

～漁獲制限の解消のため、通箱の衛生管理体制を整備～
歯舞漁業協同組合（北海道根室市）

目詰まりの現状

組合が保有する鮮魚用通箱は、出漁時に漁業者に貸与し、漁獲物を入れた状態で水揚、セリを行い、落札者から回収後、組合職員が手洗浄を行い、再び貸与するサイクルであるが、洗浄作業の滞りで、洗浄済の通箱が不足している。これにより、漁業者は出漁を制限されるほか、不衛生な通箱での水揚げは販売先からのクレームや、安心安全を求めている“歯舞ブランド”の課題ともなっている。

プロジェクトの概要

- 高圧洗浄機を導入、洗浄作業を効率化することで、漁業者に対し衛生的な通箱の安定的供給を行い、不要な漁獲制限をなくす。
- 沿岸漁業で漁獲されるスケトウダラや、これまであまり取扱いのなかったギンポ等について、水揚量増加を図る。
- 組合より高品質な水産物の供給を行うことで、地元加工業者等の商品開発を促し、歯舞産水産物の販売促進を図る。

取組による成果

- 4人が1日に500箱の処理を行っていた洗浄作業が、2人で1日最大3,500箱と、大幅に向上。
- ギンポを札幌市場に鮮魚出荷する仲買業者が増加。
- コマイでは前年比200%の水揚にも対応。
- 加工機器の新規導入など、地元加工業者への波及効果。
- 漁業者から運送業者に至るまで、関係者の衛生意識が向上。

プロジェクトフロー

歯舞漁業協同組合員

スケトウダラ、ギンポなど

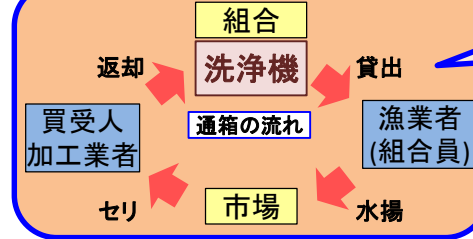
- 通箱の洗浄が間に合わず、漁業者に貸与できる洗浄済通箱の数に限りがある。
- 通箱の不足により出漁に制限が生じる。

- 洗浄作業の効率化により通箱を安定供給し、過度な漁獲制限をなくす。
- 沿岸漁獲物の水揚量増加。
- 高品質な水産物提供による、“歯舞ブランド”の促進。

洗浄通箱が、漁獲量に追いつかない...

消費地市場で高評価

消費地市場
地元加工業者
輸出等



1日最大3,500箱を洗浄
関係者の衛生意識が向上

セリに並ぶギンポ



高圧洗浄機(左)と通箱



(平成29年3月現在)