






報道機関への情報提供

項 目	水産物高度衛生品質管理地域認定証の交付式（宮古市）について
日 時	令和2年3月26日（木） 14：00～14：30（13：45～報道受付）
場 所	宮古市役所4階 特別応接室（宮古市宮町1丁目1-30）
内 容	<p>県が推進する「水産物高度衛生品質管理地域づくり」において、宮古市が県内5例目となる岩手県高度衛生品質管理地域に認定されたことから、宮古市に対して認定証の交付を行いますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。</p> <p>【認定証の交付】</p> <p>1 日 時：令和2年3月26日（木）14：00～14：30</p> <p>2 場 所：宮古市役所4階 特別応接室（宮古市宮町1丁目1-30）</p> <p>3 内 容：（1）開会及び趣旨説明 （2）認定証の交付 （交付者）宮古水産振興センター所長 神 康俊 （受領者）宮古市副市長 桐田 教男 （3）宮古市よりコメント （4）記念写真撮影 （概ね10分～15分程度を予定しております）</p> <p>（参考）</p> <ul style="list-style-type: none">・県では、消費者に新鮮で安全な水産物を届けることを目的に、水産物の漁獲から流通、加工までの一貫した衛生品質管理を行う「水産物高度衛生品質管理地域づくり〔IFC@HACCP（アイ・エフハサップ）の導入・普及〕」に取り組んでいます。・この取組は、沿岸市町村が定め、県の認定を受けた「水産物高度衛生品質管理計画」に基づき、漁獲から流通、加工まで一貫した衛生品質管理体制を構築し、認定要件を満たした場合に、県が「岩手県高度衛生品質管理地域」として認定するものです。・県内事例 洋野町：平成28年3月認定取得 田野畑村：平成29年3月認定取得 野田村：平成30年3月認定取得 大船渡市：平成31年3月認定取得
特 徴	<ul style="list-style-type: none">・宮古市では、平成26年3月に計画認定を受けて取組を進めた結果、県内では5例目の地域認定に至りました。・同地域では、定置網漁船や宮古市魚市場、水産加工業者における衛生管理の高度化に加え、宮古で水揚げされた「高鮮度なマダラの流通」の取組がなされています。詳細は別添資料をご参照ください。
取材時の留意点	特になし。
問合せ先	宮古水産振興センター水産振興課 水産振興課長 佐藤 教行、技師 富山 皓介 （電話：0193-64-2216、内線：314）

【概要版】宮古市の水産物高度衛生品質管理地域認定について

宮古市では、定置網漁船及び宮古市魚市場における衛生品質管理の高度化に加え、本州一の水揚量を誇るマダラについて、鮮度低下が早いマダラの特性に対応した“高鮮度なマダラの流通”を可能とし、新たな価値の創出に取り組んでいる。

1. いわて水産業地域ハサップ（IF@HACCP）の実施状況

定置漁船		<p>IF@HACCP 導入漁船（導入マーク交付日：H28. 10. 13～H29. 11. 8） 漁協自営漁船など 10 ヶ統（市管内定置網漁業者の 83. 3%） <主な取組></p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生品質管理マニュアルの整備 マニュアルに基づき、魚体を傷つけないよう迅速・丁寧に、氷水を入れた魚層に保管し低温管理を保ったまま市場に水揚。
魚市場		<p>IF@HACCP 認定市場（認定日：H31. 3. 29） 宮古市魚市場（卸売業者：宮古市） <主な取組></p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生品質管理マニュアルを整備、関係者向け講習会を開催し、意識啓発を継続実施。 ゾーニングを行い、車両の侵入防止を実施。 陳列時の低温管理や衛生管理の取組状況の記録管理を徹底。（参考）市内の魚市場は「宮古市魚市場」と「田老魚市場」であるが、地域計画で定められているのは「宮古市魚市場」のみ
加工場		<p>市内水産加工事業者 28 社（※）中 15 社が IF@HACCP 導入済（53. 6%） ※魚市場の買参権を有する水産加工事業者のみ</p>

2. 漁獲から流通、加工までの一貫したモデル的な取組

漁船 (沖合底曳網、延縄)	<ul style="list-style-type: none"> 漁獲から水揚まで短時間で実施（沖底：～朝操業、同日午後水揚げ。延縄：日中操業、翌朝水揚げ）。 船上で選別した後、氷を敷き詰めた発泡箱に箱詰めし、市場に水揚げ。これにより魚体の損傷防止と低温管理が徹底される。
魚市場	<ul style="list-style-type: none"> 両漁船の水揚時間に合わせて入札を実施し、漁獲から流通まで短時間で実施（沖底：午後、延縄：午前）。近年は、電子入札を導入し、更なる時間短縮を実施。
加工業者	<ul style="list-style-type: none"> 市場で競り落としたマダラを、市内に所在する加工場へ迅速に搬入後、各社で鮮魚出荷・冷蔵保存・加工等の作業実施することで、鮮度低下が早いマダラでも刺身で食べられる高鮮度形態で提供を可能にした。 市内の事業者では、鮮度を生かしたワンフローズン商品や日戻りフィレーを販売。
その他	<ul style="list-style-type: none"> 官民一体となって認知度向上と消費拡大のため「真鱈まつり」等を実施。



写真1
船上箱詰での水揚



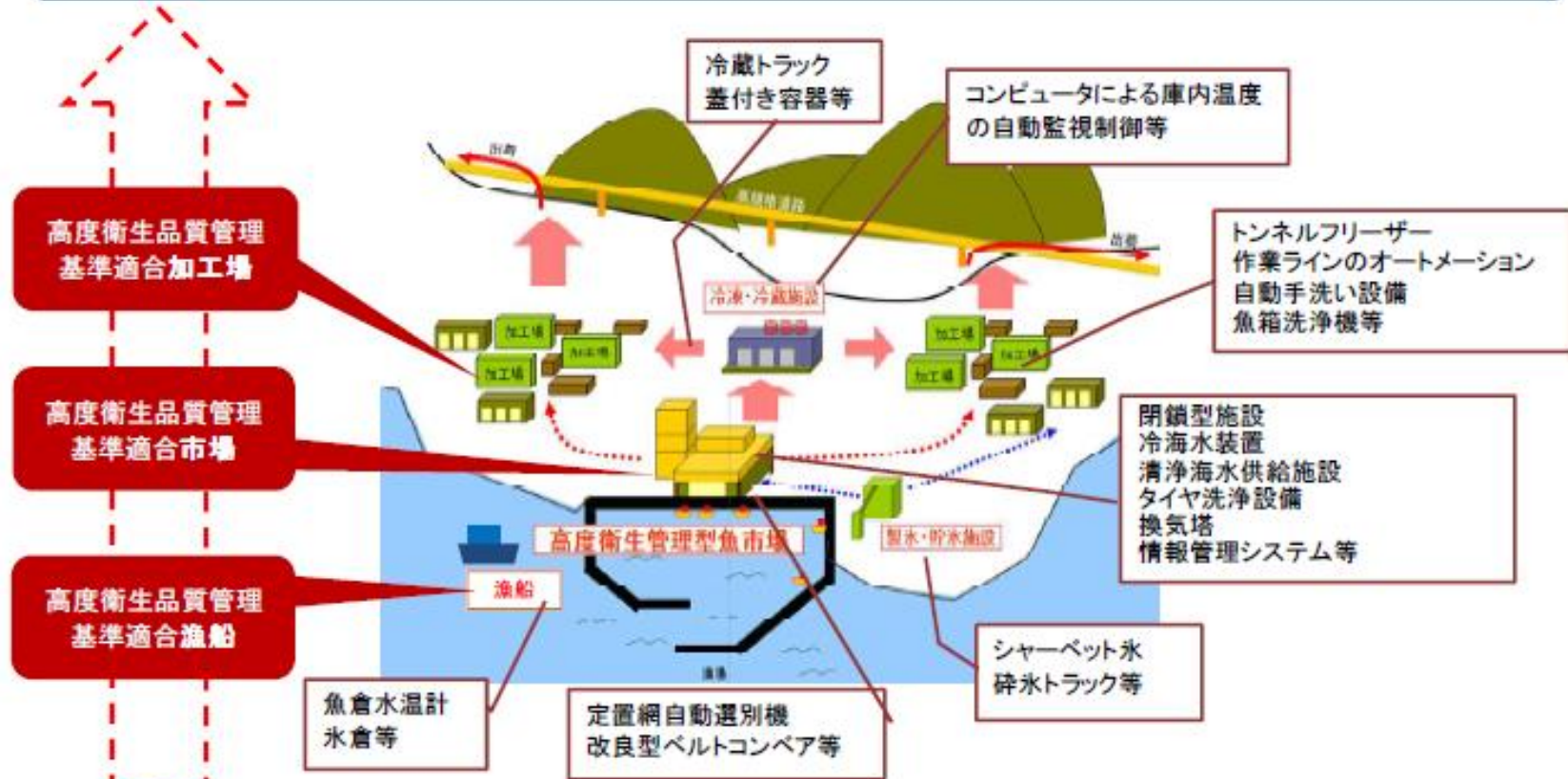
写真2
高鮮度マダラの加工品



写真3
官民挙げての真鱈まつり

高度衛生品質管理地域の将来イメージ

水産物の漁獲から流通、加工まで一貫した衛生品質管理体制



〈岩手県高度衛生品質管理地域認定要件〉

- ① 管内の定置網漁業者のうち過半数が県の定めた「いわて県水産業地域 HACCP (IF[®]HACCP)」を導入していること。
- ② 地域計画の対象魚市場が、「いわて水産業地域 HACCP」の認定を受けていること。
- ③ 管内の水産加工業者のうち過半数が、「いわて水産業地域 HACCP (対米・対 EUHACCP、ISO22000 も含む)」を導入していること。
- ④ 地域計画に基づくモデル的な取組が実践されていること。