

# 日刊みなと新聞

2006年(平成18年)8月11日 金曜日 (6)

## どっぴりする日本の漁業

水が育える「業」再生の途 ⑦

### 福島全良・福島漁業専務(下)

欧州型HACCP対応市場が表現され、選別・凍結な市場。四方と天井を囲った閉鎖型の建物に、漁船から直接フィッシュボートで水揚げし、屋内には自動選別機や金属探知機、自動計量機などを備え付け、凍結、入札を屋内で一貫して作業する。屋内のセリ場は室温0度以下に保たれ、無菌冷海水装置やスラリーアイス(シャーベット水)も完備。「品質・衛生管理を徹底し、0.05日・24時間体制の市場が理想」と福島氏は語る。

日本初の欧州型HACCP投資などの負担が増え込

市・八戸の将来をへるべき姿を踏まえた関係者の意識改革が最も大切だろう。現行の市場の機能集約化や、生産者と仲買人の共通意識、HACCPに対応した漁船側のハーブ面の整備、生産者の意識改革など。多額の投資が必要のため、財政支援の面もある。ただ、福島氏は「水産行政が転換期に進もうとする中で、国も前向きに支援してくれるのでは」と期待は強い。

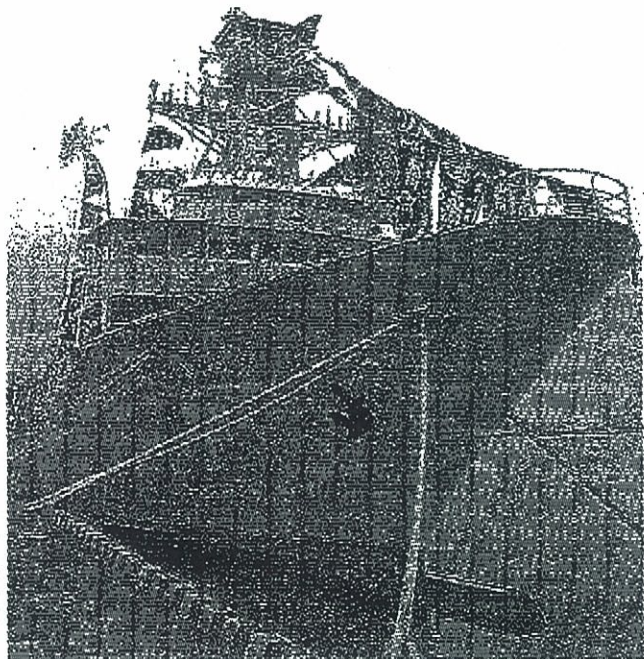
福島氏は「八戸に日本

## 問われる産地の意識改革

### 次世代型市場で将来展望

初めは八戸地区の越えなければならぬ。水産加工業界において、水産関係者はじめ全戸から多くの人が市場見聞に、新鮮な魚を中、自助努力での生き残り課題は、問題は大産

水産加工業界において、水産関係者はじめ全戸から多くの人が市場見聞に、新鮮な魚を中、自助努力での生き残り課題は、問題は大産



昨年3月、北部太平洋巻網のミニ船団化第1号として竣工した福島漁業の「第88惣寶丸」

内にメディア情報部(広報)を新設してグループ番組・雑誌などへ積極的情報発信し、一般消費者にアピールもできる。産産観光の面からも、魚の活性化に向けては、自助努力での生き残り課題は、問題は大産

は、自助努力での生き残り課題は、問題は大産