

衛生管理の高度化と観光業との連携に向けて

——茨城県磯崎漁業協同組合——

研究員 亀岡鉦平

現在、漁協を核とした漁村活性化の取組みが全国的に進展している。水産庁の施策である浜の活力再生プランは、その手段の一つとして位置づけられるものと言える。もっともひと口に漁村の活性化と言っても、そのために採られる方法には、例えば販路拡大、ブランド化、高付加価値化、地産地消、魚食普及、後継者育成・移住促進といったように幅広い選択肢があり、各地域において実際にどのような取組みがなされるのかは、各地域の漁業のあり方に規定されるものである。

今回は、荷捌所の新設、観光業との連携といった点に特色のある茨城県ひたちなか市の磯崎漁協の取組みを紹介する。

1 磯崎漁協の概況

磯崎漁協で行われている主要な漁業種類は船びき網漁業と小型底びき網漁業であり、シラス、ヒラメ等を中心に漁獲している。また、漁協自営で陸上アワビ養殖が行われている。現在の組合員数は、正組合員28名、准組合員10名である(1世帯複数組合員制)。正組合員の年齢構成は、20代1名、30代2名、40代10名、残り15名は50代以上となっており、高齢化の進行がうかがえる。組合員組織としては、ヒラメの中間育成・児童による放流体験等を行う漁業研究会とフノリの加工販売を行う女性部がある。

2 高度衛生管理型荷捌所の新設

現在の磯崎漁協の荷捌所は、高床・閉鎖型といった特徴を備えた高度衛生管理型施設と

して2015年4月に新設されたものである。荷捌所を新設した直接の理由は、旧荷捌所の東日本大震災による被災である。旧荷捌所は老朽化の進んだ施設だったこともあり、復興交付金を利用して新たに荷捌所を建設することになった(施設内の設備内容等は第1表を参照)。

この新しい荷捌所が高度衛生管理型施設として新設された背景には、震災のほかに二つの事情があった。

一つ目は、行政サイドの勧奨があったことである。現在水産庁は、食の安全に対する関心の高まりを受けて、産地市場や荷捌所における衛生管理の高度化を推進している。滅菌海水が普及したことにより、水産物流通における衛生管理の課題が、単なる鮮度維持(主に腸炎ビブリオ対策)から、ノロウイルス等の汚染物質の物理的防御に全国的にシフトしているという点も重要である。^(注)被災地の主要市場が「高度衛生管理基本計画」を立案のうえ整備されているように、今般の流通施設整備においては衛生管理対応の強化が基本路線となっており、磯崎漁協の荷捌所整備もそのような方向性に沿ったものである。また磯崎漁協の荷捌所は、大日本水産会が定めた「優良衛

第1表 磯崎漁協荷捌所の設備内容

磯崎漁協荷捌所の設備内容
<ul style="list-style-type: none"> ・延べ床面積376㎡ ・高床式・閉鎖型 ・活魚水槽2層 ・製氷機(2トン/1日) ・貯氷庫(3トン) ・冷蔵庫(17.2㎡) ・海水ろ過および紫外線滅菌装置 ・作業場(場内に急速冷蔵庫1台、冷凍庫2台、冷蔵庫2台)

資料 筆者作成

生品質管理市場・漁港認定基準」をクリアした13事例のうちの一つでもある。

二つ目は、築地市場の豊洲移転が意識されたためである。従来磯崎漁協は、セリを行う産地市場を保有していないこともあり、漁獲物の大半を築地市場の卸売業者に直接販売するという流通体制を構築してきた。そこで、築地市場の移転先である豊洲市場が衛生管理水準の向上を謳っていることから、産地としても消費地市場の水準に合わせた対応が必要だと考えられ、高度衛生管理型の荷捌所として整備されることとなった。

衛生管理の高度化それ自体は、商品としての水産物に直接的に付加価値を付与するものではなく、したがって魚価の向上を約束するものではない。しかし、衛生管理水準の向上に対する社会の要請は無視できないものがある。磯崎漁協はその点を自覚的に捉え、今回のタイミングを機に新たに荷捌所を建設した。また、荷捌きの流れそのものは旧荷捌所と同様のものとすることで使いやすい施設としたり、組合員への管理マニュアルの周知、基本的な注意事項の掲示を行ったりと衛生管理の実践面にも配慮がなされている点には、今後の他地域における施設整備に対しても示唆するものがあると考えられる。

3 観光業との連携強化を目指して

—養殖アワビの活用—

磯崎漁協の浜の活力再生プランの特徴として、自営事業で養殖したアワビの活用、特に観光業との接合がテーマとなっている点が挙げられる。プラン以前から磯崎漁協の養殖アワビは消費者の評判となっており、港でアワ

ビを食べるイベントが観光バスのコースに組み込まれるなどしていたが、これまでは受動的に観光客を受け入れアワビを提供するだけだった。しかし、直近では養殖量6,000個中1,000個がツアー客向けで消費されていることもあり、プランを機に重要な販路として位置づけることになった。PR戦略としては、あえて観光地らしくせず、素朴な漁村らしさを魅力として打ち出すことを考えているという。くわえて、未利用魚や魚価の低い魚の加工品提供も検討されており、施設としては荷捌所内にある加工場が利用される構想である。

磯崎漁協における浜プランの取組みは、新しい施設も活用しつつ、従来からある取組みの延長として実践されている点に特徴があり、またそうであるからこそ着実な成果が見込めるものになっていると考えられる。

4 地域社会と地元漁業の関係の深化に向けて

今後の課題としては、地元との関係性の強化が挙げられる。流通構造としての築地直送、観光対応の強化といった現在の磯崎漁協の取組みは、地元の外の需要に目を向けたものである。したがって、地元住民が前浜の水産物に親しむ機会を増やすためには、別の取組みが必要となる。他方で、ひたちなか市では全国的にも珍しい魚食普及条例(「ひたちなか市魚食の普及推進に関する条例」)が今年3月に制定されており、地元漁業への関心が高まる気運がある。漁協としても、条例制定を受けて、道の駅や地元JAとの連携を通じた形での地域社会との接点の拡大を模索しているとのことであった。流通、物量、労力といった点に難しさはあるものの、今後も漁協のイニシアティブが必要とされる場面は少なくないと考えられる。

(かめおか こうへい)

(注)HACCP認定加速化支援センター(2016)『水産物の価値を守るための産地市場の品質・衛生管理』3頁。