

糸満漁港衛生管理型荷捌き施設の整備について

— 沖縄県内初の高度衛生管理型卸売市場 —

沖縄県農林水産部水産課 上 田 美加代

目 次

1. 地域の概要・・・・・・・・・・・・・・・・	10	③糸満漁港と泊漁港の機能分担・・・・・・・・	12
2. 泊漁港における流通及び衛生面での課題と 高度衛生管理型荷捌き施設建設の動き・・・・	10	4. 衛生管理の課題と対応策・・・・・・・・	12
3. 沖縄県の水産物流通の課題と対応策・・・・	11	①泊漁港における衛生管理の課題・・・・・・・・	12
①水産物流通の課題・・・・・・・・	11	②衛生管理を推進するハード及び ソフト面での取組・・・・・・・・	13
②高度衛生管理型荷捌き施設と 水産加工施設等の一体的な整備・・・・	11	5. 高度衛生管理型荷捌き施設の完成・・・・	13

1. 地域の概要

沖縄県は亜熱帯性海域に位置し、東西約1,000km、南北約400kmに点在する160の島々からなる海洋島しょ県で、近海を通る黒潮の影響を大きく受けた漁場に囲まれ、沿岸域はサンゴ礁が発達し、多種多様な生物が育まれている。

沖合海域では、マグロ類・カジキ類・カツオ類等の回遊性魚類を対象としたはえ縄漁業、パヤオ漁業及び一本釣り漁業、ソデイカを対象とした旗流し漁業、マチ類等を対象とした底魚一本釣り漁業が行われている。

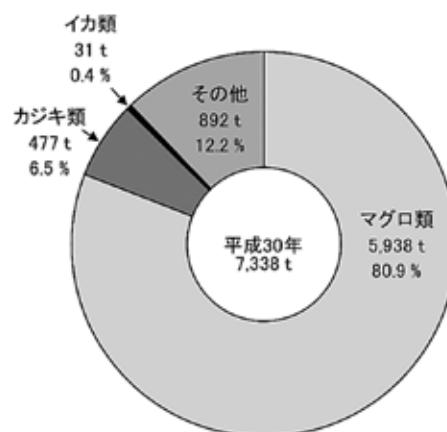
また、沿岸のサンゴ礁海域では、多様な魚介類を対象とする釣り、潜水、定置網等の漁業が行われるとともに、モズク、アーサ（ヒトエグサ）、海ブドウ（クビレズタ）等の海藻養殖業が盛んに行われている。

2. 泊漁港における流通及び衛生面での課題と高度衛生管理型荷捌き施設建設の動き

沖縄県内には平成30年時点で、生鮮魚介類の卸売市場として沖縄県漁業協同組合連合会地方卸売市場（以下、「沖縄県漁連市場」とい

う。）、那覇地区漁業協同組合地方卸売市場（以下、「那覇地区漁協市場」という。）及び沖縄県水産公社地方卸売市場（以下、「公社市場」という。）の3つの地方卸売市場と各地域の漁業協同組合が開設する「その他卸売市場」が17市場存在した。

その中で市場取扱量が最も大きいのは、那覇市の泊漁港にある泊魚市場（沖縄県漁連市場と那覇地区漁協市場のLLP）で、平成30年の取扱量は7,338トンであり、沖縄県内の生鮮魚介類卸売市場取扱量12,651トンの内、約58%を占めていた。



図一 1 泊魚市場平成30年市場取扱量

魚種別取扱量は、マグロ類が5,938トンで約81%を占め、次いで、カジキ類が477トン(6.5%)、イカ類が31トン(0.4%)となっており、マグロ類の取扱量が多いという特徴がある。

そのような沖縄県内一の水揚げを誇る泊漁港だが、漁港内にある沖縄県漁連の荷捌き施設は建設後42年、那覇地区漁協の荷捌き施設は建設後43年が経過しており、老朽化に伴う施設の衛生・鮮度管理上の問題が山積みであり、また、構造上作業性の悪い施設となっていた。

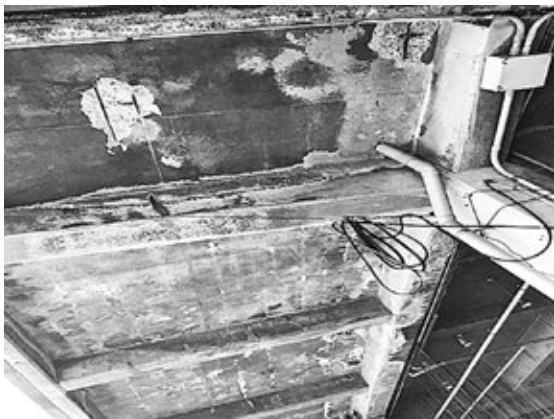


写真-1 天井のコンクリートの剥離

さらに、マグロ類等が大量に水揚げされた場合には、魚の陳列場所が不足し、セリ時間に遅れが生じたり、冷凍・冷蔵施設や加工施設の不足により魚価の乱高下が引き起こされる状況が見られた。

これらの課題解決に向け、市場関係者は荷捌き施設の建替えを模索していたが、泊漁港内では建替えに必要な用地の確保が難しく、衛生面や作業性改善等の対策を取ることが困難となっていた。

このような状況を打開するため、県及び市場関係者は協議を重ねていた。その結果、平成30年に沖縄県漁連は、荷捌き施設とその関連施設整備に係る用地確保が可能な糸満漁港へ市場機能を移転し、集出荷機能の集約及び衛生管理対策に取り組むことを組織決定した。

沖縄県が糸満漁港に荷捌き施設を新設し、沖縄県漁連市場が移転、糸満漁港にある公社市場及び糸満漁協市場と産地市場を集約し、沖縄県水産公社が開設者となる県内最大の水

産物地方卸売市場の整備計画が動き始めた。

3. 沖縄県の水産物流通の課題と対応策

①水産物流通の課題

泊漁港は、狭隘な漁港で荷捌き施設の拡張ができないため、水揚げ量によっては、荷捌き施設内に魚体の陳列場所が不足し、セリ時間の遅れに伴う魚価の下落などが生じる状況となっていた。このため、市場を通さずに直接、本州に空輸する「荷抜き」が常態化しており、少量では輸送費等の経費が増加し、漁業者の収入に繋がらない状況となっていた。

また、豊漁・不漁による水揚げ量の増減に加え、冷凍・冷蔵施設や加工施設が不足した状況は魚価の乱高下を引き起こしていた。魚価の不安定さは、県内外の量販店から敬遠され、県内で水揚げされている魚種であっても、県外産が多く取り扱われる現象に陥っていた。

この現象に歯止めをかけ、魚価の向上を図るため、平成17年に泊漁港の産地市場の背後に、水産物直売施設「泊いゆまち」が整備され、一定の効果が発揮された。

一方で、「泊いゆまち」には多くの観光客が訪れるようになったため、駐車場の不足等により、漁港の狭隘化に拍車をかけている。



写真-2 泊漁港の全景

②高度衛生管理型荷捌き施設と水産加工施設等の一体的な整備

糸満漁港では、魚価の下落を抑制するため、荷捌き施設の関連施設として、主要品目のマグロ類、ソデイカ等の加工施設を漁港内に配置する。

特に、マグロ等に関しては、ロイン（四つ割り）での流通が増えていることを踏まえ、荷捌き施設に隣接して一次加工処理施設を配置する。

ソデイカについては、ロール状での凍結保存が必要であることから、荷捌き施設に近接して冷凍庫を有する加工処理施設を配置する。

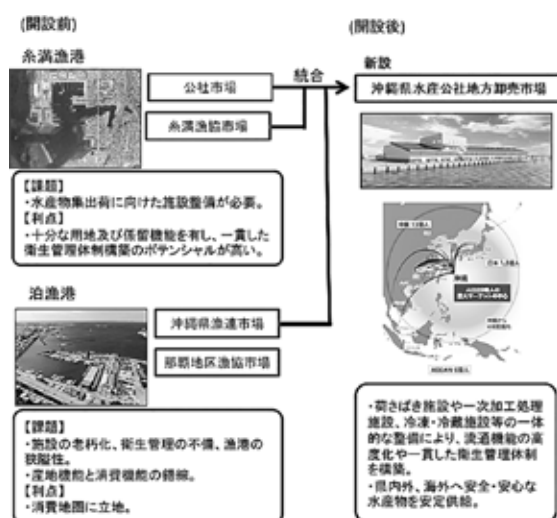
また、将来的な取扱量の増加を見据え、荷捌き施設に近接する漁港施設用地に民間企業の加工処理施設の配置を推進する。



図ー2 糸満漁港の荷捌き整備位置と周辺施設

③糸満漁港と泊漁港の機能分担

糸満漁港への水産加工施設や鮮度保持施設の整備等を推進することで、産地機能を集約し、泊漁港については、産地機能が一部移転した後の荷捌き施設の規模適正化を図り、狭隘性を解消し消費機能を強化することにより、糸満漁港と泊漁港で機能分担する。



図ー3 泊漁港と糸満漁港の機能分担と集出荷機能集約

4. 衛生管理の課題と対応策

①泊漁港における衛生管理の課題

囲壁等の物理的な境界のない部分が多数あり、入場管理が難しく関係者以外や鳥獣類の侵入リスクがある上に、水産物の搬入・搬出に際して、施設内への車両の進入が容認されており、タイヤに由来する衛生危害の持ち込みや排気ガスの問題が生じていた。

マグロ等の大型の水産物は、漁船からクレーンで吊り上げて、床に直置きし、床での前処理、引きずっての陳列作業を行っており、水産物の損傷、衛生危害付着のリスクが生じている上に、陸揚げから販売されるまで長時間床面に陳列されていた。

その他鮮魚・小魚類の陸揚げ品及び陸送搬入の鮮魚・小魚類については、木製作業台の使用や、発泡スチロール容器の使い回しが行われており、機器・容器を介した衛生危害混入のリスクがあった。



写真ー3 直置き



写真ー4 引きずり移動

②衛生管理を推進するハード及びソフト面での取組

荷捌き施設の施設規模は、盛漁期の平均的な1日の取扱いに対応する規模を基本に陳列スペース、搬入作業スペース、搬出作業スペース、機材等の保管や廃棄物処理に要するスペース等を適切に確保する。

清浄海水取水施設を整備し、場内での水産物洗浄と清掃には清浄海水を用いる。

外構整備と荷捌き施設の床面の高さを50センチとすることで、施設内への車両の進入を制限すると共に搬出トラックの作業性を向上させる。

荷捌き施設は閉鎖型とし、入口は3箇所、出口は1箇所とする。水産物の搬入・搬出シャッターにはそれぞれ防鳥ネットを付け、鳥獣の侵入を防ぐ。それぞれの入口には、手洗い場と長靴の消毒洗浄槽を設置する。

船からの搬入口には荷受け台を設置する。運搬具は専用とし、場外との往来は行わない。フォークリフトは電動とし、パレットを用いて魚体を運搬し、パレットごと並べる。施設には空調を整備し、作業環境の改善と鮮度保持を行う。

鮮魚・小魚の搬入には、清潔な容器を用いる。

水産物の搬入から搬出に至る流れは、原則として一方向に流れるよう作業スペースを配置する。

衛生管理に取り組むためにはハード面の整備だけではなく、市場関係者を含めたソフト対策が重要である。

そのため開設者となる沖縄県水産公社を中心に、市場の衛生管理を推進するためのルールづくり（衛生管理マニュアルの作成等）、啓発活動（看板等作成設置、リーフレット作成配布、衛生管理講習会の開催等）を継続的に

行い、関係者の理解と協力を得ると共に、ルールに基づいた行動が取られているかをチェックし、必要に応じて改善を図る運営体制の構築を進める。

5. 高度衛生管理型荷捌き施設の完成

平成30年から整備が始まった糸満漁港における荷捌き施設は、各所に市場関係者の意見を取り入れ、令和4年3月に完成した。

延べ床面積5,368㎡、セリ場面積4,536㎡の鉄筋コンクリート造の2階建てで、取扱量は5,500 t/年を想定している。

新市場開設に合わせ、卸業者であるJF沖縄魚市場有限責任事業組合（沖縄県漁連と糸満漁協によるLLP）は、スムーズな陸揚げが可能となるよう、荷受け台を使ったマグロ等の搬入、パレットを使った陳列、電動フォークリフトの操作等について、練習を重ねた。

市場開設者となる水産公社は、セリに参加する買受人に対して衛生管理講習会を開催した。

さらに、施設の見学日を設けて、施設を案内しながら、持ち込める器具や水産物の運搬・取り扱い方法等を説明し、新しい施設での衛生管理対策の理解と普及・啓発に努めた。

市場関係者はこのような色々な備えを行い、令和4年10月11日に沖縄県水産公社地方卸売市場が開設した。

今後は市場関係者や関係市町村等と協力しながら、那覇空港と近接している地理的条件を生かし、県外はもとより、海外も含めた販路開拓を推進するとともに、観光や社会学習の場としての活用を進め、沖縄県水産公社地方卸売市場を中心に沖縄県の水産業のさらなる活性化を推進していく。

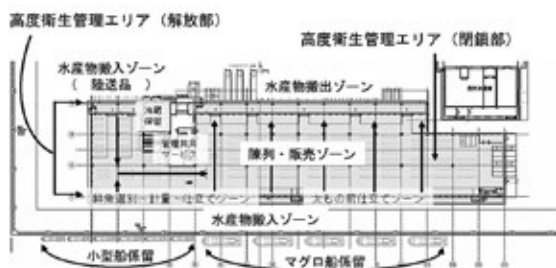


図-4 荷捌き施設の衛生管理エリアの設定と動線計画



写真-5 高度衛生管理型荷捌き施設