

古平漁港の衛生管理型漁港への再編について

古平町産業課 ○田名辺 信行
古平町産業課 山本 耕弘
小樽開発建設部小樽港湾事務所 渥美 洋一

古平町では、衛生管理型漁港への再編計画が進行しており、再編計画の柱として①衛生管理対策の推進、②地域活性化のための産業づくり、③広報・情報発信活動の3点を中心とした取り組みを行っている。本報告では、①衛生管理対策の推進を中心に報告することとし、具体的には衛生管理マニュアル作成とセミナー開催や先進地視察など衛生管理意識向上等の取り組み内容と効果について報告する。

キーワード：古平漁港、衛生管理型漁港、マニュアル、地域活性化

1. はじめに

古平地域マリンビジョン計画は、①水産物の安定供給体制の確保、②環境保全と循環型社会の構築、③水産物供給基盤の確保、を目指し平成19年3月に策定した。

当該計画において、古平漁港は『衛生管理・流通拠点漁港』と位置付けており、衛生管理型漁港への転換と荷さばき施設の老朽化への対応が待ったなしの状況である。(写真-1)このため、古平地域マリンビジョン協議会(以下、「古平MV」と略称する)が主体となり古平漁港の衛生管理に係るマニュアルの策定や荷捌き施設等の漁協関連施設の移転に係る計画等の策定の取り組みが必要不可欠となった。そこで、この課題に対応するため、「古平MV」の実施体制と行動計画の見直しを行った。本報告では、この行動計画のうち衛生管理対策の取り組みを中心に報告するものである。



写真-1 古平漁港

2. 「古平MV」の課題と対応策

古平町の基幹産業は漁業であり、その漁業形態は、ホッケ、カレイをはじめとした刺網漁業、サケ、マグロ、ブリを対象とした定置網漁業、エビ籠漁業、タコ縄漁業、ウニを主とした浅海漁業、さらには外来船が入港してのイカ釣り漁業など種類も多い。平成22年の総水揚げは3,580トン、1,157,338千円であり、本町経済を担う重要な産業となっている。しかし、近年の本町水産業を取り巻く環境は大変厳しく、水揚げは対前年比△18%となっており、とりわけ主要魚種であるホッケやスケトウダラ、エビ、タコなどの価格が下落、低迷している。こうした背景を受けて、第5次古平町総合計画(H23～H32)に係る事前アンケートでは、流通改善や販路開拓、直販など流通・販売対策の推進や、水産業の発展やブランド化に期待する声が約半数の回答者からあげられている。

このように、本町の地域活性化にとって、強い水産業づくりは直面する最優先課題であり、具体的には、①魚価対策として品質・衛生管理の充実を図り、『安心・安全・新鮮な水産物』を提供できる体制を整備・確立する、②地産地消の取り組み、ブランド化を目指す取り組みを推進し漁業経営の安定を図る、③生産地からの情報提供と発信、の3点に取り組む必要があった。(表-1)この直面する課題に対応するために、「古平MV」において、①衛生管理部会、②産地水産業強化計画策定部会など各課題に対応する専門部会を設立し、推進体制と活動計画を明確にすると共に、これまでの広報活動を見直し、「古平町マリンビジョン通信」(図-1)の発行と「古平MV」ブログを開設した。(http://ameblo.jp/furubira-mv)

表-1 古平MVの課題と対応

項目	課題	対応策
衛生管理対策の確立	○生産・流通・加工等関係者間で衛生管理意識が徹底されていない ○ソフト対策、マニュアル未整備	●意識啓発に向けた衛生管理意識の共有化 ●衛生管理部会の設立 ●衛生管理マニュアルの整備、衛生管理セミナー及び先進地視察
地域水産業の競争力強化	○新荷捌き施設移転に伴う具体的な水産業の将来像 ○活性化に向けた地域産業連携	●地域水産業強化計画策定と部会活動
広報活動の改善	○MV活動のこまめな情報発信	●マリンビジョン通信の発行 ●ブログの開設

3. 衛生管理対策の取組み

(1) 活動計画の概要

古平町では、平成 25 年度を目標年次として荷捌き施設を中央ふ頭にて新設するハード計画とソフト対策を中心とした古平町産地水産業強化計画を策定した。

この計画におけるソフト対策の根幹を成すのが衛生管理対策の推進である。

「古平MV」衛生管理部会は、『安心・安全・新鮮な水産物』を提供できる体制を整備・確立するための推進機関として設立した。なお、この部会を構成するメンバーは、市場関係者(漁協職員、漁業者、仲買人、運送業者)及び町職員で構成した。(表-2)、(写真-2)

その活動計画としては、①衛生管理マニュアルの策定、②セミナー、講習会、研修会の開催、③マニュアル実施状況のモニタリングを行うこととした。(表-3)

また、平成 23 年度の部会活動については、「古平漁港衛生管理マニュアル」の年度内完成・配布を最終的なアウトプットとし、平成 23 年 9 月末までに 4 回開催したほか、衛生管理セミナー開催や先進地視察を行った。その活動状況を表-4 に示す。

表-2 衛生管理部会の構成

役職	団体名等(役職)
部長	東しゃこたん漁協(専務理事)
副部長	東しゃこたん漁協(管理部長) 古平町産業課(課長)
利用者	東しゃこたん漁協(副組合長)
	”(理事)3名
	”(事業部長)
	仲買人組合(副組合長) 運送業者(代表取締役)
事務局	古平町産業課(水産係長)
	”(主任) 東しゃこたん漁協(管理部次長)
オブザーバー	小樽開建築港課 小樽港湾事務所



図-1 古平地域マリンビジョン通信 (第1回:6月24日発行)



写真-2 衛生管理部会の開催状況

表-3 衛生管理部会活動計画

	H23d	H24d	H25d	H26d	H27d
1 産地の目標の設定					
(1) 短期的目標の設定	7				
(2) 中・長期的目標の設定	7				
2 衛生管理面の問題点の抽出					
(1) チェックリストによる点検	7~9				
(2) 漁業種類ごとの点検	7~9				
3 対策の検討					
(1) セミナー開催	7,2	2	2	2	2
(2) 先進地視察	11				
(3) 対策の検討	7~12				
(4) マニュアルの作成	12~3				
(5) マニュアルのプレリリース	2上				
(6) マニュアル説明会	2末				
(7) マニュアル(正式版)リリース	3				
4 マニュアルの実践 (到達目標)					
(1) レベル1	3				
(2) レベル2	H25d まで				
(3) レベル3				H27d 上期まで	
5 マニュアルの改訂					
(1) マニュアルの評価		2	2	(2)	(2)
(2) マニュアルの改訂		3	3	(3)	(3)
6 諸会議等					
(1) 衛生管理部会	7,8,9,1,2	3回/年	3回/年	3回/年	3回/年
(2) MV 協議会	9,2	6,9,11,2	6,9,11,2	6,9,11,2	6,9,11,2
(3) 鮮度保持に関する研修会	2	2	2	2	2
(4) 啓発活動	随時				

(欄内の数値は月を示す)

表-4 衛生管理部会の活動状況

回	年月日	内容
1	H23. 6. 24	①衛生管理部会の活動計画の概要説明 ②マニュアル策定スケジュール ③マニュアル資料の作成 ④衛生管理セミナー開催企画 ⑤先進地視察
2	H23. 7. 15	①チェックリストによる問題点の抽出と対策の検討 ②衛生管理セミナーの開催について
3	H23. 7. 26	衛生管理セミナー開催
4	H23. 8. 12	①チェックリストによる問題点の抽出と対策の検討(前回の続き) ②産地水産業強化支援事業(荷さばき施設建設)についての報告
5	H23. 9. 16	①衛生管理マニュアル(素案)について
6	H23. 12. 19 ~20	先進地視察(いぶり中央漁業協同組合)
7	H24. 1. 31	①衛生管理マニュアル(案)の協議・検討
8	H24. 2. 8	衛生管理マニュアルのプレリリース

(参考文献1~6から引用)

(2) 衛生管理セミナーの開催

衛生管理に関する意識の醸成と、これからすべき取り組みについての理解を深めるため、7月26日に衛生管理セミナーを開催した。(写真-3,4)

参加者は、古平町、積丹町含め40名で、20代から70代までの幅広い世代での漁業者の参加があった。

本セミナーの開催により、衛生管理対策の重要性が改めて認識された。本セミナー開催後に行った8月12日開催の衛生管理部会での議論を通して、地域で衛生管理対策を検討するため、直面する課題や問題点が明らかになった。具体的には、以下4点である。

①係留中の漁船や岸壁の洗浄における水の問題を深刻に捉えており、近接する古平川からの河川水が本港に流入することで、大腸菌による汚染が広がっていくことが考えられるための影響も懸念されるため、岸壁等の洗浄用の滅菌装置や水道水設備の整備も含めた河川水対策が求められている

②陸上での衛生管理において、既設屋根付き岸壁内を漁業者以外の者が通り抜けていたり、車両の乗り入れがある。また、深刻な問題のひとつとして、捨て猫の住み着きによる影響も漁業者から指摘されていることから、啓発活動を中心とした取り組みを行い、陸上の衛生環境

を改善しなければならない

③利用者や関係者だけの意識付けだけではなく、地域全体で取り組んでいくことが重要である

④漁業者が細心の注意を払って鮮度を維持してきた漁獲物を、鮮度の低下を最小限にする対策を行い、高い鮮度で消費地へ出荷できるよう温度管理を徹底するべきである

これらの意見を踏まえた対策についても、衛生管理マニュアルに盛り込むこととした。

また、衛生管理の実施による魚価の向上に期待を寄せる意見もあったが、流通拠点漁港としては衛生管理対策が整備されているという事が、産地水産業の競争力を強化することに繋がるという認識で一致した。



写真-3, 4 衛生管理セミナーの開催状況

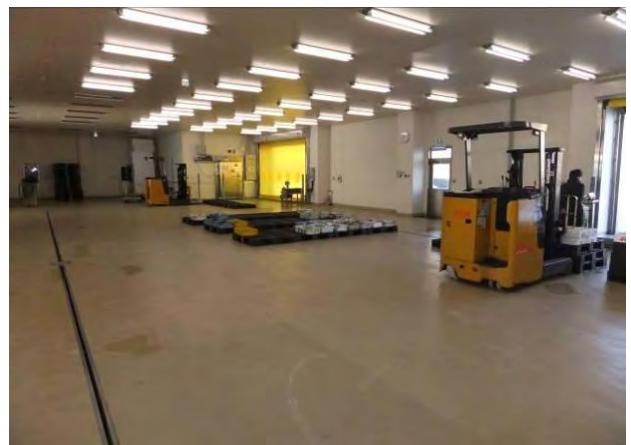


写真-5, 6 現地視察の状況
(いぶり中央漁業協同組合水産物流通荷さばき施設)



写真-7 関係者ヒアリングの状況
(いぶり中央漁業協同組合理事会室)

(3) 先進地視察と情報共有化

荷捌き施設の建設にあたり、衛生管理を中心とした取り組みについて、漁協職員、町職員、漁業者(計8名)で12月20日に「いぶり中央漁業協同組合水産物流通荷さばき施設」の現地視察と関係者からのヒアリングを行った。(写真-5, 6, 7)

この現地視察と関係者ヒアリングにより本町の衛生管理に参考となる点を以下にあげる。

①衛生管理マニュアルの実行：衛生管理は個々の取り組みであると同時に組織としての取り組みであり、一連の工程に係わる者すべてが共通の意識・理解を持つことが必要であることが認識された。

②車両の動線管理の検討：屋根付き岸壁、荷さばき施設内への車両の進入を制限しているが、車両の進入制限

により荷受が非効率にならないことや車両が輻輳しないための工夫が必要であることが認識された。

③鮮度保持の取り組みの必要性：本町の漁獲物の取り扱いについては、漁獲段階において、セリ時間に合わせた日網操業や船上発泡詰め等による高鮮度保持の取り組みを個人で行っているという現状を踏まえ、出荷前に冷暗所へ一時保管するなどセリ以降の取り組み(取り扱い)を行うことで、鮮度保持及び価格の向上に寄与することが関係者の話から確認できた。

④市場統合による効果の検討：古平漁港を東積丹地域の流通拠点港として展開するにあたり、美国、積丹地区からの漁獲物を集約することで、仲買人の地域間移動における鮮度低下のリスクが低減するとともに、取扱量の増加により価格形成力が高まり、魚価の向上が期待できることも改めて認識された。

⑤活魚流通等の取り組みの必要性：活魚出荷できる施設や体制を整備することでこれまで未参入だった仲買業者がセリ等に参加するようになり、価格競争が活発になり魚価の向上が期待できることも認識された。

(4) 衛生管理マニュアルの作成のためのアンケート結果

具体的なマニュアルの作成にあたり、水産物の荷捌き、流通形態について現状での品質衛生管理対策の課題を抽出するために、「漁業種類毎の陸揚げ・出荷作業工程における問題点に関するアンケート」を行い、そのデータを基に衛生管理部会で対策を検討してきた。

アンケート及び部会の検討を通して、特に明確となった課題としては以下の3点である。

①流通における問題：陸揚げ後、輸送までの時間長く鮮度が低下していることから、流通・輸送業者まで含めた品質・衛生管理の意識改革、岸壁の施設配置、衛生管理マニュアルへの位置付けが必要である。

②水処理の問題：岸壁の洗浄を岸壁際の海水を自船のポンプで汲み上げて行っていることから、それらの排水が港内に流れ出て、泊地の水質を悪化させる要因となるので新たに洗浄設備の整備が必要である。

③既設屋根付き岸壁の問題：既設屋根付き岸壁と新設屋根付き岸壁の効率の良い利用方法を検討することが必要である。

衛生管理マニュアルには、これらの課題も含めセミナーや先進地視察で明らかになった課題や対策も盛り込むこととした。

(5) 今後の取り組み

衛生管理部会は表-5のとおり、衛生管理マニュアルの実践を中心とした衛生管理対策の取り組みを着実に実行していく予定である。

表-5 今後の取り組み

①古平漁港衛生管理マニュアル
・衛生管理部会での最終調整
・プレリリース
・マニュアル説明会・講習会
・正式版のリリース
②導入状況のモニタリング
・チェックリスト方式による漁業者等からの聞き取りと現地での確認
③マニュアルの評価及び改善
・モニタリング結果を中心に評価を行う
④鮮度保持(向上)に関する研修会
・船上活魚技術の習得と普及
⑤衛生管理セミナーの開催
・衛生管理マニュアルの運用
・『安全・安心・新鮮』な水産物の提供に向けて
⑥啓発活動
・MV通信、ブログ、新聞折込や町広報により啓発を行う

(参考文献1~6を引用)

4. まとめ

①衛生管理部会の活動を通して、生産・流通・加工関係者間で衛生管理意識を共有するとともに、衛生管理セミナーや先進地視察を通して、具体的にマニュアルに反映すべき項目の明確ができた。

②地域の衛生管理計画及び衛生管理マニュアルは、1月31日開催の衛生管理部会で完成する予定であり、今後、説明会や講習会を開催し導入していく。

③衛生管理部会において、新荷捌き施設における衛生管理対策の検討が契機となり、平成16年の漁協合併の前提となっている市場統合(集約化)について、具体的な効果や必要性について議論を進めることができた。

このように、古平MVは実施体制と実行計画の見直しを行うとともに、地域内の連携強化により、衛生管理型漁港へ転換することを目的に、衛生管理セミナーの開催や先進地視察などによる意識向上や、衛生管理マニュアル作成と導入による衛生管理計画の実践に地域一体となって取り組んでいるところであり、今後ともハード、ソフト一体となった衛生管理計画の実践について実施状況をモニタリングしつつ着実に進めていく予定である。

参考文献

- 1) 水産庁漁港漁場整備部(2005)：地域で取り組む水産物の衛生管理
- 2) 水産庁漁港漁場整備部(2005)：地域水産総合衛生管理対策基本計画策定の手引き
- 3) 水産庁漁港漁場整備部長通知(2008)：漁港における衛生管理基準について
- 4) 知床羅臼地域マリンビジョン協議会(2008)：羅臼漁港衛生管理実施マニュアル
- 5) 登別・白老地域マリンビジョン協議会衛生管理推進部会(2009)：登別漁港衛生管理マニュアル
- 6) 北海道開発局小樽開発建設部(2010)：古平漁港外2港衛生管理施設検討業務
- 7) 北海道水産林務部(2000)：北海道水産物品質管理高度化モデル計画
- 8) 財漁港漁場漁村技術研究所(2011)：衛生品質管理型荷捌き施設導入のための手引き