

# 潮間帯を利用した高品質カキの生産技術

## 技術の概要

潮間帯(潮の干満により露出と水没を繰り返す場所)を利用することで、特徴ある外観と味を持つカキ(松島湾浦戸諸島. あたまっこカキ)を安定的に生産する技術を確立しました。



[養殖方法の違いによる外観の差]



専用バッグに入れたカキを空中にさらして飼育することによって、特徴あるカキを量産する技術を開発しました。

## 期待される効果

小粒ながら白く  
なめらかな外見



ぷっくりした中身



- 他のカキとは違う外観、濃い味は高級飲食店からの需要が見込まれます。
- 1個当たりむき身の4倍以上の高価格単価が期待できます。



【お問い合わせ先】 神山 孝史  
国立研究開発法人水産研究・教育機構 東北区水産研究所  
TEL: 0193-63-8121 [代表] E-mail: Kamiyama@affrc.go.jp