

沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会 第6回研究大会

5/24於 東京海洋大学 白鷹館

衛生・鮮度・品質

ビジネスモデル研究会後藤会長 開会挨拶



第6回ビジネスモデル研究会研究大会に多くのみなさまがご参加いただいたことに感謝申し上げます。

今回の第6回研究大会は、沿岸漁業における「衛生・鮮度・品質」の価値をテーマとして開催します。近年は、HACCP対応型の新型魚市場の建設が各地で進み、安心・安全を担保する形で生産物を消費地へ届ける取り組みが進んでいます。一方で、消費者は鮮度や高品質というキーワードを基に魚を購入することが、これまでの研究大会で明らかになってきています。このことは、生産地と消費者の思惑が一致するところがあるということです。今回は特に産地で行われている「衛生・鮮度・品質」の管理について、みなさんで意見交換・議論を進めていきたいと考えています。

第1部 基調報告と情報提供

東京海洋大学濱田教授 基調報告



健康食ブームと日本食の世界無形文化遺産登録による影響から世界的に水産物の評価は高まっており、この50年間で消費量は倍増しています。

一方、我が国においては、人口減少、高齢化、食の嗜好変化等の影響により水産物消費は減少し、近年では一人当たりの年間消費量は1990年代の8割以下となっています。(財)流通経済研究所の「消費者店舗選択調査」によれば、最近の消費者は節約志向の購買行動をとることが多く、安全・安心を含め品質も重視しているという調査結果が出ています。また、食料品を購入する際に重視する要素として、80%の方が1割以上値段が高くても国産品を選択し、また73%の方が高鮮度であれば1割以上値段が高くても選択すると回答しています。

品質・衛生管理と一言で表現されることも多い言葉ですが、我が国は水産物を生で食する食文化を有しており、刺身で食べられる鮮度かどうかという評価が重要であったため、鮮度を維持するための取扱いが優先されてきた感があります。一方で、水産物の海外輸出については、EU・HACCPのように高度な危害分析と管理が求められる傾向にあります。そのため、欧米諸国によるグローバルスタンダードの衛生管理概念と日本型の鮮度優先概念の違いから、鮮度が良い高品質の国産水産物が海外に輸出できない場合もある等、現場では誤解も生まれています。これは、諸外国が水産物輸出に際して求める「衛生」と我が国の消費者が水産物に求める「品質（鮮度）」の違いに起因するものと思います。

これからは、漁業、養殖業ともに安定的な生産と安全な水産物の提供が必要です。漁獲時からスタートする衛生管理の取り組みをどのようにするかについては、漁獲から消費に至るまでの過程に関与する全てのステークホルダーが考えていかねばならない重要な課題であると思います。

情報提供 小河道生（開発調査センター）

開発調査センターが取り組んだ小型底びき網漁業を対象とした事業は、茨城県日立市久慈浜地区をモデルとして、平成25年度から28年度まで実施しました。当該事業は、対象資源の状態を把握し、資源を有効に活用するための操業の効率化を行うと同時に、漁獲物の価値を最大限に引き出すために流通販売方法について海洋水産システム協会、茨城県水産試験場と連携して



検討を行いました。

事業の舞台となった現場は、柱と屋根だけの開放型施設であり、衛生管理においては、旧来型の一般的な市場でした。これを改善するために、まずは、市場流通工程における衛生調査を実施して、科学的な根拠に基づいて食中毒性細菌の危険箇所を指摘しました。その対策として、軽量且つフラットな形状で衛生的な管理が可能であるプラスチック製のパレットを（産地市場では初の導入事例）漁業者による選別作業や仲買業者の立替用作業台として試験的に導入を行いました。このことにより、選別作業の軽減や長年来の衛生面における課題であった漁獲物の土間置き等が改善できることを実証しました。

また、電解水生成装置のデモ機を試験的に導入して、魚箱やパレット、床面等の洗浄及び消毒をした結果、臭いやぬめり等の問題が解決し、現在では、現場で自発的に行われるようになりました。さらに、昨年、同漁協の自主的な取り組みにより施設全体に防鳥用のネットカーテンが設置されました。中古のネットを手配して地元業者に施工を依頼することで、格安の設置費用を実現しています。このことにより、鳥の侵入のみならず、部外者の立ち入り防止効果が

確認されるなど、漁業関係者から高い評価を得ました。

地元の小型底びき網漁船では、漁獲物の鮮度保持のため、船内に冷海水装置を導入しています。品質を管理するうえで、漁獲物の温度管理は重要であることから、本事業において、用船調査の時期に、有用魚種に対して小型温度計を複数個体に取り付け、船内～水揚げ～選別～販売～流通の各工程の魚体温の温度履歴の追跡を行いました。その結果、水揚げ後の産地市場の流通工程で魚体温度が最も上昇することを特定しました。同時に温度上昇が漁獲物に与える影響を視覚的に漁業関係者に伝えるために、産地市場では初となるサーモグラフィカメラを用いた調査手法を本事業が実施しました。また、魚体温の上昇を防止すると同時に高鮮度保持のための具体的な手法としてシャーベットアイスによる実証試験や鮮度の可視化技術の開発などの流通試験を行いました。これらの取組の結果、漁業関係者の漁獲物に対する鮮度保持の認識は格段に高まると同時に、市場において衛生管理を行うには、大規模な市場施設の改善だけではなく、関係者の意識を変えることの重要性も示されました。

第2部 パネルディスカッション

パネルディスカッションの司会進行は、一般社団法人海洋水産システム協会の岡野さんに努めていただきました。パネリストの自己紹介の後、岡野さんより後記の情報提供をご紹介いただき、ディスカッションに入りました。

- ・産地市場への殺菌海水装置の普及が腸炎



ビブリオの患者数の激減に繋がった。

- ・2018年に計画される食品衛生法の改正案に HACCP 義務化が導入される予定。
- ・石巻魚市場では、新市場開業時に衛生管理マニュアルを作成。衛生管理上の共通ルールを作成し、行動規範を明確に定義。
- ・衛生管理情報・商品情報の IT 化が進行。
- ・特定3種漁港（13港）の全てが高度衛生管理の取組みを開始。
- ・豊洲市場が高度衛生管理対応型市場となることから、対豊洲を想定して各地の市場が品質・衛生管理に向けた取組みを実施。
- ・優良衛生品質管理市場・漁港認定制度（認定機関：大日本水産会）を HACCP の市場版として活用を推奨。
- ・HACCP 認定加速化支援センターが、品質・衛生管理に関わる講習会・研修会、現地指導を実施中。

パネリスト

- | | |
|-----------------|-------|
| ①大規模産地：石巻魚市場社長 | 須能 邦雄 |
| ②小規模産地：磯崎漁協参事 | 小林 義則 |
| ③離島遠隔地産地：奄美漁協参事 | 原永 竜博 |

④行政：高知県水産振興部主査

岡見 卓馬

⑤消費者：東京海洋大プロジェクト研究員

中澤 奈穂

⑥専門家：東京海洋大学教授

濱田奈保子

岡野：パネルディスカッションを始めます。本日は衛生・鮮度・品質がテーマです。水産物を購入する際にそれらについて気にしているか、また購入する際の基準となるかについて、消費者の立場から意見を聞かせてください。

中澤：それは当然、気になります。自分だけでなく家族が食べる訳ですから。特に抵抗力の弱い子供に危害があるものは避けたいです。店頭でドリップが出ているもの、変色しているものなどは避けます。衛生状態の良し悪しは、消費者には見分けがつかないため、店や産地を信頼しています。

岡野：産地市場の方々にお聞きします。職員の協力、関係者の合意形成さらにコストが多大にかかるにもかかわらず、衛生管理に取り組む理由について教えてください。

須能：バイヤーにもっと衛生管理の重要性について関心を持ってもらいたいために、行っていきます。バイヤーに対しては、市場の見学会を行い市場の取り組みを見て

頂いております。また、市場側の職員に対しては、商品を取引する相手に会うことで意識向上が見込めます。いい相乗効果が得られています。

小林：磯崎漁協では、主に東京の築地に共同出荷しています。新しい豊洲市場が高度衛生管理対応型市場となることを見据え、衛生に重点を置き対応することとしました。また、直販事業においても消費者に安全・安心な魚を買ってもらうため、取り組んでいるところです。

原永：奄美では、年々島内の消費が減少していることから島外の業者との取引に力を注いでいます。特定の相手と安定的に取引するには鮮度や品質管理に十分配慮する必要があると考え、特に若い漁業者が中心になって、他の地域に負けまいと力を入れて取り組んでいます。

岡見：行政（高知県）としては、消費者における水産物の安全・安心のため、市場の衛生管理向上に向けた取組を行っています。水産業界の中には、この意識が低い方もいらっしゃるのではと広めていくとともに、魚価向上にもつながることを目指していきたいです。

岡野：市場の衛生管理に取り組む上での課題と対策は、どのようなものがありますか。



原永：一番の課題は、島内消費が減少して



いく中で、島外に目を向けた際に、出荷して消費者に届くまでに時間がかかること

です。そのなかで自分たちができることは何かを考え、組合員が生き締め・脱血や殺菌低酸素水、紫外線殺菌海水を使って鮮度を保つ取り組みを行っています。やはり遠隔地ゆえに輸送時間がかかるということが、デメリットになっています。

須能：私は、シアトル2年、サハリン、モスクワに3年滞在していたことがあります。当時は、アメリカもロシアも衛生管理の概念は低かった感があります。一方で、日本はもともと生魚を食べる習慣があるため、衛生管理の概念は高い水準にありました。しかし、HACCPは、もともと最終生産品に何か問題があった際に、原料の段階から順を追って責任がどこにあったかという考え方のものであり、EUが導入した際は外国からの輸入品を拒絶する施策なのではないかと、うがった見方もされていました。ただ、国内の消費が減る中で、海外マーケットを目指す際には相手国の事情に合わせることは当然のことだと思います。また、HACCPの根底にあるのは欧米の性悪説的な考えがあり、日本は性善説をとることが多く、HACCPを導入するためには価値観の違いを認識することが必要です。単に海外からこれはいいものだと言ってHACCPを導入しようとしたため、これまで日本では普及がうまくいっていないのではないで

しょうか。石巻魚市場は、震災により被災し、一からすべてを作り直さなければならなかったためHACCP導入が進んだ経緯があります。コンセンサスをとることも大事ですが、緊急時にはトップダウンで行うことも必要だと思います。もちろんその際には、高圧的に進めるのではなく、ひとつひとつ丁寧に時間をかけて進めていくことが重要です。

小林：石巻も同様かと思いますが、中澤さんから消費者の立場で衛生管理と安全・安心というコメントがありました。消費者に対して我々の衛生管理をどう伝えていくかが問題だと思います。まだまだ衛生管理に取り組んでいる市場が少ない中、それを売りにするために実際に市場で行っていることにどう関心をもってもらうか、どうPRするかが今後の課題だと考えます。

岡野：市場の大小に関係なく、衛生管理について共通する課題があると思います。衛生管理の取り組みを始めるにあたっては、市場従業員だけでなく漁業者や仲買人の協力が必要となりますが、普段、ライバル関係にある漁業者や仲買人同士の合意形成は簡単なことではないと思います。その中でどうやって合意を取り付けたのか、教えてください。

須能：古い考えかもしれませんが、日本人のコンセンサス（意見の一致・合意）は“飲みニケーション”で図られるものだと思います。石巻では意識的に飲み会の機会を設けて、できるだけリーダーの立場の人には参加してもらい、色々な話をしやすい人間関係を作っています。石巻は、震災時に5万トンの魚を腐敗させ、その処理のために

震災で失業した人達を雇用しました。このような仕事はだれも経験がなく、皆一丸となって働き、この仕事を通して水産関係で働く者たちの風通しが良くなりました。他の地域でも祭りなど、それぞれコミュニケーションツールがあると思うので、それを利用して丁寧に人間関係を作ることが大事だと思います。

小林：磯崎の場合も、漁業者とは話し合いを繰り返し行い、協力して貰えるようになりました。もともと高床式で密閉式市場だったこともあり、漁業者に違和感なく浸透したのではないかと考えています。また、震災により市場の半分が浸水したことにより、設計の段階で高床式にすることに対しては、反対されませんでした。加えて、築地の移転を見据えて、将来的に産地にも衛生管理が求められるとということがあったので理解を得られたと思います。

岡野：ビジネスの観点から衛生管理は必要だと思いますか。

須能：市場間競争の点でセールスポイントがあるということによって優位に立てると考えます。取引先へ魅力ある市場であると伝えることが、仕事や取引の拡大に繋がると考えます。加えて、直接取引している業者からその先の業者へ情報が伝わることもあると考え、積極的な情報開示も行っています。

小林：磯崎漁協は、茨城県内で唯一の衛生管理市場ということを知っているところから消費者的な努力をされているところだと思います。また、同じ漁港施設内に茨城県で唯一のアワビの蓄養施設を持っているので、直販の実施や観光バスを誘致しています。そのような人の流れをいかに活用するかが課題で

す。

原永：もちろん品質・衛生管理は必要だと考えます。しかし、奄美では、現在使用している建物は老朽化が進み、石巻や磯崎のような衛生管理対応型市場にするのは難しい状況です。ただ、その中でも鮮度保持や衛生面では出来る限りのことをしていると取引先に伝えていきます。また、販路の開拓や新しい魚種を送る際には、見た目も大事ですが鮮度保持や衛生面のアピールとして、刺身で食べてもらうためのサンプルを送っています。

岡野：新しい取り組みに対して具体的な行動を起こす時、決断の後押しとして何が必要と考えますか。

須能：水産業界を全体的にどうとらえるかということが大事で、今の社会は、マネー資本主義と里山資本主義に分かれると思います。水産業界は自然産業であり、金だけ儲ければいいのかという認識のもと、ビジネスモデル研究会には、理論的に後押しをして欲しいと願っています。また、社会的共通資本という意識をもって、強い公的な政策の裏付けがないと小手先の対応しかとれません。余談になりますが、明治以来の官僚制度が変わっておらず、農林水産省の水産物の管轄は漁獲物が陸に上がるまでであり、缶詰等の水産加工品の管轄は、中小企業庁となっています。現在は、かつて無かった産業が存在しており、それを後押しする行政の力が必要です。また、皆のコンセンサスを得るため、第三者の立場から俯瞰して意見を述べられる人材を行政で育成して欲しい。官民一体となる強い姿勢が望ましいと考えます。

小林：やはり、行政の指導力が大きな問題だと思えます。茨城は、どちらかと言えば衛生管理対応型市場について後進的なイメージがあります。どこの浜でも同じ値段であるということが、生産者は、選択肢を失うこととなり経営が厳しいこととなります。そのため差別化が必要ですが、一企業としてできることは限られているので、行政の後押しが欲しいと思えます。

原永：施設の増設など金額が大きいものは、行政の後押しがないと出来ません。ウルトラファインバブルや砕氷機、紫外線殺菌海水装置など必要なものを一度に揃えることは出来ませんが、これらの設備は先行投資として必要なものであることを漁協役員と漁業者に理解してもらえたことから、奄美では順に整備することが出来ました。

岡野：行政の立場では、現場の意見・要望をどの様に把握していますか。

岡見：意見・要望は漁協の組合長や参事などからいただきます。しかし、意見や要望をどういった趣旨なのかきちんと把握するには、現場に何度も通い、漁業者や市場の方から直接聞くことが大事です。高知県は東西に広く、物理的・地理的に不便な問題もあるので、各地の漁業指導所が情報を整理した上で意見や要望を正確に把握できるように努めているところです。

岡野：施設等のハード面については行政の後押しが必要という話でしたが、高知県の産地に対する支援はどの様なことを行っていますか。

岡見：市場の衛生管理については、協議会を立ち上げ、その中に委員として行政は参画しています。また、市場施設整備や建替

え等相談があればアドバイスさせていただいています。また、大日本水産会の認定を受けるための経費についても、県の補助事業として対応したこともあります。今年からは漁業指導所に協力してもらい、菌の拭き取り調査を実施し、すでに認定を受けている市場では意識の向上を、周辺市場には波及効果が得られるように取り組んでいます。

岡野：現場との情報共有や協議会への参加という話がありましたが、現場から信頼を得るために何かしていますか。

岡見：先ほど須能社長もおっしゃっていましたが、高知県民もお酒が好きな人が多いので一緒に飲みに行き、胸襟を開いて話をしてもらうことが一番大事だと思います。これはもちろん業務外の話ですが、業務内で気をつけていることは、相手のために何かひとつでも出来るようにと意識して現場に入るよう心掛けています。そうしていくことにより、信頼関係が築いていけるのではないかと思います。

岡野：高知県庁では、積極的に普及員が動くことについては推奨されていますか。地域によっては余計なことをしないようにとネガティブにとらえるケースもあるようです。

岡見：そこはやはり普及員がバランス感覚を磨かないといけないと思います。言い方は難しいですが、適度な距離感をもって、少しでも近づきたいが、近づき過ぎないようにするバランス感覚が必要だと思います。

岡野：濱田先生にお聞きします。衛生の高度化に関する研究者の立場から、パネリストの皆様の話の中で何か気づいたことはありますか。

濱田：水産業は多くの人に関わっている産業であることを、皆忘れがちになっていると思います。技術の社会実装が必要ですが、それが難しい現状にあります。関係者にどのように伝えるか、現場にどのような問題があるかをお互い情報交換しながら進めるべきと改めて感じました。

岡野：中澤さんにお聞きします。熱意をもって地域産業の活性化に取り組んでいる市場のお話を聞いて、市場ごとの魚の取り扱いの違いを認識して頂いたかと思います。ここで改めて大事に扱われた魚と、そうでない魚のどちらを選びますかと聞かれたらどの様に答えますか。

中澤：もちろん大事に扱われた魚を選びます。

岡野：その上で、各産地の取り組みについてどう思いましたか。

中澤：今日の話聞いて、各産地の取り組みについてよく理解できました。ただ、一消費者の立場から考えると、近所で買えることや、家計の制約が判断材料としてある中で食材は購入しています。日常的に良い品質のものを買えるかは、住んでいる地域などの条件により異なると感じました。子供が魚好きになるかどうかは、親が何を選択して食べさせるかということがとても重要で、私自身責任を感じています。できる限り良いものを選択できる環境になればと思っています。

岡野：消費者に対して購買意欲を促進させるために必要なものは何だと考えますか。

中澤：魚を購入した際、旬が外れていることを知らずに購入し、美味しくなかったことがありました。その様なことが無い様、安定

した品質のものが陳列されることを望みます。調理に手間がかかると思われぬような使いやすい商品、また、調理法、保存法を含めた情報もあることが望ましいです。さらに、訴求アピールがあると、今これを買わなきゃという気持ちになると思います。

岡野：最後に濱田先生にお聞きします。現場と研究機関が連携して課題に取り組む必要性についてどのように考えますか。

濱田：水産業の研究の特徴は、現場と切り離して課題設定が出来ないことにあると思います。ややもすると、大学も含め研究機関は机上の空論の研究になってしまう節があり、それでは水産業もなかなか発展しません。水産業に係るすべての人が現場の課題を設定し、連携して取り組むことが重要だと考えます。

会場からの質問・意見

会場：高知県にお聞きしたい。衛生管理という点では、各地に保健所が必ずあると思いますが、保健所との連携は模索していますか。

岡見：拭き取り検査は、ATP検査のほかに細菌検査を予定しています。その際アドバイスを頂こうと考えています。

会場：先ほどの討論の中で、石巻と磯崎では閉鎖型市場を建設したとの話がありましたが、他方で奄美漁協からは施設が老朽化して高度衛生管理対応型の施設を作っていくことが課題という話がありました。地元の小田原でも市場の老朽化が進んでおり、再整備が課題のひとつです。そこで、濱田先生にお伺いします。私見では、HACCPはハードよりもソフト面が重要だと認識し

ています。管理点を設定して危害分析を行い、危害が発生した際の適切なマニュアルを作成してそれに従って管理し、記録していくことがHACCPの定義だと認識しています。したがって、高度衛生管理対応型施設が無いからといってHACCPが出来ないということは無いのではないのでしょうか。もちろん危害の防止や発生した際に適切に対処するためにそのような施設あれば、より高度な管理ができるという面もありますが、既存の施設で出来るHACCP対応があると考えますがどうでしょうか。一番大切なのは施設ではなく、管理する側の意識ではないかと思えます。

濱田：私も、まったく同じ考えです。いくら施設を整えても働く人が理解して納得して行かないと駄目です。衛生管理も、10年ほど前には、それをやったからすぐに魚の値段が上がるわけでも無く、今までのやり方で食中毒が出た訳でもないで、やる意味はあるのかと言われていました。しかし、かなり意識が変わりつつあり、施設がなくてもそこに働く人の意識が高まり、衛生管理が必要という考えがあれば、莫大なお金をかけず、施設を作らなくても出来るので

はないかと思っています。

岡野：よろしければ、岡見さんから室戸の例を話してもらえないでしょうか。

岡見：高知県内で3市場が優良衛生品質管理市場・漁港の認定を受けています。そのうちの室戸岬市場は規模も非常に小さいが、大きな改修をせずに職員の意識を高めたことにより認定、更新の際に高い評価を得ています。職員の意識が施設などのハード面よりはるかに大事だと実感しています。

岡野：それでは最後に、パネリストを代表して、須能社長より本日の研究大会について感想をお聞かせください。

須能：本日はありがとうございました。この場を設けてもらったおかげで、初めて衛生管理について頭の中で整理ができました。私自身の経験で印象に残っていることに、石巻の沖合底びきでイカの品質向上について生産者と買受人が一緒に勉強会をやったことがあります。その時、生産者は陸揚げした際にトラックの中に氷が残っているほうが鮮度管理されていると思っていました。一方で、買受人は氷の表面積が多い細かい氷がよく、氷が残っていないほうが良いと思っていました。このような意識の



違いを知って、目から鱗が落ちることはよくあります。今日一番感激したのは、小田原市の方からの質問とそれに対する濱田先生の回答です。本当に大事なことは、HACCPはどういった理念の基に行われているのか本質を理解して行うことが必要ということです。日本でHACCPが定着しなかった要因の一つに、建設業界が食品会社にHACCPに対応するために工場を建替えなければならないと言ってきて、建替えた業者は柔軟に対応できなく潰れた事例があります。第三者の意見には、その人の利益のためと知っていることがあります。誰が何のために必要なものなのか、本質を見極めることが大事です。HACCPは施設や機械の問題ではなく、人間の問題です。ただ、手に負えない部分は機械を導入するしかなく、その見極めが大事ということをご皆さんに理解していただき、私自身も再認識できました。

岡野：最後に、全体を通してひとつだけ私からコメントさせていただきます。本日、開発調査センターの小河さんから久慈浜の取り組みについて紹介がありました。久慈浜の市場についても旧式の設備ですが、現場の意識が変わることと、わずかな投資で衛生管理が実現できた成功事例だと思います。以前の久慈浜では漁業者と仲買人の関係が良くなかったことから、同じテーブルに着くことが20年以上無かったそうです。こういった利害対立にある漁業者と仲買人の仲が悪いという関係は全国どこでも良く聞く話です。そのなかで唯一共通の話題としてテーブルに乗せることが出来たのは、品質・衛生管理のテーマでした。取り扱う

魚を良くしたいという想いは、漁業者、市場職員、仲買人の皆が持っています。合意形成がむずかしい地域でも、品質・衛生管理をテーマにすれば、まとめられる可能性があるのではないのでしょうか。これにてパネルディスカッションを終了します。

加藤所長 閉会挨拶



本日は大勢の方に、長時間にわたり熱心に討論いただきありがとうございました。また、パネリストの皆様、司会の岡野さんに感謝いたします。濱田先生のお話にあったように、多様性という点で、魚の種類だけでなく漁業種類、関わる人と色々な要素があり、多様性の掛け算のような形になっているのが沿岸漁業なのだと思います。その中でハードに加え、人を含めたソフトの部分について、本日出された意見や情報が、それぞれの地域の沿岸漁業の発展に繋がっていくことができれば幸いです。本日は、ありがとうございました。

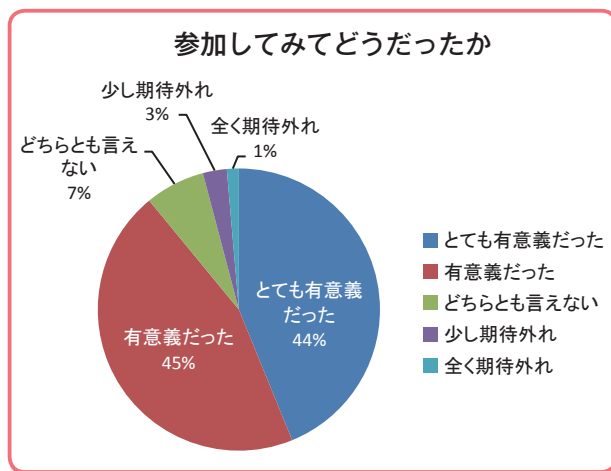
アンケート結果から

第6回研究大会にお越しいただいた方は151名でした。そのうち76名の方よりアンケートにご回答いただきました。ご参加いただいた方からは、「本音ベースの話が聞け

た」, 「様々な立場の方の意見が聞けて興味深かった」, 「HACCP, 市場衛生管理に取り組む意味, 効果等を整理することができた」, 「司会者やパネリストの人選が良かった」などの有難い意見をたくさんいただきました。この場をお借りして感謝申し上げます。

おわりに, ニュースレター23号でもお知らせしたとおり, 当初は平成28年11月の築地市場の豊洲移転に合わせ開催する予定で準備をしていたところ, 移転の延期に合わせ, テーマ, 開催時期の変更がありました

こと, この場をお借りして, 皆さまにお詫び申し上げます。



事務局だより :

▶第6回研究大会にご参加頂いた全ての方, また, 会場をお貸しいただいた東京海洋大学に, この場をお借りしてお礼申し上げます。今回の研究大会で特に印象に残っていることは, 高度衛生管理型施設が無いからといってHACCPに対応出来ないということではなく, そこに働く人の意識が高まり, 衛生管理が必要という考えがあれば, HACCPに対応することは可能であるということです。奄美漁協での組合員一丸となった鮮度保持の取り組みは, このような精神に相通ずるものがあるのではないかと感じました。また, 研究大会の際には触れられませんでした, 奄美漁協では, 船上での鮮度保持のための活き締めに必要な手間で, 漁獲量は減りましたが, 単価が向上したことにより生産額は増えたそうです。鮮度保持の取り組みが, 資源の保護にもつながり一石二鳥の成果が出たとのこと。この事例は, 他の地域でも大いに参考になることと思います。

沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会ニュースレターNo.026 (2017年8月発行)

編集 : 国立研究開発法人水産研究・教育機構 開発調査センター

沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会

会長 : 後藤友明 (岩手大学農学部 三陸水産研究センター)

副会長 : 上原伸二 (日本海区水産研究所 資源管理部)

事務局

〒220-6115

神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3クイーンズタワーB棟15階

国立研究開発法人水産研究・教育機構 開発調査センター 小河, 清水, 小田

TEL : 045-227-2722~2724, FAX : 045-227-2705

E-mail : biz@jamarc.go.jp

<http://jamarc.fra.affrc.go.jp/enganbiz/enganbiz.htm>

本研究会およびニュースレターの内容に関するお問合わせは, 事務局までお願いします。皆様からのご意見や提案もお待ちしています。

表題画 : 澤田克彦

掲載シリーズ

- ・地域の取り組み事例
 - ・漁具診断
 - ・開発調査の現場から
 - ・漁師列伝
 - ・普及指導の現場から
- 皆様からの投稿もお待ちしています。

沿岸域における

検索