

愛知の誇る農林水産物 あさり(養殖)



主要産地：田原市

大粒で身入り良し！
豊かな海の贈り物



2026年2月10日(火)
愛知県農業水産局水産課
企画・環境グループ
担当 日比野、影山
内線 3783、3795
ダイヤルイン 052-954-6458

新たなブランド・愛知県産「養殖あさり」をPR！ ～旬を迎えた愛知県産あさりを知事が試食します～

愛知県では、知事の名刺を使った農林水産物や特産物等のPRを2011年度から行っています。2025年度の2月、3月は「養殖あさり」を取り上げます(2025年4月1日発表済み。)

県では、漁業経営の安定のため、養殖業の導入を推進し、田原市の漁場を中心に養殖あさりの生産が広がっています。

今回、生産者が知事を訪問し養殖あさりへの思いを伝えるとともに、おいしいあさり料理を知事が試食し、魅力をPRします。

1 日時及び場所

日時 2026年2月17日(火) 午前11時40分から正午まで

場所 愛知県公館 1階

2 出席者(敬称略)

こなかやま
○小中山漁業協同組合

かわぐち まさやす
川口 正康 (代表理事組合長)
なかがわ よしひさ
中川 佳久 (養殖あさり生産者)

あつみ
○渥美漁業協同組合

かわい しげお
川合 繁夫 (代表理事組合長)
すぎうら しょうじ
杉浦 紹示 (養殖あさり生産者)

○愛知県

知事、農業水産局長、農林水産推進監、水産振興監

3 内容

- (1) 生産者挨拶
- (2) 知事によるあさり料理の試食
- (3) 歓談
- (4) 記念撮影

(参考資料)

1 あさり養殖について

- (1) 養殖方法：養殖カゴを用いた垂下方式
あさを海中に吊り下げたカゴに入れ、
身を太らせて収穫する。
- (2) 養殖期間：10月～5月
- (3) 主な漁場：福江湾（田原市）

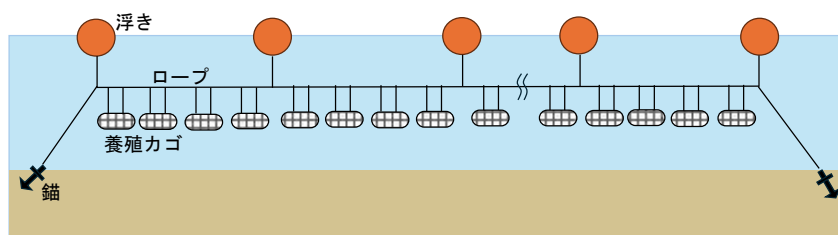


図 垂下方式養殖模式図

2 あさり養殖業導入の県の取組

愛知県では、船びき網漁業や小型底びき網漁業などによりイワシ類やシラス、アサリなどが主に漁獲されていますが、資源状況などによりこれらの漁獲量は大きく変動します。漁業経営安定のためには、天然資源の変動の影響が少ない養殖業の導入が有効であることから、県では、2021年度より新たにあさり養殖等の実証試験を実施するとともに、2025年度からは養殖資材への支援を行い、養殖業の導入を推進しています。

3 ブランド化の取組

生産者は養殖あさりの販路拡大及び付加価値向上に取り組み、ブランド化を図っています。価格は高いですが、人気が高く、また田原市のふるさと納税返礼品として選定されています。初出荷から現在まで、愛知県産の魅力ある水産物の一つとして順調に歩みを進めています。

渥美垂下あさり かごいり娘



ご注文はコチラ

税込価格／ 4,320円（1kg単位）

「渥美垂下あさり」おいしい5つの約束。

- 1.限られた生産者が丁寧に養殖**
渥美地区の「渥美垂下あさり」養殖団体の漁業者だけが、丹精込めて養殖しています。
- 2.大粒のあさりだけを養殖**
「渥美垂下あさり」を名乗ることができるのは、平均15mm以上の大粒のあさりだけを使用。
- 3.身入りのよいあさりを出荷**
定期的にあさりの身入りの状態を調べ、良い状態になると出荷します。
- 4.餌は天然のものだけ**
福江湾のあさり漁船で垂下養殖を行うので、あさが食べる餌は天然あさりと同じものを食べて育ちます。
- 5.限られた量しかできない**
大きさと施設の規模から養殖できるあさは限られます。その限られた産上のあさりを愛用することができます。

養殖あさり販売（渥美漁業協同組合 HP より）