

⑤⑤常呂地区（常呂漁港）水産流通基盤整備事業

受賞機関 北海道 オホーツク総合振興局 網走建設管理部

キーワード 高度な衛生管理、屋根付き岸壁、国際競争力

全建賞審査委員会の評価ポイント

屋根付き岸壁の整備。水産物輸出の大部分を占めているホタテ貝の大規模な生産拠点における衛生管理対策のための大規模な施設整備を行った事例であることや、当該漁港は我が国有数のホタテ貝の産地であり、輸出促進に向け、受け入れ国の基準を満たせるようになり、輸出量も増加した点が評価された。

1. はじめに

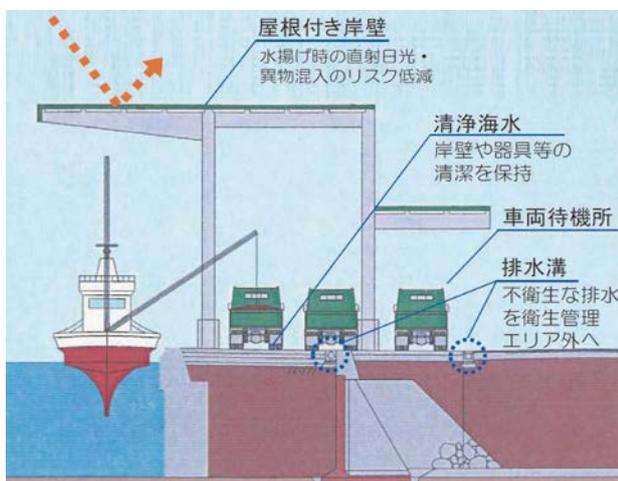
常呂漁港は北海道の北東部、オホーツク海に面する第2種漁港である。

主要魚種であるホタテガイは日本の水産物輸出金額のうちおよそ1/7を占める、日本を代表する水産輸出品目である。全国のホタテガイ生産量のうち、およそ1割がオホーツク海に面する北海道北見市常呂町（以下、常呂地区）で生産されている。

2. 事業の概要

常呂地区の漁業者団体は、サロマ湖内の養殖施設で生産した稚貝をオホーツク海に放流して漁獲につながる安定的な生産体制を築きあげ、国内外に出荷してきたところであるが、ホタテガイの国際的な販路拡大のためには、より高度な衛生管理基準を満たす必要があった。

常呂漁港ではEU向けHACCP対応を念頭に置き、高度な衛生管理体制の構築に向けて、漁港内に衛生管理区域を設定。区域内にハード対策として、屋根付き岸壁、取水施設、排水施設、開放型荷捌き所等を建設し、衛生管理マニュアル策定等のソフト対策と併せて、国際的な競争力強化を促進するための漁港整備を行った。



衛生管理に対応した岸壁のイメージ

衛生管理施設整備の目標を次のとおり定めた。

- ・効率的な車両及び作業動線を確保し、迅速な出荷体制の確立
- ・陸揚・出荷時の漁獲物の鮮度保持及び異物混入の防止
- ・安全性の高い海水の利用（清浄海水）
- ・適切な排水経路・排水処理による水域環境の改善
- ・トラック荷台へのシートかけ、岸壁洗浄などのソフト対策と衛生管理意識の向上

3. 事業の成果

ホタテガイの輸出数量の推移を調べた結果、2015年～2019年の平均輸出数量は6,788 tであったのに対し、施設完成の翌年（2020年）からEU向けに出荷することができ、輸出数量は10,721 tと1.5倍ほどの増加が見られ、今回の取組により、常呂地区のホタテガイの国際競争力の強化に一定の効果があった。



屋根付き岸壁整備により品質保持と異物混入のリスクが低下

4. おわりに

安心・安全な水産物供給のグローバルなニーズをうけ、国の重点施策として高度な衛生管理が推進されている。一方、各種取組への投資に対し、期待した効果が得られるか不明なため、取組の着手に二の足を踏む地域も多い。そのような中、我が国トップクラスのホタテガイ生産量を誇る常呂漁港が、輸出量の大幅増大と、国際競争力強化の大きな効果を顕在化させたことにより、今後他地域における取組推進に繋がると考える。

賛助会員 (株)アルファ水工コンサルタント、(株)丸田組、土屋工業(株)、タカハタ建設(株)