

## 久慈地方卸売市場における衛生管理の取り組み

久慈浜では、平成25年度から、底びき網漁業の経営改善を目的に、国立研究開発法人水産研究・教育機構開発調査センターが主体となり、一般社団法人海洋水産システム協会及び茨城県水産試験場の協力体制のもと、ビジネスモデル実証事業が行われてきました。

今回は、本事業により、漁獲物の品質・鮮度を向上させるため久慈地方卸売市場で実践した主な衛生管理の取り組みについて紹介します。

### 1. 選別用パレットの導入

漁獲物の選別は、毎回洗浄した専用パレット上で行っています。このパレットは、漁獲物がこぼれ落ちないように端が高くなっており、水抜き用に角が切つてあることで、使いやすい構造になっています。パレット導入により、漁獲物の床置きがなくなり、細菌が付着するリスクが避けられるとともに、太陽熱等で温められたコンクリート床面による漁獲物の温度上昇を防ぐことができます。また、作業位置が高くなることで、作業者の負担軽減にもなっています。

### 2. 電解水生成装置の導入

水道水よりも殺菌力の高い電解水を用いて競り後の市場床面を洗浄しています。また、選別・競り用のカゴは、タンクに溜めた電解水に浸して洗浄しています。これらの作業により、床面や容器等の細菌数は大幅に減少しており、非常に高い洗浄効果が見られています。

### 3. 防鳥ネットの導入

市場一面をネットで覆うことで、市場内への鳥の侵入を防いでいます。これにより、漁獲物の食害、市場への糞害が大きく軽減されています。なお、競り時には陸側のネットを開放しますが、鳥はほとんど侵入しません。

その他にも、市場内での禁煙や、長靴の消毒や手洗いの励行なども進み、衛生管理に対する関係者の意識も向上しつつあります。



選別用パレット



電解水による洗浄



防鳥ネット

以前の水産の窓(28年No.5)で紹介したとおり、磯崎漁協荷捌き所では、新設された完全密閉型の施設を活用した衛生管理に取り組んでいる一方、今回の久慈地方卸売市場の様に、施設はそのまま、周辺設備にわずかな手を加えることで、コストを抑えた衛生管理に取り組んでいる事例もあります。これらの例を参考に、地域に合った衛生管理の取り組みが進むよう、水産試験場ではお手伝いしたいと思いますので、お気軽にご相談ください。(水産物利用加工部、経営普及室)

【次号予告】H28.5.16発行の「水産の窓」は、「5月の海況と今後の予測」を予定しています。