

冷凍物として初上場され、高値で取引された八戸前沖  
トロール漁のスルメイカ=11日、八戸市第三魚市場



八戸市の惣宝水産(福島哲男社長)は十一日、昨年秋に八戸前沖でトロール(底引き網漁)で漁獲したスルメイカの凍結物を初めて八戸市第三魚市場に上場した。冷凍販売は、異物混入を極力抑えようという「食の安心、安全」に向けた、HACCP(危害分析重要管理点)の試行的対応で、他生産者に先駆けて取り組んだ。同日は加工原料不足も手伝って高値相場となり、関係者は「今漁期は昨年以上の量を凍結に回したい」と好感触をつかんでいる。

# 前沖の冷凍イカ初上場

## 食の安全対策で

八戸 惣宝水産 高値相場に好感触

八戸前沖のトロールスルメイカ漁は九十一月が最盛期。昨年は八戸港に一万五千五百二十八トが水揚げされた。

「冷凍パン」と呼ばれる皿に移し替え、マイナス三十度で急速冷凍し保管してきた。

同水産の福島全良専務は「ある程度コストが掛かってても消費者本位でHACCP対応を進めないと、八戸は産地として取り残される」と先駆けて取り組んだ経緯を話す。

市場には、量が少ない時は発泡スチロール入りで上場されるものの、大半は単価の安い木箱入りが占める。だが、木箱は木くずや海中の浮遊物が混じるケースが少なく、食の安全が求められる昨今は「加工業者などからのクレームが増えている」(市場関係者)のが現状だ。

惣宝水産は、昨年十月に関連会社所有の第68惣宝丸が漁獲し八戸港に水揚げした三百九十九ト(一ト20キ、計約8ト)を購入。ステンレス製の

その上で「異物を極力取り除いているし、木箱や鉄製のパンで冷凍したのと比べて清潔。加えて最盛期以外に広い地域で消費できる点は付加価値になる。今漁期は一航海五百キ規模で取り組みたい」と意欲を見せる。

この日の販売では、一