

## マガキ襲う致死性ウイルス、産地を直撃 入荷禁止の州も

### ■南十字星の下で

「マガキ稚貝致死症候群（POMS）」という聞き慣れない言葉を聞いたのは、2月初めのことだった。オーストラリア・タスマニア州南東部のカキ養殖場でウイルスが確認され、関係者らが青ざめているという。

POMSは人間には害がないが、マガキの稚貝を破壊する力がものすごく強いそうだ。最初にウイルスが見つかった養殖場では、250万個ものマガキが全滅したとされる。タスマニア州内の他の養殖場にも広がっているとみられる。

ここで、オーストラリアのカキについて少し説明したい。最も代表的なのは、「パシフィックオイスター」と呼ばれるマガキと、「シドニー・ロックオイスター」というオハグロガキの一種だ。前者は細長く、肉厚な食感がある。後者はやや小ぶりで形が丸く、少しだけ苦みがあるのが特徴だ。

高級なシーフードレストランの中には10種類近くのカキをそろえ、氷を敷いた器に盛ってビネガーの小皿を付けて、1個500円くらいで出すところもある。でも、市場や一般的なレストランで入手できるのは、この2種類がほとんどだと思う。

私も時々、シドニーのフィッシュマーケットでロックオイスターを買う。1ダースで1500円くらいだがクリーミーで、レモンやライムを絞るだけでとてもおいしい。

今回、ウイルスが見つかったのはパシフィックオイスターの方で、その稚貝は国内全体の供給量の約9割がタスマニア州で養殖されている。稚貝は主にニューサウスウェールズ州や南オーストラリア州へ出荷されているが、今回のウイルス確認で両州とも稚貝の入荷を禁止した。

それでも、南オーストラリア州の業者は「ウイルスはすでにこちらまで来ているだろう」と悲観的な見方をしている。いずれにしても、供給元のタスマニア州の業界にとって、非常に大きな痛手だ。

実は3年前にも、POMSウイルスがニューサウスウェールズ州のホークスベリー川下流で大流行したことがある。短い期間に1千万個のパシフィックオイスターの稚貝が死滅し、5億円相当の損失が出た。カキ産業界が大打撃を受け、流行前には同川下流地域に15あった業者のほとんどが廃業したという。

ニューサウスウェールズ州政府などはウイルスに強いパシフィックオイスターの研究に取り組んでいるが、養殖場に出回るにはまだ何年か必要だとみられている。

一方、タスマニア州では、「アンガシオイスター」と呼ばれる種類のカキへ切り替えた養殖業者もいるという。これは1900年代からタスマニア州で育っている地場系のカキで、POMSの影響を受けないそうだ。

オーストラリアでは1880年代から、クイーンズランド州でシドニー・ロックオイスターの養殖が始まったとされている。パシフィックオイスターはロックオイスターより生育期間が短く、大ぶりなので、1970年代ごろから扱う業者が一気に増えたそうだ。

タスマニア州へ仕事で出張する時、楽しみのひとつはカキとワインだ。早くウイルスが消え、おいしいカキがまた食べられるようになることを願う。（郷富佐子@シドニー）

（出典：3月1日朝日新聞デジタル）