



公益社団法人

日本水産資源保護協会

季報

2017年 **冬** 通巻550

第9巻 第4号

CONTENTS

年頭のご挨拶 公益社団法人日本水産資源保護協会会長 高橋 正征3

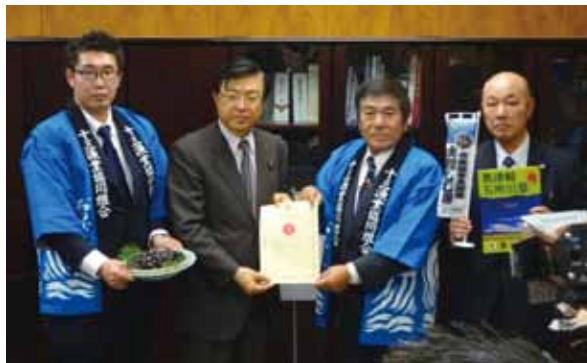
燈火 **養殖生産工程管理（GAP手法）について**
 ～養殖環境と漁場の保全確保と安心・安全な養殖水産物の
 安定的な供給のために～

東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 教授 舞田 正志 4

◆会議の報告等 7	水産資源保護啓発研究事業
水産防疫対策事業	◆お知らせ10
魚類防疫士の認定	

国産水産物流通促進センター事業の紹介

2016秋 第4回 Fish-1 グランプリ 開催 2
外食産業等と連携した水産物の需要拡大対策事業11
第7回全調協食育フェスタに出展「チリモンさがし」12



このたび「十三湖産大和しじみ」が地理的表示保護制度[※]（GI）に登録されました。十三漁業協同組合は2009年にマリン・エコラベル・ジャパンの生産段階および流通段階認証を取得しており、今回の地理的表示保護制度の登録と合わせ、今後さらなる発展が期待されます。登録授与式で登録証を手渡される工藤組合長（中央写真，右から二人目）。

※地理的表示保護制度：地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品のうち、品質などの特性が産地と結び付いており、その結び付きを特定できるような名称（地理的表示）が付されているものについて、その地理的表示を知的財産として国に登録することができる制度。



2016秋 第4回

Fish-1グランプリ

当協会が代表機関を務める国産水産物流通促進センター（以下「センター」）が主催した Fish-1 グランプリが平成 28 年 11 月 20 日に東京の日比谷公園で開催されました。（従来、全国漁業協同組合連合会（以下「全漁連」）が主催していましたが、今年度より全漁連がセンター構成員となったことから、センター主催の行事となりました）

～ プライドフィッシュ料理コンテスト結果 ～

	団体名	料理名
グランプリ	JF滋賀漁連（JF滋賀漁連青年会）	天然ピワマスの親子丼
準グランプリ	JF愛媛漁連	宇和島鯛めし
全国水産卸協会会長賞	JF高知漁連（高知県漁協 室戸女性部）	金目鯛の炊き込みごはん
大日本水産会会長賞	JFやまがた	庄内浜の「秋サケ味噌かす漬け」丼
全国漁業協同組合連合会会長賞	JF大阪漁連	ワタリガニのトマトクリームパスタ
審査委員特別賞	JF徳島漁連	「とくしまのはも」の天麩羅～「とくしまのスジアオノリ」を添えて～

～ 国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト結果 ～

	団体名・企業名	料理名
グランプリ	(株)東平商会（静岡県）	いとうナゲット(いとう漁協サバ男くんすり身使用)
準グランプリ	ふるさと萩食品協同組合（山口県）	オイル・ルーージュ イタリアン・パスター
全国水産卸協会会長賞	(株)ヤマジン（大分県）	ヤマジンのごまだしーうどんー
大日本水産会会長賞	(株)葵食品（富山県）	すぐ食べられる 車だい昆布メー揚げ焼きー
全国漁業協同組合連合会会長賞	JF岡山漁連（岡山県）	ままかりの姿焼
審査委員特別賞	興洋フリーズ(株)（高知県）	天然プリハンバーグ



～ JF 高知漁連のブース（左写真）～

プライドフィッシュ料理コンテストに出品した JF 高知漁連は惜しくもグランプリは逃したものの、全国水産卸協会会長賞を受賞しました。

同漁連は 2011 年にキンメダイ漁業でマリン・エコラベル・ジャパンの生産段階認証を取得しており、海にやさしい持続可能な漁業であることを PR しました。



主催者挨拶：当協会会長 高橋 正征



復興アドバイザーの細川良範さん（中央）がパネルディスカッション「福島・宮城の浜より」に参加されました。

年頭のご挨拶



公益社団法人 日本水産資源保護協会
会長 高橋正征

新年あけましておめでとうございます。

人類の歴史を眺めてみると、一見、過去の歴史をたどっているようなところもありますが、全体では常に未経験のことに立ち向かって現在に至っていることが分かります。おそらくこの先も、私たちは未経験の課題に向かうことになると思われます。ただ、その課題の内容は、毎年同じではなく、例えば日本が経済成長をしていた時代は物質的な豊かさを求めるといったような大義は変わらず、その中身が毎年変わっていました。しかし、たまに大義の変化があります。昨年、これまで多くの人々が最良の方法と思っていた“現在の民主主義的な意思決定”の弱点が露呈しました。これはもしかすると大義の変化かもしれません。はっきりしたことは、過ぎ去ってしばらくすると分かります。

当協会が定款で掲げている“持続可能な漁業と水産物の食の安全・安心を確立する”ための活動目標でも、世界的な大義の変化の兆しがあります。それは天然の魚介類に対する漁獲活動の問題で、特に国外で強く感じられます。特定種の漁獲による生態系の攪乱と、特定種の希少化あるいは絶滅です。このところ世界的に魚介類の必要量が増加していて、天然産では対応できなくなり、世界は特定種の養殖生産へと大きく舵を切っています。下手をすると、近い将来に養殖生産の魚介類の利用は良いが、漁獲はダメといったことになりかねません。

養殖生産にはさまざまな利点がありますが、逆に多様な魚介類の生産・供給ができないといった最大の弱点があります。半面、漁獲は多様な魚介類の供給が可能です。ただ漁獲生産を続けていくためには、生態系に攪乱を起こしていないという理論武装が必要です。生態系には攪乱修復力がありますから、その範囲で漁獲物を利用していく仕組みを工夫していく必要があります。本来、TAC（漁獲可能量）はそうした目的でつくられましたが、残念ながら自然保護の関係者からはあまり評価されていません。多様な天然魚介類を引き続き利用していくためには、漁獲の方法を含めて、説得力のある生産の方法の確立とその実行が課題です。当協会では、MEL（マリンエコラベル）やAEL（養殖エコラベル）などを通してこの大きな課題にも取り組んでいます。

当協会は、以上のような長期的な課題も視野に入れ、同時にさまざまな短期的な問題について、できるところから取り組んでいきたいと考えています。ぜひ、会員各位の積極的なご意見、ご提案をお寄せいただきたく、年頭に際し、心からお願い申し上げます。

養殖生産工程管理 (GAP 手法) について ～養殖環境と漁場の保全確保と安心・安全 な養殖水産物の安定的な供給のために～



東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 教授 舞田 正志

1. はじめに

昨年、一昨年と、公益社団法人日本水産資源保護協会が実施している養殖衛生管理技術者養成研修において、特論として掲題の講義を担当した。養殖生産工程管理 (GAP 手法) マニュアルは、2009 年に日本水産資源保護協会が農林水産省の委託を受け、事業主体となって策定された。筆者はマニュアルの策定委員として関与した。マニュアルの詳細な解説については、紙面の都合もあり、成書をご覧いただきたい。本稿では、GAP 手法のコンセプトを中心に、養殖衛生管理技術者養成研修における講義の内容を概説的に紹介する。

日本人は、魚介類の摂取量が多く刺身や寿司などで生食の比率が高いことなどから、魚介類の摂取を介した食中毒や有害物質摂取のリスクが高いのは周知のことである。魚介類の食品としての安全性では、まず、食中毒を抜きには考えられないであろう。魚介類の喫食による食中毒では、腸炎ビブリオによる細菌性食中毒、ヒスタミンによる化学性食中毒、フグ毒や貝毒などによる自然毒食中毒のほか、最近では、ノロウイルスによる食中毒の発生が問題となっている。食中毒は、原因となる食品を食べてから一定の時間が経過すると、腹痛や下痢、嘔吐などの症状が顕れる。これらの食中毒による健康被害は原因やリスクの高い食材、発生しやすい時期などが明らかで、それを防止するために、温度管理を適正に行い、衛生的な取り扱いをすることや、さまざまな法律による規制が行われている。

BSE の発生を契機に、食の安全に関する社会的関心が高まり、食品の安全性を確保するためのさまざまな法改正がなされるとともに、食品の製造段階での危害分析重要管理点方式 (HACCP) による製造管理に注目が集まった。近年、食品工場では HACCP の導入が進んでいる。一方で、食品の安全性を確保するためには、食品生産のすべての段階で適切な管理を行うことが求められる。すなわち、「From farm to table」である。養殖魚についても、その一次生産段階である養殖生産工程

での適切な管理を行うことが必要であり、そのための管理方法が GAP 手法である。

2. GAP とは何か (図 1 参照)

GAP は適正養殖規範 (Good Aquaculture Practice) の略号である。農林水産省消費安全局から提示された GAP の定義は、「適正な水産物の養殖を行うために、養殖生産の作業工程ごとに想定される危害要因とその対応策などを示すものであり、また、それを実践する取組」であり、食品安全、養殖環境保全を管理の目標として、適切な養殖生産を着実に実践する工程管理であるとされている。養殖施設の管理に始まり、種苗導入、飼育、取り上げ、出荷の一連の養殖生産活動において、各段階で食品安全や養殖環境への危害を評価し、そのリスクを最小にするための管理方法を定めること、定められた管理方法を実践し、管理状況を記録として残すこと、記録を検証して管理方法を継続的に改善することが GAP 手法の中身である。GAP 手法とは何かを考えると、品質管理のセオリーを適用していると考えると理解しやすい。品質管理を行う際のセオリーとは、①ルールは守る、ルールがないものは作って守る、②ルールにのっとった管理が行われていることを示す証拠を残す、③継続的改善 (PDCA サイクル) である。GAP においては、各段階で食品安全や養殖環境への危害を評価し、そのリスクを最小にするための管理方法を定めることは①に、定められた管理方法を実践し、管理状況を記録として残すことは②に、記録を検証して管理方法を継続的に改善することは③にそれぞれ対応している。

GAP の策定・普及については、平成 19 年 3 月に策定された水産基本計画に位置付けられ、ここで述べられている GAP 手法はこれに基づいて策定されたものである。その後、平成 24 年 3 月に改訂された水産基本計画においても、安全・安心な養殖生産物の供給の施策として、「消費者に信頼される安全な養殖生産物の安定供給を確保するため、水産用医薬品の適正使用や漁場環境への配慮に関する指導の徹底、GAP (養殖生

- GAP (Good Aquaculture Practice) とは、適正な水産物の養殖を行うために、養殖生産の作業工程ごとに想定される危害要因とその対応策などを示すものであり、また、それを実践する取組。
- 水産基本計画において、GAPの策定・普及について位置付け。

GAPの導入による養殖生産の工程管理のイメージ

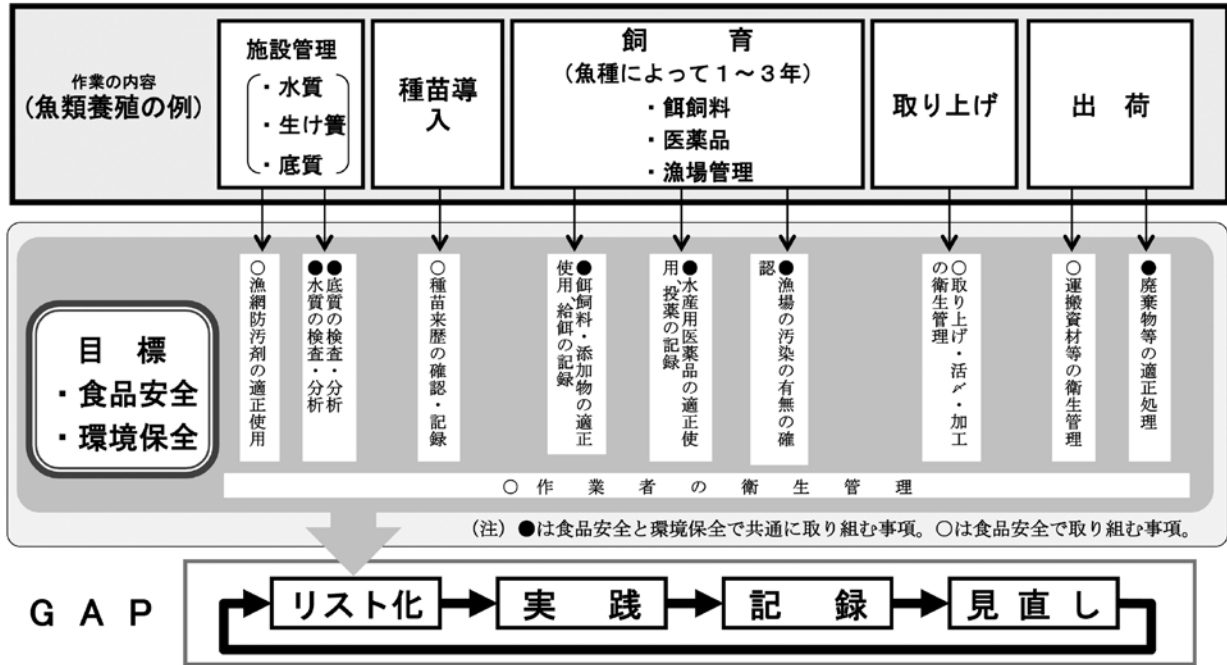


図1 農林水産省が提示した GAP 手法による管理の概念

産工程管理) 手法の普及、貝毒の監視体制の整備等を推進する」と記載されている。

3. GAP と認証制度

これまで、天然魚に比べて、養殖生産物に対して消費者の不安が強調されてきた。養殖魚は何となく危ないのではないかという以前からのイメージに加え、相次ぐ輸入養殖生産物からの残留抗生物質の検出が報道されたことと関係しているように思われる。養殖魚の安全性を担保するための生産者の取り組みとして GAP の導入が進んだ一方で、他の養殖魚との差別化、高付加価値化という目的を中心に考える生産者からみると、その効果が期待されたほどではないということで、GAP の普及が遅れているように思われる。安全であることは、食品において安全性の確保への取り組みは当然のこととして、取引先からも付加価値として認められず、むしろ、取引を継続するための条件として管理を求められるようになってきているのが現状であろう。

こうしたなかで、2020年東京オリンピックの会場で使用される食材について、「五輪で国産食材ピンチ」という新聞報道がなされた。2012年のロンドン五輪以

降、衛生管理や環境に配慮した認証を受けたものを調達する流れが定着したことにより、認証の遅れている国産の食材調達が危ぶまれているというものである。ロンドン五輪では、英国の国内認証、できれば有機栽培かグローバル GAP 認証であることが求められた。2016年リオデジャネイロ五輪では、有機野菜を優先的に調達、または、何らかの認証を受けたものという条件が付されたとのことであり、これらの条件が付された場合、東京五輪において国産の食材が供給できなくなる可能性が指摘されている。

ここで、グローバル GAP について少し触れておきたい。1995年に国連食糧農業機関 (FAO) が「責任ある漁業のための行動規範 (Code of Conduct, CoC)」を策定公表した。この CoC には、養殖に係る内容が含まれており、責任ある養殖業の理念として「環境や次世代の人類にも配慮した水産資源の持続的開発と利用を実現するための養殖」を目指すとしている。その後、責任ある養殖業を実現するための技術指針 (養殖餌料製造の適切な実施 (2001)、水生動物の責任ある移動のための健康管理 (2007)、遺伝子資源管理 (2008)、養殖への生態系アプローチの適用 (2010)、養殖への天然魚の餌料としての利用 (2011)、養殖への天然種苗の

利用(2011)などが逐次公表されている。ヨーロッパではCoCの公表後、GAPの検討が進められ、ユーロップGAPが策定された。グローバルGAPはユーロップGAPがその名称を変えたものである。

GAPを実施する場合に生産者がなすべき事項(要求事項という)は大きく5つのカテゴリーに分けられる。食品安全、環境負荷への配慮、社会的責任、動物の健康と福祉、トレーサビリティの5つである。グローバルGAPはそれぞれのカテゴリーに細かく要求事項を定めている。ヨーロッパのサケ科魚類の養殖を基盤として策定されたグローバルGAPは、生産規模が小さく、多魚種の養殖が行われている日本をはじめとする東アジアや東南アジアの国々にとってはハードルの高いものになっている。このこともあって、各国が独自のGAPを策定している。食品安全とトレーサビリティに関する事項はほぼ各国共通であるが、環境負荷への配慮、社会的責任、動物の健康と福祉に係る事項については、各国で実施可能なレベルで要求事項を設定している。

ここで、オリンピック会場で使用される食材に話を戻すと、品質の良い多品種の我が国の養殖魚を広く世界の人々に食べてもらうためにも、我が国のGAPが他のGAPと同等性を持つもの(少なくとも食品安全に関する事項)であることを周知し、実践していくことと認証制度を整備することが急務であると考えられる。認証制度は第三者による監視が行われることで、養殖魚の生産に対する信頼性を高める効果がある。しかし、一方で認証に係る経費や手間、審査員の養成など多くの問題もある。これらも考慮して適切な認証制度が構築されることを期待したい。

4. 水産用医薬品の使用と食品安全

養殖魚の安全性を危惧する消費者は依然として多い。養殖魚が危ないとする根拠として、いろいろな書物やインターネット上では、「養殖魚には抗生物質が

投与されているから」としか述べられていない。牛豚鶏などの畜産物でも抗生物質は投与されているにもかかわらず、どうして養殖だけが不安を持たれるのであろうか。養殖魚に投与される抗生物質は、畜産物に投与される抗生物質と同じように、残留しないように使用基準が決められており、承認を受けた抗生物質を使用基準を守って使っていれば、養殖魚に残留することはない。厚生労働省が実施している動物用医薬品の残留モニタリング検査でも、畜産物と比べて違反事例が多いという事実はない。抗生物質は投与をやめれば養殖魚の体内から排出され、また、投与された抗生物質がアレルギーを起こすような抗体を養殖魚の体内に作り出すということもない。したがって、抗生物質が残留してさえいなければ、抗生物質を投与した養殖魚と無投与の養殖魚は全く同等であり、抗生物質が投与されているからリスクのある食品であるという論理は成り立たない。抗生物質の残留を防ぐために休薬期間(薬剤残留を防ぐために設定された出荷停止期間)が決められている。養殖魚への抗生物質投与による安全性の問題は、休薬期間が守られているかどうかだけを議論すれば良いだろう。「動物用医薬及び医薬品の使用に関する省令」には、動物用医薬品の使用者は動物用医薬品の使用に係る帳簿の記載に努めなければならないと規定されている。このような動物用医薬品の使用記録は、医薬品の使用に問題がないことを示す根拠資料となるため、GAP手法においては残留検査を行うことではなく、医薬品の適切な使用を行うための手順を作り、手順に従って作業を行った証拠となる記録を作成することで安全性を確保し、証明するような仕組みになっている。

これらを踏まえ、適切な管理手法に基づいて、消費者が安心できる養殖魚の生産を行うために、GAP手法による養殖管理が一般化していくことが望まれる。そのためにも、GAP手法の基礎知識をもつ人材の養成は必須であると考えられる。

水産防疫対策事業

平成28年度養殖衛生管理技術者養成 本科専門コース研修

目的：地方公共団体等が推薦する者に対し、養殖衛生管理技術者として必要な知識、技術の講義を実施し、技術者の育成を図る。

開催日時：平成28年12月13日(火)～21日(水)

場所：公益社団法人日本水産資源保護協会3F研修室

科目および講師

科 目	時間	氏 名	所 属
魚類薬理学	6	大嶋 雄治	国立大学法人九州大学大学院農学研究院
魚類飼養学	6	佐藤 秀一	国立大学法人東京海洋大学海洋科学部
魚類生理学	6	大久保 範聡	国立大学法人東京大学大学院農学生命科学研究科
魚類病理学	6	三輪 理	国立研究開発法人 水産研究・教育機構増養殖研究所 魚病診断・研修センター
魚類免疫学	6	中西 照幸	日本大学生物資源科学部
養殖衛生管理 問題に関する 特論・演習	I	4	公益社団法人 日本水産資源保護協会
	II	2	良永 知義 国立大学法人東京大学大学院農学生命科学研究科
	III	2	坂本 崇 国立大学法人東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科
	IV	2	水野 芳嗣 株式会社媛すい
合計時間数	40		

(敬称略)

特論・演習内容

I (演習)：水産防疫の取り組みに関する意見交換 (課題発表と意見交換)

II (講義)：外国からの疾病の侵入とその問題点

III (講義)：養殖魚類における遺伝情報を活用したゲノム育種研究の現状と展望

IV (講義)：養殖現場における魚病診断・対策

時間割

時 限 月 日	1	2	3	4	5	6
	10:00～ 11:00	11:00～ 12:00	13:00～ 14:00	14:00～ 15:00	15:15～ 16:15	16:15～ 17:15
12月13日(火)	魚類生理学 (大久保)		魚類生理学 (大久保)		魚類生理学 (大久保)	
14日(水)	特論・演習II (良永)		魚類病理学 (三輪)		魚類病理学 (三輪)	
15日(木)	魚類病理学 (三輪)		特論・演習I		特論・演習I	
16日(金)	魚類免疫学 (中西)		魚類免疫学 (中西)		魚類免疫学 (中西)	
19日(月)	特論・演習III (坂本)		魚類薬理学 (大嶋)		魚類薬理学 (大嶋)	
20日(火)	魚類薬理学 (大嶋)		特論・演習IV (水野)			
21日(水)	魚類飼養学 (佐藤)		魚類飼養学 (佐藤)		魚類飼養学 (佐藤)	

(敬称略)

受講者 (15名)

氏名	所属
金森 誠	北海道立総合研究機構水産研究本部函館水産試験場
八木澤 優	秋田県水産振興センター
植木 誠	千葉県水産総合研究センター内水面水産研究所
羽田野 桃子	公益財団法人東京都農林水産振興財団奥多摩さかな養殖センター
舟橋 達宏	東京都島しょ農林水産総合センター大島事業所
池田 一恵	新潟県内水面水産試験場
勘坂 弘治	富山県農林水産総合技術センター水産研究所
萩田 光紀	福井県内水面漁業協同組合連合会
中嶋 登	福井県水産試験場内水面総合センター
小竹原 涼	福井県農林水産部水産課
越後 はるな	京都府農林水産技術センター
堅田 昌英	和歌山県水産試験場
東 一輝	佐賀県玄海水産振興センター
前田 将宏	長崎県五島振興局農林水産部上五島水産業普及指導センター
平野 愛矢	佐世保市農林水産部水産課水産センター

(敬称略)

平成 28 年度魚類防疫士の認定

平成 28 年度魚類防疫士技術認定委員会において、平成 28 年 12 月 22 日に実施された魚類防疫士技術認定試験に合格と判定された者を、平成 29 年 1 月 11 日付で魚類防疫士に認定しました。

魚類防疫士技術認定委員 (敬称略) :

- 良永知義 (東京大学大学院)
- 佐野元彦 (東京海洋大学大学院)
- 森広一郎 (国立研究開発法人水産研究・教育機構増養殖研究所)
- 熊谷明 (宮城県水産技術総合センター)
- 岩下誠 (日本水産資源保護協会)

平成 28 年度魚類防疫士認定者 (14名)

認定番号	氏名	所属
888	金森 誠	北海道立総合研究機構水産研究本部函館水産試験場
889	八木澤 優	秋田県水産振興センター
890	植木 誠	千葉県水産総合研究センター内水面水産研究所
891	永尾 桃子	公益財団法人東京都農林水産振興財団奥多摩さかな養殖センター
892	舟橋 達宏	東京都島しょ農林水産総合センター大島事業所
893	池田 一恵	新潟県内水面水産試験場
894	勘坂 弘治	富山県農林水産総合技術センター水産研究所
895	中嶋 登	福井県水産試験場内水面総合センター
896	小竹原 涼	福井県農林水産部水産課
897	越後 はるな	京都府農林水産技術センター
898	堅田 昌英	和歌山県水産試験場
899	東 一輝	佐賀県玄海水産振興センター
900	前田 将宏	長崎県五島振興局農林水産部上五島水産業普及指導センター
901	平野 愛矢	佐世保市農林水産部水産課水産センター

(敬称略)

水産資源保護啓発研究事業

平成 28 年度に実施した巡回教室、コンサルタント派遣、ブロック研修会の概要は以下のとおり。
季報 548・549 号で報告済みのものは除き掲載しています。*表の「回」は通し番号です。

巡回教室の開催

回	開催日	派遣依頼 機 関	開催場所	課 題	内 容	講師氏名 (敬称略)
11	9月24日	長崎県	佐世保市	アユの資源量の増加	これまで放流に頼ってきた増殖方法に代わり、いかにしてアユ資源量を増殖させるかについて解説を受ける。	たかはし河川生物調査事務所 高橋勇夫
12	9月28日	長野県	安曇野市	最新の魚道研究と施工事例について	河川環境の現状、石組みによる帯工、既存魚道の改良、台形断面型魚道、魚道整備するにあたっての各項目について解説があり、魚道を整備する際にその上下流も含めて遡上させる価値があるか見きわめること、魚道設計の技術普及と技術者のレベルアップが推奨された。	日本大学 安田陽一
13	11月29日	和歌山県	西牟婁郡 白浜町	鮎と魚類の生息環境に配慮した河道復元の取り組みについて	天竜川激甚災害対策特別緊急事業による災害復旧工事について紹介があり、残念な点として川が単調化してしまったことが挙げられた。原因としては、工事区間だけしか見ていなかったことが挙げられ、その上下流や、砂州の構造や河川全体を見る必要があると解説を受ける。	国土交通省 中部地方整備局 天竜川上流河川事務所 荒木秀文 加藤博
14	11月16日	秋田県	秋田市	魚道設置にあたっての留意点と既存魚道の改修方法	新規魚道の設置と既存魚道の改修にあたっては、魚道自体の強度だけではなく、遊泳性魚類以外の生物も移動しやすい構造にする必要がある。また、全面魚道の設置、堰堤堤体のスリット化の際には、洪水対策と生態系保全を両立した構造にすることや、スリット間に捕捉された流木等の除去といった設置後の管理策が重要であると解説を受ける。	日本大学 安田陽一

ブロック研修会の開催

回	開催日	派遣依頼 機 関	開催場所	会議名称	課 題	講師氏名 (敬称略)
3	11月15 ～16日	山形県	山形市	東北・北海道・北部日本海魚類防疫地域合同検討会及び魚類防疫士連絡協議会東北ブロック研修会	国内未侵入魚病の危険性と対策	東京海洋大学 佐野元彦
4	12月1～ 2日	山梨県	東京都港区	全国湖沼河川養殖研究会マス類資源研究部会	森林生態系における渓流水質・水棲生物相の規定要因と攪乱影響	首都大学東京 福島慶太郎

(公社) 日本水産資源保護協会は以下の規格の認証(認定)機関として認められています。

生産情報公表JAS規格:「日本農林規格」(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく規格)



食品の生産情報(誰が、どこで、どのように生産したか)を消費者に提供する仕組みとして、「生産情報公表JAS規格」を制定しています。JAS規格制度は、JAS規格を満たしていることを確認した製品にJASマークを付けることができる制度です。国(農林水産大臣)が制定。

MELJapan:『マリン・エコラベル・ジャパン』(Marine Eco-Label Japan)



FAO(国際連合食糧農業機関: Food and Agriculture Organization of the United Nations)の持続可能な漁業の認証のガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

*スキームオーナー「一般社団法人 マリン・エコラベル・ジャパン協議会」

*規格とその認証の仕組みを所有し、運営・維持する主体

AEL:『養殖エコラベル』(Aquaculture Eco-Label)



持続可能な養殖業の発展に資するため、FAOの養殖認証に関する技術的ガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

スキームオーナー「一般社団法人 日本食育者協会」



● お知らせ ●

「(公社) 日本水産資源保護協会・受託検査について」

当協会では、以下の検査を受託しています。検査の申し込み・詳細は下記までお問い合わせ下さい。

●検査内容

- ・コイヘルペスウイルス(KHV) PCR 検査
- ・コイ科魚類特定疾病検査(KHV およびコイ春ウイルス血症(SVC))
- ・中国向け輸出錦鯉検査
- ・ヒラメのクドア・セブテンpunkタータ検査
- ・カナダ向け輸出餌用マサバの目視検査
- ・ロシア向け輸出水産食品魚病検査(活魚介類検査)
- ・中国向け輸出活水産物検査(目視検査)

●検査方法

農林水産省「特定疾病等対策ガイドライン」、国際獣疫事務局(OIE)監修の疾病診断マニュアルなどに準拠した方法を用います。検査結果は日本語表記あるいは日英文併記の結果報告書を発行します。

●受託検査に関するお問い合わせ・資料請求

公益社団法人 日本水産資源保護協会 受託検査担当

TEL: 03-6680-4277 FAX: 03-6680-4128

E-mail: kensa-jfrca@mbs.sphere.ne.jp

ホームページ: <http://www.fish-jfrca.jp/>

外食産業等と連携した 水産物の需要拡大対策事業

国産水産物流通促進センターでは、国産水産物の需要フロンティアの開拓を図るため、産地と外食産業などとの連携により、国産水産物を活用した新商品の開発を推進する取り組みを支援する標記事業を行っています。このたび本事業の一環として外食産業向けの新商品マッチングイベントを平成28年12月5日に開催しました。

この取り組みは、外食産業者がほしいと思う「国産水産物の原材料を使った新商品」を公表し、漁業者や水産加工業者などの産地水産関係者が、これに沿った新商品を開発提案する催しです。当日は、外食産業者3社と課題提案者10社(表)が参加し、試食をしながら商談が行われました。当センターでは、今回の形式で行ったマッチングイベントは需要が見込まれるため、今後も開催する予定です。

No	参加企業名	商品名
1	(株)鴨安商店	「いわしレモンじめ」「さくらぼし」
2	(株)ハッピーオーシャン	「宮城県三陸産天然ひらめ商品4品」 「宮城県三陸産真あなご商品3品」
3	松田かまぼこ商店	「かじかごぼうさつま揚げ」
4	総菜開発株式会社	「ひじき煮、ブリ味噌、ブリマヨネーズ」
5	渡島冷蔵(株)	「天然ぶり刺身」「船上活メ神経抜き秋鮭刺身」
6	有限会社マルキュウスマイルフーズ	「いかメンチ」
7	株式会社ブルーパール	「ぶりの西京味噌と京粕漬け」
8	丸大産業株式会社	「ゆずちりめん」
9	株式会社 山神	「漁師のほたてフライ」
10	(株)オーシャンフーズ	「焼魚さんま」「塩麹黄金焼きさんま」「焼魚さば」



会場の様子 (提案商品)



会場の様子



水産庁の横田氏の挨拶 (写真中央)

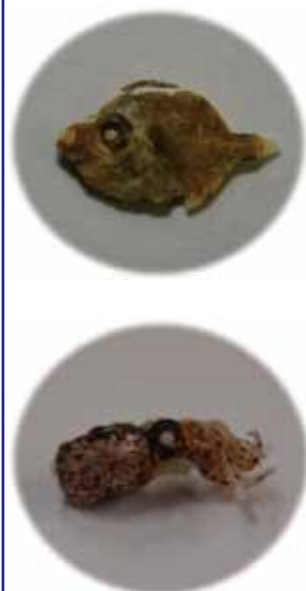
国産水産物流通促進センター

第7回全調協食育フェスタに出展 「チリモンさがし」

国産水産物流通促進センターは、平成28年12月8日から10日にかけて東京ビッグサイトで開かれた第7回全調協食育フェスタに出展しました。

当センターのブースでは、魚の捌き方や料理のレシピを紹介したパンフレットを配布したほか、(公社)大阪自然環境保全協会の田中広樹氏と栗山純彦氏を講師として招き、「チリモンさがし」を行いました。3日間で子供から大人まで379人もの方が参加し、大変賑わいました。

今後もイベントなどを通じて、魚食普及活動を行っていきます。



- 食育フェスタ:** 公益財団法人全国調理師養成施設協会(全調協)が主催する、展示や講演を通じて食生活向上を応援するイベント。
- 「チリモン」:** 「チリメンモンスター」を略した言葉で、チリメンジャコの中に入っている小さな生き物たちのこと。チリモンには、いろいろな魚の子ども、タコやイカ、貝の仲間、エビやカニ、クラゲやヒトデなど、たくさんの種類がある。
- 「チリモンさがし」:** チリモンをチリメンジャコの中から探し出すこと。海の生き物、環境、水産業や食べ物のことを学ぶことができる体験活動として実施される。(チリモン図鑑 <http://www.chirimon.jp/> より)

平成29年1月31日発行

発行——公益社団法人 日本水産資源保護協会

●連絡先
〒104-0044
東京都中央区明石町1-1
東和明石ビル5F
TEL 03(6680)4277
FAX 03(6680)4128
【振替口座】00120-8-57297

企画・編集——公益社団法人 日本水産資源保護協会
制作・印刷——株式会社 生物研究社

