④養生・沖出し等

核入れ後は、30日程度（水温が高いと20日）養生カゴ（前ページ参照、縦45～50㎝×横50㎝×高さ10㎝の塩化ビニール製）に入れ、術後の養生期間として波の静かな陸近くの筏に吊るしておく。その後、生きている貝は全てネットに並べて沖に出す。その際に、レントゲンを使えば核が残っているかどうかのチェックもできる。

１ネットの個数は、当年物は49個以下（７段に７個ずつ、または８段に６個ずつ）、越し物は42個以下（７段に６個ずつ、または８段に５個ずつ）である。

その後は基本３か月に１回を目途に養殖場所を変えているが、移動場所は湾内の別の場所や県内の別の地区のほか、時には県外に運んで浜揚げまでの間少しでも環境の良いところで管理している。貝を遠くの漁場まで運ぶ時はトラックを使った陸上輸送を行う。

７段と８段のネット

⑤貝掃除

通常の貝掃除は海上で、ウォッシャー船（機械で海水を汲み上げ、それをネットの上から貝に吹き付けて、表面についた汚れ等を水圧で吹き飛ばす）を使って１週間～10日に１回を目途にしているが、それだけでは細かいところや落ちにくい汚れが残ってしまうため、定期的に網から出して１個ずつ切り離しグラインダーを使って掃除（この方法は貝にストレスを与えるため、できるだけしない方が良い）をしている。

また、定期的に貝に付く寄生虫や表面についている汚れを殺すことと貝に刺激を与える目的で、陸に持ち帰り機械で掃除をした後で濃塩水に浸け、さらに塩振り機を使って直接貝に塩を振りかける作業をしている。

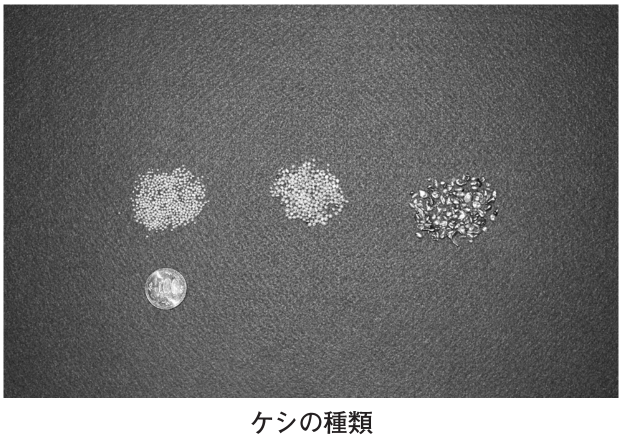
真ん中がウォッシャー船

手作業での貝掃除

⑥浜揚げ（12月～２月頃）

冬になり、海水温が13度前後まで下がると真珠は特有の光沢（表面の照りという）を持ち始める。通常、年内（12月）は越し物、年明け（１～２月）は当年物の浜揚げを行う。

浜揚げとは貝の中から真珠を取り出す作業で、同時に貝柱（注４）とケシ（注５）を取る作業も行う。



ケシの種類