

# 長崎漁港における高度衛生管理の実現に向けた 施設整備と未来戦略

## —持続可能な流通拠点漁港を目指して—

長崎県 水産部 漁港漁場課（兼 水産加工流通課） 大津 雄平

### 目 次

1. はじめに	26	3) 衛生環境の基盤構築	28
2. 歴史的経緯と施設の現状	26	5. ソフト対策による持続可能な運営体制の構築	28
3. 衛生管理上の課題	27	1) 動線計画によるリスク管理	28
1) まき網漁業	27	2) 制度的担保	29
2) 以西底びき網・近海物漁業	27	6. 事業実施中の苦勞	29
3) 共通の課題	27	7. 整備効果	29
4. ハード整備による抜本的対策	27	8. 次世代を見据えた未来戦略	29
1) 施設の一体化と閉鎖化	27	9. おわりに	30
2) 品質保持への対応	28		

## 1. はじめに

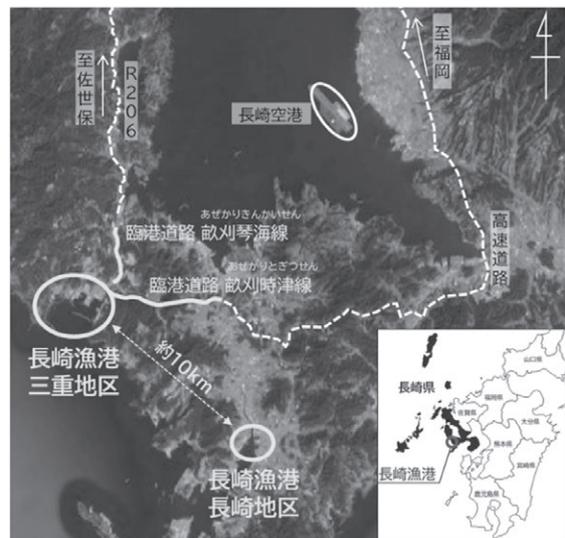
長崎漁港は、我が国最西端に位置する特定第3種漁港として、全国でも有数の水揚げ量・金額を誇り、国内の食料安定供給において極めて重要な役割を担っている。しかし、消費者の食の安全・安心に対する意識の高まり、HACCPに代表される国際的な衛生管理基準の浸透は、歴史あるこの漁港にも構造的な変革が強く求められていた。このような時代の要請に応えるべく平成23年度に国によって長崎地区特定漁港漁場整備事業計画及び長崎地区高度衛生管理基本計画が策定された。

本稿では、これらの計画に基づき、長崎漁港が直面した課題をいかに克服し、持続可能な流通拠点漁港に向けた施設整備と未来戦略の全貌を論じる。

## 2. 歴史的経緯と施設の現状

長崎漁港の近代化は、漁船の大型化と取扱量の増大に伴い、かつて長崎市中心部にあった地方卸売市場（旧長崎魚市場）が手狭になったことから始まる。平成元年9月、漁港機能

の大部分は、広大な敷地を持つ現在の三重地区へと移転し、新たな水産流通の拠点として発展を遂げた。しかし、その際に建設された主要施設は、当時の標準であった開放型構造を基本としており、築後30年以上が経過する中で施設の老朽化と衛生管理上の構造的な問題が顕在化していた。特に壁や仕切りのない荷さばき所は、外部からの塵芥や鳥獣の侵入を容易にし、衛生管理を困難なものにしていた。



(図-1 長崎漁港位置図)

### 3. 衛生管理上の課題

この構造的な問題は、漁業種別ごとに異なる深刻な影響をもたらしていた。

#### 1) まき網漁業

主にアジ・サバを漁獲する大型まき網船は、朝5時のセリに間に合わせるため、深夜0時から陸揚げを開始する。このため、先に揚げられた魚はセリまで最大5時間以上にわたって開放的な荷さばき所に陳列されることになり、特に夏場は外気温や直射日光の影響で著しい鮮度劣化が避けられなかった。施水等による対策は、その場しのぎに過ぎず、品質低下による安全性や魚価への影響は深刻であった。



(写真一 温度管理されていない水産物)

#### 2) 以西底びき網・近海物漁業

タイ類やイカ類などを水揚げする以西底びき網・近海物漁業では、屋根がない岸壁や浮桟橋での作業が常態化していた。陸揚げされた水産物は雨や日光に直接さらされるだけでなく、鳥の糞など異物が混入するリスクに常に曝されており、品質と安全性の両面で問題を抱えていた。



(写真二 屋根がない岸壁での陸揚げ)

#### 3) 共通の課題

荷さばき所内では車両、フォークリフト、作業員が混在し、動線が輻輳しており、人や車両に付着した汚染物質が水産物に接触する危険性があった。また、岸壁前の海水を殺菌せずに使用したり、排水を未処理のまま港内へ排出したりするなど、水質の管理も不十分であり、市場全体の衛生基盤が脆弱であった。



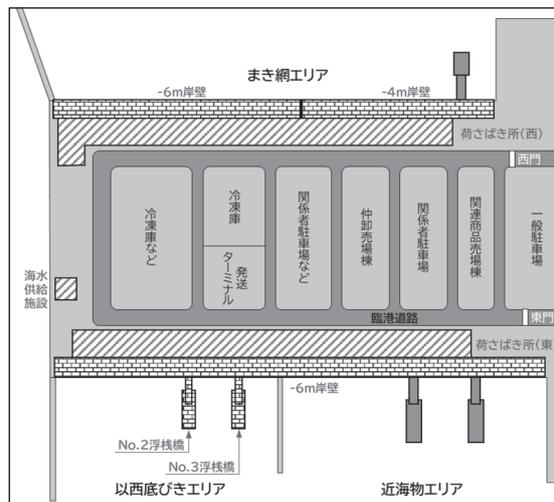
(写真三 軽トラック、フォークリフト、人が混在)

### 4. ハード整備による抜本的対策

先に述べた課題を解決するため、計画では既存施設の抜本的な更新が最優先とされた。

#### 1) 施設の一体化と閉鎖化

既存の岸壁と荷さばき所を一体的かつ閉鎖型施設へと改良したことで、陸揚げから荷さばきまでの工程において、水産物を外部環境から物理的に遮断し、天候や鳥獣による影響を完全に排除することで、衛生管理の前提条件を確立した。



(図一 令和6年度末整備状況)



(写真一四 まき網エリアでの陸揚げ状況)



(写真一五 まき網エリアでの選別状況)

## 2) 品質保持への対応

まき網エリアの長時間陳列問題を解決するため、魚箱1万1千箱を収容可能な大規模低温室とシャーベット製氷施設を荷さばき所と一体的に整備した。これにより、陸揚げ直後の魚を適切な温度で保管し、セリまで鮮度を保持することが可能となった。これは、魚価の安定と漁業者の所得向上にも直結する重要な役割を果たしている。



(写真一六 低温室での保管状況)

## 3) 衛生環境の基盤構築

場内で使用する水は、港内からの取水をやめ、地下から海水を取りし、殺菌・ろ過処理を施す清浄海水供給システムを導入した。さらに、場内の全ての排水を回収し、一次処理を施してから公共下水道へ排出するシステムを構築したことにより、港内と場内で清潔な環境を確保した。



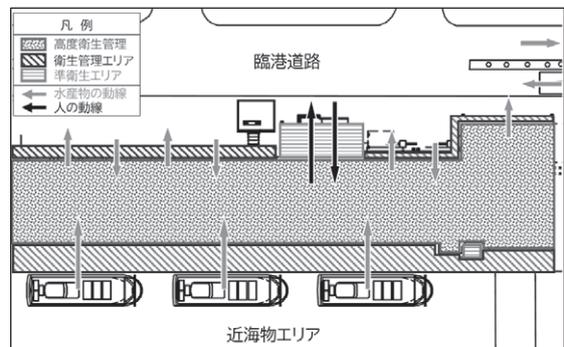
(写真一七 場内での使用水)

## 5. ソフト対策による持続可能な運営体制の構築

最新鋭の施設であってもそれを使用する人の意識とルールの遵守が伴わなければ十分に機能を発揮することはできないので、ハード整備と並行してソフト面の改革も徹底した。

### 1) 動線計画によるリスク管理

場内を衛生レベルに応じて明確に区画化し、人・車両・水産物の動線を完全に分離した。車両出入口にはタイヤ洗浄、人の出入口には長靴洗浄槽を設置し、外部からの危害の持ち込みを厳格に管理する体制を築いた。



(図一三 近海物エリアの動線計画)

## 2) 制度的担保

県、卸売業者、仲買人、生産者など、市場に関わる全ての関係者によって構成される「長崎魚市場衛生品質管理協議会」を設立した。ここでは具体的な衛生管理手順を定めた「長崎魚市場高度衛生管理マニュアル」を策定し、魚市関係者全員で管理していく体制を構築した。

## 6. 事業実施中の苦労

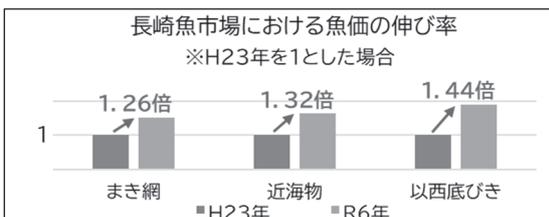
岸壁総延長約1kmにも及ぶ大規模な改良工事は、陸揚げ及び荷さばき機能を止めずに行うという非常に厳しい条件のもとで進められた。市場関係者や施工業者と綿密な工程調整会議を重ね、繁忙期を避けた工事計画や、作業船による海上施工への変更など、柔軟な対応により課題を克服した。



(写真-8 ミキサー船による海上打設)

## 7. 整備効果

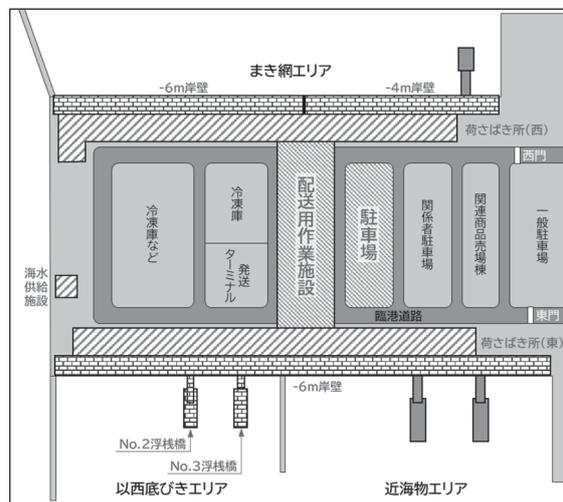
平成23年から令和5年までの陸揚げから荷さばきまでに至るまでの一貫した高度衛生管理型施設の整備及びソフト対策により、水産物の鮮度と品質を最大限に保つことができるようになった。その結果、令和6年の魚価は計画策定時の平成23年と比較して、全ての漁業形態において1.2倍以上となっている。



(図-4 長崎魚市場における魚価の伸び率)

## 8. 次世代を見据えた未来戦略

陸揚げから荷さばきまでの動線や衛生管理が改善された一方、集荷・分荷作業を行う既存の発送ターミナルの狭隘化、流通過程の変化及び駐車場の不足が新たな課題として浮上した。これらに対応するため、令和6年度を初年度とする新しい特定漁港漁場整備事業計画において、「配送用作業施設」および「駐車場」の新設を盛り込んだところであり、集荷・分荷機能の強化と車両動線の最適化を図り、サプライチェーン全体の効率化を目指す。昨年度より、魚市関係者がより利用しやすい施設となるよう、毎月複数回にわたり、関係者と綿密な協議を行っている。



(図-5 新しい特定漁港漁場整備事業計画図)



(写真-9 魚市関係者との協議状況)

また、未来を見据えて成長するためには、DXの推進が必要であり、次世代の流通拠点に不可欠な要素である。AIによるアジやサバ等の選別の他、漁獲量や市場の取引データ、在庫情報などをAIで分析し、需要予測の精度を高め、最適

な生産・流通体制を目指していきたい。

## 9. おわりに

長崎漁港が今まさに成し遂げようとしているのは、単なる施設の更新ではなく、最新鋭のハードと連携したソフトを両輪とする漁港の再創造である。この統合的な取り組みが生み出す相乗効果こそが、漁業者の所得向

上、地域経済の活性化、そして豊かな食文化の継承へと繋がり、次世代へと誇れる持続可能な流通拠点漁港を実現する原動力となるに違いない。そのためには、市場開設者そして漁港管理者である県が主体となって魚市関係者や国、長崎市と連携しながら着実な整備に努めたい。



(写真－10 まき網エリア高度衛生管理型施設全景)



(写真－11 以西底びき及び近海物エリア高度衛生管理型施設全景)