



## 優良衛生品質管理市場・磯崎漁協荷捌所の紹介

茨城県水産試験場 渡邊 直樹

### 1. はじめに

近年食の安全・安心に対する社会的関心の高まりに加え、平成28年11月には東京中央卸売市場が築地から豊洲へ移転するため、産地魚市場に求められる水産物の品質・衛生管理対策のレベルは今後ますます高まっていくものと思われます。本稿では、平成28年4月に関東初となる優良衛生品質管理市場の認定を受けた茨城県磯崎漁協の取組を紹介します。

### 2. 漁協の概要 (図1)

磯崎漁協は、茨城県沿岸の中央部に位置し、シラス、ヒラメ、ブリ類、タイ類等多様な魚種を取り扱っています。

組合員数38名、年間出荷額約1億5千万円の比較的小規模な組合で、しらす船曳網漁業



図1 磯崎漁協の位置

を中心に、曳釣り、刺網などが着業しています。出荷先は、シラスなどを除き、多くを活魚で築地に直送しています。また、アワビの陸上養殖や海藻の加工販売なども行っています。

### 3. 衛生管理型荷捌施設の整備

新たな荷捌施設は、旧荷捌施設が東日本大震災により被害を受けたため、復興交付金を活用して平成27年4月に建設されました(図2)。新施設は、今後産地に求められる品質・衛生管理の高度化に対応するため、県内で初めての完全閉鎖型の高度衛生管理型荷捌施設として建設されました。(表1)。



図2 磯崎漁協新荷捌所

竣工	平成27年4月
整備費	240百万円
面積	375.97m <sup>2</sup>
主な施設	活魚水槽 2基 製氷機 日産2トン 貯水庫 最大3トン 冷蔵庫 17.2m <sup>2</sup> 海水ろ過・紫外線滅菌装置 作業場 急速冷凍庫 1台 冷凍庫 2台 冷蔵庫 2台

表1 磯崎漁協新荷捌所の概要

#### 4. 施設の衛生的管理・運用対策と優良衛生品質管理市場認定

新施設の運用に先立ち、関係者の品質・衛生管理の必要性に対する理解を深めるため、漁協は同年5月に（一社）海洋水産システム協会（以下「シス協」）の協力のもと品質・衛生管理講習会を開催しました。その後、施設の衛生的管理マニュアルが策定され、仲買人、漁業者への周知を経て、9月から新荷捌施設の試験運用が始まりました。

さらに、磯崎産水産物のブランド戦略として（一社）大日本水産会（以下「大水」）による優良衛生品質管理市場の認定を目指し、より高度な品質・衛生管理に取り組みました。また、シス協の助言を得ながら、認定基準をクリアする品質・衛生管理要領と日誌の導入などの策定を行い、関係者による協議、同意を得て、本格的な運用を開始しました。

その後、シス協等による2回の現地指導を受け、資機材類の改善や要領の修正と関係者との協議・調整を経て認定審査に臨みました。その結果、優良衛生品質管理市場・漁港認定委員会での審議を経て、全国で13箇所目、関東では初となる優良衛生品質管理市場に認定されました。

#### 5. 優良衛生品質管理市場認定取得に至った5つのキーポイント

- ①漁協に衛生管理型施設に移行するという明確なビジョンがあった。
- ②漁協が主体となり、品質・衛生管理の必要性、取り組み方等関係者と繰り返し協議し、意思統一に努めた。
- ③漁協職員が強力な推進役となった。

- ④漁業者が行う新施設への搬入作業は、従前の工程からの変更を極力抑えた。
- ⑤シス協、市、水試等関係団体との協力体制が構築されていた。

#### 6. 今後の展望

認定取得以降、新聞等への掲載（図3）などを通じて磯崎漁協の取り組みは広く知られるようになりました。水揚物の単価上昇にはまだ結びついていませんが、東京の市場での磯崎ブランドの知名度、信頼性を高め、産地間競争に負けないための足固めができたものと捉えています。

現在は磯崎ブランド力向上のための次なる戦略として、対EU輸出水産食品取扱認定も視野に入れており、今後もシス協等との連携体制を保ちつつ、支援を行っていきたいと思います。



図3 水産経済新聞（平成28年4月19日）