



## 南三陸町地方卸売市場の取組について

宮城県漁業協同組合志津川支所 市場班長 齋藤正明  
南三陸町農林水産課水産業振興係 主 事 三浦千晴

### はじめに

南三陸町は宮城県北東部に位置し、リアス式海岸線による湾内養殖や、太平洋の親潮と黒潮がぶつかることにより定置網・刺し網漁で大変豊富な魚種が水揚げされる町です(図1)。環境面の取組においても森林認証(FSC)・養殖認証(ASC)の国際認証を取得しており、1自治体において山と海の認証を取得した世界初の町です。町の主要な水産物を養殖している志津川湾はラムサール条約の潜在候補地でもあり、平成30年にドバイで行なわれる締約国会議において登録を目指しています。

「森里海ひといのちめぐるまちな三陸」を町の将来像として掲げ、環境に配慮したつながりある町づくりを行なっています。

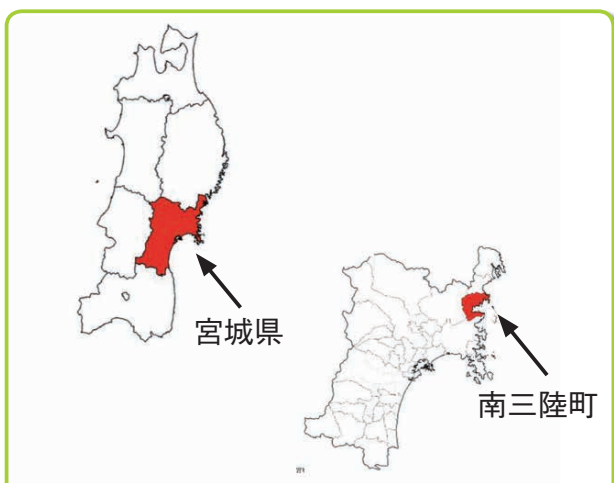


図1 宮城県南三陸町の位置

### 衛生・品質管理の取組

平成23年に発生した東日本大震災により多大な被害を受け、水産業の基盤といえる地方卸売市場も被災したことにより、長い間仮施設での卸売業務を行なってきましたが、平成28年6月に高度衛生管理型市場として生まれ変わり、新たなスタートを切ることができました。(写真1)。



写真1 新設復旧した南三陸町地方卸売市場

閉鎖型市場となったことによる衛生管理設備の充実はもちろん、鮮度保持のための取組も今まで以上に高い水準で行なえることとなりました。そのなかでも、高い効果が見られるのはスラリーアイス(以下、「スラリー」と呼称)の活用です。(写真2)

鮮魚等に対して使用するのはもちろんですが、魚種によって温度や数量の細かい調整を行なっていることが当市場の一番の特徴と言えます。例として挙げると、通常、スラリーの温度は $-1.7^{\circ}\text{C}$ で使用することとしていますが、秋鮭メスの場合は $-0$



写真2 スラリーの活用

℃前後としており、卵やけを防ぐために高めの温度設定となっています。夏場の沖つぶ（シライトマキバイ）、毛つぶ（アヤボラ）の場合、水揚げ後だけではなく、出荷前にもスラリーの入れ替えを行ないます。北海道へ出荷することもあります。現地へ着いてもつぶが生きているということで、高い評価をいただいています。

いわしやさばなど大型タンクに水揚げを行なう魚種の場合、氷を使用するとタンク上層と下層で大きな温度の差ができてしまい、氷が触れていない下層は上層と比較し

て10℃近く高い温度となりますが、スラリーはタンク内すべてを均一に冷やすため、水揚げされたものは全体的にムラなく高鮮度を見込めることとなります。

他の取組としては、入札を行なう際にはセリ人がモニターカメラを装着し、正しく入札が行なわれているか確認を行なっています(写真3)。流通過程で事故が起こった際でも追跡調査を行なうことができるため、消費者および買受人の方々が安心して手にとってもらえる取組のひとつと考えています。

上記の積み重ねにより、平成30年1月に大日本水産会の定める「高度衛生管理市場・漁港認定」を取得することができました。国内でも限られた市場しか取得しておらず、宮城県内では初の認定を取得した市場となります。この認定は市場に関わるすべての方々の協力がなければ取得することはできないため、今後の南三陸町地方卸売市場の更なる発展に向けての大きな弾みになると確信しています。

## 今後の目標

南三陸町においては、世界初の森林・養殖認証を受けましたが、今後、ラムサール条約への登録を目指し、高度衛生管理市場・漁港認定など環境に配慮したまちづくりをすすめているところです。

それらひとつひとつの積み重ねが「南三陸ブランド」を形作り、育てていくことになると信じています。その中でも当町の基幹産業である水産業を支える施設として、南三陸町地方卸売市場は今まで以上に大きな役割を果たしていきたいと思っています。



写真3 モニターカメラを使用しているセリ人