



# とびっくす No.69

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.jp/suigi/> )

## ハバノリの養殖技術に目途！

### ～今年もハバノリの年内収穫を達成～

#### 美味しいカシカメ (ハバノリ)、今年もできました！

水産技術センター (浅海科) では、松江水産事務所、出雲市わかめ養殖研究会の原氏とともに、ハバノリの養殖技術の確立に向けての取り組みを進めています。

昨年度は初めてハバノリの年内収穫を達成しましたが、今年度も昨年度に引き続いて年内に収穫することができました (写真 1)。



写真 1 養殖網にまんべんなく密生するハバノリ

また、昨年度は生産した藻体にちぢれや (写真 2) 網上の藻体密度にむらが見られましたが、今年度は種苗の由来による成長差はあるものの、藻体にちぢれはみられず、網全体にむらなく生育させることができました (写真 1)。



写真 2 ちぢれのあるもの (昨年度) とないもの (今年度)

#### 年内収穫にこだわる理由

ハバノリの年内収穫を目指す理由には、ワカメ養殖漁業者が副業として行うためには、ワカメの収穫及び板ワカメ加工の盛期である 2 月までに生産を終了する必要があること、出雲地方を中心に本種を好んで食べる習慣がありますので、正月の雑煮用や縁起物 (年の初めに食べると「はばが利く」「はばが増す」などといわれる) としての販売ができ、価格面で有利ということがあげられます。

しかし一方で年内にこだわると収穫量がやや少なくなる可能性があることも検討していく必

要もありそうです。

### 進捗状況

今年度は水温がやや高めに推移したため、発芽がやや遅れたものの、10月29日には第一回目の沖出し（写真3）を行い、12月8日に初収穫することができました（昨年度の結果については、とびくす No.63 を参照）。

今後、数回の収穫を行い、どの程度の収穫量が得られるか検討していきます。



写真3 沖出しと沖出し時のハバノリ(約0.5mm)

### 新たな広がり期待！

隠岐では隠岐の島町中村の漁業者と水産業改良普及員が中心となってハバノリの養殖試験に取り組んでいます。また県東部の中でもハバノリ養殖に取り組もうという動きがみられます。

ハバノリは香ばしく、とても美味しい海藻です（写真4）。今は天然採取に依存していますが、近い将来には板ワカメと同様、誰もが口にすることができる特産品を目指し、安定的な収穫量が得られる養殖方法や施設の改良に取り組めます。



写真4 乾燥前のハバノリ(左)と乾燥後のハバノリ(右)

島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1  
TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079  
ホームページ: <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>  
E-mail: [suigi@pref.shimane.lg.jp](mailto:suigi@pref.shimane.lg.jp)