

I 令和8年度生産出荷対策

1 重点推進項目

(1) かき生産量の回復

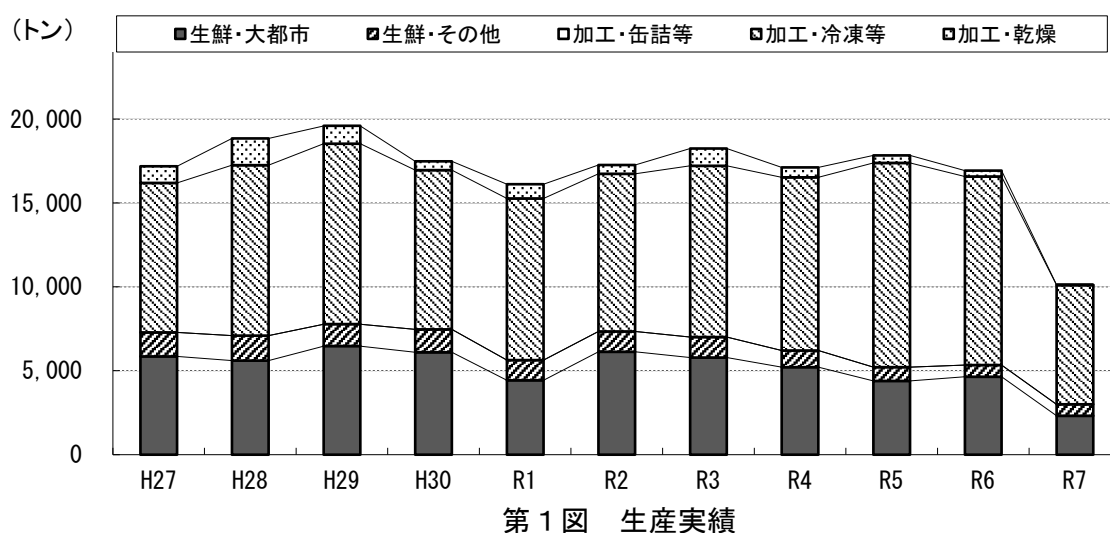
環境変動による影響が深刻化する中、漁場環境データ等を活用し、夏場のへい死や成育不良への対策を実施することで、むき身生産量 17,000 トンへの回復をめざす。

(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、環境に配慮した養殖用資材の導入を推進することで、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) 生産改善対策

ア 水産プラットフォームから発信される漁場環境モニタリング結果や、「かき養殖環境リスクレポート」を活用し、漁場環境やへい死リスクの迅速な把握に努める。

イ 「かき養殖環境リスクレポート」の中で、へい死リスクに応じた3段階のアラート（「注意」「警戒」「厳戒」）が発信された場合は、かきの身の状態を確認した上で、筏の移動等の必要な対策を迅速かつ適切に講じる。

ウ かき生産改善実証事業を活用し、筏の移動や水深操作、養殖密度の改善等の実証試験に取り組み、中長期的な視点で養殖方法の改善に努める。

エ 「かき殻を活用した漁場環境改善ガイドライン」に基づき、かき殻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。

オ 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) 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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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、水産プラットフォームから発信される幼生分布等の調査結果を活用す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。

(6) 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、広島県漁業協同組合連合会が取り組む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 かき殻について、へい死防止対策による発生抑制に取り組む。

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。

(7) 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。

(8) 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。

この技能実習制度について、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、令和9年4月1日から施行されるため、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 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8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、特に従事者の健康管理、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、特に従事者の健康管理、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。なお、生食用冷凍かきのノロウイルス検査については、可能な限り ISO 15216-1:2017 に準拠した検査法により実施すること（令和8年3月31日付け厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課事務連絡「生食用原料カキの自主的なノロウイルス検査について」参照）。

【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。