

オニテナガエビ養殖指導Ⅲ

與那嶺 盛 次

1. はじめに

今帰仁村のオニテナガエビ養殖業者に昨年度課題にあがった種苗の量産、捕獲カゴ利用による出荷エビの取揚げ、出荷エビ輸送方法の改善について主に指導した。

2. 養殖場概要

- (1) 養 殖 池 660 m^2 池4面(2面ハウス施設)、330 m^2 池1面(ハウス施設)
- (2) 出荷用蓄養池 150 m^2 (兼中間育成池、ハウス施設)、10 m^2 池2面
- (3) 中間育成池 25 m^2 1面(兼出荷用蓄養池、ハウス施設)
- (4) 種苗生産池 6面(2 $m \times 1.6 m \times 0.5 m$ 、ハウス施設内)

3. 種苗生産

昭和63年度の種苗生産尾数は約10万尾であった。昨年度はブローの風圧が弱いためにエアーストーンを付けると空気が出なかった。そこで、種苗生産池(2 $m \times 1.6 m \times 0.5 m$)のかどに傾斜板を置き水を回転させる方法で1池当り最高9,000尾の稚エビを生産した。しかし、歩留りが悪い池が多く稚エビ33,000尾の生産であった。これはゾエア幼生が池のすみに集まり拡散しないためと思われる。

今年度途中からはエアーストーンを使用せず直接7本のエアホースで水中に空気を送りこむことによって、水を拡散させる方法で種苗生産を実施した。1池当りの最高生産尾数が28,000尾であった。しかし、台風がきたため、ハウスを取らざるを得ず雨がはいって多数の幼生がへい死した。台風前の早期種苗生産が必要と思われる。冬場の種苗生産はヒーターで水温を28℃まで加温して抱卵させた親エビを使用して実施した。種苗生産は順調であったが、抱卵エビが少なかったため稚エビ生産尾数は多くなかった。

4. 捕獲カゴによる出荷エビの取揚げ

養成池が660 m^2 と広いために取揚げには人手がかかる。そのため、クルマエビに使用しているえびカゴ2個とかにカゴ10個を使用して出荷エビの取揚げを実施した。当初餌にサツマイモを細断して使用した。カゴの網目が大きかったので小さなエビは抜けた。収穫量はエビカゴとかにカゴに差がなく、1カゴ当り多いときで1キロ前後あった。

しかし、カゴにはいったエビはほとんどカゴの中で脱皮していた。その後、餌を入れないでカゴを設置しても同様にエビがカゴにはいることから、脱皮するためにカゴにはいるものと思われる。脱皮エビは1日置いて殻を固くしてから出荷している。この脱皮エビは塩焼きなどにすると丸ごと食べられるので、ソフトシュリンプとして販売できないか検討中である。

なお、冬場もハウス内の池は水温が22℃前後あったので、カゴによる取揚げは可能であったがエビが脱皮失敗によって多数へい死したので中止した。

5. 輸送方法の改善

オニテナガエビの活エビ輸送は水槽に入れて通気するか、水のはいったビニール袋に酸素封入して運搬しているため、施設や手間がかかる。そこで、通気も酸素封入もせずに運搬する方法について試験した。ハッポースチロール箱(40×48×15cm)に約半分の井戸水(水温22~23℃)を入れ、その中に2kgのエビを入れ草をかぶせて運搬した。冬場は約4時間の運搬でも問題がなかったが、夏場は短時間でへい死した。

6. 養成と販売

昭和63年度の販売量は約500kgであった。平成元年3月末現在約700kgのエビが養成池にいるものと推定される。昭和63年4月から12月までは北部を中心に割烹やレストラン等に販売していたが、正月を除いて消費量が月20~30kgと伸びなかった。しかし、那覇の割烹に販売するようになってからその割烹だけで月30~40kg消費している。だいたい1日の消費量は1kg前後で那覇の割烹等ではこの程度の消費はあるものと思われる。今後は那覇の割烹が活魚車を購入し、仲買になって他の割烹等にも販売するので販売量は伸びるものと思われる。

現在、販売価格は池わたし価格で1キロ当り3,000円、配達価格は1キロ当り3,500円である。なお、このエビの消費をみてみると和食にむいているエビと思われる。

7. 今後の課題

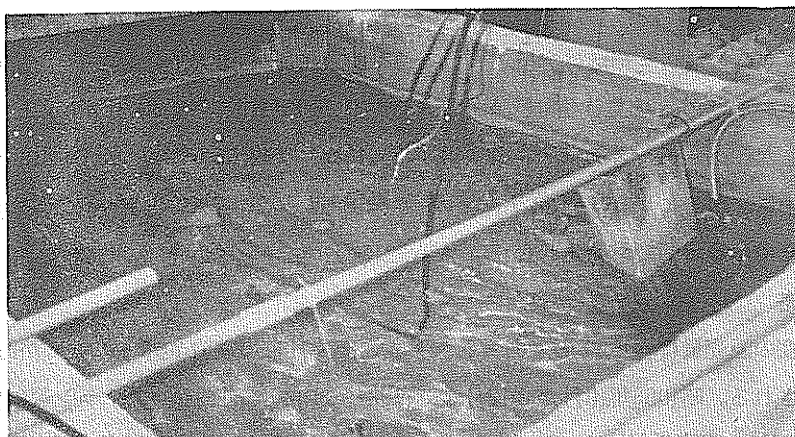
- (1) 台風前の早期種苗量産
- (2) 養殖経営収支の検討

参 考 文 献

與那嶺盛次、1988。オニテナガエビ養殖指導一Ⅱ、昭和62年度水産業改良普及活動実績報告書：

33-38。

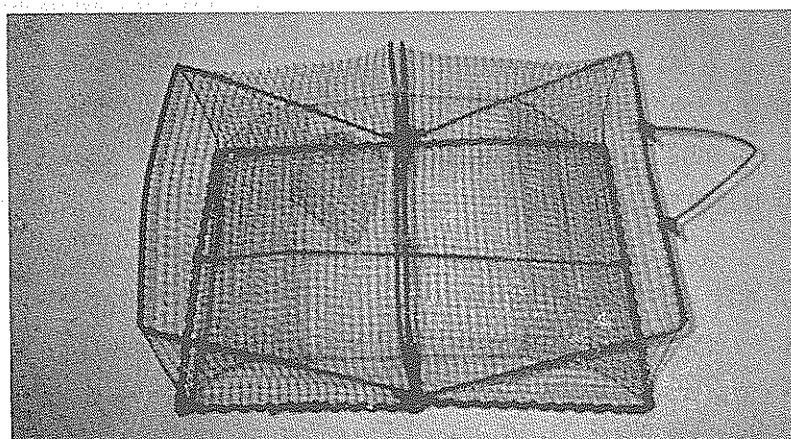
上林利之、1988。テナガエビ流通の現状と展望、養殖、25(10):110~111。



昭和 62 年度の種 苗 生 産 方 法



昭和 63 年度の種 苗 生 産 方 法



取 揚 げ カ ゴ (か に カ ゴ)