

漁港における衛生管理対策の優良事例集

優良事例集について

漁港における高度な衛生管理対策については、漁港漁場整備長期計画(平成29年3月閣議決定)に成果目標などを定め、推進しているところです。

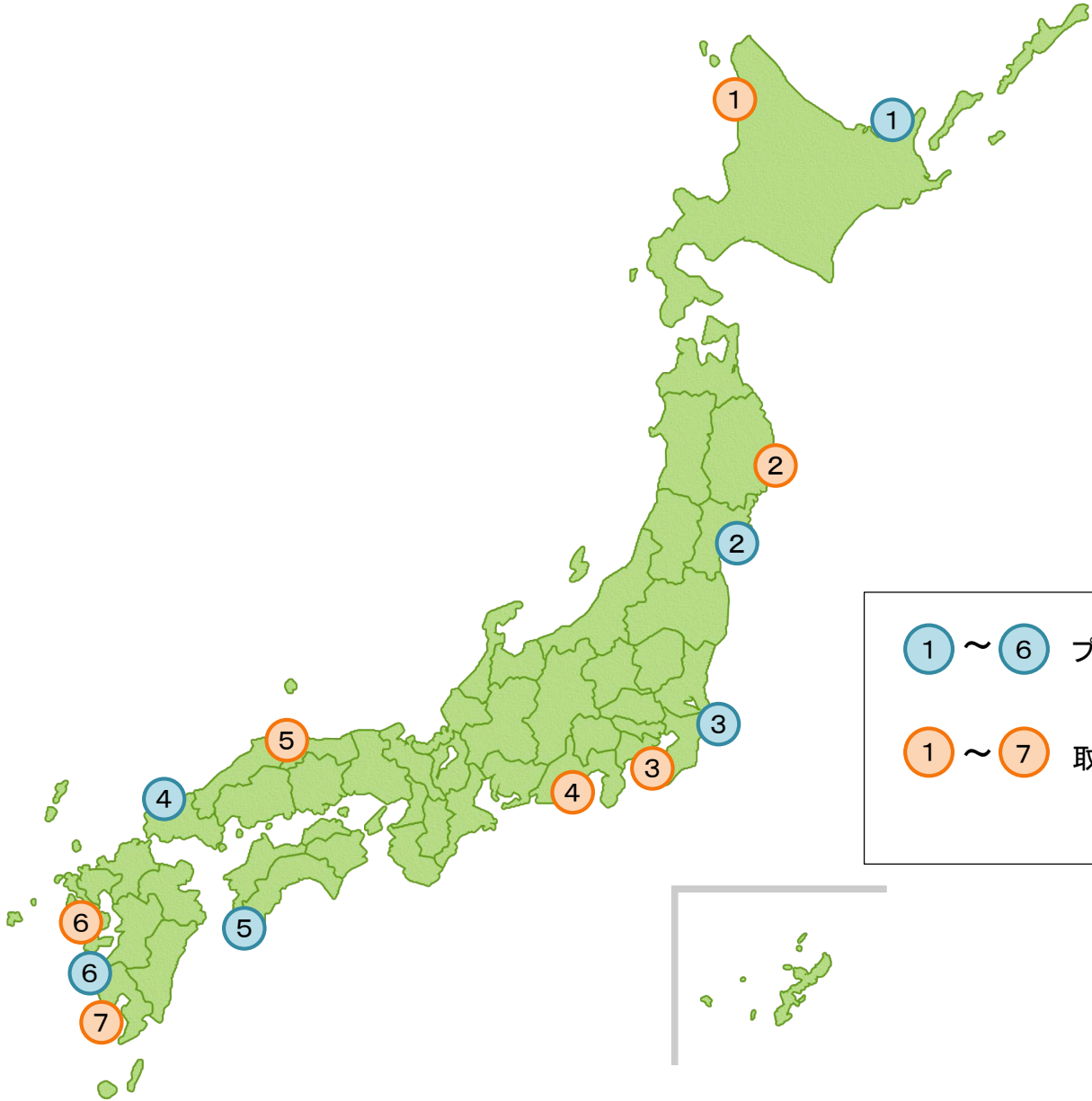
この衛生管理対策の着実な推進には、事例等の情報共有を図り、関係者の理解を促進することが不可欠となります。

そのため、衛生管理対策の優良事例について、整備の背景から効果の発揮にいたるまでの取組手順を、「プロセス事例」として整理しました。

また、プロセス事例のほかに、類似の衛生管理対策を「取組事例」として整理しました。

本事例集にて紹介した内容が、各地の課題解決の取組の参考となれば幸いです。

位置図



① ～ ⑥ プロセス事例

① ～ ⑦ 取組紹介

※丸の中の数字は目次に対応しています。

目次(プロセス事例)

番号	所在地	漁港名 地区名	整備施設	主な魚種(※1)	輸出先(※2)	頁
1	北海道 斜里町	斜里漁港	屋根付岸壁、高度衛生管理型 荷さばき所、清浄海水取扱施設	サケ・マス	EU	1
2	宮城県 石巻市	石巻漁港	岸壁、高度衛生管理型荷さばき所	サバ	ベトナム	3
3	千葉県 銚子市	銚子漁港	製氷・貯氷施設	サバ・イワシ	—	5
4	山口県 長門市	仙崎漁港	高度衛生管理型荷さばき所、 清浄海水導入施設	イカ類、マアジ	—	7
5	高知県 宿毛市	田ノ浦漁港	高度衛生管理型荷さばき所、 冷海水供給施設、製氷・貯氷施設	サバ	ベトナム、 シンガポール	9
6	鹿児島県 長島町	薄井漁港	高度衛生管理型荷さばき所	養殖ブリ	EU、中国	11

※1 漁港における主要な陸揚魚種であり、必ずしも輸出している魚種と一致しない

※2 事例に記載のある国名のみ記載

北海道 斜里漁港【整備施設:屋根付岸壁、高度衛生管理型荷さばき所等】【主な魚種:サケ・マス】

概要

- 斜里漁港は、水揚高に占めるサケ・マスの割合が8割から9割に達し、サケ・マスの高付加価値化が重要課題であったが、直射日光や風雨にさらされている中での作業が行われており、衛生管理が十分とは言えない状況であった。
- 屋根付岸壁を新設し、衛生管理を徹底した開放型荷さばき施設、閉鎖型荷さばき施設、清浄海水導入施設によって陸揚げから出荷まで一環とした衛生管理ができるようになった。
- これらの整備により、温度管理の徹底、鳥糞等の異物混入の防止、病原菌の付着防止等、水産物の品質向上とともに、EU等への輸出拡大が期待される。



取組前

不十分な衛生管理



長時間にわたる露天での作業



雨天時の積み込み作業

斜里漁港は上屋がなく、荷さばき所は狭いうえに老朽化していた。また、露天や雨天での作業が行われており、衛生管理が不十分な状況であった。

輸出促進を目指しており、EUハサップに対応した施設が求められていた。

取組内容

衛生管理を徹底した施設整備



屋根付岸壁
(平成29年6月完成)



清浄海水取水施設
(平成29年3月完成)



開放型荷さばき施設
(平成30年3月完成)



閉鎖型荷さばき施設
(平成30年3月完成)

屋根付岸壁、清浄海水導入施設、開放型荷さばき施設・閉鎖型荷さばき施設を新設した。

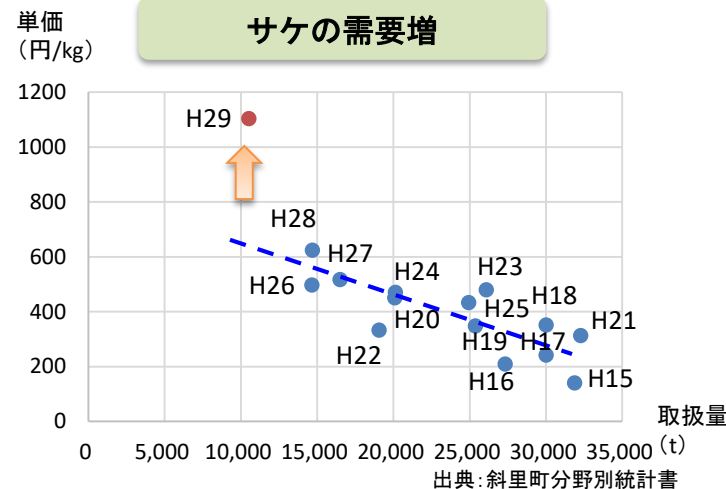
- ・高度衛生管理型荷さばき所を整備することにより、食品安全に対する国内外のニーズに対応。
- ・漁獲物付加価値を高めることができる。

効果

高度な衛生管理

高度な衛生管理の下で迅速に作業を行うことが可能となった。また、EU輸出向けのサケの作業エリアと積込エリアをEU以外向けと区分し、EUハサップに対応できる体制となった。

サケの需要増



衛生管理型荷さばき所の整備後 (H29) のサケの単価は過去の傾向よりも高く、需要増がうかがえる*。

*整備後のデータが少ないため、今後のデータの蓄積をもって判断する必要がある。

取組のプロセス

取組の詳細・工夫

荷さばき所は狭いうえに老朽化しており、多くの作業を露天で行わざるを得ない状況であった。

その他に外郭施設として外防波堤200mを新設、防波堤610mを増設。泊地浚渫が完了し、-3.5m水深を確保した。これらにより、漁船の安定的な操業が可能となった。

併せて産地水産業強化支援事業(H25~H29)を実施し、ソフト面では、施設に合わせた衛生管理マニュアルを整備し、利用者に周知徹底させる。

斜里町を訪れる観光客や、町民の中で、斜里町のサケの認知度は低いため、知名度の向上と斜里産のサケのブランド確立に向けた取り組みを行っている。

ポスター、ポスターカード、パンフレット等のデザイン検討、ウェアブルグッズの作成、PR看板の設置等が検討されている。

課題

・衛生管理が不十分

・直射日光や風雨の中での長時間の作業により衛生管理が十分とは言えない状況であった。

・高度な衛生管理かつ迅速な作業が実現

・屋根付岸壁を新設したことから開放型荷さばき所、閉鎖型荷さばき所、清浄海水導入施設によって陸揚げから出荷まで高度な衛生管理が可能となった。

・サケの単価が向上

・衛生管理型荷さばき所が整備された平成29年度に、サケの単価は上昇している。

取組

・斜里地区水産基盤事業 (水産流通基盤整備事業) (H15~H29)

・開放型荷さばき施設・閉鎖型荷さばき施設屋根付岸壁、清浄海水導入施設を新設した。

・サケのブランド化

・平成29年度から「トキ鮭ブランド協議会」を設立し、ブランド化に向けて取り組んでいる。

・「サケ日本一のまち」PR

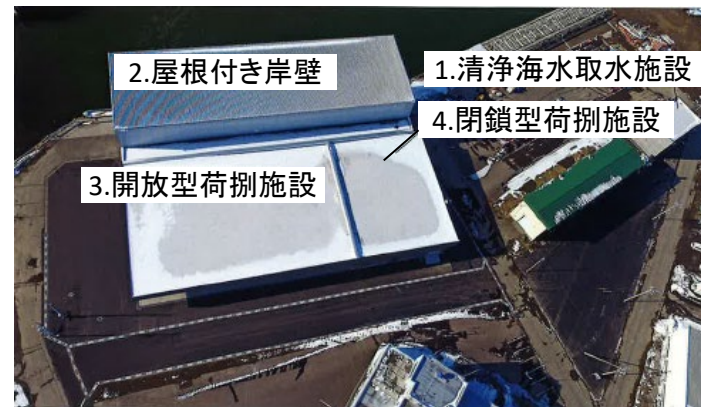
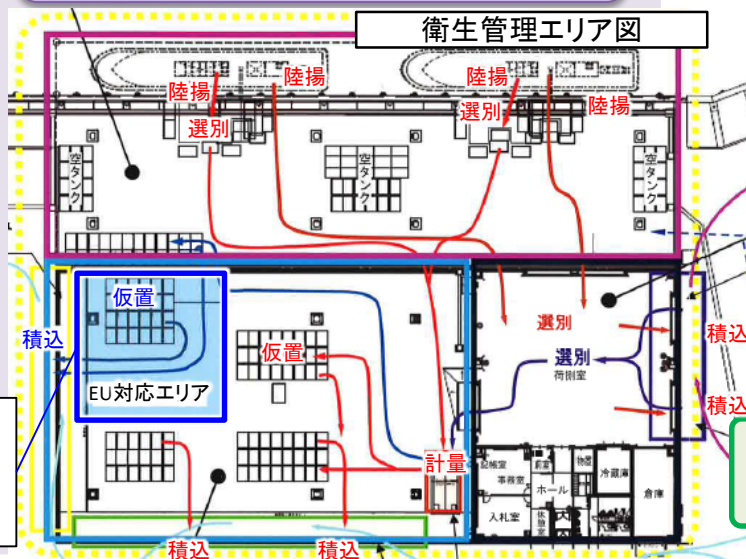
・平成30年度から「サケ日本一のまち」を積極的にPRする事業に取り組んでいる。

今後の展開

・EU向けの輸出促進

・地域内のサケの輸出に関心が高い水産加工工場と連携し、サケEU向けHACCP取得に向けた取り組みを加速し、認定施設数の増に取り組む。

EU輸出向けサケの作業エリア・積込エリアをEU以外向けと区分し、EUに対応した施設ができ、輸出促進の体制が整えられた。



取組の効果

開放型荷さばき所内にEU対応エリアを設け、輸出用以外の水産物の混入を防ぐようにしている。

事業名：斜里地区水産基盤整備事業(水産流通基盤整備事業)
平成15~29年度

宮城県 石巻漁港【整備施設:高度衛生管理型荷さばき所、岸壁】【主な魚種:サバ】

概要

- 石巻漁港は全国6位の陸揚量(H28年:港勢調査)の生産流通拠点であり、日本の水産業を支える産地市場であった。この重要な石巻魚市場の復興にあたっては、将来を見据え、輸出も可能なレベルの食の安全安心を確保する必要があった。
- このため、東日本大震災により被災した石巻漁港の復旧にあわせ、高度衛生管理に対応した岸壁と荷さばき所を一体的に整備した(平成27年9月供用)。
- その結果、衛生的かつ迅速な取り扱いが可能になり、鮮度のよいサバを海外に積極的に輸出する加工場が増え、単価も上昇傾向にある。また、これらの衛生管理体制の構築により、新たにベトナムへのヤリイカの輸出が始まった。



取組前

生産流通機能の早期復旧

- ・市場施設の被災により、生産流通機能が停止。
- ・地域の基幹産業である水産業の早期復興が不可欠。

衛生管理の強化の必要

- ・国際水産都市「石巻」をめざした水産物の高品質化のため、衛生管理の強化が必要。
- ・水産物の輸出を促進するためには輸出先国の衛生基準を満たす衛生的な荷さばき所の整備が必要。



輸出先国のバイヤー(加工場等)の衛生水準の向上に合わせ、バイヤーの要望に沿った衛生的な取り扱いが望まれる。

取組内容

石巻魚市場整備(衛生管理の強化)

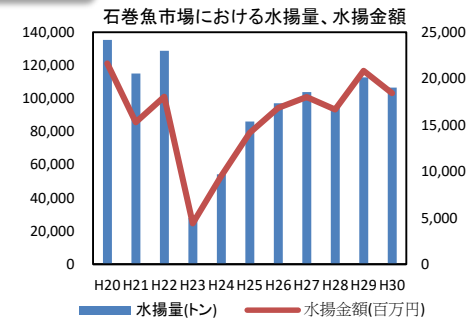


- ・東日本大震災により被災した石巻漁港の復旧にあわせ、高度衛生管理に対応した岸壁と荷さばき所を一体的に整備(平成27年9月供用)。
- ・荷さばき施設は、衛生管理基準レベル3に対応する魚市場として整備。
- ・水産物の高品質化の取り組み、新たな販路の開拓・拡大に繋がる海外をターゲットとした販売などを実施。
- ・市場における高度衛生管理の徹底のため、衛生管理マニュアルを作成。

効果

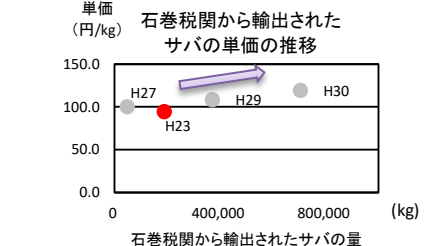
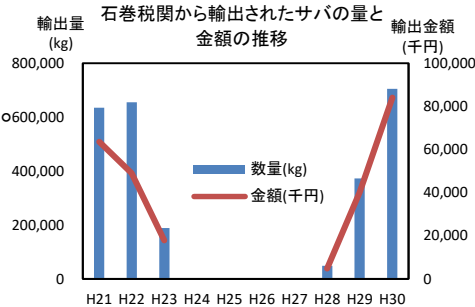
水揚量、水揚金額の回復

- ・漁港施設等の復旧に伴い、水揚量及び水揚金額は震災前の水準まで順調に回復。



輸出の増加 単価の上昇

- ・整備後、高鮮度のサバを海外に輸出しており、引き合いも強い
- ・石巻税関から輸出されているサバの量は震災前の水準まで回復し、輸出金額は震災前を上回る水準。
- ・荷さばき所の整備後は、輸出量、輸出単価ともに増加し、需要は拡大傾向にあると考えられる。



取組のプロセス

取組の詳細・工夫

石巻市水産物地方卸売市場品質・衛生管理マニュアルを作成し、市場関係者を対象に講習会を実施した。

平成26～28年度にかけて衛生管理研修、HACCP講習会、品質衛生管理講習会を実施した。

A社では水揚から数分で自社加工場に運搬でき、低酸素冷海水と機械化により高鮮度の冷凍加工を実現した。

石巻食品輸出振興協議会が設立。販促ツールの作成や海外バイヤーとの商談会等を実施した。

衛生管理型の荷さばき所を整備することにより、石巻漁港の競争力の強化を図り、水産物の取扱魚種や取扱量の拡大に繋げる。

新しい「石巻魚市場」は水産庁の定める衛生管理基準のレベル3に対応している。

衛生的かつ効率的な整備により、前浜で水揚げされた高鮮度のサバを迅速に加工場に運搬可能となった。

金華ぎん、金華かつお、金華さばのブランド化や輸出促進に取り組んだ。

今後の展開

課題

- ・生産流通機能の早期復旧
- ・衛生管理機能の強化

- ・被災した生産流通機能の早期回復が必要。
- ・国際水産都市「石巻」をめざし、「高度衛生管理」により海外マーケットに通用する市場機能をもつ漁港として再生させる。

取組

- ・高度衛生管理型荷さばき所等の整備 (H27)

- ・漁業種類別に、西棟・中央棟・東棟の3棟の荷さばき所を整備。
- ・高度衛生管理に対応した岸壁、製氷施設を併せて整備。

輸出を含めた販路拡大の取組

- ・水産物の衛生管理と、新たな海外での販路を開拓するため、専門家を招き、石巻水産物の評価を確認、改善課題を抽出し、取り組みへの反映を図った。

・総合水産基盤整備事業計画 (H29～R3)

- ・海外への輸出を視野に入れた国際競争力の強化を図り、漁船漁業のMSCやMEL認証の取得、水産加工業者のHACCP取得を促進する。
- ・岸壁を整備することにより、石巻漁港の競争力の強化を図り、水産物の取扱魚種や取扱量の拡大に繋げる。
- ・背後地の水産加工業者に対する原材料の安定供給を行うことにより、海外への輸出を視野に入れた国際競争力の強化を図る。



石巻魚市場内部

・評価の向上

- ・A社を含む3社で展開している冷凍サバブランドは高鮮度のため海外からの評価が向上。
- ・箱の連絡先をみて、海外から直接問合せもある。(加工会社ヒアリング)

・輸出相手先国が求める衛生管理への対応

- ・ベトナムは、漁獲から最終加工施設に至るまでの衛生管理等について、当該施設の登録申請書への記載を厳格化してきたが、石巻漁港は、高度衛生管理型荷さばき所等の整備により、問題なくこれに対応。

・魚価、漁獲量の向上

- ・魚市場整備後、サバの単価および水揚量は増加傾向にある。

・輸出の促進

- ・石巻税関から輸出されるサバの単価は上昇傾向にあり、輸出量も増加傾向にある。
- ・ヤリイカのベトナムへの輸出が実現(加工会社ヒアリング)

取組の効果

千葉県 銚子漁港【整備施設:製氷・貯氷施設】【主な魚種:サバ・イワシ】

概要

- 製氷施設の老朽化による製氷能力の低下等により、漁獲物の鮮度を保つ上で必須となる氷の必要量を安定的に確保できず、秋冬期のサバ漁などのまき網船が出漁を見合わせざるを得ない状況が生じていた。
- このため、第3卸売市場の近傍に新たに能力を高めた製氷施設を整備した。
- その結果、氷の安定供給が可能となり、氷不足によるまき網船の出漁見合わせが解消。整備中の衛生管理型市場(第3卸売市場)も含めた一連の衛生管理対策により輸出拡大を目指す。



銚子漁港

取組前

出漁の見合わせ

- ・老朽化による製氷能力の低下等により、漁獲物の鮮度を保つ上で必須となる氷の必要量を安定的に確保できず、サバ漁などのまき網船が出漁を見合わせざるを得ない状況が生じていた。



第2製氷施設

取組内容

製氷・貯氷施設の整備

- ・能力を高めた製氷施設を新設。
- ・氷の供給体制の適正化による出漁日数、漁獲量の増加を図る。

<旧施設> <新施設>
製氷施設 40t/日 製氷施設 50t/日
貯氷施設 300t/日 貯氷施設 800t/日

製氷施設は10t増、貯氷施設は約2.7倍
(旧施設と比較)



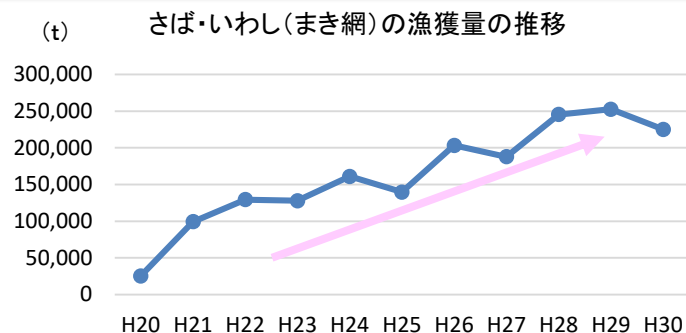
事業名 : 水産供給基盤整備事業(水産流通基盤整備事業)
平成29年度完成

輸出拡大を推進

- ・漁獲量の増加と衛生管理対策、鮮度保持対策により輸出促進を図る。

効果

まき網船の水揚げ量の増加



- ・主としてまき網漁業で漁獲されるさば及びいわしの漁獲量は上昇基調にある。
 - ・製氷施設の整備により、出漁見合わせ分(25隻×4回、5500t/年相当)の漁獲が増加する見込み。
(製氷施設は平成30年3月に完成)
- ※なお、整備前の平成25～29年度のまき網漁船の平均出漁隻数2,235に対し、整備後の平成30年度の旋網漁船の出漁隻数は2,551に増加している。

海外への輸出増加、高鮮度による競争力保持

- ・銚子漁港で水揚げされるサバ・イワシの過半数が輸出向けとされる中、漁獲量の増加は輸出増加につながると考えられる。
- ・日本からのサバの輸出が増大し競争が激化する中、製氷～荷さばき所の一連の整備により高鮮度のサバの輸出が可能となり、競争力の保持に繋がっている。

取組のプロセス

取組の詳細・工夫

高度衛生管理された鮮魚及びその加工品を国内外に必要量を供給に対応するため、製氷・貯氷(砕氷・角氷)施設を整備した。

第3卸売市場の再整備による岸壁の使用法の変化に対応して、迅速な氷の供給が出来るような製氷・貯氷の配置を検討

千葉科学大学青魚ブランド化委員会による、銚子産サバのブランド価値向上や、銚子観光の活性化を目指すイベントを開催している。

再整備後の第3卸売市場については優良衛生管理市場・漁港認定の取得を目指す。また、漁協直販事業の強化に向けた体制整備に取り組む。

課題

取組

今後の展開

- ・氷供給の適正化
- ・水産物輸出の拡大

・製氷・貯氷施設の整備

新製氷・貯氷施設の概要

- ・鉄骨造り3階建て
- ・延べ床面積 約2,000㎡
- ・製氷能力50t/日、貯氷800t/日

・既存の製氷・貯氷施設は製氷能力が低い為、出漁を見合わせていた。

・水産物輸出の為、安定した水産物受入体制及び高品質な水産物供給体制を確保する必要がある。

- ・原材料の安定供給
- ・品質、衛生管理の向上

- ・品質の高い加工原料魚を安定的に確保するため、漁港整備により水揚げ能力の強化を図る。
- ・輸出を促進するために、HACCP対策を進めるとともに、水産加工場の品質・衛生管理の向上を図る。
- ・第3卸売市場の衛生管理型荷さばき所への整備に着手。

・ブランド化に向けて

- ・第3卸売市場の衛生管理型対応を実施。
- ・銚子沖で漁獲されるサバを迅速に水揚げし、衛生・安全管理を徹底して「銚子サバ」をブランド化する試みも行われている。

・水産物の付加価値化

以下について検討中

- ・インターネットショップ開設による消費拡大
- ・第1卸売市場の簡易市場において休日に仮設店舗を設けたイベント等を開催
- ・外国人観光客が購入した鮮魚を手土産として自国に持ち帰れるように加工方法や空港直送できるようにする



第3卸売市場

製氷・貯氷施設

製氷・貯氷施設と第3卸売市場の位置図

・漁獲量の増大

- ・製氷施設の整備により、出漁見合わせ分(25隻×4回、5500t/年相当)分の漁獲が増加。

・品質保持

- ・製氷～荷さばき所の一連の整備によりサバの鮮度が保持され、高品質のサバの出荷が可能。

取組の効果

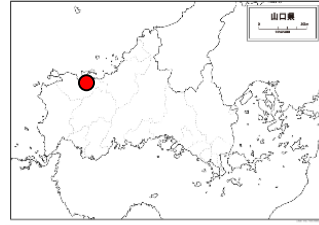
・輸出の拡大

- ・漁獲量の増大による輸出増大。(銚子漁港で水揚げされるサバ・イワシの水揚げ量の約65%が輸出される構造)
- ・高品質による競争力の保持

山口県 仙崎漁港【整備施設:高度衛生管理型荷さばき所等】【主な魚種:イカ類・マアジ】

概要

- 仙崎漁港のある山口県長門市近海で漁獲される水産物は、漁場に近い漁港にそれぞれ陸揚げされていたため、集出荷機能が分散しており、非効率な流通体制の改善が課題となっていた。
- このため、各漁港に分散していた市場を仙崎漁港に統合し、水産物への危害要因を取り除くためのハード及びソフト対策を講じた高度衛生管理型荷さばき所、清浄海水導入施設を整備した。
- 総合的な衛生管理体制の確立により、魚価の向上が見られ、ブランド力の向上につながっている。



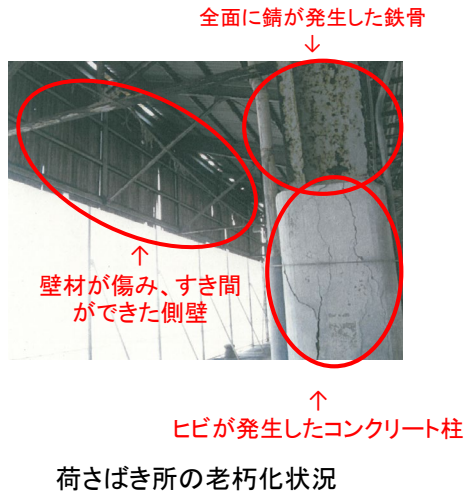
取組前

非効率な流通体制

- ・圏域内の8漁港に集出荷機能が分散し、流通が非効率。

荷さばき所の老朽化

- ・仙崎漁港の荷さばき所の老朽化が著しく、水産物の衛生的な取扱いに支障。



取組内容

水産物の集約化

- ・圏域内の14漁協を、平成12年に6漁協、平成15年には単一漁協へと段階的に合併。
- ・単一漁協となってからは、漁協の車両が各漁港へ集荷に回ること、水産物を仙崎漁港へ集約。

高度衛生管理型荷さばき所等の整備

- ・荷さばき施設、清浄海水導入施設の整備。
- ・衛生管理マニュアルを策定。

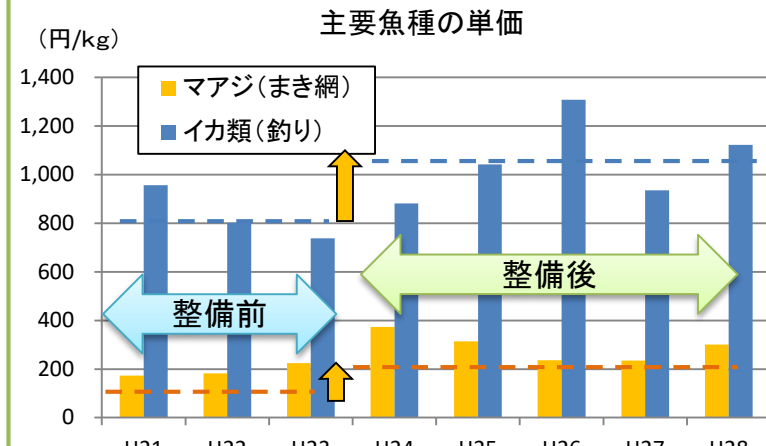
事業名 : 特定漁港漁場整備事業
事業期間: H14~H24



効果

流通機能強化に伴う魚価向上

- 水産物の集約化や高度衛生管理対策強化等の取組が、販路拡大やブランド力の強化に繋がり、魚価の向上効果が見られた。
- 当地区の主要魚種の単価について、イカ類は1.3倍、マアジは1.5倍に向上。
- ※整備前(H21~23)と整備後(H24~28)の平均魚価を比較した場合、近隣の他地区における実績(イカ類1.1倍、マアジ1.3倍)より効果が高い。



取組のプロセス

取組の詳細・工夫

・各漁港の既存の荷さばき所を集荷場とし、漁協の車両が各漁港に水産物の集荷に回することで、集約化にかかる漁業者の作業上の負担を軽減した。

・一般的な鮮魚・活魚は仙崎漁港、主に加工原料となるいわし類等は湊漁港に集約することで役割分担した。

・漁協及び県が事業主体となって施設を整備した。
・漁協の集荷車両を荷さばき所内に進入させて作業の効率化を図るため、車体洗浄装置を整備した。

・整備前後に市場関係者向けの衛生管理の講習会を複数回開催することで、衛生管理対策を徹底した。

車体洗浄の様子



課題

- ・流通の効率化
- ・荷さばき所の衛生対策

・圏域内8漁港に集出荷機能が分散し、流通が非効率。
・荷さばき所の老朽化により、水産物の衛生的な取扱い、効率的な荷さばき作業に支障。

取組

- ・水産物の集約化 (H15)

・圏域内の14漁協を、6漁協(H12)、単一漁協(H15)へと段階的に合併。
・8漁港からの集荷により水産物を仙崎漁港に集約化。

- ・高度衛生管理型荷さばき所等の整備 (H24)

・衛生管理型荷さばき所
・清浄海水供給施設等を整備。

- ・衛生管理対策マニュアルの作成 (H24)

・市場関係者に対し、水産物の衛生的な取扱いの徹底を図るため、ソフト面の取組として、衛生管理マニュアルを作成。

今後の展開

- ・ブランド化
- ・販路拡大

・マアジ、イワシ類、ケンサキイカ等の魚種のブランド化の推進。
・大都市圏への販路拡大。

流通の効率化

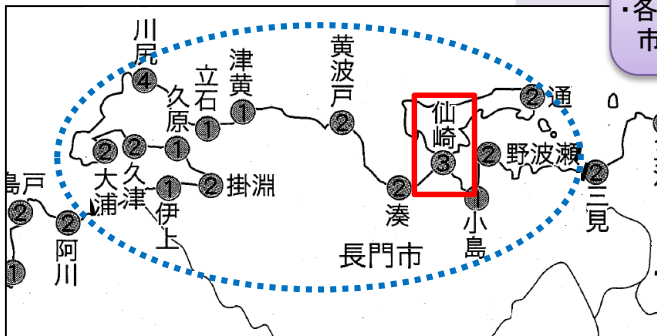
・仙崎漁港から一元出荷することで、流通が効率化した。
・各漁港における市場を廃止したことで、市場運営コストを削減できた。

水産物の品質向上

・マニュアルに基づく水産物の衛生的な取扱いが徹底され、水産物の品質が向上した。

主要魚種の単価向上

取組の効果



水産物の集約範囲(大津長門圏域の範囲)



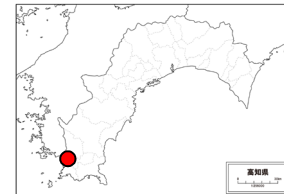
衛生管理型荷さばき所

新仙崎地方卸売市場(2012.7 竣工)

高知県 田ノ浦漁港【整備施設:高度衛生管理型荷さばき所等】【主な魚種:イワシ・サバ】

概要

- 宿毛市周辺には小規模市場が点在し、各市場における取扱量が少なく価格形成力が乏しい等の課題があった。
- このため、衛生管理に対応した統合市場を開設し、近隣6市場を田ノ浦漁港に集約した。
- その結果、取扱量の増大と品質の向上が図られ、販路の拡大や魚価の向上、水産加工品の輸出を実現した。



取組前

ロットの不足

- ・一市場あたりの取扱量・種類が少なく、多様な出荷形態に対応するためのロットが揃わない。

出荷先の制限

- ・少量では輸送コストが割高となり、遠方地の需要に対応できない。

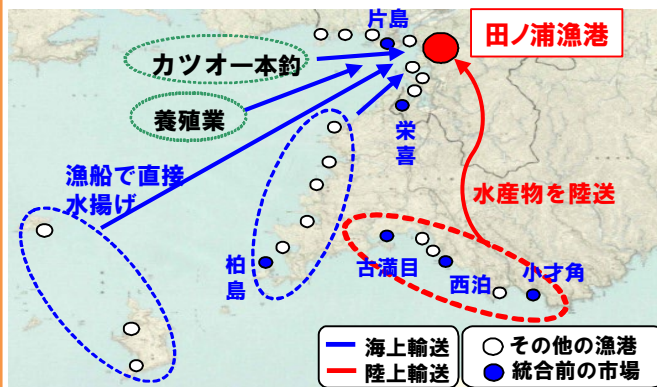
取組内容

高度衛生管理型荷さばき所の整備

- ・水産物の集約化の拠点となる施設として、高度衛生管理に対応した荷さばき所の整備。
- ・水産物の鮮度保持に寄与する冷海水供給施設、製氷貯氷施設を併せて整備。

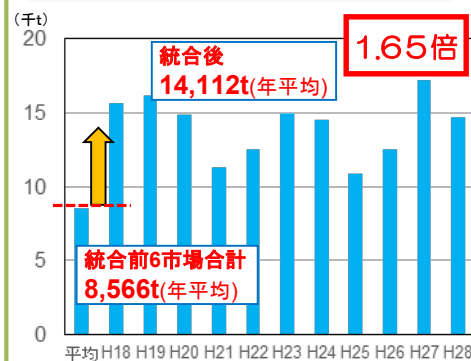
市場の集約化

- ・管内の市場を、6市場(当初)→2市場(H18)→1市場(H25)と段階的に集約。

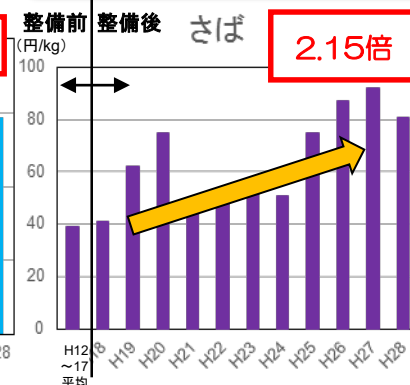


効果

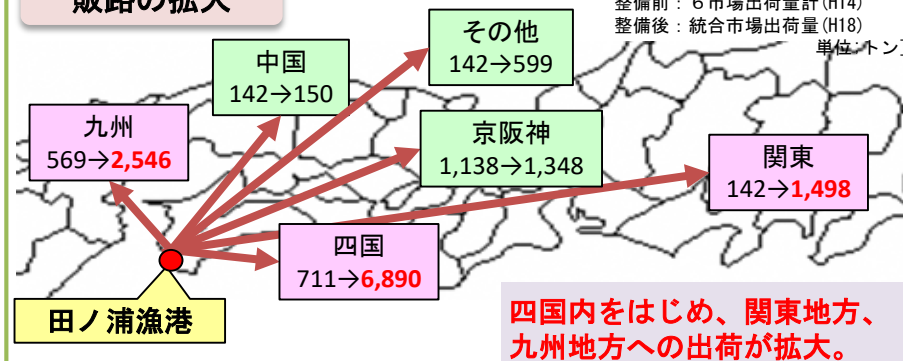
取扱量の増大



品質向上に伴う魚価向上



販路の拡大



輸出を開始

- ・ベトナムやシンガポール等へ向けたマグロ、ブリ、マダイ等の加工品の輸出を開始。

統合前の市場の立地状況

取組のプロセス

取組の詳細・工夫

・水産物の品質向上や、食の安心安全に対するニーズに対応するため、集約化の拠点となる施設を高度衛生管理型とした。

・第1期工事は漁協が整備し、第2期工事は水産基盤整備事業により県が事業主体として整備した。
 ・閉鎖型施設ではないが、防鳥対策や抗菌床の整備、マニュアルに基づくソフト対策を組み合わせることで衛生管理に対応した。

・高速選別機を導入することで、荷さばき作業の効率化とともに、鮮度向上を図った。
 ・なお、当初は選別機の導入に否定的であった業者も、その鮮度向上効果から肯定的になった。

・市場関係者向けの講習会を、継続的に開催することで、対策を周知徹底した。

・管内7市場を平成18年に2市場に集約し、運営上の非効率を解消するために、平成25年に1市場へと段階的に集約した。

課題

・ロットの確保
 ・販路の拡大

・取扱量・種類が少なく、ロットが揃わない。
 ・輸送コストが割高となり、遠方地へ出荷ができない。

取組

・高度衛生管理型荷さばき所等の整備 (H17)

・高度衛生管理型荷さばき所
 ・冷海水給水施設
 ・製氷貯氷施設等を整備。

・衛生管理マニュアルの策定 (H17)

・市場内における水産物の取扱いについての衛生管理マニュアルを策定。

・市場の集約化 (H18・H25)

・市場運営の効率化のため、段階的に近隣6市場を田ノ浦漁港に統合し、水産物を田ノ浦漁港に集約化。

優良衛生品質管理市場
 ((一社)大日本水産会)に認定 (H24)

今後の展開

・高鮮度物流ルート構築
 ・輸出先の拡大

・首都圏へ向けた高鮮度物流ルートの構築。
 ・養殖マダイのブランド化や販路開拓。
 ・米国・中国向けの輸出を目指し、HACCP認証を取得予定の水産加工場の操業開始予定。



田ノ浦漁港全景と主な衛生管理施設

水産物を衛生的に扱うハード対策

製氷・貯氷施設

荷捌所

岸壁、用地、道路の整備

水産物の品質向上

・マニュアルに基づく水産物の衛生的な取扱いが徹底され、水産物の品質が向上した。

東南アジアへの輸出の開始

・ベトナムやシンガポール等へ向けたマグロ、ブリ、マダイ等の加工品の輸出を開始。

市場での取扱量増大

販路拡大

・魚種や量がそろったことにより、関東や九州等への販路が拡大した。

取組の効果

地域経済へ貢献

・県の事業を活用し、民間企業が市内に水産加工施設を建設し、加工施設において地元の雇用が促進された。

事業名 : 高度衛生管理型水産物供給施設モデル事業
 平成17年度完成

鹿児島県 薄井漁港【整備施設:高度衛生管理型荷さばき所】【主な魚種:養殖ブリ】

概要

- 薄井漁港は、養殖ブリの一大産地であり、これまでも北米等への海外輸出を進めてきていたが、更なる輸出拡大に向け、生産から加工・流通に至る一連の衛生管理対策が求められていた。
- このため、養殖ブリ(加工原料)の衛生的な陸揚作業場として閉鎖型荷さばき所を整備するとともに、加工場のHACCP認証や対EU輸出水産食品取扱施設の認定を取得するなどの取組を展開した。
- その結果、養殖ブリの更なる増産が図られるとともに、陸揚げ時の衛生管理レベルが向上し、EU諸国や中国などの輸出先の拡大を実現した。現在、人工種苗生産やICTを活用した生産管理体制の構築を図っている。



取組前

- 地元の東町漁協は昭和44年に本格的に養殖事業を立上げ、昭和57年に対米輸出を開始。
- 輸出先を増やし、販路拡大を検討。



海外基準への対応不足

- 平成7年には、北米にてHACCPが義務化。
- 輸出の拡大を図るには、輸出先の基準に則した管理が必要。

取組内容

閉鎖型荷さばき所の整備

- 養殖ブリを加工場へ運ぶ際の陸揚げ地として、より衛生的な対応をするために閉鎖型荷さばき所を整備。



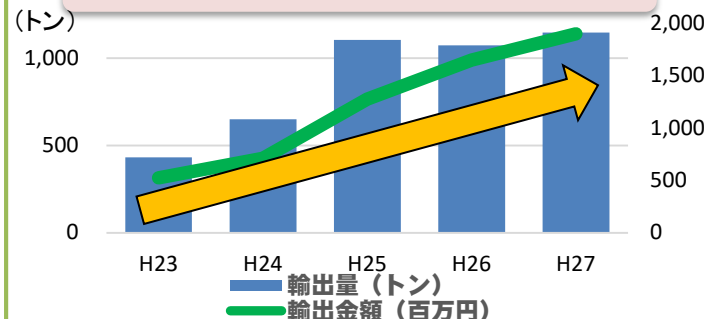
事業名 : 流通等改善施設整備事業(水産物荷捌き施設)
事業期間: H12年度

海外への輸出に必要な認定取得

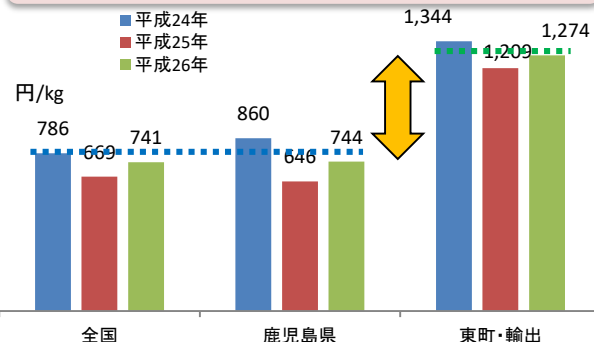
- EU諸国向けの輸出を目指すため、加工場について、養殖魚で国内第1号となる対EU輸出水産食品取扱施設の認定を取得。

効果

養殖ブリ類の輸出量・輸出金額の増大



養殖ブリ類の単価の高水準化



- 一般に、輸出向け商材の魚価は、国内向け商材の魚価と比較して高水準。
- 東町漁協も、国内向けに比べて輸出向けの単価が高く、全国、鹿児島県平均よりも高い。

取組のプロセス

取組の詳細・工夫

・施設整備後、さらに衛生管理体制を強化するため、岸壁屋根や屋根付き浮棧橋も整備した。

・荷さばき所では、氷水の入ったタンクに陸揚げしたブリを入れ、カバーをかけることで衛生的に対応している。

・H10年の加工場の対米HACCP認証取得は、養殖魚では国内で初の事例であったため、厚生局とやりとりを重ねることで、3年がかりで取得することができた。

・様々な商品形態へ加工することで、輸出先国の嗜好への対応を可能にした。
・なお、EU向けの商品はラウンド、セミドレスが多い。対して、北米向け商品はドレス、フィレが多い。

・漁協に営業部があり、頻りに海外の商社へ営業を実施している。
・台湾や上海等での展示会に出展した。

課題

・海外の基準への対応

・昭和57年から輸出を開始し、輸出先の拡大を模索。
・輸出の拡大を図るには、輸出先の基準に則した管理が必要。

取組

・閉鎖型荷さばき所の整備 (H12)

・養殖ブリの陸揚げの場として、より衛生的な対応をするための閉鎖型荷さばき所を整備。

・海外の衛生管理基準の認定取得 (H15~)

{生産~加工}
・対EU輸出水産食品取扱施設認定(養殖魚で国内初)(H15)
{加工}
・対中国輸出水産食品取扱施設登録(H17)
・対ロシア輸出水産食品取扱施設登録(H19)

・販路開拓のためのPR

・各国にて営業やマーケティングを実施。

今後の展開

・販売管理の効率化

・ICTの活用による出荷・販売管理システムの構築。

輸出用加工商品の種類

一本を丸ごと出荷する「鮮魚(ラウンド)」と、「内臓や頭を取った(ドレス)」、「三枚におろした(フィレ)」があります。



鱈王ラウンド (RD)



鱈王フィレ (F)



鱈王セミドレス (SD)
エラと内臓内臓を除去してあります。



鱈王ドレス (D)
北米輸出向けの主力商品

加工場の登録の際に、養殖魚の陸揚げの場として登録。水産物を衛生的かつ迅速に取り扱うための清潔保持等の管理が求められる。

生産

陸揚・計量

加工

搬出

養殖筏

陸揚場

加工場 (HACCP認証)

※空港等を経由し
各国へ輸出

一連の衛生的な取り扱いの実施(対EU輸出水産食品取扱施設)

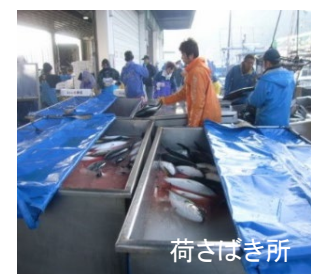
取組の効果

輸出量の増大

・平成27年では輸出量1,100トン、輸出額約19億円となる。
・輸出実績は約29か国となる。



加工場



荷さばき所

目次(取組紹介)

番号	所在地	漁港名 地区名	整備施設	主な魚種(※1)	輸出先(※2)	頁
1	北海道 遠別町	遠別漁港	屋根付岸壁	ホタテガイ	—	13
2	岩手県 釜石市	釜石漁港	高度衛生管理型荷さばき所	サバ、サンマ、 ブリ、イサダ	東南アジア等	14
3	神奈川県 三崎市	三崎漁港	高度衛生管理型荷さばき所	マグロ類、ブリ 類	—	15
4	静岡県 焼津市	焼津漁港	岸壁、高度衛生管理型荷さばき所	カツオ	—	16
5	鳥取県 境港市	境漁港	岸壁、高度衛生管理型荷さばき所(整備中)、 冷凍・冷蔵施設	サバ、イワシ、 ブリ、アジ	タイ、ベトナム等	17
6	長崎県 長崎市	長崎漁港	岸壁、高度衛生管理型荷さばき所(整備中)	アジ、サバ、 クロマグロ等	中国	18
7	鹿児島県 枕崎市	枕崎漁港	岸壁、高度衛生管理型荷さばき所	カツオ	アメリカ、東アジア	19

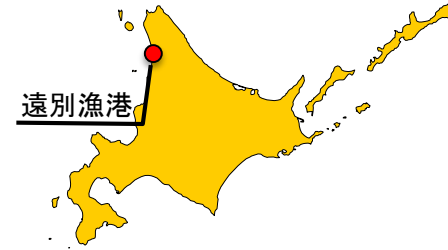
※1 漁港における主要な陸揚魚種であり、必ずしも輸出している魚種と一致しない

※2 事例に記載のある国名のみ記載

北海道 遠別漁港【整備施設:屋根付岸壁】【主な魚種:ホタテガイ】

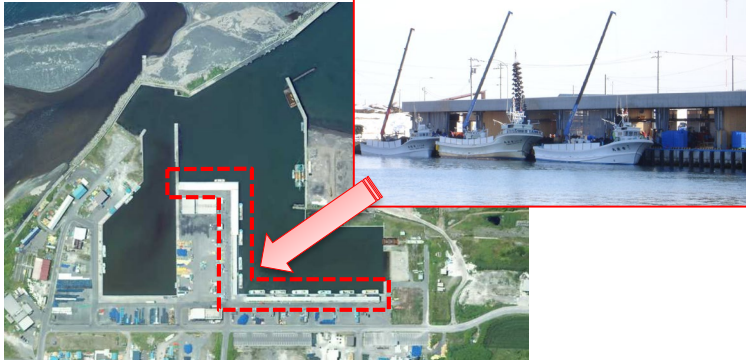
概要

- ホタテガイの種苗、半成員及び成員を各地に出荷する拠点であるが、狭隘な岸壁や仮設小屋での非効率な作業を強いられていた。
- このため、屋根付き岸壁等の衛生管理対策施設の整備とともに、フォークリフトを導入。
- その結果、陸揚から出荷まで全ての作業を屋根下で行うことで、①衛生的に出荷できること、②雨や日光の影響が減ったため輸出先国到着後のホタテ活成員生存率が向上したことから、バイヤーや現地から好評価を得ることができ、輸出が急増。



対策

ホタテガイの陸揚げに対応した
屋根付き岸壁を整備



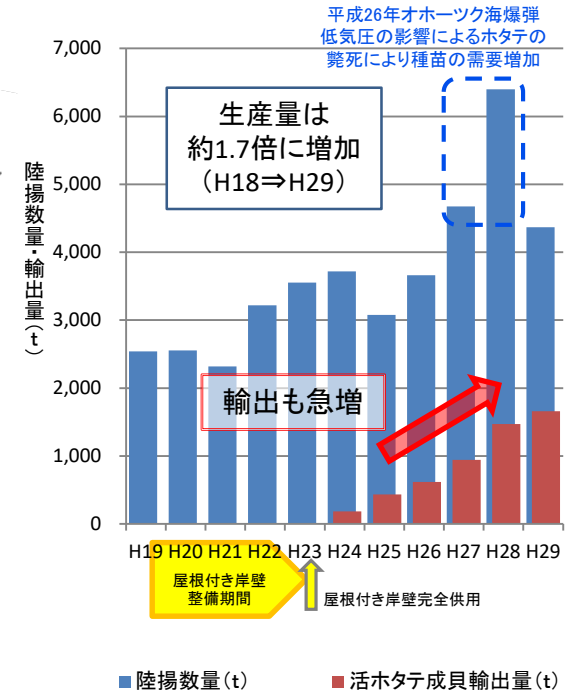
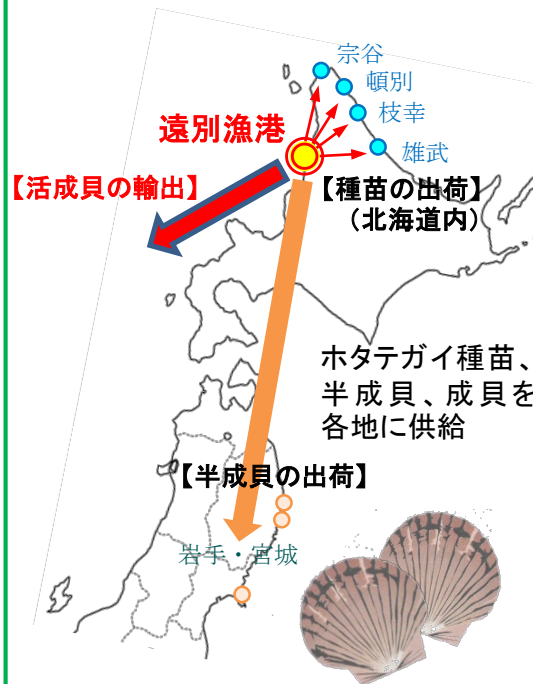
- ・屋根付き岸壁の整備により、作業環境が改善
- ・屋根下での作業に加え、作業スペース確保に伴うフォークリフト導入により作業の効率化が図られた。



狭隘な仮設小屋での非効率な作業

効果

屋根付き岸壁の供用後、ホタテガイの陸揚量が増加。
平成24年から新たに**活成員の輸出を開始**し、輸出量は年々増加傾向。



岩手県 釜石漁港【整備施設:高度衛生管理型荷さばき所】【主な魚種:サバ、サンマ、ブリ、イサダ】

概要

- 釜石漁港は、定置網漁業で漁獲されたサケやサバを中心とした流通拠点漁港であるが、荷さばき所は築後40年以上経過していたほか、衛生管理に未対応。
- このため、高度衛生管理に対応した荷さばき所を整備し、平成25年4月にサンマ棒受け網、まき網漁業を中心とした新浜町地区、平成29年5月に定置網漁業を中心とした魚河岸地区の市場を開設。
- その結果、衛生管理・鮮度管理体制の強化が図られるとともに、廻来船誘致によりまき網漁船が入港するようになるなど、加工品の原料となるサバ等の水揚げが増大したことから、東南アジア等へ輸出先国を拡大。



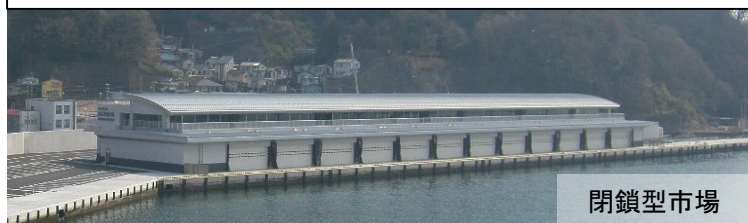
対策



旧釜石魚市場(魚河岸)

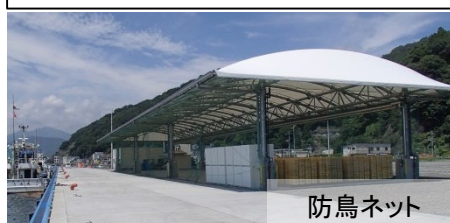


新釜石魚市場(魚河岸)



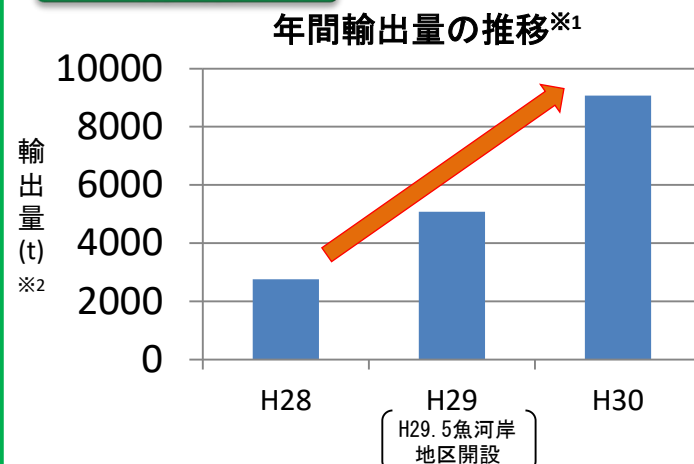
閉鎖型市場

新釜石魚市場(新浜町)



防鳥ネット

効果



衛生管理の高度化



閉鎖型市場(市場内)

防鳥ネットの使用

神奈川県 三崎漁港【整備施設:高度衛生管理型荷さばき所】【主な魚種:マグロ類、ブリ類】

概要

- 三崎漁港の既存荷さばき所は、温度上昇による品質低下、異物混入の危険性、洗浄海水の未処理、作業スペースの不足など、水産物の高度衛生管理に課題があった。
- そのため、日本初の冷凍マグロ専用の低温で温度管理できる閉鎖型荷さばき所を整備(H30.4.24供用開始)した。さらに、国際見本市への出展や事業者の海外商談への支援を通じて、衛生管理が徹底された三崎のマグロを海外に広くPRした。
- その結果、冷凍マグロの品質が向上するとともに、高品質な三崎のマグロ等が海外で評価され、輸出増となった。



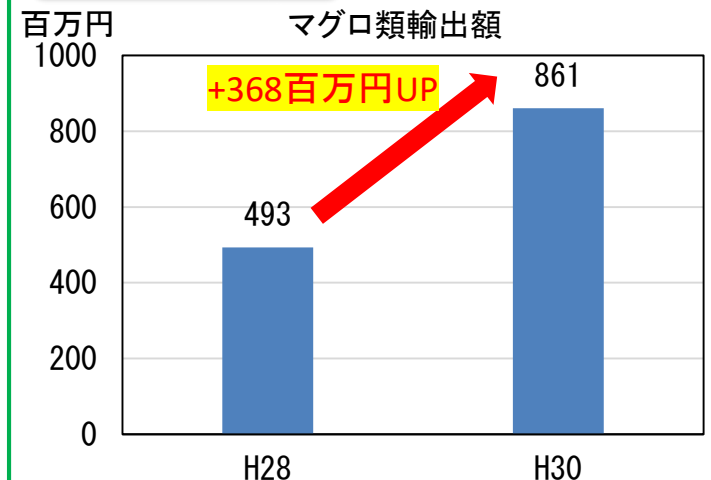
対策



期待される効果

- 「三崎ブランド」の評価向上による国内外の販路拡大
- マグロ類の付加価値向上による遠洋マグロ延縄漁船誘致における競争力強化及び水産物の取扱量の増加
- 海外での三崎ブランドの浸透による外国人観光客の増加と地元の活性化

定量的効果



高度衛生管理型 荷さばき所



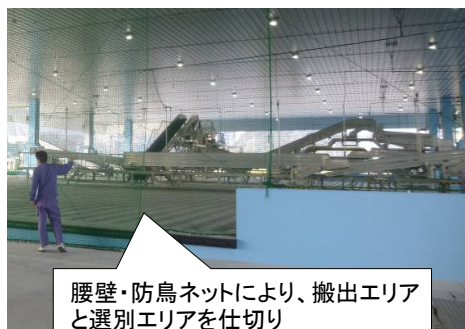
※高度衛生管理型荷さばき所（冷凍マグロ専用低温卸売市場）供用開始前後で比較

静岡県 焼津漁港【整備施設:岸壁、高度衛生管理型荷さばき所】【主な魚種:カツオ】

概要

- 海外まき網船の水産物が水揚げされる焼津漁港外港第5バースでは、荷さばき所外が区別されていないため、衛生管理体制の構築が困難。また、岸壁の水深が不足していたため、大型漁船からの水揚げに課題。
- このため、荷さばき施設を整備し、荷さばきエリアの高床式化、腰壁・防鳥ネット等の設置による作業エリアのゾーニング等を実施。また、EUの基準に基づき、ステンレス製板台の設置等、輸出体制の前提となる衛生管理構築のための整備を実施。
- その結果、高品質な水産物の安定的供給体制が整備されたことで、輸出向け商材が確保され、整備後の輸出金額が増加。また、衛生管理体制が整備されたことで、フードチェーン全体としても輸出に対する機運が高まり、焼津地区においてEU・HACCP認定施設が増加。

対策



腰壁・防鳥ネットにより、搬出エリアと選別エリアを仕切り

ゾーニング等の実施



ステンレス製板台の設置



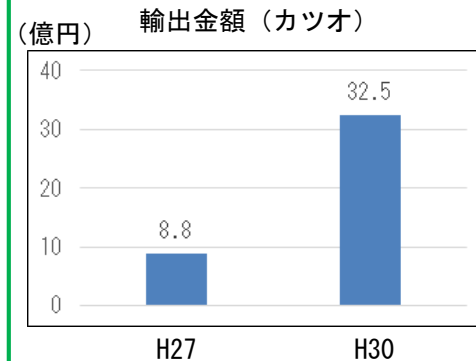
大型漁船に対応した岸壁-9.0m



断面図:整備後

効果

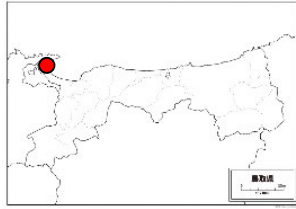
- 輸出金額（カツオ）
（※財務省貿易統計（清水税関）より推計）
H27（基準年）8.8億円
⇒H30（整備後）32.5億円
- 焼津地区EU・HACCP認定施設数
H27 なし
⇒H30 3施設（2社）認定取得済



鳥取県 境漁港【整備施設:岸壁、高度衛生型荷さばき所(整備中)等】【主な魚種:サバ、イワシ、ブリ、アジ】

概要

- 境漁港では、生産者、荷受け、仲買等で構成される鳥取県境港水産物輸出入促進協議会をはじめとして各事業者が輸出促進に取り組んでいるが、従来の施設では衛生管理対策や漁獲物処理能力上の課題があった。
- このため、陸揚から出荷までの高度衛生管理体制の構築や、漁港全体の漁獲物処理能力の強化に必要なまき網専用上屋、閉鎖型荷さばき所、冷凍及び冷蔵施設等の関連施設を一体的に整備。
- その結果、サバ・イワシ・ブリ等のタイ、ベトナム等への輸出増大が期待される。



対策

現状

・鳥糞等の危害の混入や日射による品質低下のおそれ

・進入車両からの排ガスや不特定多数の来場者に起因する危害の混入のおそれ



市場完成イメージ図

流動海水水生成装置



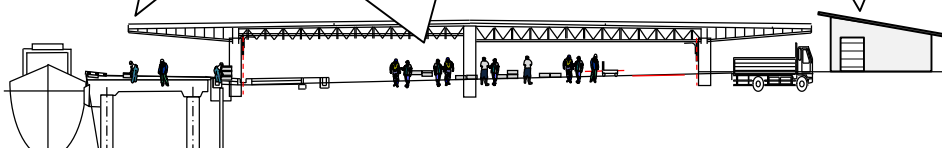
流動海水水による鮮度向上

整備後

・岸壁への屋根かけによる、鳥糞の混入や日射による品質低下の防止

・人の入場管理や車両進入禁止による危害混入の防止
・清浄海水、流動海水水の使用

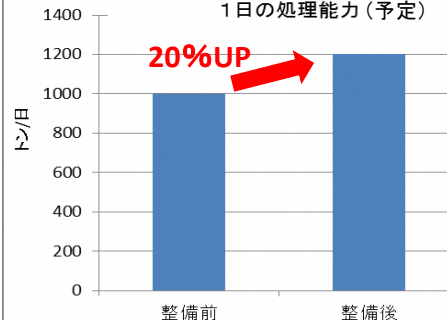
・冷凍・冷蔵施設の整備による漁獲物処理能力の向上



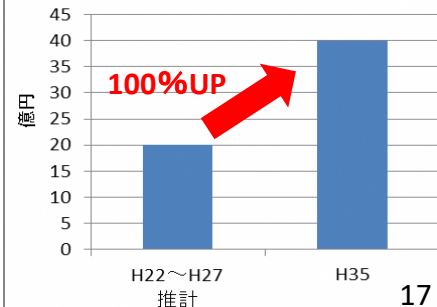
岸壁、荷さばき施設及び冷凍・冷蔵施設等の一体的整備

効果

主力輸出対象であるまき網漁獲物の1日の処理能力(予定)



輸出金額(目標値)



概要

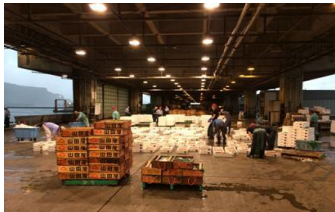
- 長崎漁港は、日本有数の水産物の生産拠点であると同時に、全国有数の水産物流通拠点としても発展しており、平成17年から中国向けに鮮魚の輸出量を増やすなど国際市場への参入にも取り組んでいるが、鳥獣の侵入防止、雨や直射日光による水産物の劣化防止などの解決すべき課題とともに、交差汚染防止用の荷さばき所内の仕切りの設置等について輸出先国からの要望があった。
- このため、輸出先国のニーズも踏まえた、高度衛生管理型の荷さばき所等を建設中である。(令和6年度全面供用開始予定)
- その結果、品質の向上が図られ、海外への水産物の輸出促進を実現予定。



対策

衛生管理の高度化

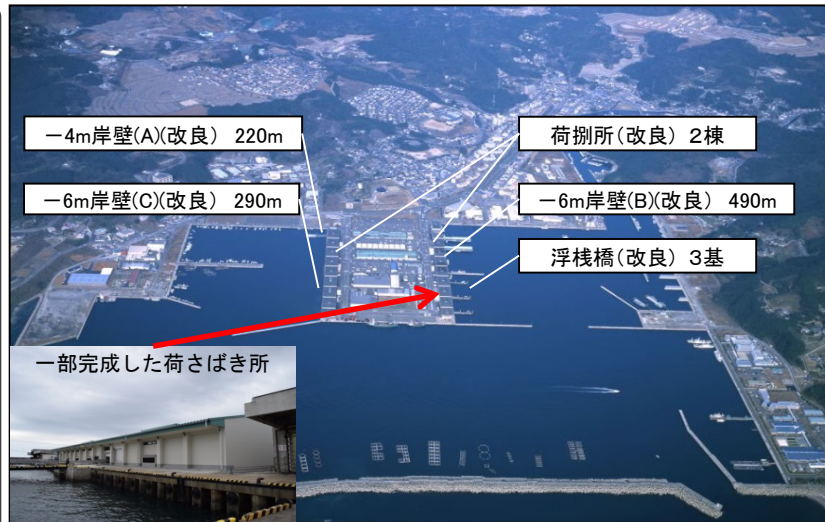
- ・鳥獣、防雨、防暑対策
- ・屋内車両進入不可 等



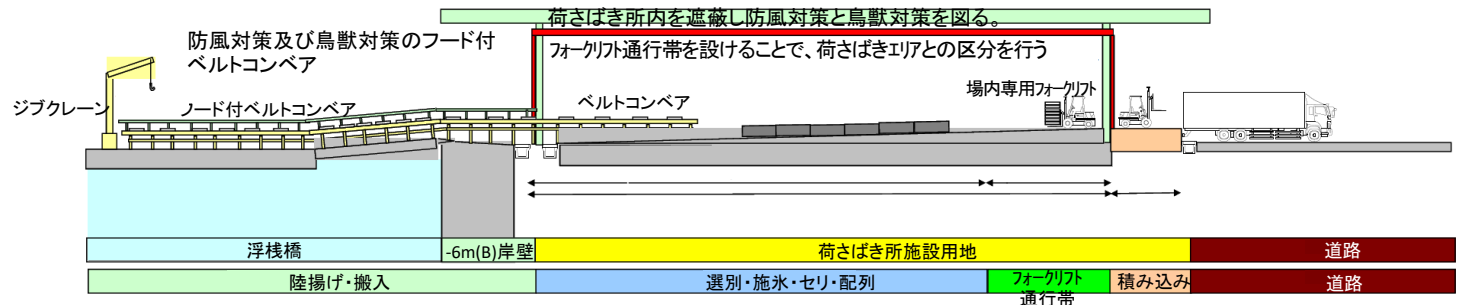
周囲に壁がない開放的な構造であり、鳥獣類等による異物混入の恐れ



周囲が壁で囲まれており、鳥獣類等の侵入が防止され、衛生的な環境の確保

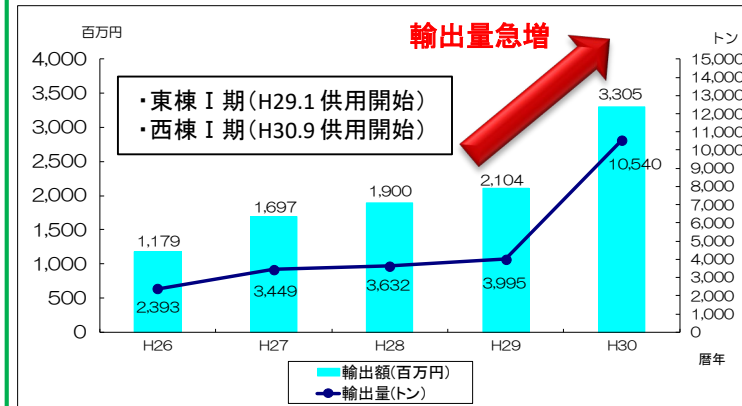


岸壁、荷さばき所の一体的整備



効果

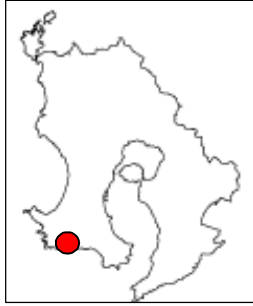
長崎県の輸出実績



鹿児島県 枕崎漁港【整備施設:岸壁、高度衛生管理型荷さばき所】【主な魚種:カツオ】

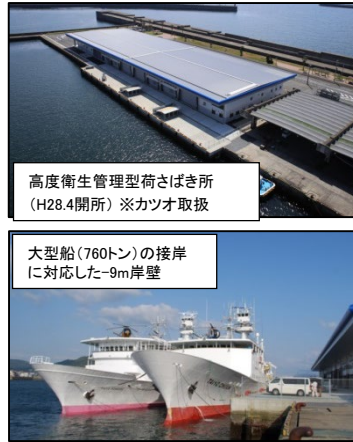
概要

- 近年の海外まき網船の大型化により、接岸可能な岸壁が不足し、入港制限による沖待ちや他港への陸揚げが生じ、地域水産業に大きな影響を与えていた。また、輸出促進する上で衛生管理体制の強化が課題となっていた。
- このため、漁船の大型化に対応する岸壁等を整備するとともに、高度衛生管理に対応した荷さばき所を整備。
- その結果、海外まき網船の入港数や陸揚量が増加。また、一連の衛生管理体制の構築が米国向け製品を取り扱う国内商社に評価されるとともに、加工場の対米HACCP取得に必要な加工原料魚の安全性が確保されたことが、市内鰹節加工場のHACCP取得を後押しするなど、鰹節の対米輸出量も増加。さらに、大規模地震後も速やかに陸揚げを再開するため、陸揚岸壁の耐震強化を図るとともに、平成29年度に漁港BCPを策定。引き続き、岸壁、泊地の増深や青物、沿岸物用荷さばき所の高度衛生管理化を推進中。

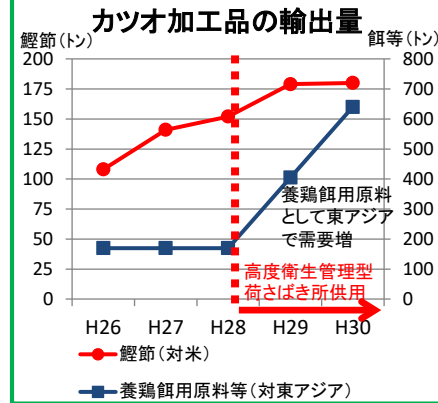
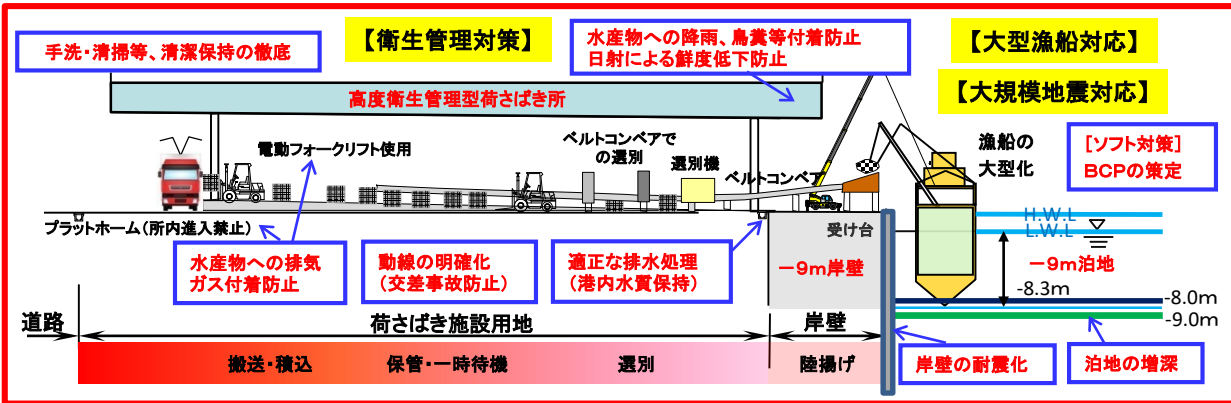
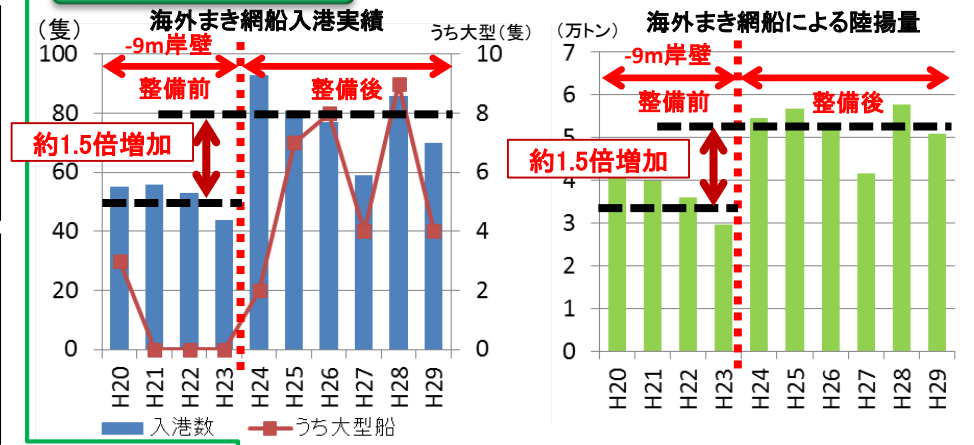


対策

水産流通基盤整備事業
H23～



効果



- ### 輸出量増大への取組
- ・HACCP認証取得鰹節加工工場数
3社→5社(H30年度末)
 - ・加工組合で鰹節製造残渣の再資源化施設を増設(R9.9供用開始)
 - ・2ライン(養鶏餌用粉末、サプリメント用頭部油)のうち、食品となる頭部油1ラインが対米HACCP及びハラールに対応