

漁港整備による水産物の競争力強化と輸出促進の取組み

お がわ もと き
小 川 元 樹*

ホタテガイの一大生産地である北海道オホーツク海側の湧別^{ゆうべつ}地域で、衛生管理基準が厳しいEU向け輸出に対応するため、地域の流通拠点である湧別漁港の整備を中心に、漁獲、流通、加工の各行程で衛生管理の取組みを行った。本稿では、このストック効果として、ホタテガイの輸出量が増加したことについて紹介する。

1. はじめに

北海道の北東部にあるオホーツク海では、ほたてがい桁曳き網漁業、さけ定置網漁業、沖合底曳き網漁業を中心に漁業が営まれており、主要魚種であるホタテガイの生産量は、全国の3割以上を占めている。

このオホーツク海域では、消費者の安全・安心のニーズに応えるため、ホタテガイのEU向け輸出期間中、海域内で貝毒に関する定期的なモニタリングを実施、また、地元の漁業協同組合や水産加工場は、衛生管理基準が厳しいEU向け輸出に対応可能な体制づくりを行い、地域ぐるみでホタテガイの競争力強化や輸出促進に向けた取組みを行った。

本稿では、地域の取組みと衛生管理型漁港整備による湧別漁港のストック効果としてホタテガイの輸出量が増加したことについて紹介する。

2. 湧別漁港の整備概要

(1) 地域の特徴と水産業の役割

湧別漁港は、紋別郡湧別町に位置する第2種漁港であり、前浜は平坦な砂礫質の遠浅な海底がつづき、ホタテガイの好漁場となっている。ホタテガイは、湧別町で陸揚げされる水産物の生産量の8割以上を占め、地域の重要な魚種と位置づけていることから、漁業協同組合に所属する漁業者のほぼ全員が種苗生産や放流等、資源管理を行うことで、安定した生産が持続されている。

また、町の人口9,715人のうち、漁業就業数が671人（平成25年度）と全体の約7%を占め、さらに、水産加工業等の周辺関連産業を含めると水産業が地域経済に大きく貢献している。

第2種湧別漁港（平成27年度港勢調査）

- 陸揚量 25,914トン（23,164トン）
- 陸揚金額 6,268百万円（5,179百万円）
- 利用漁船数 72隻（12隻）

※（ ）内はホタテガイ



図-1 位置図

(2) 消費者の安全・安心のニーズへの対応

湧別漁港で陸揚げされたホタテガイの約35%は漁業協同組合の製品として加工、約65%が町内外の水産加工場などに生鮮出荷され、国内に出荷や国外に輸出されてきた。

近年、国内外の消費者から高まる水産物の安全・安心に関するニーズを踏まえ、地域として衛生管理基準が厳しいEU向け輸出への衛生管理体制を構築

し、高品質のホタテガイを出荷することで、湧別地域のホタテガイの競争力強化と輸出促進を図った。

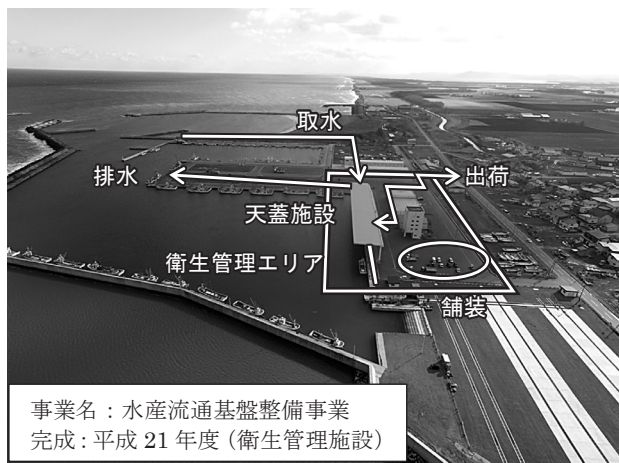
①ハード対策による衛生管理の取組み

ホタテガイの出荷形態は、漁船が岸壁に係留後、漁船のクレーンでトラックへ直接陸揚げし、漁港内のトラックスケールにて計量の後、ホタテガイを氷で覆い、荷台にシートを掛け出荷される。

このホタテガイの陸揚げ作業で、以下の衛生管理上の危険性があった。

- I. 陸揚げ作業において、野天での作業により、直射日光や雨水による品質低下、鳥糞や羽毛、土埃等の異物混入。
- II. 岸壁は、ホタテガイのほかサケの陸揚げでも使用しており、岸壁の洗浄等に使用した作業排水が、直接港内に排出され、港内の水質が悪化。
- III. ホタテガイを加工する際、使用する海水の水質確保がされていないことによる品質低下。

これらの問題を解決するため、衛生管理の目標を設定し、ハードとソフトの両面から対策を行った。



整備前 整備後
(天蓋施設により品質保持、異物混入のリスクが低下)

写真－1 湧別漁港全景（上）と水揚げ状況（下）

目標：漁港内の水揚げから出荷までの行程（人・車両の動き）を考慮し衛生管理エリアを設定、それぞれの問題に対応する施設整備を行った。

[対策]

- I. ホタテガイを陸揚げする岸壁に天蓋施設を整備するとともに、衛生管理エリア内を舗装し、品質保持、異物混入防止を図った。
- II. 岸壁の洗浄などで使用した作業排水を処理し、衛生管理区域外に排水することで、衛生管理区域内の水質保全を図った。
- III. ホタテガイを加工する際に使用する海水の水質を確保するため、取水施設に紫外線殺菌装置を導入した。

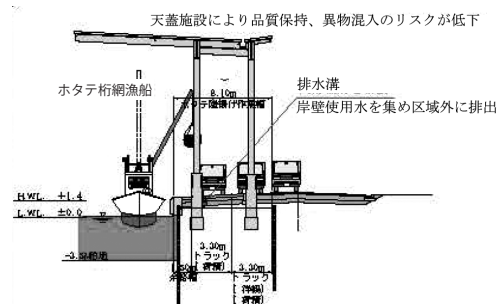
[対策の概要]

- I. 天蓋施設の規模・構造は、当該岸壁が、ホタテガイの水揚げのほか、サケの水揚げにも利用されていることを考慮し、天蓋施設の一部をサケの水揚げ形態を踏まえ決定した。

天蓋施設延長 L=124.0m

天蓋施設高さ H=11.5m

- II. 作業排水の排出場所については、排出先での水域環境、排水経路の縦断勾配、清掃等の維持管理を考慮し決定した。
- III. 水質調査の結果を踏まえ、大腸菌群等に対応するため紫外線殺菌装置の導入を決定した。



図－2 天蓋施設イメージ

②ソフト対策による衛生管理の取組み

ハード整備以外の衛生管理の取組みは、以下のとおり。

- I. 生産海域の指定及び定期的モニタリングの実施
生産海域で貝毒の原因となるプランクトンや二枚貝の生物毒性の有無について、定期的にモニタ

リングを実施（北海道、関係市町）。

II. 漁船上における衛生管理

構造設備や衛生管理に関する基準をクリアした漁船について、EU輸出向け漁船として登録（湧別漁協12隻登録、平成29年）。また、登録した漁船について、基準が遵守されているか定期的に確認（北海道）。

III. 陸揚げ、搬送における衛生管理

道具類の材質、滅菌海水による洗浄、搬送時の荷台のシート掛け、記録管理等を規定した衛生管理マニュアルの運用（漁業協同組合）。

IV. 水産加工場の衛生管理

構造設備や衛生管理に関する基準をクリアした加工場等を国が認定。また、認定した加工場等について、基準が遵守されているか定期的に確認（国）。

3. 事業の効果

今回、地域の流通拠点である湧別漁港のハード整備を中心に、漁獲、流通、加工の各行程でソフト対策を実施したことで、EU向け輸出に対応した衛生管理体制を実現した。

この結果、平成23年度以降、ホタテガイの輸出量が3.6倍、単価が1.5倍、出荷に占める輸出割合が2.0倍と増加した。

このことから、今回の取組みにより湧別地域のホタテガイの国際競争力が強化され輸出促進に繋げることができたと考える。

○湧別地区のホタテガイの輸出

輸出先：EU、アメリカ、中国、香港など

表-1 漁港整備のストック効果

ホタテガイ	漁港整備前 (平成17～22年)	漁港整備後 (平成23～28年)
輸出量(トン)	1,400	5,100
単価(円)	120	180
輸出割合(%)	10	20

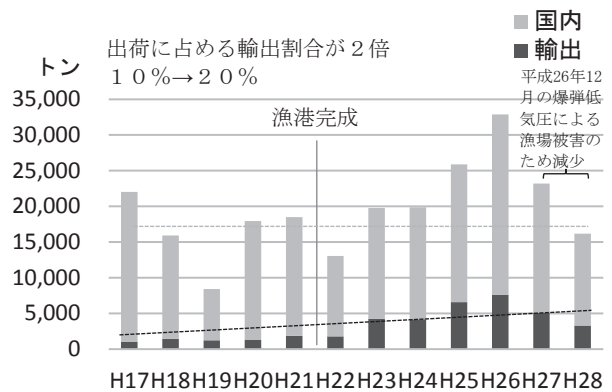


図-3 ホタテガイの出荷量

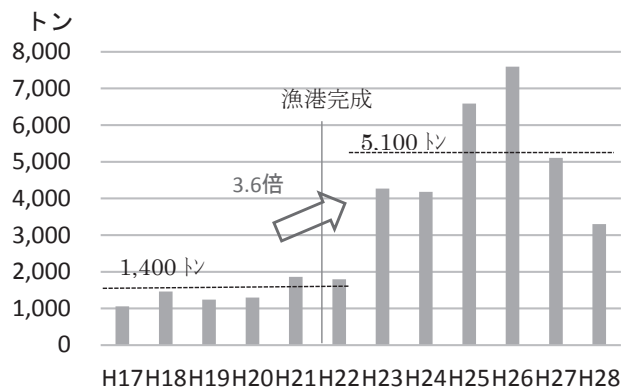


図-4 ホタテガイの輸出量

4. おわりに

北海道産ホタテガイについては、衛生管理型の漁港整備、地域の衛生管理の取組み、国際認証である「MSC認証」の取得等により、国際的に高い評価を得て、輸出量が増加している。

しかし、湧別地域のホタテガイは、近年、数年毎に爆弾低気圧の影響を受け、しばしば大量斃死が発生しており、輸出先から安定供給できない地域と判断されれば、国際競争力や輸出への影響が懸念される。

今後は、衛生管理型漁港として整備した湧別漁港を最大限活用しつつ、漁獲、流通、加工の各過程で衛生管理体制を厳格に運用していくとともに、近年の気候変動に対応した被災に強い漁場整備についても検討が必要と考える。