

令和 8 年 度
広島 か き 生 産 出 荷 指 針



広島 県

は じ め に

令和7年度の広島かきの生産は、昨年と同じく7月以降天然採苗が順調で、種苗が安定的に確保されていることから、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、令和7年9月以降に県内全域で発生したかきのへい死の影響により、生鮮向けの出荷が中心となる漁期前半と加工向けの出荷が中心となる漁期後半ともに、生産量は平年を下回りました。

生産額については、漁期を通じて単価は高値で推移しましたが、生産量の減少により、4年ぶりに200億円を下回る結果となりました。

このような中、県では厳しい経営状況にある生産者に対し、当面の運転資金の確保と令和8年漁期に向けた再生産の支援を行うとともに、へい死の原因分析や対策の検討に向けて、学識経験を有する専門家による有識者会議を立ち上げて意見を聴取しているほか、県水産海洋技術センターによる現地実証試験及び室内実験を進めております。

また、令和8年5月に開催した有識者会議での中間取りまとめを踏まえ、短期的な対策として、漁場の塩分や溶存酸素濃度などの漁場環境モニタリングを強化し、へい死リスクに応じた段階的なアラートを発信して筏の移動などの対策実施を呼びかけております。さらに、中長期的な対策として、養殖方法の改善などに向けた生産者の実証試験を支援することで、広島かきの生産体制の再構築に取り組んでいるところです。

これらの取組を着実に実施することで、生産量の回復と全国への安定供給を目指してまいります。

課題となっているかき殻の堆積超過への対応については、へい死防止対策の実施によるかき殻の発生抑制や、令和8年2月に策定した「かき殻を活用した漁場環境改善ガイドライン」に基づく増殖場造成及び漁場の底質改善への活用促進、かき殻製品・用途の利用拡大に係る取組への支援等を通じて、発生量の削減と利用量の拡大を図ってまいります。

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いただき、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」を今後も多くの方々にお届けできるよう、引き続き生産回復に向けて尽力してまいります。

令和8年9月

広島県農林水産局長 向 井 雅 史

目 次

I	令和8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8年度「広島かき」重点指導方針	4
II	令和7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7年度）	12
(4)	月別加工向け出荷量（令和7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

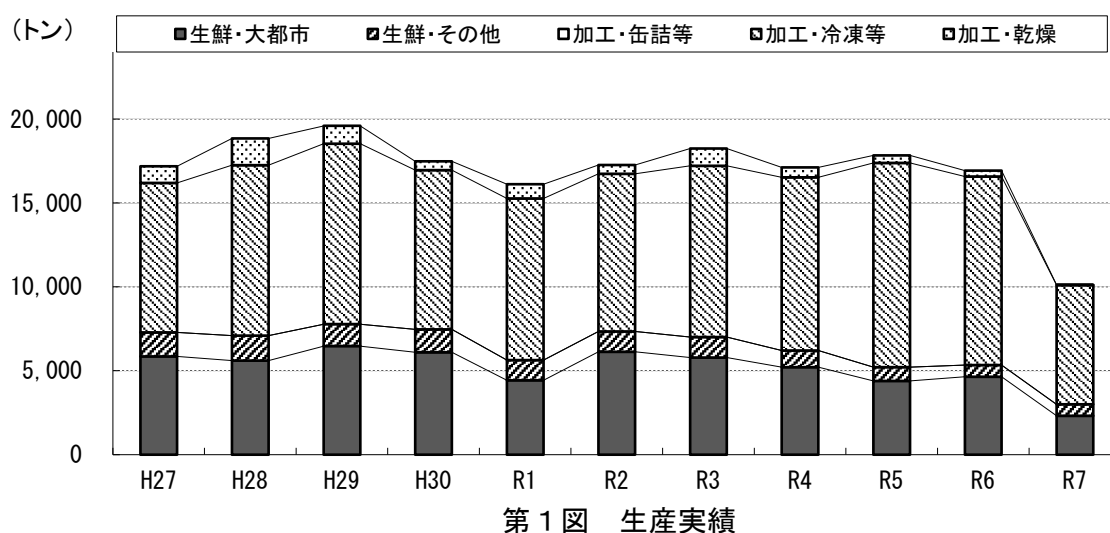
環境変動による影響が深刻化する中、漁場環境データ等を活用し、夏場のへい死や成育不良への対策を実施することで、むき身生産量 17,000 トンへの回復をめざす。

(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。



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。

Ⅱ 令和7年度広島かき生産出荷状況

1 生産量

区 分		令和7年度		令和 6年度	平 年
		対前年度 (比率)	対平年 (比率)		
総生産量(トン)	10,100	－6,800 (60%)	－7,510 (57%)	16,900	17,610
生鮮向け(トン)	3,000	－2,300 (57%)	－3,600 (45%)	5,300	6,600
加工向け(トン)	7,100	－4,500 (61%)	－3,910 (64%)	11,600	11,010

(注) 平年：平成27年から令和6年の平均値

(水産課調べ)

(1) 生産量

ア 総生産量は10,100トンで、前年を40ポイント、平年を43ポイント下回った。

イ 生鮮向けは3,000トンで、前年を43ポイント、平年を55ポイント下回った。

ウ 加工向けは7,100トンで、前年を39ポイント、平年を36ポイント下回った。

(2) 生産状況

ア 採苗は、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7年10月20日とすることを決定した。

ウ 身入りは、漁期前半は平年を下回ったが、漁期後半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、16.4gとなり、平年を3ポイント上回った。(第2図)

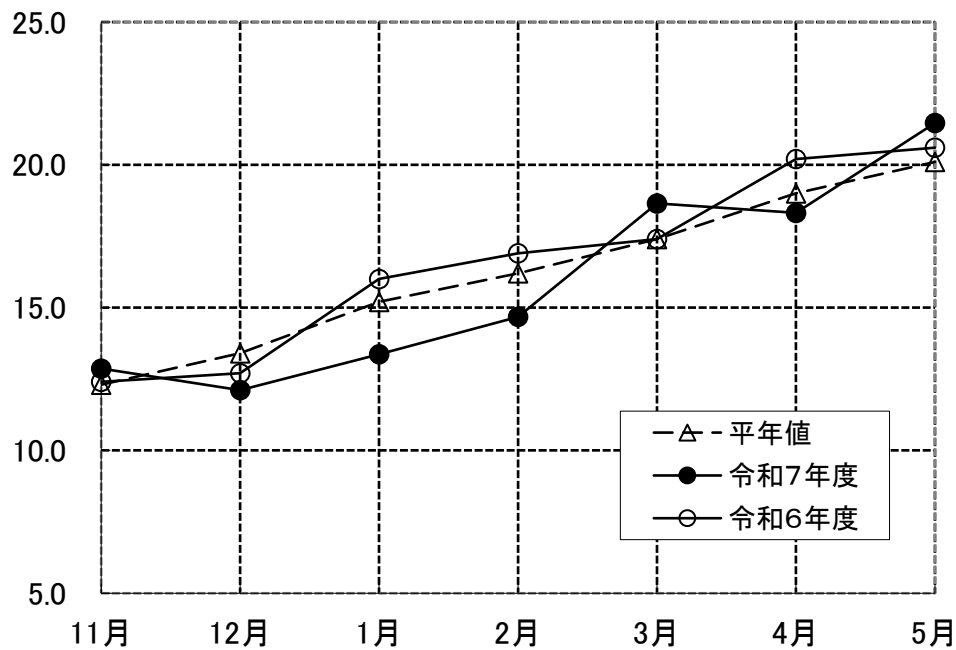
(3) 出荷状況

ア 調査を行った全国の市場へのかき出荷量は、5,324トンで、前年を25ポイント下回った。このうち本県出荷量は、1,507トンで、前年を43ポイント下回った。本県出荷量が全国に占める割合は28%で前年を9ポイント下回った。

イ 県内全域で発生したへい死の影響で大幅に減少したことから、漁期を通して生鮮向け、加工向けともに平年を下回った。(第3図)

県内の年間平均むき身重量は 16.4g となり、前年（16.0g）及び、平年（15.9g）を上回った。

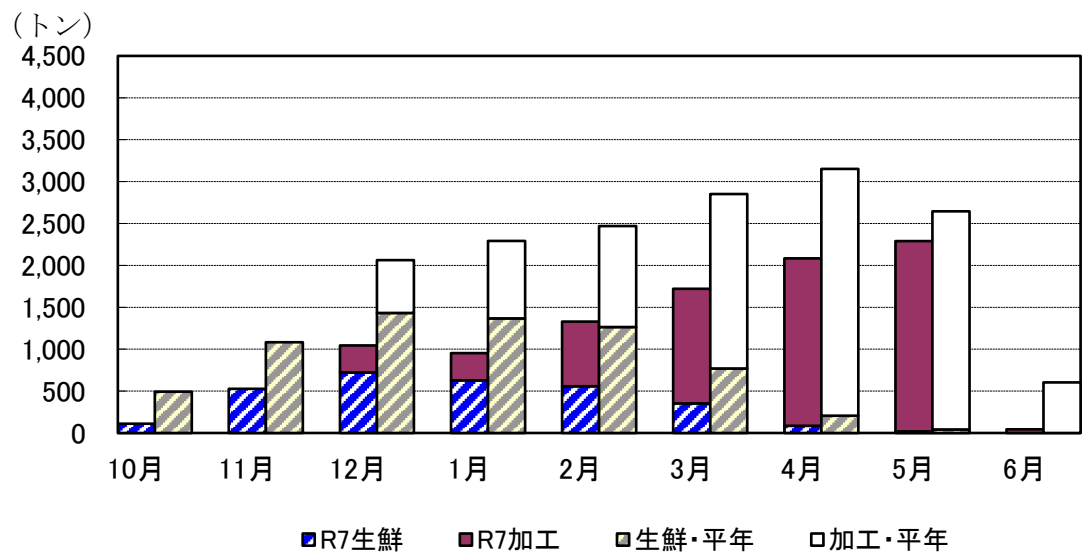
（g / 個）



（注）平年値は平成27年から令和6年の平均

（水産課調べ）

第2図 月別出荷個体重(県平均)



（注）平年値は平成27年から令和6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7年度		令和 6年度	平 年
		対前年度 (比率)	対平年 (比率)		
生産額(億円)	162	－60 (73%)	－25 (87%)	222	187
平均単価(円/kg)	1,604	＋293 (122%)	＋540 (151%)	1,311	1,064
生鮮向け(円/kg)	2,094	＋351 (120%)	＋729 (153%)	1,743	1,365
加工向け(円/kg)	1,397	＋284 (126%)	＋510 (157%)	1,113	887

(注) 平年：平成27年から令和6年の平均値

(水産課調べ)

(1) 生産額

ア 生産額は162億円で、前年を27ポイント、平年を13ポイント下回った。

イ 生鮮向け生産額は63億円で、前年を32ポイント、平年を29ポイント下回った。

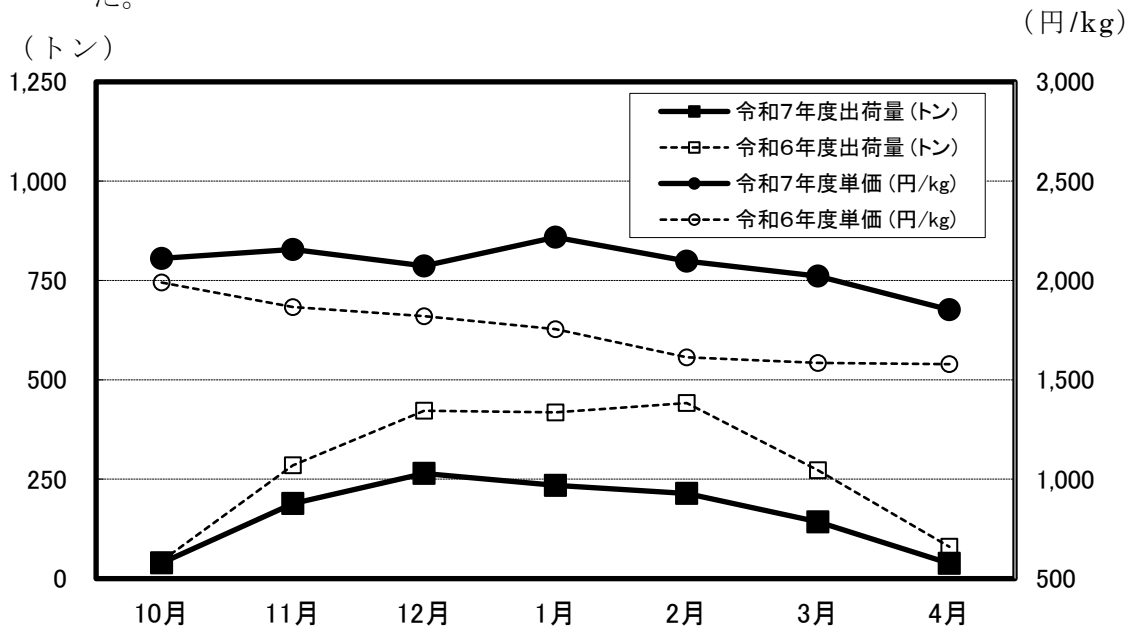
ウ 加工向け生産額は99億円で、前年を23ポイント下回り、平年を1ポイント上回った。

(2) 単価

ア 平均単価は1,604円/kgで、前年を22ポイント、平年を51ポイント上回った。

イ 生鮮向け単価は2,094円/kgで、前年を20ポイント、平年を53ポイント上回った。

ウ 加工向け単価は1,397円/kgで、前年を26ポイント、平年を57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	H30(2018)	R1(2019)	R2(2020)	R3(2021)	R4(2022)	R5(2023)	R6(2024)
中 国	5,140	5,226	5,425	5,819	6,200	6,671	7,252
韓 国	303	326	300	306	310	311	310
ア メ リ カ	154	175	147	162	162	156	156
日 本	177	162	159	159	166	149	149
台 湾	154	136	134	125	116	112	113
フ ラ ン ス	92	86	81	81	85	90	81
フィリピン	29	36	53	41	40	33	37
カ ナ ダ	13	15	9	15	15	15	15
オーストラリア	9	9	9	11	12	13	13
タ イ	14	18	16	13	8	10	11
メ キ シ コ	8	18	16	11	28	10	11
アイルランド	10	11	9	11	11	10	10
そ の 他	52	30	26	38	38	37	45
計	6,156	6,247	6,384	6,792	7,191	7,618	8,203

(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)

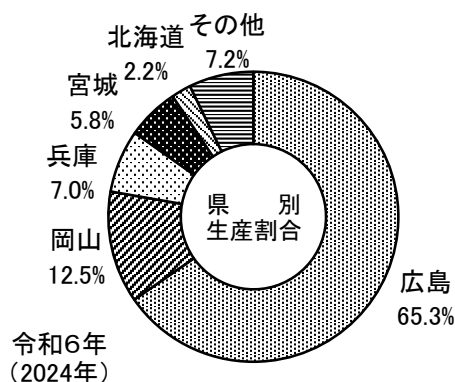
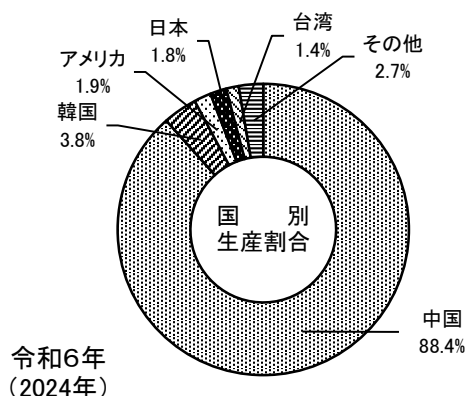
(2) 県別生産量

単位: トン(むき身)

年次 都道府県名	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
広 島	18,809	17,928	17,358	16,786	17,507	16,129	17,051
岡 山	3,447	2,704	3,398	3,289	3,272	2,568	3,260
兵 庫	2,163	1,840	2,279	2,537	2,371	2,102	1,837
宮 城	2,609	2,141	1,843	2,234	2,571	2,036	1,519
北 海 道	646	644	650	660	669	724	582
岩 手	665	634	616	621	600	583	506
福 岡	452	443	413	427	399	371	366
三 重	532	513	370	299	308	293	264
香 川	164	127	164	178	147	144	139
石 川	241	236	193	54	122	179	109
愛 媛	118	113	99	103	106	102	103
長 崎	135	128	131	104	94	123	89
新 潟	72	72	82	80	75	62	61
京 都	43	45	56	40	35	43	50
静 岡	58	54	37	24	57	68	47
島 根	40	39	23	34	45	43	37
そ の 他	86	81	76	63	72	99	88
計	30,278	27,742	27,787	27,533	28,451	25,670	26,108
広島県占有率(%)	62.1%	64.6%	62.5%	61.0%	61.5%	62.8%	65.3%

(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		H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
生産量(トン)		17,400	16,100	17,200	18,200	17,100	17,800	16,900	10,100
内 訳	生 鮮 向 け	7,400	5,600	7,300	7,000	6,200	5,200	5,300	3,000
	加 工 向 け	缶詰向け	—	—	—	—	—	—	—
		冷凍等向け	9,470	9,650	9,370	10,160	10,300	11,200	7,000
		乾燥等向け	530	850	530	1,040	600	400	100
		小 計	10,000	10,500	9,900	11,200	10,900	11,600	7,100
生産額 (億円)	生 鮮 向 け	88	72	82	91	95	86	93	63
	加 工 向 け	81	79	78	99	118	151	129	99
	小 計	169	151	160	190	213	237	222	162
単 価 (円/kg)	生 鮮 向 け	1,187	1,285	1,120	1,290	1,540	1,659	1,743	2,094
	加 工 向 け	810	746	788	886	1,079	1,195	1,113	1,397
	平 均	970	934	929	1,042	1,246	1,330	1,311	1,604
経営 体数	県西部・中部	293	277	270	266	265	262	262	259
	県東部	33	33	26	30	24	26	28	29
	計	326	310	296	296	289	288	290	288

(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)

年度 市場 区分	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
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
R7	369	7	1,266	333	190	39	310	220	79	40	204	103	472	230

年度 市場 区分	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	
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%
R7	61	30	323	44	94	93	3,368	1,139	34%

(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7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	350	1,973	1,466	1,707	1,327	1,705	957	1,855	1,091	2,275
東 京	10,578	2,247	47,006	2,112	46,058	2,365	62,557	2,348	70,999	2,052
横 浜	71	2,333	1,050	1,478	2,995	1,651	7,782	1,571	13,146	1,462
名 古 屋	5,513	2,165	35,430	2,255	70,238	1,657	46,195	2,294	39,055	2,271
京 都	1,718	2,405	8,380	2,433	10,121	2,476	8,799	2,501	6,851	2,463
大 阪 府	4,751	1,985	20,259	2,021	28,211	1,920	22,617	2,050	16,926	2,025
大 阪 市	8,405	2,051	47,561	2,100	59,792	2,215	51,608	2,104	38,628	2,170
神 戸	1,071	2,589	5,438	2,554	8,325	2,526	6,421	2,670	5,897	2,316
福 岡	3,452	1,238	6,185	1,381	10,723	1,357	8,537	1,292	8,005	1,345
広 島	3,287	2,540	15,879	2,507	26,620	2,565	18,810	2,531	13,332	2,489
主要市場	39,196	2,111	188,654	2,156	264,409	2,073	234,283	2,218	213,930	2,097
そ の 他	15,637	2,272	74,336	2,084	95,703	2,061	79,079	2,073	64,161	2,013
計	54,833	2,157	262,990	2,136	360,112	2,070	313,362	2,181	278,091	2,078

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	930	2,410	264	2,541	21	3,462	6,405	1,982	0.4%
東 京	57,497	1,982	29,262	1,752	7,949	1,591	331,906	2,116	22.2%
横 浜	12,091	1,273	1,804	1,215	141	1,062	39,080	1,429	2.6%
名 古 屋	21,993	2,116	1,391	2,680	179	3,032	219,994	2,062	14.7%
京 都	4,082	2,453	42	2,268	0	0	39,993	2,465	2.7%
大 阪 府	9,104	2,021	654	1,748	180	3,294	102,702	1,999	6.9%
大 阪 市	21,168	2,174	2,575	2,153	10	1,306	229,747	2,148	15.3%
神 戸	2,920	2,555	414	2,429	0	0	30,486	2,524	2.0%
福 岡	3,841	1,321	210	1,738	200	1,775	41,153	1,335	2.7%
広 島	8,938	2,593	1,571	3,012	416	2,923	88,853	2,548	5.9%
主要市場	142,564	2,022	38,187	1,853	9,096	1,714	1,130,319	2,106	75.5%
そ の 他	33,219	1,991	4,422	1,714	614	1,944	367,171	2,058	24.5%
計	175,783	2,016	42,609	1,838	9,710	1,728	1,497,490	2,094	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、大阪府市場は殻付きかき、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7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	324	325	771	1,368	1,999	2,269	44	7,100
単 価	1,415	1,461	1,487	1,497	1,493	1,213	1,147	1,397

(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	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
冷 凍	8,472	8,725	9,271	10,493	7,370	6,890	8,650	7,803
冷凍食品	1,416	1,709	1,483	1,513	1,200	1,407	1,167	1,213
ブロック	54	—	3	102	—	59	6	15
一 粒 (IQF)	5,901	5,783	6,763	7,874	4,836	4,751	5,498	5,467
スチームかき	746	818	618	633	662	320	467	149
冷凍殻付かき	355	416	403	371	672	353	1,512	959
珍 味	—	—	2	—	—	—	—	7
乾燥かき	146	233	146	285	162	123	98	3

(水産課調べ)

3 国別輸出力(全国)

(単位 数量:kg、金額:千円)

国名	品名	令和4年				令和5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	60,559	125,598	1,318,792	1,077,075	48,846	118,932	1,416,337	1,253,305
香	港	229,241	415,071	1,073,827	1,917,340	158,641	294,848	645,173	1,258,240
シ	ン ガ ポ ー ル	12,076	9,847	438,040	461,007	948	1,007	570,107	624,465
ベ	ト ナ ム	224	693	294,682	239,989	1,355	3,965	216,984	191,314
タ	イ	592	1,075	99,944	124,643	147	270	138,386	178,927
マ	レ ー シ ア	7,071	7,239	235,115	192,332	5,093	6,294	129,604	126,671
オ	ーストラリア	—	—	54,515	94,370	—	—	30,701	62,945
そ	の 他	105,723	174,283	152,432	173,366	81,457	174,718	214,705	168,207
合	計	415,486	733,806	3,667,347	4,280,122	296,487	600,034	3,361,997	3,864,074

国名	品名	令和6年				令和7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	47,332	110,125	1,770,739	1,717,238	26,338	67,614	1,227,431	1,301,072
香	港	71,646	148,015	657,964	1,351,405	31,278	75,144	800,036	1,434,749
シ	ン ガ ポ ー ル	—	—	549,127	642,919	—	—	373,695	448,032
ベ	ト ナ ム	10,181	22,809	275,101	245,042	10,008	23,700	231,261	209,740
タ	イ	—	—	112,134	143,201	266	698	185,183	194,739
マ	レ ー シ ア	3,415	7,333	121,537	138,972	3,779	8,921	184,855	193,608
オ	ーストラリア	—	—	58,854	140,051	—	—	55,434	117,637
そ	の 他	17,385	53,514	84,145	110,903	8,227	25,139	91,420	140,944
合	計	149,959	341,796	3,629,601	4,489,731	79,896	201,216	3,149,315	4,040,521

(財務省:貿易統計)

4 国別輸入量(全国)

(単位 数量:kg、金額:千円)

国名	品名	令和4年				令和5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	68,685	71,933	3,834,238	3,409,240	51,170	63,686	4,701,596	4,842,311
ニュージーランド		—	—	24,310	45,245	—	—	39,814	84,180
ベ	ト ナ ム	—	—	—	—	—	—	—	—
中	国	10,611	5,543	—	—	12,516	6,258	—	—
オ	ーストラリア	8,748	15,042	3,265	9,454	4,243	7,938	—	—
ア	メリカ合衆国	13,398	14,895	—	—	8,535	13,775	—	—
そ	の 他	—	—	—	—	—	—	—	—
合	計	101,442	107,413	3,861,813	3,463,939	76,464	91,657	4,741,410	4,926,491

国名	品名	令和6年				令和7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	68,449	79,417	3,804,035	4,002,686	90,463	88,445	3,616,598	3,559,362
ニュージーランド		—	—	22,778	53,108	—	—	30,394	79,426
ベ	ト ナ ム	—	—	58,880	46,055	—	—	16,363	19,925
中	国	17,856	8,928	23,700	8,625	26,420	12,737	9,380	5,448
オ	ーストラリア	4,242	7,512	2,880	9,664	2,150	3,773	1,720	5,732
ア	メリカ合衆国	14,767	21,563	—	—	31,487	37,563	—	—
そ	の 他	270	697	—	—	3,992	7,690	—	—
合	計	105,584	118,117	3,912,273	4,120,138	154,512	150,208	3,674,455	3,669,893

(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)

年次	区分	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
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
R7		3,768,007	1,138,736	41,089	728	294	247.31

(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2年			令和3年			令和4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	1,455	3,018	広島市	1,253	2,039	高松市	1,179	1,805
2		札幌市	1,302	1,241	鳥取市	898	957	札幌市	971	1,004
3		北九州市	834	1,186	岡山市	858	1,508	鳥取市	940	1,507
4		和歌山市	798	1,010	大分市	790	825	岡山市	935	1,351
5		佐賀市	779	742	和歌山市	719	960	山形市	866	972
11								広島市	612	1,723
全国平均			425	768		444	814		433	821

順位	年次	令和5年			令和6年			令和7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	1,661	2,295	広島市	959	2,555	奈良市	808	898
2		津市	1,250	1,124	大津市	940	883	札幌市	794	755
3		高松市	671	1,515	奈良市	900	689	鳥取市	543	877
4		松山市	648	890	堺市	756	1,312	広島市	533	1,485
5		仙台市	640	1,260	高松市	597	1,533	神戸市	457	1,048
全国平均			357	742		324	687		288	656

(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 広島湾海域	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 広島湾海域	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・広島湾海域	3,000	—	—
H13	9月27日 ～10月12日	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	—	—

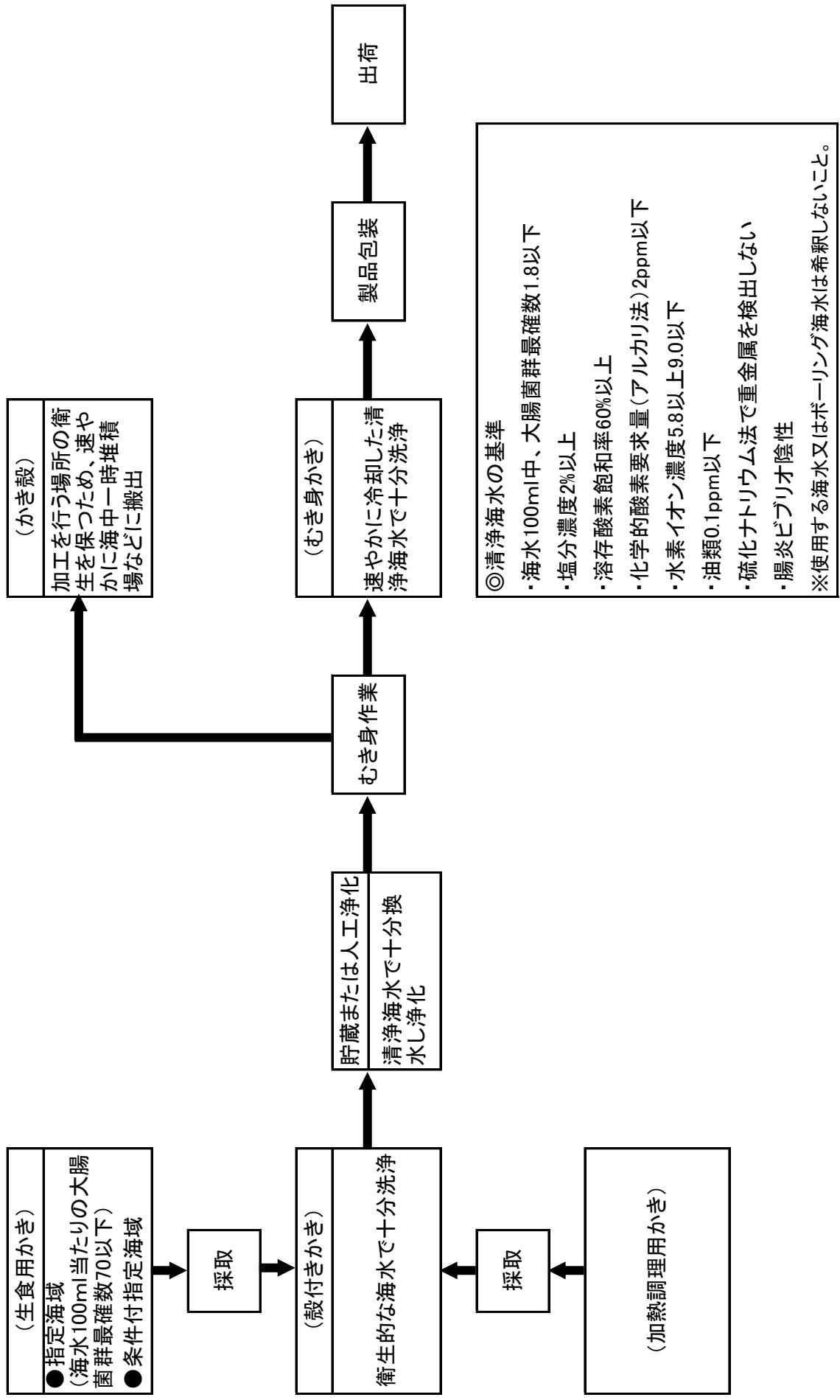
(注)平成8年、12年、14～24年及び26～令和7年はヘテロカプサ赤潮の発生なし。

(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	広島湾海域 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	広島湾海域 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7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



※認証数は令和8年3月31日時点（水産庁調べ）

引用：水産エコラベルをめぐる状況について（令和8年6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） ・倉橋島海産グループ（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）

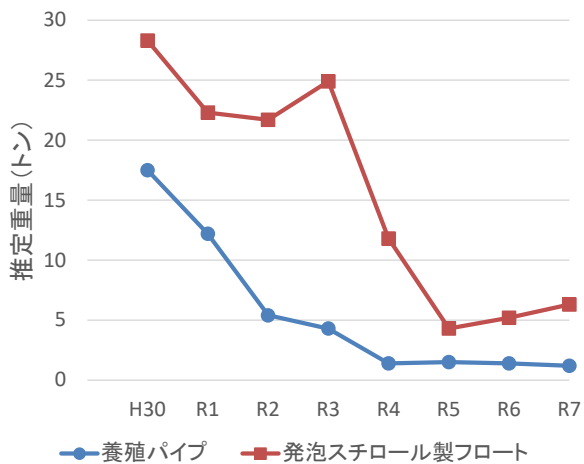
10（参考資料3） 養殖業における漁業系廃棄物の種類（例）

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）、発泡スチロール製フロート、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7年度には平成30年度比で6.9%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年度以降は増加傾向となり、平成30年度比で22.3%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	R7
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%)	1.2 t (6.9%)
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%)	6.3 t (22.3%)

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
