

3. 養殖業の取り組み

県内で何を養殖しているの？

養殖とは、海面生けすや池・水槽で大きく育ててから出荷する漁業で、県内ではヒラメやクルマエビ、ワカメ養殖などが行われています。現在、県では養殖を始める人や企業の支援とともに、成長が早く病気に強いヒラメの品種づくりなどを行っています。

種苗購入

5cmサイズのヒラメを仕入れて飼育します



※養殖場所：米子、浜村など

養殖

場所：陸上、海面施設
期間：1～2年間



出荷

出荷サイズ40cm以上
旅館・ホテル・料理店などに出荷



ヒラメ

2cmサイズのエビを仕入れて飼育します



※養殖場所：淀江、浜村

場所：ヒラメの中間育成施設の活用
期間：約7ヶ月



出荷サイズ15cm以上
旅館・ホテル・料理店や産物用に出荷



クルマエビ

ワカメの種が付着したロープを海面に張ります



※養殖場所：淀江、赤碓、岩美

場所：漁港内
期間：約3ヶ月



出荷サイズ30cm以上
板ワカメや学校給食用に出荷



ワカメ

そのほか、淀江ではノリの養殖も行われています。

さいばい漁業で育む地域振興事例

御来屋のサザエ祭り

御来屋地区では特産のサザエを核とした地域づくりを行っており、毎年7月の海の日にはサザエ祭りを開催しています。

養殖業を活用した地域特産品づくり

浜村地区では、クルマエビ、ヒラメを、米子地区ではヒラメを地域の特産物としていくため、養殖業を行っています。

学校給食向けのワカメの出荷

赤碓町漁協では、養殖ワカメや天然ワカメを学校給食向けに出荷しています。