

題 今が旬！ 岩のイワガキ「鶴宝（かくほう）」と貝毒安全対策

技師 角田 直哉

令和5年度の新規受注は停止しております。詳しくは株式会社岩ガキ BASE のウェブサイト\*3を  
ご覧ください。（令和5年5月22日 追記）

## 今が旬！ 岩のイワガキ「鶴宝」

少しずつ暑いと感じる日も増えてきました。牡蠣というと冬のイメージが強いかもしれませんが、今が旬\*1の”岩”牡蠣のお話です。真鶴町ではこの時期になるとイワガキ「鶴宝」ののぼり旗が見られるようになります（図1）。

「鶴宝」は真鶴町岩沖で養殖される県内唯一の生食イワガキで、この春に出荷3年目を迎えたばかりの新しいブランドです。「お林」と呼ばれる魚付き保安林を通りろ過されたミネラル豊富な水が育てたイワガキは味が良いと評判です。真鶴町内の飲食店や鮮魚店をはじめ、横浜市や湯河原町の飲食店などでも取り扱われ、また、EC サイトでの販売や、ふるさと納税の返礼品\*2としても登録されているようです。詳しくは株式会社岩ガキ BASE のウェブサイト\*3をご覧ください。



図1. イワガキ「鶴宝」（左）とのぼり旗（右） 岩ガキ BASE ウェブサイトより

## 出荷時期に行う貝毒検査

県では食（水産物）の安全・安心についての取組として、貝毒検査と貝毒原因プランクトンモニタリングを定期的に行っています。貝毒検査は出荷時期に行う、可食部の毒量の検査です（図2）。今シーズンはすでに出荷前検査として、4月の検査を終え、下痢性貝毒及び麻痺性貝毒の不検出を確認しています。可食部の毒量が規制値を超えた場合には、出荷の自主規制を生産者に要請することで、二枚貝が流通されない体制をとっています\*4。

\*1 「鶴宝」の出荷時期は4月下旬～7月中旬頃

\*2 令和5年5月17日現在、受付休止中

\*3 株式会社岩ガキBASE ウェブサイト <https://iwagakibase.com/>

\*4 神奈川県貝毒安全対策ウェブサイト <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/kb2/cnt/f536279/index.html>



図2. 貝毒検査用イワガキ検体の殻剥き作業

### ほうじょうによる貝毒原因プランクトンモニタリング

貝毒原因プランクトンモニタリングでは海水中に含まれる貝毒原因プランクトン量を調査しています。毎月1回、ほうじょうで岩沖にあるイワガキ養殖筏近くの定点ポイントに向かい、採水を行い、それを研究室に持ち帰り濃縮したものを検鏡しています（図3、4）。2023年4月現在、これまで貝毒発生の可能性があるとする基準値を超える貝毒原因プランクトンの発生はありません。今後も出荷期間の貝毒検査と併せて、ほうじょうによるプランクトンモニタリングを行うことで、安心・安全な二枚貝の提供に協力していきます。



図3. ほうじょうによる採水作業



図4. 研究室での検鏡作業