

食の安全・安心に取り組む



惣宝水産 専務 福島 全良さん

水揚げから衛生面配慮

八戸市第三魚市場で五月上旬、八戸前沖のトロール漁で昨秋漁獲されたスルメイカが凍結品の販売があった。漁の最盛期(九十一月)のトロールイカは木箱での水揚げが一般的な中で、木くずなど異物の混入を防ぐため、安全面に配慮して水揚げ段階から一貫してステンレス製のケースを揚げる衛生的に好ましくなく、使用し凍結後に上揚した。同市場では初の画期的な取り組みだった。上揚した惣宝水産(八戸市)の福島全良専務は、経緯や作業性の変化などを聞いた。

「新たな水揚げ方法に取り組んだ経緯は、生産者として木箱での水揚げは衛生的に好ましくなく、いざと感もあつた。これまでコスト面などを理由に別の方法を探ってこなかった。ただ、近年は仲買人の側から衛生面での改善を求められるほか、異物混入に対するクレームが業界内で聞かれ始めた。また、木箱入りのイカを電子顕微鏡で見たところ、耳の裏に細かい木くずが付着し、洗浄しても取れにくいという、あつた。このため、企業としてのHACCP(ハサップ)の危険分析重要管理点 対応として、他業者に先駆けて試行的に実施した。

「凍結品上揚までの一連の流れと、木箱使用時の作業性の変化は、親会社(福島漁業)所有のトロール船と連携し、イカを船上でステンレス製ケースに詰め、市場に水揚げする。それを当社が着払いで持ち帰って急速凍結、段ボールで梱包(こんぼう)し再上揚した。

ステンレス製ケースには折り返し可能な取っ手が付いているため運搬が容易な上、船上で積み重ねても荷

八戸前沖のスルメイカは、主に「釣り」「巻き網」の3漁法で漁獲する。うち、トロールによる八戸港への水揚げ量は2003年、1万5528トンを

量が少なく、相場も比較的高い「はしり」の時期は発泡スチロールで水揚げする船もあるが、最盛期は木箱での水揚げが主流。使い回しの木箱も多く、「これまで何をに入れて使ったものなのか分からない」など衛生面に疑問の声もある。

メリット多いケース変更

時代を

崩れしにくく、乗組員の評判は上々だった。今漁期はコストダウンと軽量化による乗組員の省力化を進めるため、新たに強化プラスチック製ケースも導入し、併用していく考えだ。

「木箱使用と比べた利点は、コスト的には、ケースを導入する場合、木箱(新箱、一箱当たり)に比べてステンレス製は十倍、強化プラスチック製は十倍弱の初期投資がかかる半面、回収して洗浄すれば破損しない限り何年度でも衛生的に使用可能で、減価償却にはさう時間がかからない。

総合的にみれば、安価な木箱を使用してクレームなどに不安を抱えているよりは、はるかにメリットが多はずだ。「食の安心・安全」に向けた対応は、水産物を扱う側に利益をもたらすものではないが、もはや時代の流れ。八戸が産地として生き延びていくために、取り組みは必要不可欠になっていると思う。

「初の販売を終えた感想と今後に向けた課題は、今回は試行的な販売だっただけに、取り組みについてどう評価されるかが気になるっていたが、仲買人からは「品質が良く、今後ぜひ続けてくれ」と応援していたとき、手応えを感じた。

今漁期は一日五百台規模で取り組む計画。凍結品は保管コストもかかるため、今年には昨年以上に採算性を考え、冷凍か生か、相場をにらみ弾力的に販売できるかどうかかが課題だ。

