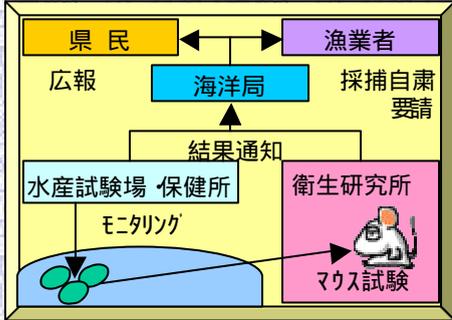


土佐の魚は安全 安心！ ～ 県産水産物の食の安全を守る取り組み～

高知県海洋局

かつお通信

高知市丸の内
高知県海洋局
発行人 久保田寿一
編集人 海洋企画課
定 価 無料



貝毒対策

貝毒とは、主に一枚貝が毒素を持った植物プランクトンを食べることによって体内に毒を蓄積させる現象で、日本で問題となるのは、麻痺性貝毒と下痢性貝毒です。これらの毒成分は熱に強く、加熱しても毒性は弱まりませんが、プランクトンが発生しなくなれば、一枚貝の体内の毒は減少し、やがてなくなる特徴があります。

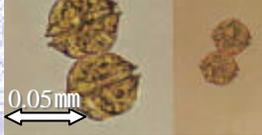
雪印の食中毒事件に端を発し、BSE問題や鳥インフルエンザなど、食品の安全性に関する報道を見ない日はありません。

また、牛肉、野菜、あさりなどの産地偽装問題など、食品の生産、流通、販売に関わる人々やそのシステム自体の信頼性が問われる事件も後を絶ちません。

食の安全の確保は、生産、流通、販売に関わる方々の当然の責務ですが、海洋局でも消費者保護を最優先にこれらを側面から支える取り組みを行っています。今回は、その内容と併せ、最先端の漁業者の取り組みについてもご紹介いたします。

貝毒とは、主に一枚貝が毒素を持った植物プランクトンを食べることによって体内に毒を蓄積させる現象で、日本で問題となるのは、麻痺性貝毒と下痢性貝毒です。これらの毒成分は熱に強く、加熱しても毒性は弱まりませんが、プランクトンが発生しなくなれば、一枚貝の体内の毒は減少し、やがてなくなる特徴があります。

麻痺性貝毒原因プランクトンアレキサンドリウム・ガテネラ



本県では過去、野見湾で麻痺性貝毒が発生したこともあり、海洋局では、水産試験場、保健所などと連携し、原因プランクトンの発生状況をモニタリング(図中)しています。プランクトンが一定以上のレベルになれば、衛生研究所がマウス試験を実施(図中)し、毒素量を測定します。これが基準値以上になると、漁業者に貝の採取の自粛を要請する(図中)こともありますが、マスキング等を通じ県民の方々にお知らせ(図中)することによって、食中毒の発生を未然に防止しています。

養殖魚の安全性

養殖魚に対する消費者のイメージは、いまだに薬漬けやイワシ臭いなど否定的な意見が多いですが、現実にはワクチンや人工飼料の普及により、品質や安全性の確保はもとより、環境への配慮も進んできました。実際、県内の医薬品販売業者などは、抗生剤の販売が激減したため、販売の主軸を人工飼料にシフトしてきています。



ブリへのワクチン投薬作業風景

水産用医薬品は定められた用法用量で使用されれば食品として何ら問題はありませんが、消費者の「安心」を確保するため、海洋局では、県内で生産される養殖魚の抜き取り検査も実施しています。また、以前は漁網防汚剤や船底塗料として使用され、現在では使用が禁止されている有機スチス化合物についても、モニタリングしています。

7月は海の月間です！

「きれいな海を次の世代に」

適正給餌に務めましょう
海へのゴミ投棄はやめましょう

漁業者 業界は

県内のある養殖業者は、出荷ロットのナンバーを打ち込めば、飼育環境の情報から種苗の由来、投薬履歴に至るまで閲覧することができるシステム(トレーサビリティシステム)を導入し、自社のホームページ上で飼育履歴を公開しています。

また、県漁連も本年度に同システムを導入し、取り扱う大谷漁協のマダイの飼育履歴についてホームページ上で公開していく予定です。



県内業者がホームページで公開しているトレーサビリティシステムの実例

消費者保護が全て

養殖カンパチのアニサキス問題についても、まだ流通していない段階での公表、注意喚起は早いのではと言った意見も頂きました。しかし、消費者保護を最優先に対応することが、結果的に水産物の信頼を得ることに繋がると確信しています。今後消費者保護を最優先に、業界と一体となって「安全・安心な土佐の魚」の提供に努めていきます。

養殖に関する用語解説については、海洋局ホームページ「魚類養殖業」へアクセス！

漁業経営のことなら、今すぐお電話を！

専門アドバイザーが、漁業経営、流通改善について無料でご相談に応じます。まずはお電話を！
漁業経営指導協会 tel88-825-3980
上原アドバイザー tel90-1570-1904



「JAS」

「産地表示は安全性？」
JAS法による産地表示は消費者に選択する情報を新たに与えた。しかし、産地「安全性」ではなく、あくまで単なるイメージである。ただし、長年の正確な情報提供等の取り組みの上に信頼を勝ち得た所だけが本来の意味で「産地」として認知されているのではないかと正しい情報を提供することは当然だが、消費者も本物を見抜く目を持つて欲しい。

【編集後記】賞味期限という言葉は品質劣化が遅く長期保存できるもので使用されるが、消費期限は5日以内で食べるものに使われるそうだが、我が家の賞味期限は、食べる人により変化します(T.T)