

平成15年度 青森県定置漁業協会研修会開催

去る8月28日、青森市浅虫温泉「柳の湯」において、青森県定置漁業協会主催により、会員及び定置従事者を対象とした『平成15年度青森県定置漁業協会研修会』が開催された。

研修会開催にあたり、西崎義三会長が主催者を代表し、諸外国からは日本輸入水産物の増大、関税撤廃の声が出されているが、我々はこの関税撤廃を断固阻止しなければならない。また、これからは日本近海で漁獲された水産物は、安全・安心であるということが最も大切であり、日本の漁業を自ら守っていくという自覚を持たなければならない。」と挨拶を述べた。



主催者を代表して挨拶する西崎会長

「食の安全・安心を考える」・「青森県食の安全・安心対策総合指針について」と題して青森県健康福祉部 食の安全・安心対策チーム 副参事 伊藤正光氏、主査 富

永勝弘氏、「定置網漁獲物の品質管理」と題して青森県ふるさと食品研究センター 研究調整監 中谷肇氏を講師としてお招きし、ご講演を頂いた。

研修内容は次の通り。

○青森県の安全・安心対策総合指針

基本方針1 消費者自ら食品の安全確保に取り組んでいきます。

基本方針2 消費者の視点に立った県産食品を生産し、提供してまいります。

基本方針3 食品の衛生管理を徹底してまいります。

基本方針4 食品の監視指導・検査体制を強化してまいります。

基本方針5

健康な食生活・食習慣を身につける

「食育」を展開してまいります。

基本方針6

危機管理体制を充実してまいります。



伊藤副参事

○漁獲物の品質管理
(1) 魚類の死後硬直

① 硬直中はイノシン酸が最も多くなる。

② 苦悶死魚のほうが即殺魚よりも硬直開始が早い。

③ 完全硬直までの時間は温度によって異なるが、赤身魚(サバ・ハマチなど)では短く、ヒラメやマダイでは長い。

(2) 漁獲後の処理方法
定置網漁業では、多くの種類の魚類がいろいろな状態(栄養状態、疲労状態)で漁獲され、船上で苦悶死するので、5〜10℃に保管して硬直



中谷研究調整監

開始の遅延を図るよりも、0℃に保つて硬直を持続させる方がより現実的である。

漁獲物を0℃に冷却することにより食中毒細菌の増殖を抑制できるので、鮮度保持と衛生管理の一石二鳥の効果を得られる。