

2010 年度 サケ 会 議 要 録

北海道サーモン協会 主催

日時： 2010 年 10 月 29 日 14 時～17 時

場所： 札幌市 L プラザ

ワークショップ 『鮭をめぐる食の安全と安心』

【 趣 旨 】

多様な食品が流通する中で「安全で良質な食の流通」に市民の大きな関心が寄せられています。水産物も国際的な背景の中で安全供給の重要性が求められています。

鮭についても漁獲から消費まで、それぞれに努力が続けられています。その実態と課題について、漁業、流通、販売、消費の各界が参加して話し合っていただき、会員、ならびに一般参加者の理解を深めます。

《出席者》

(敬称略)

(座長) 浦 野 明 央	北海道サケネットワーク代表・北海道大学名誉教授
龍 波 憲 二	北海道漁業協同組合連合会 販売事業部次長
小 田 美登志	標津漁業協同組合 専務理事
大 嶋 孝 彦	札幌中央水産株式会社 上席執行役員
木 原 英 則	丸大佐藤水産株式会社 執行役員
三 上 真知子	札幌消費者協会 組織課長

【 要 録 】

<札幌消費者協会・三上真知子氏>

安心安全なサケを求めて、料理教室だけではなくぎょれんと共催で知識を深めるための活動に取り組んでいる。

農業と異なり漁業生産者との交流は少ないのでサケ会議は有意義である。

<北海道ぎょれん・龍波憲二氏>

秋サケの流通と課題に触れ、道内の秋サケは平成 12 年から減少傾向だったが昨年は 6 年振りに回復し、今年は 13 万トンを予想、単価も 1 kg 300 円と昨年並み。世界動向はヘルシー嗜好から魚食ブームにのり、養殖魚の増産は 270 万トンまで拡大した。国内消費量のうち 62%が輸入サケで占めている。

今後の課題は水産資源が枯渇しないために国際基準の MSC（水産エコラベル）の取得と天然魚で安心安全な北海道ブランドの基準づくりである。

<標津漁協・織田美登志氏>

平成 12 年から取り組んでいる地域 HACCP システムについて説明、平成 10 年の O-157 事故が切っ掛けでイクラやサケ離れが進む中で、背景に企業のコンプライアンス(法令順守)の欠如にあることを認識し、標津町の全ての水産関係者が参加して衛生管理マニュアルに従い、記録の保持と意識改革に取り組んでいる。

「魚を冷やし鮮度を保つ」が基本で、そのためコストも掛かるが、今後 HACCP 製品認証委員会が発行する標津産マークが付くと高いグレードで取引されることを確信している。

<札幌中央水産・大嶋孝彦氏>

水産物の加工流通行程で、どうやって水産資源を守っていくかをテーマに 2003 年に国際認証の ISO (環境コストに配慮した経営)を取得した。卸売市場は市の管理下にあり厳しいチェックを受けているが、市民の台所を預かっているという誇りを持って除菌など自主検査を実施している。

ISO 認証を維持するには資金面や審査に加え社員の意識改革の維持が重要である。子供たちにもっと魚を食べてほしいと、魚食普及委員会を設置して普及活動をしている。

<佐藤水産・木原英則氏>

20 年前から石狩の天然サケのみを使い、付加価値の高い商品作りと消費者に安心なサケを提供している。近年は消費者の嗜好を入れてアラスカからキングと紅も 30%輸入している。石狩に日本で初の認可を受けた 1 次加工から 5 次加工(レストラン)を集約したサーモンファクトリーで、今後も食育の一環で天然ものにこだわっていく。(佐藤水産も HACCP を取得している。)

<道水産部・小林正幸氏>

産地価格の安定を目指したMSC でぎょれんと連携する。

<さけますセンター・江連睦子氏>

MSC に関連してふ化放流魚でも自然産卵魚であれば天然魚と認定されるはず。

[座長から]

・養殖サケのQに対して：

消費者は、安全性の前に、嗜好や価格で選ぶ。消費者がより安全でより健康なサケを選択することが出来るために、魚に安全エコラベルが付けることが望まれる。

・ホタテとサケにマークが付けられること（ホクレン）について：

エールを送ります。

・HACCP、ISO、自然サケ販売のこだわりなどについて：

HACCP や ISO 取得のための独自の努力に対し敬意を表します。さらに全道にも広がるように努力されることを期待します。