

衛生管理型漁港整備に伴う 水産物輸出のストック効果

～北見市・常呂漁港の整備事例から～



もり ひろ 拓
森 拓 通*

ホタテガイ生産の盛んなオホーツク海沿岸の常呂漁港において、海外への販路拡大を目指すため、より高度な衛生管理が求められるEU（欧州連合）規則に対応した体制を地域ぐるみで構築した。本稿では、この取り組みで果たした漁港整備の事例について紹介する。

1. はじめに

ホタテガイは日本の水産物輸出金額のうちおよそ1/7を占める、日本を代表する水産輸出品目である*¹。全国のホタテガイ生産量のうち、およそ1割がオホーツク海に面する北海道北見市常呂町（以下、常呂地区）で生産されている*²。

常呂地区の漁業者団体は、サロマ湖内の養殖施設で生産した稚貝をオホーツク海に放流して漁獲につながる安定的な生産体制を築きあげ、国内外に出荷してきたところであるが、ホタテガイの更なる販路拡大のためには、より高度な衛生管理基準を満たす必要があった。

そこで本稿では、ホタテガイの代表的な産地である常呂地区において、漁港整備の側面から、衛生管理体制を構築して国際的な競争力強化を促進した取り組みの内容とストック効果について紹介する。

2. 常呂地区の紹介

北見市は2006年に3月に1市3町（うち1町は旧常呂町）が合併した、人口約11万5千人（2021年8月時点）のオホーツク圏の最大都市である。その中でも旧常呂町にあたる当地区は、オホーツク海やサロマ湖といった好漁場に面し、雄大な自然景観や流水などの素晴らしい自然環境資源に恵まれた地域である（図-1）。

産業構造の基幹をなすのは漁業のほか、畑作、酪

農といった第1次産業である。また、当地区ではカーリングが盛んであり、2018年の平昌オリンピックで銅メダルを獲得した女子カーリングチーム「ロコ・ソラーレ」の活動拠点としても知られている。

地区漁業者から構成される常呂漁業協同組合では、漁場環境保全の取組が盛んであり、「森は海の恋人、川は仲人」を合い言葉に、河川や海の環境を守るため、常呂川流域を中心に累計350haもの山林を取得して植樹活動を行っている。また、地区では水産加工業も盛んであるが、その過程で発生する加工残渣の再循環の取り組みも行われている。例えば、ホタテガイの貝殻は土壌改良材、内蔵など残渣の軟体部は肥料、ホタテガイ干貝柱の製造工程で発生する煮汁は精製のうえ調味料にそれぞれ姿を変え、地域内外で利用されている。



図-1 常呂漁港の位置

*北海道 オホーツク総合振興局 水産課 水産振興係長

3. 常呂漁港の衛生管理に向けた整備

1) 地区の課題

当地区では1970年に0.2万トンであったホタテガイの漁獲量が1979年の4輪採制の導入以降、急激に増大し、1990年代以降は安定的に年間3万トンを漁獲する生産体制が構築された(図-2、3)。常呂漁業協同組合では国内外で高まる需要に応えるため、2022年までに生産数量を46,000トンとする増産目標を打ち出したが、ここで、以下の2点について課題が浮き彫りとなった。

1点目は増産後の価格安定である。常呂地区の傾向と同様、北海道全体のホタテガイの生産量も増産傾向にあったものの、1990年代から価格の低迷がみられ、北海道や北海道漁業協同組合連合会を中心に輸出対策や国内需要の拡大など販路拡大を伴う価格対策が行われていた(図-4)。当地区においても輸出によって新たな販路を開拓することが検討されたが、相手国によっては衛生証明書等の提出が義務づけられているなど、ハードルが高かった。

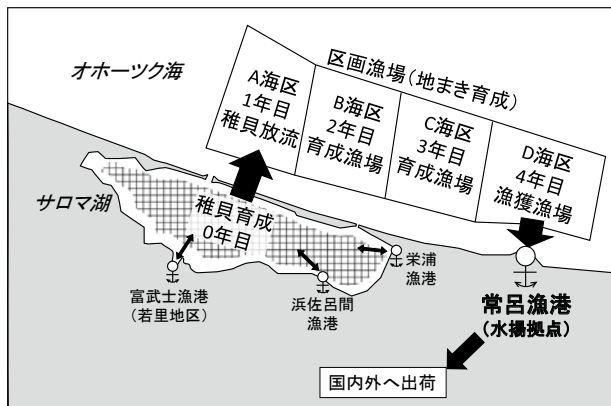


図-2 常呂地区におけるはたてがい漁業の概要

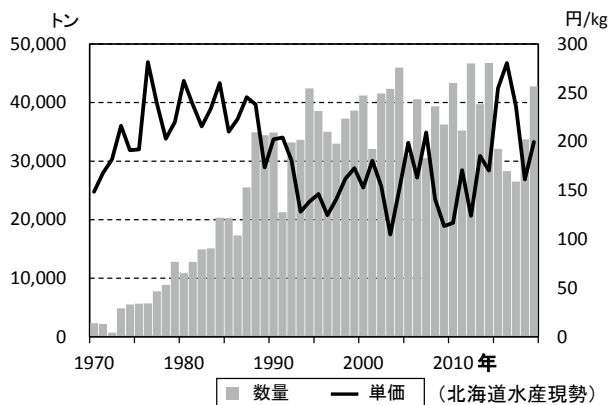


図-3 北見市のホタテガイの漁獲数量と単価(1970-2019年)

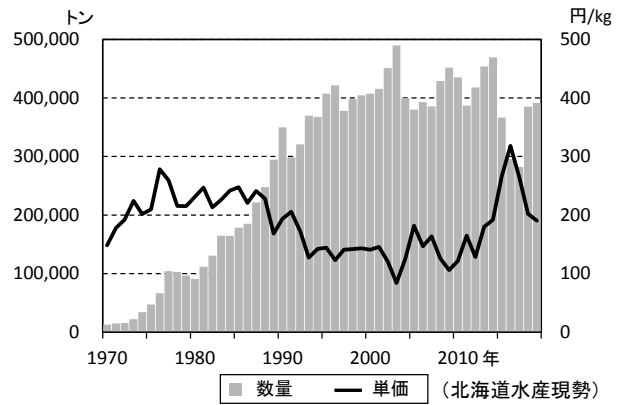


図-4 北海道のホタテガイの漁獲数量と単価(1970-2019年)

2点目は食中毒の発生に伴う既存販路の消失や価格が下落する懸念である。今般計画が策定された2001年当時、国内において初めて牛海綿状脳症(BSE)の発生が確認されたほか、前年の2000年には雪印乳業による集団食中毒が発生するなど、食の安全・安心に対する諸消費者からの関心が急速に高まっていた。

そこで当地区では、生産段階における衛生管理を強化する目標を掲げ、食の安全性を確保する手法であるHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)方式に倣った高度な衛生管理に対応した漁港整備を行うとともに、基準が厳しいことで知られるEU(欧州連合)規則に対応した衛生管理体制を民間加工業者も含めて地域ぐるみで構築することとした。

2) ハード整備による衛生管理対策

高度な衛生管理体制の構築に向けて、今回の漁港整備にあたっては次のとおり課題を洗い出し、対処方針を決定した。

(1) 岸壁の改良

【課題】野天での陸揚げ作業により漁獲物が直射日光や風雨にさらされるほか、野鳥の糞などの異物混入により、品質低下の恐れがある。

【方針】直射日光や異物混入等による品質低下を防止するため、屋根付き岸壁を整備する(図-5)。

はたてがい桁網漁業は集団操業であり、一斉に寄港して同時に水揚げ作業が行われる場合もあることから、遅滞なく水揚げ作業ができるよう、全13隻分の陸揚げ岸壁を整備する。

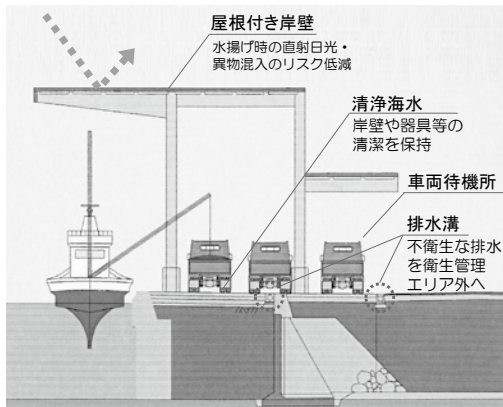


図-5 屋根付き岸壁の概要

(2) 作業動線

【課題】 陸揚げ岸壁が整理されておらず、陸揚げ作業が重複した際、車両が輻輳して積込待ちが発生し、漁獲物の鮮度の低下が懸念される。

【方針】 陸揚げ岸壁をほたてがい漁業、さけ定置、底建網と漁業種類ごとに分け、それぞれ車両動線を確認して輻輳状態を解消する。

特にほたてがい桁網漁業では1日1隻あたり20数トンもの原貝を陸揚げするため、漁船1隻あたり複数台の運搬車両が必要となることから、陸揚岸壁には運搬車両の待機所を設けるなど、迅速な出荷が出来るよう整備する。

(3) 海水利用

【課題】 岸壁や荷さばき器具、漁船の船倉など、漁獲物と接する個所の洗浄水が漁港内の海水を利用しており、特に高水温時及び降雨時において魚体を汚染する恐れがある。

【方針】 漁港外から取水した原水をろ過・滅菌装置で適切に処理した清浄海水を使用することとし、取水施設を整備する。

(4) 排水処理

【課題】 漁獲物の選別・洗浄等に使用した排水が側溝を通じて未処理のまま港内泊地に排出されており、水質の悪化が懸念される。

【方針】 排水を集水桝に集水し、スクリーン処理を行って港内排水が可能な水質に改善したうえで衛生管理エリア外に排水するよう、排水系統を見直す。また、漁港背後の漁協自営加工場等からの排水については、排水量が多いことから水産系排水処理施設で集水し、浄化処理した上で外海へ排出する。

(5) 水産加工場等の整備

【課題】 将来的な構想として、水揚げから加工まで漁港内できるように生産体制を整えたいが、漁港内の用地が不足している。

【方針】 水産加工場や製氷工場が設置できるよう、用地の拡張整備を行う。

(6) 衛生管理エリアの設定

上記に示した屋根付き岸壁や取排水施設などを含めた「衛生管理エリア」を設定し、清潔の確保と作業の迅速化を重点的に実施する(図-6)。

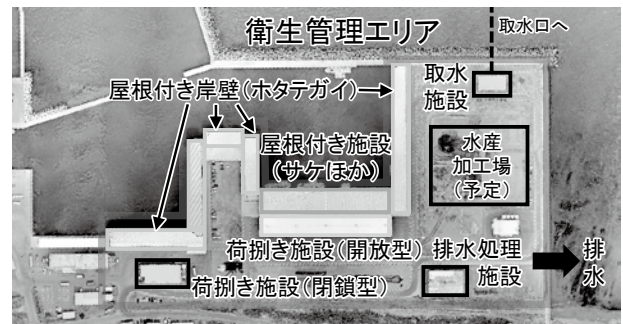


図-6 衛生管理エリアの詳細

3) ソフト整備による衛生管理対策

前述のハード整備に加え、国の「対EU輸出水産食品の取扱要領」などに従い、関係機関が協力し、次のとおりソフト対策を行った。

(1) 生産海域の指定とモニタリングの実施

北海道はEU向けホタテガイを生産できる「生産海域」を指定するとともに、漁業者団体などの協力を得ながら生産海域における貝毒の原因となるプランクトンのモニタリング調査を定期的実施する。

(2) 生産漁船の登録

北海道は構造設備などの基準を満たしたEU向けホタテガイを漁獲する生産漁船の登録を行うとともに、定期的に登録した生産漁船の監視を行う。

(3) マニュアルに基づく衛生管理の徹底

漁業者団体は、清浄海水による荷さばき器具等の洗浄や、運搬車両に積載した漁獲物の鮮度や清潔保持のためのシート被覆、定期的な清浄海水の水質検査、管理記録の維持管理等を規定した衛生管理マニュアルを策定するとともに、当該マニュアルの周知徹底に向け、年に1回以上の講習会を開催する。

4) 民間加工場の動き

常呂漁港における衛生管理型漁港の整備にあわせ、隣町の佐呂間町の(株)北勝水産では、常呂漁港の漁港整備が完了した2019年に冷凍ホタテガイ貝柱で対EU輸出水産食品取扱認定を取得した。

4. 事業の効果

衛生管理関係施設の現地工事は2001年に開始し、2019年に完了した(写真-1)。そこで、施設完成前後における常呂漁港で生産されたホタテガイの輸出数量を推計し、推移を調べた。その結果、2015年~2019年の平均輸出数量は6,788トンであったのに対し、2020年には対EU輸出水産食品取扱認定品目向けの原料の出荷数量(581トン)が加わったこともあり、10,721トンと1.5倍ほどの増加が見られた(図-7)。

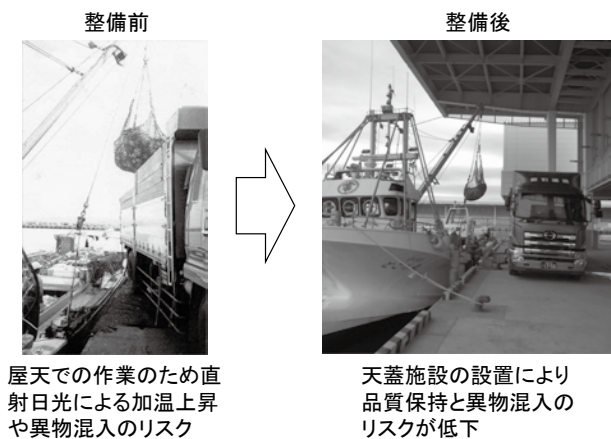


写真-1 屋根付き岸壁の設置に伴う陸揚げ作業の変化

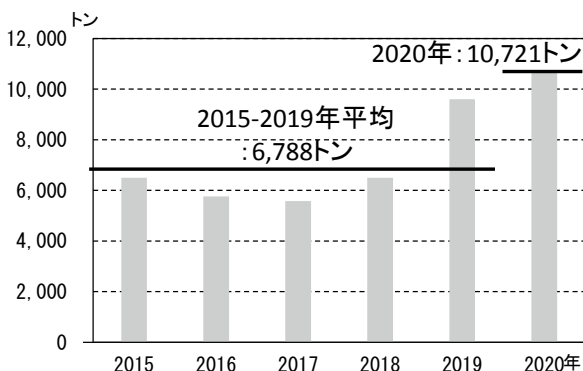


図-7 常呂漁港から輸出されたホタテガイ数量(推計)

一方で単価は、2015年~2019年の平均では216円/kgであったのに対し、2020年では139円/kgと減少したが、これはコロナ禍に伴う需要減退と過剰供給に伴い単価が下落したものと考えられる。

施設完成から1年余りしか経過しておらず、事業効果を検証することは時期尚早かもしれないが、輸出数量の増加と、施設完成の翌年からEU向けに出荷することができたという事実から、今回の取り組みにより、常呂地区のホタテガイの国際競争力の強化など一定の効果があったものと考えられる。

5. おわりに

2020年12月に、70年ぶりに大幅改正された漁業法が施行された。

この際、オホーツク海のほたてがい桁網漁船のトン数上限が従来の15トン未満から20トン未満に引き上げられたため、常呂地区におけるほたてがい桁網漁船の新造船は従前の14トン型から19トン型に切り替えられたところである。しかしながら、漁船の大型化に伴い、隣接する漁船との間隔が狭くなることによって漁船の離岸・着岸などに時間がかかるほか、岸壁延長が足りなくなることに伴う荷揚げ待ちが発生するなどの課題が顕在化しつつある。

また、取水施設を構成する機械類の中には供用開始から10年を超える箇所もあり、老朽化に伴う機械のトラブルも発生していることから、国の機能保全事業を活用しながら対応を図ることとしている。

2019年には漁港整備が一区切りついたところではあるが、今後とも、漁業生産活動の礎である漁港施設が適切に運用できるよう、施設の整備や維持管理に努めてまいりたい。

* 1: 2020年の我が国における水産物輸出金額2,276億円中、ホタテガイ(生鮮・冷蔵・冷凍・塩蔵・乾燥)は314億円(財務省貿易統計)

* 2: 2019年の全国のホタテガイ(天然、養殖を含む)生産量48.3万トン中、北見市は4.2万(農林水産省海面養殖業生産統計、北海道水産現勢)

【著者紹介】 森 拓通(もり ひろみち)

2002年3月、北海道大学大学院水産科学研究科修了(修士課程)。同年4月、北海道庁入庁(北海道宗谷支庁水産課技師)。2012年4月、北海道水産林務部水産経営課主任、2016年4月、水産庁資源管理部管理課漁獲情報係長(出向)を経て、2019年6月より現職。