

## (2) 安全で良質な水産物の安定供給

### ア 安全で良質な水産物の安定的な供給の支援

#### [展開の方向]

鮮度保持対策や衛生管理対策について、生産者から流通・加工業者、販売者までの関係者が一体となった品質管理の高度化の取組みを推進し、安全で良質な水産物の安定的な供給を支援します。

#### ○ 品質管理の高度化の取組み

- ① 生産者一人ひとりが「消費者に新鮮で安心して口にしてもらえる高品質な商品を提供する」という明確な意識を持つよう啓発に取り組みます。
- ② 水産物を扱う産地市場において、水揚げから出荷に至るまでの品質管理の高度化やトレーサビリティの確保に向け、関係者が一体となった取組みを推進します。
- ③ 本県の水産業や食品表示法に基づく適正な表示に関する出前講座の開催等により、消費者が富山のさかなについての正しい知識を学べる場づくりを推進します。

#### ○ 良質な水産物の供給

- ④ 漁業者が行う品質管理の高度化、生産者や独自ブランドの表示、地域団体商標登録等による差別化の取組みを通して、良質な水産物の供給を推進します。
- ⑤ 海外における日本食人気や、水産物の優れた栄養特性に対する評価の高まりから、世界的に水産物の需要が増大している状況に鑑み、漁業団体や流通・加工業者が行う、販路拡大の取組みやHACCPの考え方を取り入れた衛生管理体制の整備を支援するなど、県産水産物・水産加工品の輸出を促進します。



漁業者を対象にした活けメ講習会



シャーベット氷による鮮度保持

### コラム⑧ 富山県の漁師さんの思いと技

富山県の漁師さんは、消費者の皆様に鮮度の良い魚を届けることと、より良い魚を高く売ることによって漁業を持続可能なものとするため、たくさんの氷やシャーベット氷を使用したり、生きた魚を締めてから出荷したりするなど、魚の鮮度を保つ工夫をしています。

一般に、魚の死後の変化は、死後硬直⇒解硬⇒軟化⇒腐敗と進行します。このうち、死後硬直は、死後の筋肉で ATP が失われることで生じます。魚類の鮮度を保持するためには、この死後硬直をいかに遅らせることができるかが重要になりますが、それを可能にするのが死後数時間の間です。魚を暴れさせると魚体の ATP が急激に消費し死後硬直が早まってしまうので、急激に冷やすことで暴れることを防ぎます。さらに、そのまま低温に保つことで、ATP の分解を遅らせることができます。このことから、漁師さんは、その数時間の魚体管理に努力を惜しまないのです。

また、最近では、定置網や刺し網などで漁獲される魚において、一般的に“神経締め”や“神経抜き”と呼ばれる方法で魚を締めて出荷する漁師さんが増加してきています。いわゆる神経締めは、魚の頭部から尾鰭に向かってワイヤーのようなものを差し込み、脊髓の神経を破壊し死後硬直を遅らせ、血抜きなどとあわせて行うことで、美味しい状態を長続きさせる手法の一つです。まだ、県内においては、認知度はそれほど高くなく、セリ値が格段に上がるわけではないようですが、よりよいものを届けようという試みは広がっています。

さらに、漁獲したバイなどを、深層水を利用した活魚槽で一度蓄養してから出荷することで雑菌数を抑え、長生きする状態で出荷するなどの工夫を行っている漁師さんもおられます。

このような漁師さんの鮮度保持の試みが県内に広がり、より一層新鮮な「富山のさかな」が消費者に届くことを期待しています。

## イ 衛生管理対策に必要な施設整備の支援

### [展開の方向]

県内で水揚げされる良質な水産物が衛生的に取り扱われるよう、衛生管理指針に基づく取組みを推進するとともに、高度な衛生管理に対応した荷さばき施設等の整備を支援します。

### ○ 衛生管理体制の整備

① 漁船、漁港、産地市場で取り扱われる水産物が、より新鮮で安全・安心な状態で出荷されるよう、「富山県漁港環境衛生管理指針」に基づく実態調査を実施し、課題の抽出、対応方策の検討などにより、漁業関係者の衛生管理に対する意識向上を図ります。

② 各漁港・市場の衛生管理については、必要に応じて、関係者において個別の衛生管理・鮮度保持マニュアル等が作成され、その実行が図られるよう支援します。

### ○ 施設整備の支援

③ トレーサビリティの確保や、HACCPに基づく高度な衛生管理に対応した荷さばき施設の整備を支援します。

④ 傷や色焼けの防止による魚価の向上が見込めるシャーベット氷の製氷施設や、長期保存することで漁獲物の少ない時期に供給が可能となる冷凍貯蔵施設の整備など、「浜の活力再生プラン」等に基づく水産物の鮮度保持施設等の整備を支援します。



高度衛生管理型の水産物産地市場

## ウ 水産加工品の新製品開発やブランド化の推進

### [展開の方向]

安全志向、高品質志向などの消費者ニーズに対応した付加価値の高い水産加工品づくりや地域の特性を生かした新製品の開発、6次産業化の取組みを促進するとともに、水産加工品のブランド化を推進します。

#### ○ 食品製造工程における衛生管理技術の向上

- ① 食品衛生法の改正に対応して、水産加工品の製造工程においてHACCPの考え方を取り入れるなど、衛生管理体制を徹底するよう指導します。
- ② 衛生管理の徹底を図るため、衛生管理体制の構築に関する研修会の開催等により、人材、組織の育成を図ります。

#### ○ 新たな水産加工品の開発による付加価値向上

- ③ 水産加工品の品質向上技術の開発や機能性の評価に取り組み、付加価値向上を推進します。
- ④ 県産水産物を用いた機能性食品、手軽に調理できる簡易加工品、半調理品といった付加価値の高い製品や地域特産品の製品化のための研究、開発を促進します。
- ⑤ 低・未利用の水産資源を原料とする製品開発を推進するとともに、水産廃棄物の適正処理や有効利用を図るための研究、開発を進めます。
- ⑥ 高タンパク・低カロリー、種々の機能性成分など、水産加工品の摂取による健康面での効用に関する情報の発信やPRを進めます。

#### ○ 6次産業化の取組みの促進

- ⑦ 漁業者が自ら生産する水産物を活用した新たな製品の企画設計や研究開発、加工処理施設や設備の整備等を支援し、生産だけでなく加工及び販売と一体的に行う6次産業化の取組みを推進します。
- ⑧ 漁業者の6次産業化をサポートするため、様々な個別相談に応じるとともに、販路拡大、ブランド化、食品加工技術、デザイン等の各分野における専門家を派遣します。
- ⑨ 食品表示に関する基礎的な知識や関連法令の改正に関する講習会の開催などにより、6次産業化に取り組む漁業者への適正な食品表示の周知徹底に努めます。

#### ○ 水産加工品のブランド化の推進

- ⑩ 事業者の展示会や品評会、商談会への水産加工業者の参加を促し、水産加工品の販路拡大・販売促進を図ります。
- ⑪ アジアのバイヤーを本県に招聘しての県内事業者との商談会の開催や、海外での食品見本市への出展支援など、販路開拓機会の創出に取り組みます。