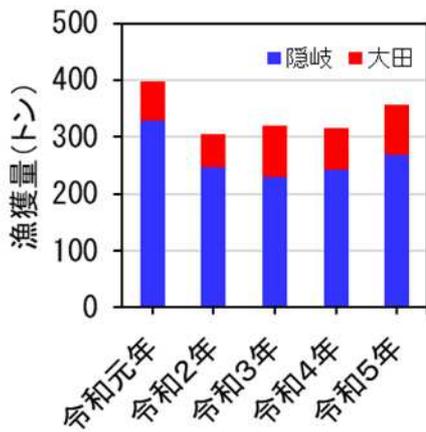


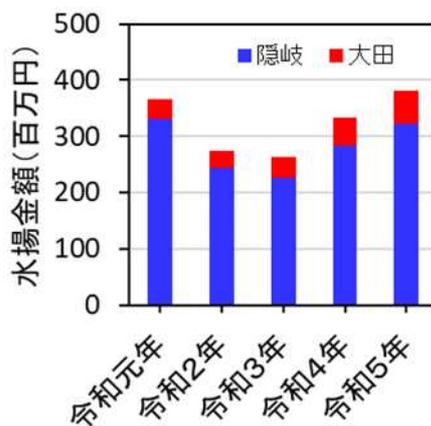
島根県における白バイ貝の概要

1. 島根県における漁獲状況

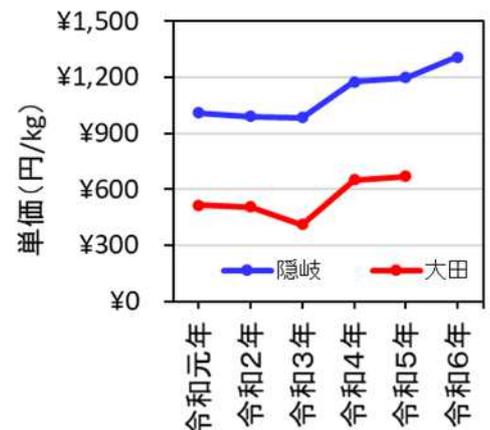
- 全国トップクラスの水揚げを誇る島根県における白バイ貝（和名：エッチュウバイ）の漁獲量は、コロナ禍前（令和元年）では400トン弱（水揚金額約3.6億円）であったが、コロナ禍（令和2～4年）では需要減少に伴う漁獲制限により300～320トン（水揚金額3億円前後）に落ち込んだ。令和5年の漁獲量は350トン（水揚金額3.8億円）であり、コロナ禍前の水準に回復した。
- 県内における白バイ貝の漁場は、隠岐諸島周辺～大田市沖合の水深180～300mの海域であり、主にかご漁具を用いた「ばいかご漁業」で漁獲する。
- 水揚げは、隠岐の島町（4隻、周年：3～11月が主漁期）、大田市（3隻、6～8月）である。



白バイ貝の漁獲量推移



白バイ貝の水揚金額推移



白バイ貝の単価推移

【データ諸元】島根県 TAC システム（ばいかご漁業）

2. 今シーズンの出荷状況

① 隠岐の島町

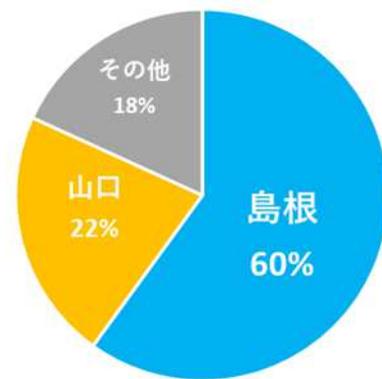
- 令和6年は、能登半島地震の影響により主な出荷先である金沢市場の需要減を受け操業を制限（2週間で5回→3回：令和6年1月から継続中）
- 漁獲量は、操業制限に伴い例年と比べて少ないが、令和6年の単価は、過去5年間を上回って推移している。

② 大田市

- 操業が始まった6月当初の漁獲量は昨年と比べ同程度であり、令和6年6月の単価は、昨年と同程度で推移している。

3. 流通状況

- 県内の漁獲量は、隠岐の島町が大半を占め、漁獲物の約8割が金沢市に出荷されている。
- 金沢市では、白バイ貝をおでん種や刺身で食する文化があり、金沢中央卸売市場取扱量の約6割を島根県産が占め、島根県は重要な産地である。
- 一方で、県内流通は少なく、夏場を中心に刺身や煮付けなどで食べられることが多い。



R5年金沢中央卸売市場における
産地別バイ貝の取扱い割合
(合計441トン)
(金沢中央卸売市場HPより抽出)