

静岡県漁業協同組合連合会
1053 静岡市追手町 9-18
15.8.1 ☎ 054-254-6011
編集・発行 = 指導部漁政課

1. 「駿河湾深層水」ブランド商品200品目達成

県が焼津沖の水深687㍍と397㍍で採取し豊富なミネラルと栄養分を含む「駿河湾深層水」のブランド商品が200品目に達しました。

深層水ブランドは2002年10月から、水産加工業者などで構成する駿河湾深層水利用者協議会が県から統一ブランドマークの使用許諾を委託されて、サクラエビの釜揚げやアジの干物を筆頭に、静岡の深層水関連商品の輪が広がっています。

商品は海洋深層水を利用し、サクラエビなどの県特産物をゆで上げたり、干物の漬け汁に使ったりした水産加工品が87品目と最も多く、次いでパンやうどんが40品目、豆腐や納豆などの惣菜類が24品目、調味料が22品目などです。また、食品以外では、入浴剤や化粧品も商品化されました。

2. カツオの流通履歴導入へ 来年2月試行

県では、カツオをモデルとした水産物のトレーサビリティシステムの確立を模索する「第1回漁獲流通情報開示検討会」を去る7月22日、生産者団体、生産者、消費地市場仲卸、加工業者、小売業者、消費者の代表者等10名が参加して開催しました。

消費者から食品表示・流通情報開示要求が高まっていることを受けて、県は新規事業として「水産物漁獲流通情報開示促進事業」を実施していきます。そこで、静岡県(焼津魚市場)が全国の8割以上の水揚げをしている遠洋竿釣船の生食向け(タタキ、刺身)、冷凍(B1)カツオをモデル的に取り上げその漁獲・流通・消費をつなぐ仕組み(ルート・手法など)を整備して、漁獲・流通情報を消費者に的確に伝達し、同水産物の安心情報や正確で詳細な表示を消費者に提供していきます。

今後検討会は2回を予定し、開示情報の絞込みと伝達方法などを決めることとし、消費者ニーズや流通経路・漁獲・流通記録情報などの状況調査(委託)を実施し、来年2月頃に情報伝達の試行(特定ルートによる試験販売)を実施しその追跡調査を行います。

県による表示内容や方法を盛り込んだたたき台では、JAS法に基づく表示義務事項や、漁船名や市場での保管方法、加工業者名など各流通段階における情報について、シールに記載して商品に貼ったりホームページで紹介するとしています。また県では、このモデル的取組みを16、17年度に普及させていく計画で、情報提供とともにブランド化のきっかけにするなど、消費拡大に向け取組みます。

3. 食品取引記録3年保存 指針案まとまる

厚生労働省では、食中毒、牛海綿状脳症(BSE)問題が発生したとき、追跡調査を迅速化するため、8日までに食品の生産者や加工、小売業者に、取引した商品ロット番号や出荷先などの記録を最大3年間保存するよう促す指針案をまとめました。8月末に施行される改正食品衛生法が、記録の作成、保存を業者の努力義務として規定したため、約200の業界団体に通知されます。しかし、罰則規定はなく、小規模業者では文書の保管場

所がないなどの問題も予想され、実効性は未知数のようです。

厚生労働省監視安全課は、冷凍食品の賞味期限が通常2年程度であることから、食品が原料段階から消費者の口に入るまでに約3年かかると判断しています。

指針案は生産者や製造、加工、運搬、輸入業者らに販売後1~3年、小売業者や飲食店営業業者らに同1~3ヶ月の記録保存を求めています。実際の保存期間は、業者が各食品の流通期間に合わせて夫々判断します。保存すべき内容は扱った商品の品名や生産者名、販売年月日、ロット番号、仕入れ時の外観、保管温度などです。

4. 夏休み親子おさかな体験教室開催される - 県おさかな普及協議会 -

県おさかな普及協議会では、去る7月23日、25日小川漁港を会場として夏休み親子おさかな体験教室を開催しました。

この教室は、県民に漁業の生産現場を知ってもらい、そこに水揚げされる水産物の新鮮さ、美味しさを実感してもらおうとともに、その水産物の消費を促進することを目的として開催しました。

両日は、一般公募により選ばれた親子30組、81名(2日間計)が漁船に乗り込み焼津和田浜沖に設置された定置網の網起し風景を見学したあと、魚市場において水揚げやセリの風景を見学しました。参加した親子はタチウオ、サバ、イカなど多種多様な魚が水揚げされる光景に興味深く見入っていました。

その後参加した親子は、慣れない手つきでサバの下ろし方を習ったり、獲れたてのサバやタチウオなどを使った魚料理を味わうなど、水産物の新鮮さや美味しさを実感し、夏休みの一時を楽しく過ごしました。

5. 県、TAC(漁獲可能量) 6月末漁獲実績を発表

県では、この程TAC対象4魚種の6月末現在の漁獲可能量を発表しました。

それによると、サバがTAC数量9,000トンに対し4,965トンで消化率55.2%となり、TAC数量が若干量の魚種では、マアジ1,470トン、マイワシ96トン、スルメイカ203トンとなりました。また、参考までにサンマは30トンの漁獲量となりました。

6. 新刊図書紹介 「駿河湾おさかな図鑑」 静岡新聞社刊行

静岡新聞社では、日本で最も深い湾で、海洋生物の宝庫として知られている駿河湾の生き物を三百数十枚の写真で紹介した「なんだろウ隊が行く!駿河湾おさかな図鑑」を刊行しました。

本書は、磯や砂浜の魚介類の生態から深海魚のなぞまで「なんだろウ隊」と名付けた東海大学海洋学部の教授らが、小学生にも理解できるよう分かりやすく解説しています。

内容では、駿河湾のなぞ 駿河湾のさかなたち 駿河湾探検ガイドの三部構成からなっています。また、雌から雄へ性転換するハナダイ類や猫の顔に似たネコザメなど、興味深い魚が数多く登場しています。さらに、観察場所や魚を見つけるコツなどフィールドで役立つ情報、すし職人が教えるさかなのおいしい食べ方、駿河湾限定のおさかなお菓子図鑑など幅広く収集しています。

7. 諸会議・日程(8月5日(火)~8月18日(月)) - 既報分省略 -

8月6日(水) 県漁連 = 県密漁防止対策協議会幹事会 (県水産会館)