

環境・衛生管理型漁港づくり 片浦漁港の事例

（株）東光コンサルタンツ
片渕信人

一、はじめに

相次ぐ食品問題の発生で、食品の安全性や信頼性に対する消費者の関心が高まっています。その中で、水産物についても、漁獲から消費者の手にわたるまで、流通段階を通じた一貫した品質・衛生管理の向上が求められています。

「策推進事業」が、平成十五年度より実施されています。今回は、その事例の一つとして片浦漁港を紹介します。

二、片浦漁港の変革

片浦漁港は、鹿児島県薩摩半島の西南端から東シナ海につきでた野間半島にあり、入り江の湾奥に位置する天然の良港です。周辺海域は、古くから東シナ海の水産資源に恵まれ、現在でも県下屈指の良漁場で、沖合では主にカツオ、マグロの引き縄漁業、沿岸ではイセエビ・ヒラメ等の刺網漁業、ブリ・アジの定置網漁業や湾内の静穏域を利用したブリ・カンパチの養殖漁業が盛んに行われています。また、片浦漁港で捕獲された魚類（マグロ、カツオ、サメ）は餌

付け・飼育され、県内はもとより福岡、名古屋、東京の水族館に納入されています。みなさんも意外と身近なところでも片浦産のお魚さんを眼にしているのかも知れません。ちよつと話がそれましたが、次に片浦漁港がこれまでに取り組んできた経緯を示します。片浦漁港では平成十五年度より

表1 環境・衛生管理型漁港づくりの取り組み（片浦漁港）

年度	事項	備考
H15	①片浦漁港環境・衛生管理型漁港づくり連絡協議会の設置	
	②環境・衛生管理型漁港づくり基本計画の策定	
	③水産庁へ「地域水産総合衛生管理対策推進事業」の承認申請	H16.3.24
H16	①「地域水産総合衛生管理対策推進事業」基本計画の承認	H16.4.16
	②衛生管理に配慮した荷捌所・庇（ひさし）の整備	H17.3 竣工式
	③環境・衛生管理型漁港づくりの実施	
	④研修、啓発活動、ガイドラインの策定	
H17以降	①環境・衛生管理型漁港づくりの実施	
	②研修、啓発活動、衛生管理の実践	

三、昔の片浦漁港

これまで、漁獲物の陸揚げ作業は、屋外で行い、漁獲物は直射日光や雨水にさらされてきました。そして、規格・選別は土間で直接行われ、そのまま木箱に入れて陳列されていました。

選別場所とセリを行う場所は特に分けられておらず、土間は外を歩いた足で自由に歩き回ることが出来たため、その辺りの地べたと同じような環境でした。また、土間は直接外とつながっており、猫や鳥類（カモメ・カラス等）の侵入を許していました。



昔は漁獲物が直接土間に揚げられていた

四、現在の片浦漁港

現在では、漁獲物の陸揚げ作業は、庇（ひさし）の下で行われています。そのため、庇が直射日光や雨水を防いでくれます。そして、規格・選別は選別台を使用して行っており、プラスチック製のトレイに分けて入れられています。さらにトレイはパレットを使用して土間に直接置かないよう配慮され



衛生管理に配慮した荷捌所・庇（ひさし）

ています。選別場所とセリを行う場所は土間の中で区切られ、さらに土間への侵入も制限されています。入るためには、消毒槽で長靴やタイヤの洗浄を行わなければなりません。また、土間はシャッターで外と遮断されているため、鳥獣の侵入を防止しています。

五、整備効果

今回の整備で、漁獲物の鮮度保持に十分な効果が得られているのは間違いありません。

六、終りに

つい最近、水産庁は漁港の衛生管理対策に関する消費者等の意識調査を実施しました。そこでは、約六割の方が、衛生管理対策を行った結果、魚の価格が上昇しても購入すると回答され、漁港の衛生管理対策に対する関心が高いことがわかりました。

漁港における衛生管理対策の取り組みは、確実に広がっています。

また、消費者等の意識の高まりに呼応して漁業者の意識も高まっています。

今後とも、消費者への安全・安心な水産物の供給のために貢献していきたいと考えています。

参考・引用文献

- 1) 地域推算総合衛生管理対策基本計画策定の手引き 平成十七年三月 水産庁漁港漁場整備部
- 2) 第1回調査結果（漁港の衛生管理に関するアンケート結果について）平成二十一年六月 水産庁漁港漁場整備部 画課

水産週報

2009 8/1 No.1781

水産週報 8月1日号

第1781号 平成二十一年八月一日（のりと十五の日発行）

編集 能沢弘雄 東京都新宿区三栄町十八 株式会社水産社

編集部

一、二五〇円（送料別）一、一九二円（送料別）

環境・衛生管理型漁港づくり
片浦漁港の事例
（株）東光コンサルタンツ 修習技術者 片淵信人

（社）日本技術士会水産部会研究発表会・長崎大会⑧

マルハニチロ食品秋季新商品を発表28
多様化するライフスタイルに対応
56品170億円見込む あげぼの限定北海道サンマなど

独見独語 「行政と民間の新たな共存・協働をめざす卸売市場へ」... 3
東京海洋大学大学院 教授 浅沼 進

様々な連携を広げ 町田新長官 8
政策の手法が充実 山田前長官 新旧水産庁長官が記者会見

「海業」の振興を位置づけ 漁村活性化検討委員会が中間まとめ 9
水産業を守る政策要望を決議 水産都市三団体連絡協が定期総会 10
「日本ゆずりの台湾ウナギ」 政府・業界が安全・おいしさPR 11
漁船漁業の省エネルギー⑤ 適正な出力の機関を選定しよう 12
来場者が三万人の大台を超える シーフードショー盛況に開かる 13
大腸がん抑制やメタボ予防に効果 かまぼこの健康機能性 16

全かま連が研究発表会
未来に向けた50周年記念大会 JF全国女性連 17

●ローカル魚 食紀行
ソウル・プロカンジャンケジャンの、ワタリガニの醤油漬け 20
食紀行ライター・上村 一真

渥美半島・小中山地区 潜水、採貝漁の盛んな三河湾 22
水産ライター 新美 貴資

海外情報 (52) ①豪州東岸ピンチョウマグロ欧州の 24
量販店向け生鮮輸出増加
技術士（水産部門） 山田 俊

毎月10日は「魚の日」 ポスター掲げ、全国展開へー全水商連 26

審判 政権交代 27

秋の味覚、サンマシーズン到来! 14
時事通信社 水産部次長 川本 大吾



町田新水産庁長官（左）

日本基地の近代的「漁船団」構築を
宮原水産庁審議官が提言
漁船漁業改革でシンポジウム

—4~7—

水産社

—18~19—



冷凍麺ならではの歯ごたえ、
魚介や野菜たっぷりの具、
本格的なスープの「わが家の麺自慢」。



ラインナップ充実! 「わが家の麺自慢」シリーズ。



冷凍食品

日本水産株式会社
http://www.nissui.co.jp