

# 小型漁船における 漁獲物の品質管理の手引き



全国漁業協同組合連合会  
社団法人 大日本水産会

# はじめに

このパンフレットは、

小型漁船における漁獲物の品質・衛生管理の  
ポイントをまとめたものです。

漁業関係者の皆様に広く活用していただき、

高鮮度で、安全な水産物を消費者に提供し、将来的には  
ブランド化等の推進に役立てていただければ幸いです。

なお、このパンフレットは、

- 後藤浩（山口県漁業協同組合連合会 参事）
- 高浜彰（全国漁業協同組合連合会 漁政部 部長代理）
- 田口博人（水産庁加工流通課 技術士）

の各氏の協力により作成したものです。

漁業者の皆さんは  
日ごろ、漁獲物の鮮度には  
じゅうぶん気をつけていらっしゃることに  
思いますが、もう一度  
確認して下さい。



# 高鮮度で安全が目標!

「高鮮度の魚は  
高く売れますよ!」



「安全な魚は  
安心して買えます!」



なるほど・・・  
そうなんだよなあ  
がんばるぞ!



**それには、次の3点がポイントです**

**1**

漁獲した時の  
ていねいな扱い

**2**

漁獲物の  
手早い取り扱い

**3**

水揚げまでの  
低温管理の徹底

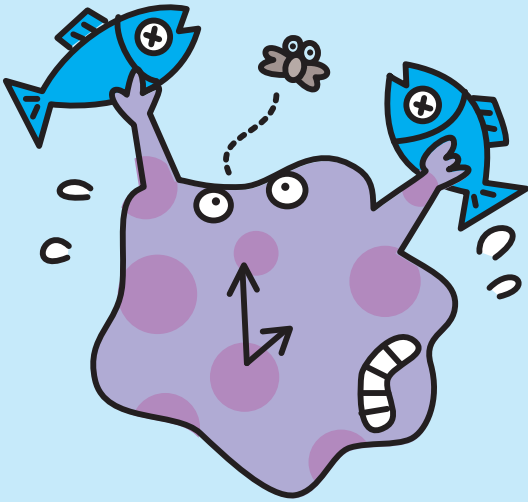


# ここに登場する「3悪」が、漁獲物の品質を落とす張本人です!

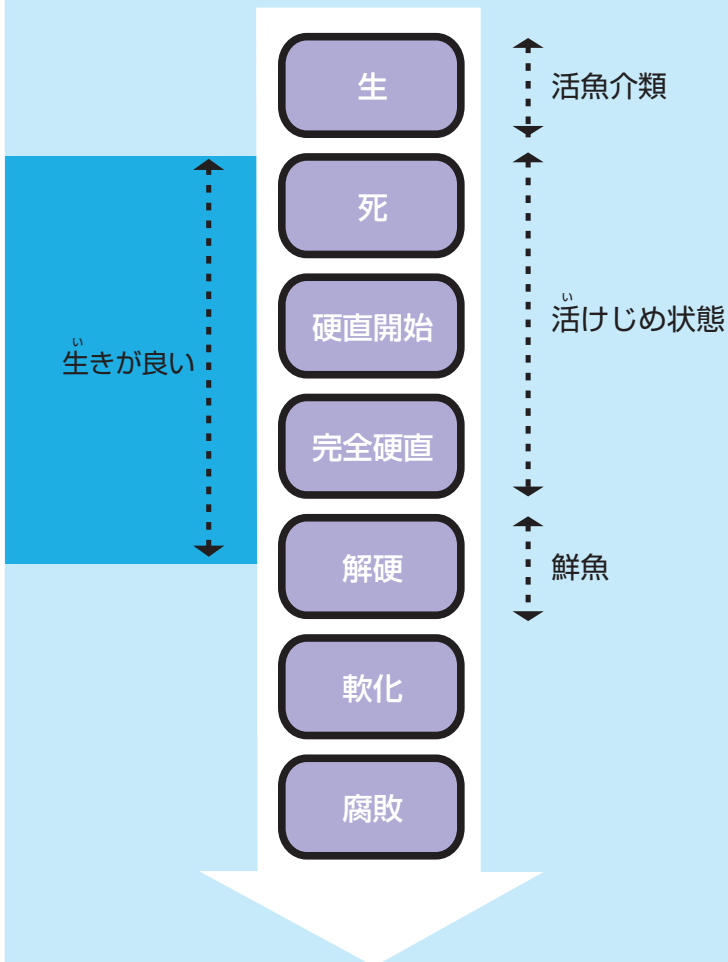
## ●鮮度落ち

### 「オレ、クサレ」

オレはクサレ。いわゆる腐敗だ。  
時間の経過と暖かいところではどんどん育つ。  
鮮度落ちは商品価値の低下になるぞ。



魚介類の死後変化



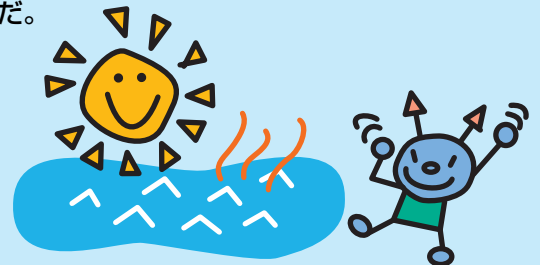
## ●細菌

### 「オレは腸炎ビブリオだ!」

オレさまは、長い間食中毒のチャンピオンに君臨していたのだ。魚介類と関係が深いのだ。



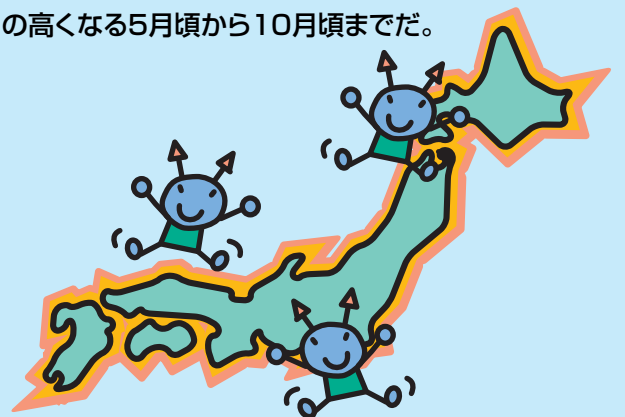
オレさまは3%程度の海水で、水温が高くなると元気ができるのだ。



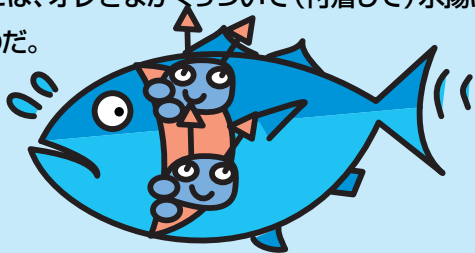
水温の低い時期には海底の泥などにじっと潜み、水温が高くなるまでがまんしているのだ。



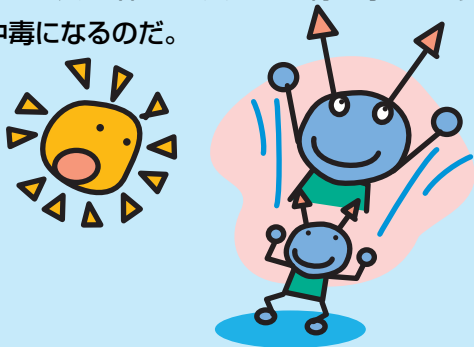
オレさまが元気になるのは、我が国の沿岸水域で水温の高くなる5月頃から10月頃までだ。



5月頃から10月頃に、我が国の沿岸水域でとれる魚介類には、オレさまがくっついて(付着して)水揚げされるのだ。



オレさまは真水には弱いが、魚のエラなどに付着してしぶとく生き残ることができる。しかも、気温が高いと他の食中毒細菌の2倍以上の速さで増えることができるのだ。だから、漁獲から水揚げ、流通、消費までの間の、どの段階かで高温に置いてくれさえすれば、オレさまは一気に増えて、人さまが刺し身などで食べると食中毒になるのだ。



オレさまが活躍できるかどうかは、人さまの取り扱い方にかかっている。漁獲後、漁船上で氷などを使って低温で保管し、容器などを介して汚染されないようにされると、オレさまの活躍の場が少なくなってしまうのだ。

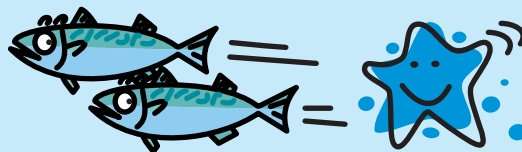


(これはマズイ!  
秘密を  
しゃべりすぎた!)

## ●有害な生成物質

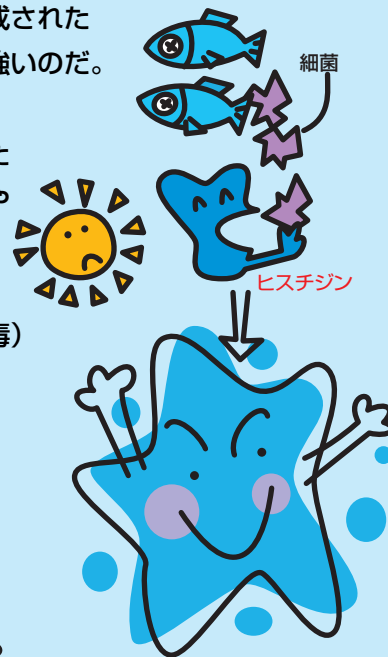
### 「ヒスタミンだぞ!」

オレさまは、サバの生き腐れで有名なのだ。青物の赤身魚(サバ、サンマ、イワシ、カツオ、マグロなど)がオレさまの活躍の場だ。



漁獲後、魚を高温下に放置すると、細菌の作用によってヒスチジンからヒスタミンが生成する。その生成されたヒスタミンは熱にも強いのだ。

ヒスタミンの生成した青物の赤身魚の刺身や加工品を食べるとヒスタミン中毒(アレルギー様食中毒)が発生するのだ。

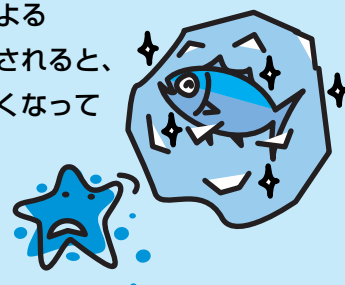


症状?  
顔面が紅潮したり、じんま疹などがでる。



昔にくらべ、最近はヒスタミン中毒は少なくなったが、ときどき発生する。油断は禁物なのだ! ヒスタミン生成防止のためには、漁獲から流通、消費を通しての低温管理が重要になる。

小型漁船でも、氷などによる漁獲物の低温管理が徹底されると、オレさまの活躍の場はなくなってしまうのだ!  
(クワバラ、クワバラ)



# 「3悪」を追放する品質・衛生管理のポイント

「3悪」の共通の弱点は低温に弱いことです！



## 1、漁獲した時

多獲性魚（アジ、サバ、イワシなど）を海水槽や容器に入れるときは、氷をたっぷり使う



シラスなどの小さな魚は氷と混ぜて魚箱に

高級魚（一本釣り、底曳網によるタイ、ヒラメなど）の活魚は清潔な活魚槽に。海水を充分入れて酸素を供給。活魚槽の水温管理にも注意する

直接魚箱に入れるときは敷氷、上氷をたっぷり使って低温を保つ

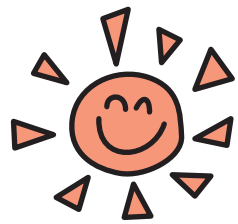
「3悪」  
追放のためには、  
漁獲物をていねいに扱う  
ことも大切です！



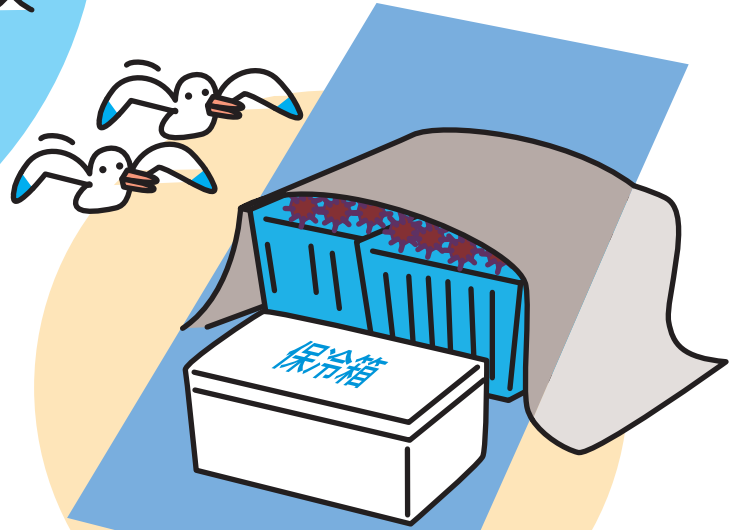
## 2、漁港へ運ぶまで



魚槽内で漁獲物を積みすぎない  
魚体が傷つき血が出て細菌が繁殖する



ウニなどは布やシートを  
かぶせて直射日光を避ける



漁獲物は保冷箱も活用し  
低温に保管する



漁獲物を船上に  
放置しない

# 「3悪」を追放する品質・衛生管理のポイント

「3悪」  
追放ためには  
水揚げ後の衛生管理  
も大切です！



## 3、船上や魚槽はいつも清潔に

船上の血液、肉片などの残滓は除去



漁獲物の投入口や蓋の掃除も忘れずに

魚槽は定期的に掃除

- 血液やサビなどを含んだ水が溜まっていないように
- 魚槽は港で水道水や殺菌された海水で洗う



器具、魚箱、保冷箱も定期的に掃除する

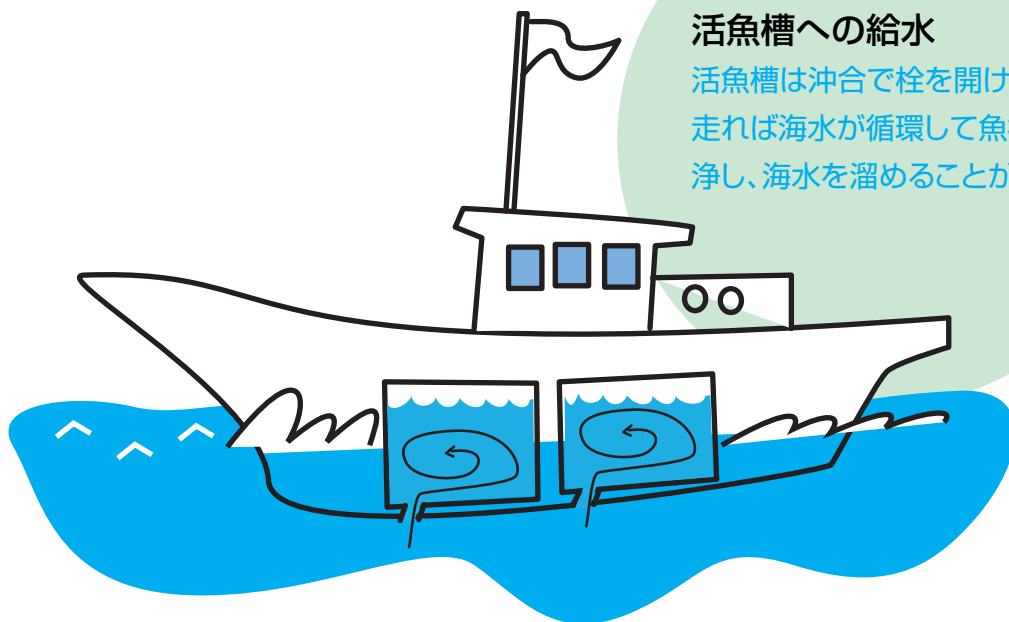


## 4、使用する氷や海水にも気を配る

氷はフタのある箱などに保管し  
衛生的に取り扱う



海水を取る場合は  
岸壁からできるだけ遠い場所で



活魚槽への給水

活魚槽は沖合で栓を開け、数分  
走れば海水が循環して魚槽を洗  
浄し、海水を溜めることができる

# 「3悪」を追放する品質・衛生管理のポイント

「3悪」  
追放のためには、  
清潔な作業環境を守る  
ことが基本です。



## 5、漁場の環境管理、日常の衛生管理

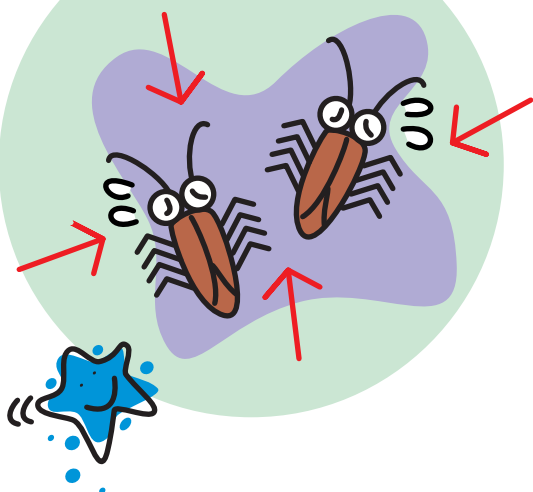
油や油を含んだ排水は海面に投棄しない



近寄れない!

取水用のホースも清潔に使用

船内のゴキブリの駆除



長靴や作業服は専用のものを



## 「漁船君から市場君へ」

安全で高鮮度の  
魚介類ですから  
後はお願いします

わかりました。  
市場での魚介類の  
品質・衛生管理は  
おまかせください



いかがです、  
これで。

これで、  
とっても安心だわ!





このパンフレットは、平成13年度水産食品品質高度化総合対策事業により作成したものです。

## 全国漁業協同組合連合会

〒101-8503 東京都千代田区内神田1-1-12 コープビル  
TEL:03-3294-9613 FAX:03-3295-2407

## 社団法人 大日本水産会

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル8階  
TEL:03-3585-6985 FAX:03-3582-2337