,654	120,604	2,238	4.6%
主要市場	272,430	1,585	79,993	1,579	20,831	1,621	1,984,584	1,727	76.4%
そ の 他	70,522	1,753	9,909	1,809	1,211	1,813	613,777	1,796	23.6%
計	342,953	1,619	89,902	1,604	22,042	1,631	2,598,361	1,743	100.0%

(水産課調べ)

(注1)むき身のみのお荷量

(注2)主要市場のうち、仙台市場は殻付きかき、福岡市場は冷凍かきを含む。その他も一部市場は殻付きかき、冷凍かきを含む。

(注3)その他は、主要市場を除く市場

(4) 月別加工向け出荷量(令和6年度)

(単位:トン、円/kg)

区分 \ 月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	計
出荷量	749	900	1,369	2,193	3,023	3,244	122	11,600
単 価	1,196	1,188	1,169	1,159	1,116	1,030	771	1,113

(注)単価は、加工業者購入単価の平均値

(水産課調べ)

(5) 年度別加工品生産量

(単位:トン)

区分 \ 年度	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
冷 凍	10,299	8,472	8,725	9,271	10,493	7,370	6,890	8,650
冷凍食品	3,005	1,416	1,709	1,483	1,513	1,200	1,407	1,167
ブロック	28	54	—	3	102	—	59	6
一 粒 (IQF)	6,316	5,901	5,783	6,763	7,874	4,836	4,751	5,498
スチームかき	653	746	818	618	633	662	320	467
冷凍殻付かき	297	355	416	403	371	672	353	1,512
珍 味	—	—	—	2	—	—	—	—
乾燥かき	292	146	233	146	285	162	123	98

(水産課調べ)

3 国別輸出品(全国)

(単位 数量:kg、金額:千円)

国名	品名	令和3年				令和4年			
		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
台	湾	12,482	36,663	757,186	506,763	60,559	125,598	1,318,792	1,077,075
香	港	214,204	400,689	776,934	1,029,418	229,241	415,071	1,073,827	1,917,340
シ	ンガポール	1,000	1,190	229,638	245,161	12,076	9,847	438,040	461,007
ベ	トナム	—	—	89,785	56,701	224	693	294,682	239,989
マ	レーシア	—	—	106,560	70,936	7,071	7,239	235,115	192,332
タ	イ	47	237	71,770	80,847	592	1,075	99,944	124,643
中	国	50,559	64,746	166,101	122,035	79,161	119,615	72,880	65,857
そ	の他	93,131	175,841	106,056	157,516	26,562	54,668	134,067	201,879
合	計	371,423	679,366	2,304,030	2,269,377	415,486	733,806	3,667,347	4,280,122

国名	品名	令和5年				令和6年			
		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
台	湾	48,846	118,932	1,416,337	1,253,305	47,332	110,125	1,770,739	1,717,238
香	港	158,641	294,848	645,173	1,258,240	71,646	148,015	657,964	1,351,405
シ	ンガポール	948	1,007	570,107	624,465	—	—	549,127	642,919
ベ	トナム	1,355	3,965	216,984	191,314	10,181	22,809	275,101	245,042
マ	レーシア	5,093	6,294	129,604	126,671	3,415	7,333	121,537	138,972
タ	イ	147	270	138,386	178,927	—	—	112,134	143,201
中	国	51,318	93,544	29,390	36,627	—	—	—	—
そ	の他	30,139	81,174	216,016	194,525	17,385	53,514	142,999	250,954
合	計	296,487	600,034	3,361,997	3,864,074	149,959	341,796	3,629,601	4,489,731

(財務省:貿易統計)

4 国別輸入品(全国)

(単位 数量:kg、金額:千円)

国名	品名	令和3年				令和4年			
		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
韓	国	75,210	72,855	3,741,324	2,871,840	68,685	71,933	3,834,238	3,409,240
中	国	23,389	12,528	—	—	10,611	5,543	—	—
ニュージーランド		361	660	35,192	64,533	—	—	24,310	45,245
ア	メリカ	26,628	24,182	—	—	13,398	14,895	—	—
オーストラリア		2,089	3,281	1,404	3,756	8,748	15,042	3,265	9,454
ベ	トナム	—	—	—	—	—	—	—	—
そ	の他	266	427	—	—	—	—	—	—
合	計	127,943	113,933	3,777,920	2,940,129	101,442	107,413	3,861,813	3,463,939

国名	品名	令和5年				令和6年			
		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製		生きているもの、生鮮、冷蔵		冷凍、くん製	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
韓	国	51,170	63,686	4,701,596	4,842,311	68,449	79,417	3,804,035	4,002,686
中	国	12,516	6,258	—	—	17,856	8,928	23,700	8,625
ニュージーランド		—	—	39,814	84,180	—	—	22,778	53,108
ア	メリカ	8,535	13,775	—	—	14,767	21,563	—	—
オーストラリア		4,243	7,938	—	—	4,242	7,512	2,880	9,664
ベ	トナム	—	—	—	—	—	—	58,880	46,055
そ	の他	—	—	—	—	270	697	—	—
合	計	76,464	91,657	4,741,410	4,926,491	105,584	118,117	3,912,273	4,120,138

(財務省:貿易統計)

5 年次別生かき購入金額(全国・1世帯当たり)

(単位 金額:円、数量:g、平均価格:円/100g)

区分 年次	消費支出額	うち食料費	うち生鮮魚介	うち生かき		
				金額	数量	平均価格
H26	3,494,322	913,261	45,753	951	502	189.42
H27	3,448,482	937,712	46,454	945	484	195.27
H28	3,386,257	947,618	45,820	964	471	204.43
H29	3,396,330	946,438	43,649	955	502	190.17
H30	3,447,782	952,170	41,499	875	467	187.22
R1	3,520,547	965,536	41,387	775	416	186.01
R2	3,335,114	962,373	43,610	786	436	180.55
R3	3,348,287	952,812	42,610	864	518	166.91
R4	3,490,383	982,661	40,192	806	421	191.69
R5	3,527,961	1,038,653	41,059	750	376	199.38
R6	3,602,915	1,079,228	40,584	766	370	206.98

(注)暦年

(総務省:家計調査)

6 都道府県庁所在市別かき購入数量及び支出金額(1世帯当たり)

(単位 数量:g、金額:円)

順位 年次	令和元年			令和2年			令和3年		
	都市名	数量	金額	都市名	数量	金額	都市名	数量	金額
1	広島市	1,248	2,843	広島市	1,455	3,018	広島市	1,253	2,039
2	長崎市	1,118	1,370	札幌市	1,302	1,241	鳥取市	898	957
3	岡山市	905	1,163	北九州市	834	1,186	岡山市	858	1,508
4	仙台市	641	1,483	和歌山市	798	1,010	大分市	790	825
5	大津市	612	1,148	佐賀市	779	742	和歌山市	719	960
全国平均		400	745		425	768		444	814

順位 年次	令和4年			令和5年			令和6年		
	都市名	数量	金額	都市名	数量	金額	都市名	数量	金額
1	高松市	1,179	1,805	広島市	1,661	2,295	広島市	959	2,555
2	札幌市	971	1,004	津市	1,250	1,124	大津市	940	883
3	鳥取市	940	1,507	高松市	671	1,515	奈良市	900	689
4	岡山市	935	1,351	松山市	648	890	堺市	756	1,312
5	山形市	866	972	仙台市	640	1,260	高松市	597	1,533
11	広島市	612	1,723						
全国平均		433	821		357	742		324	687

(注)暦年

(総務省:家計調査)

7 かき養殖における主な被害発生状況等

(1) 台風による被害発生状況

年	被害発生日	被害状況	被害額 (百万円)
H3	9月27日(台風19号)	かき養殖筏 5,668台 かき養殖施設等 299カ所 かき生産物	5,401
H11	9月24日(台風18号)	かき養殖筏 3,380台 かき養殖施設等 439カ所 かき生産物	3,776
H16	7月31日～8月3日(台風10号) 8月30～31日(台風16号) 9月7日(台風18号) 9月29日(台風21号) 10月20日(台風23号)	かき養殖筏 4,108台 かき養殖施設等 902カ所 かき生産物	7,386

(2) ヘテロカプサ赤潮による被害発生状況

年	発生期間	発生海域	最高密度 (cells/ml)	被害状況	被害額 (百万円)
H7	11月9日 ～12月27日	広島湾海域 (宮島周辺)	9,000	かき(コレクター) 610万枚	275
H9	8月9日 ～11月5日	広島湾海域(全域) 呉湾海域 広湾海域	100,000	かき(コレクター) 494万枚	222
H10	7月27日 ～9月28日	広島湾海域(全域) 呉湾海域 広湾海域	30,000	かき(コレクター) 8,518万枚	3,833
H11	8月12日 ～10月21日	広島湾海域 (南部、北部、中部海域) 呉湾海域・広湾海域	3,000	—	—
H13	9月27日 ～10月12日	広湾海域 広島湾海域(北部)	2,500	—	—
H25	9月18日 ～10月31日	広島湾西北部・北部 海域	55	—	—

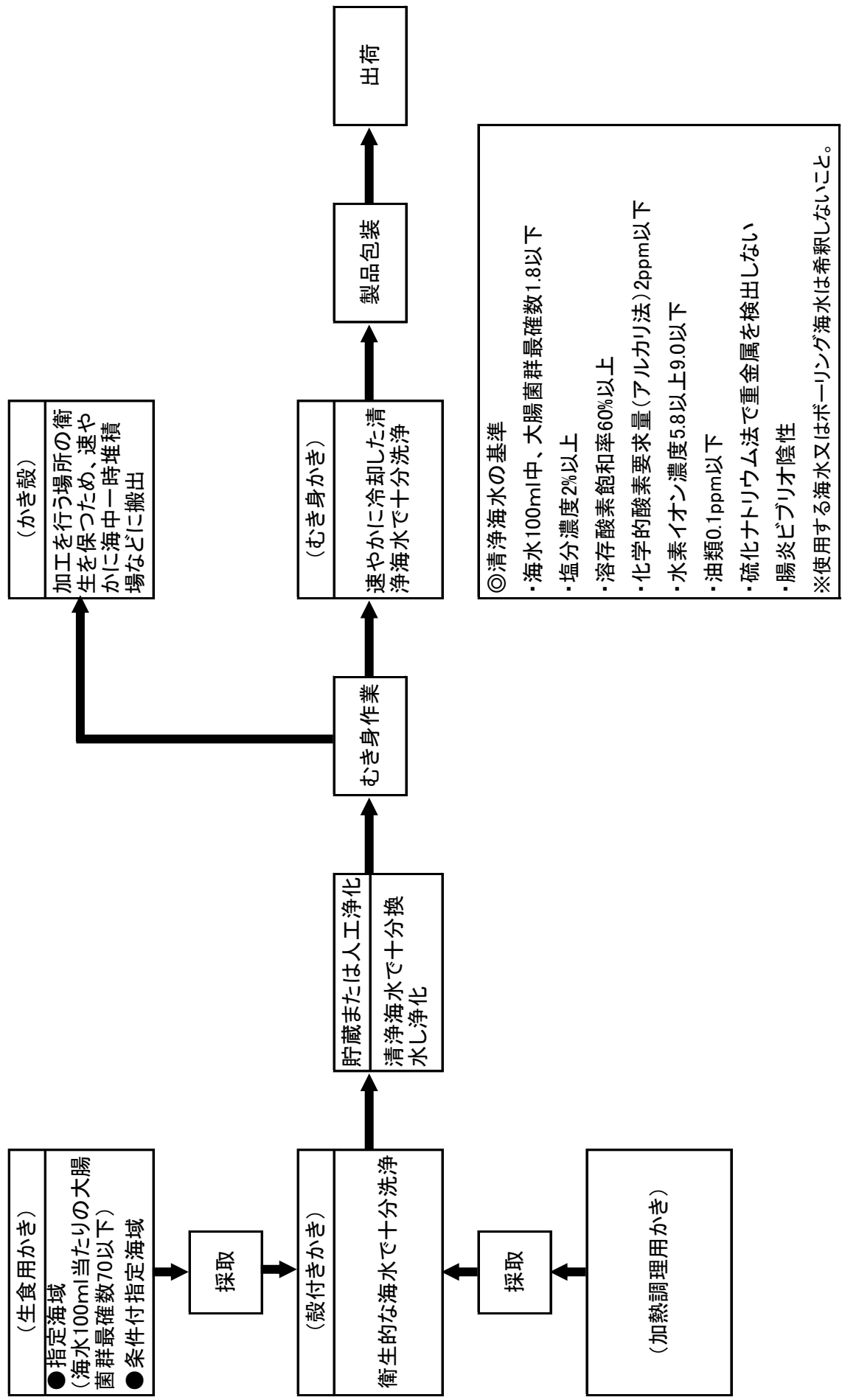
(注)平成8年、12年、14～24年及び26～令和6年はヘテロカプサ赤潮の発生なし。

(3) 貝毒による被害発生状況

年	自主廃棄指示日	検出最高値 (MU/g)	廃棄量 (トン)	被害額 (万円)
H4	4月10日・23日	38.0	1,800	120,000
H5	4月9日・5月6日	9.84	323	10,000
H7	4月22日	37.4	6	272
H8	5月8日	20.8	8.5	357
H9	4月25日	27.5	23.8	1,000
H10	3月28日・4月28日	16.0	47.8	1,600
H14	広湾海域 4月17日 広島湾中部海域 4月27日 広島湾北部海域 4月29日	13.2	27.3	1,100
H15	広島湾西部海域 5月1日	15.9	55.5	2,398
H18	広島湾北部海域 5月13日	8.19	47.0	2,000
H24	広湾海域 5月9日 広島湾北部海域 5月10日	6.60	32.2	1,208

(注)いずれも麻痺性貝毒による。平成6年、11～13年、16、17年、19～23年、25～令和6年は貝毒による自主規制なし。

8（参考資料1） 広島かきの処理概略図



9（参考資料2）水産エコラベル

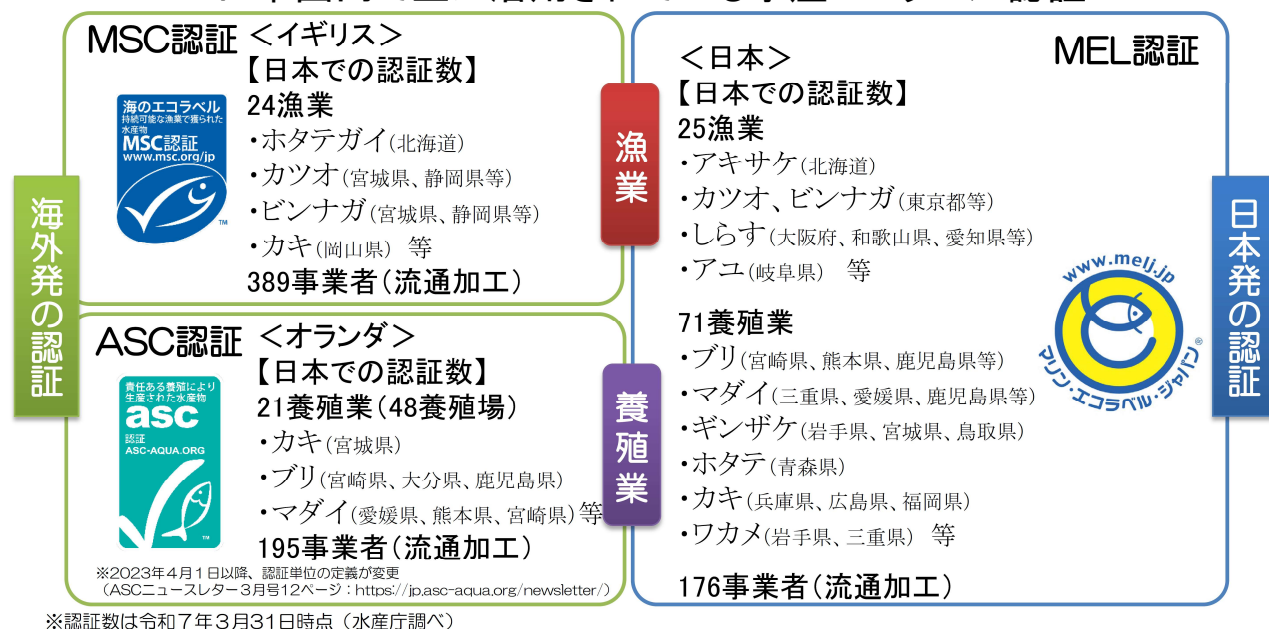
●水産エコラベルとは

生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを表示するスキームのこと。1995年に、FAO（国連食糧農業機関）総会で「責任ある漁業のための行動規範」が採択され、その具体策として水産エコラベルの取組が始まりました。現在は、2013年に設立されたGSSI（世界水産物持続可能性イニシアチブ）によって、FAOガイドラインがベースの独自基準を満たした、7つのエコラベルが承認されています。

●国際的な動きと国内の動き

欧米の流通業者を中心に、生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産エコラベル商品を選択的に仕入れる動きが高まっており、日本でもこれに賛同する企業が増えてきています。国内の生産現場では、この動きに呼応する形で水産エコラベルの取得が進んでいます。「広島かき」の持続的な養殖を推進するためには、水産エコラベルの取得をめざす必要があります。

日本国内で主に活用されている水産エコラベル認証



引用：水産エコラベルをめぐる状況について（令和7年4月水産庁）

●県内事業者の水産エコラベルの取得状況

水産エコラベル認証	概要	県内取得事業者（取得時期）
MEL	一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会が策定・運営する、日本の多様な漁業、養殖業、流通加工を対象とした規格・認証スキーム	・地御前漁業協同組合（令和3年11月） ・倉橋島海産株式会社（令和6年7月） ・網文海産（令和7年1月）
ASC	ASC（水産養殖管理協議会）が策定・運営する、かき等の二枚貝を含む13魚種の養殖業、流通加工を対象とした、オランダ発の規格・認証スキーム	・株式会社ファームスズキ（令和7年3月）

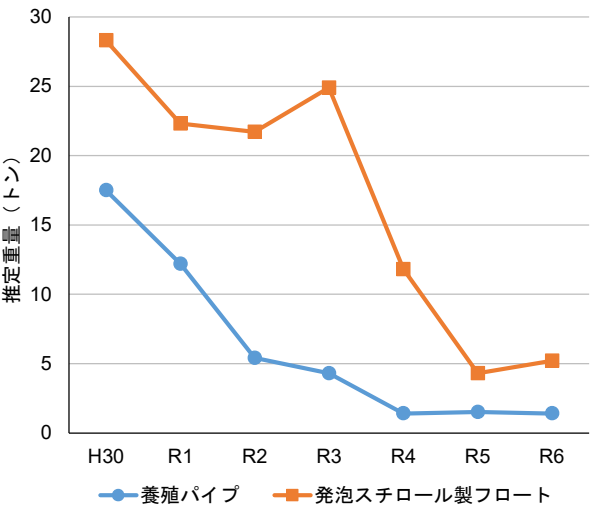
10（参考資料3） 養殖業における漁業系廃棄物の種類（例）

漁業系廃棄物には、一般廃棄物と産業廃棄物があります。
 漁業生産活動に伴って生じた漁業系廃棄物は、事業者自らの責任において適正に処理する義務があります。

漁業系廃棄物（養殖業）	一般廃棄物	分類	具体的名称
		木くず	竹（養殖用資材）、船舶の内装材
		紙くず	ダンボール、包装資材
		繊維くず	天然繊維ウエス類
		魚介類残渣	貝類、付着物残渣、へい死魚
	産業廃棄物	分類	具体的名称
		廃プラスチック類	養殖用いけす用網、のり網、化繊ロープ類、硬質フロート（ブイ、浮子類）、 <u>発泡スチロール製フロート</u> 、フロートカバー、廃シート類、プラスチック製養殖用資材（かき養殖用パイプ等）、PE・FRPパイプ（養殖筏等）、のり簀、容器包装資材（ビニール袋、PPバンド等）、プラスチックパレット、発泡スチロール製魚箱、化学繊維ウエス類、FRP船
		金属くず	廃缶類、廃ワイヤー類、アンカー、養殖いけす用金網、養殖いけす枠
		廃油	廃潤滑油、塗料

（注）漁業系廃棄物処理ガイドライン（改訂）（令和2年、環境省）から引用

11（参考資料4） 養殖資材流出防止対策



令和元年9月に広島県の全てのかき生産者が作成した「かき養殖資材流出防止計画」に基づき、資材流出対策への取り組みを、これまで以上に強化しています。特に、重点的に取り組んだ養殖パイプについては、広島県海岸漂着物実態調査結果において、令和6年度には平成30年度比で8.0%まで減少しています。また、発泡スチロール製フロートについては、令和3年度から5年度にかけて実施された立ち入り困難地域での大規模な清掃活動や、かき生産者が取り組んでいる流出防止対策等の効果により大幅に減少していましたが、令和6年度にはほぼ横ばいとなり、平成30年度比で18.4%の減少となりました。

この取り組みが後退することのないよう、養殖用資材の流出防止対策を継続的に実施し、環境にやさしいかき養殖を目指していくことが重要です。

	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
養殖パイプ推定重量 (H30比%)	17.5 t (100.0%)	12.2 t (69.7%)	5.4 t (30.9%)	4.3 t (24.6%)	1.4 t (8.0%)	1.5 t (8.6%)	1.4 t (8.0%)
発泡スチロール製 フロート推定重量 (H30比%)	28.3 t (100.0%)	22.3 t (78.8%)	21.7 t (76.7%)	24.9 t (88.0%)	11.8 t (41.7%)	4.3 t (15.2%)	5.2 t (18.4%)

広島県海岸漂着物調査におけるかき養殖パイプと発泡スチロール製フロートの推定重量（広島県環境保全課資料から引用）

広島県農林水産局 水産課

〒730-8511 広島市中区基町10-52

電 話 (082) 513-3610 (ダイヤル)

E-mail nousuisan@pref.hiroshima.lg.jp
