島根県水産試験場　漁海況情報　平成 14 年 8 月 30 日発行

トビウオ通信　(8 月号)

http://www2.pref.shimane.jp/suisi/　（TEL 0855-22-1720）

《 生産者による衛生管理について 》

生産者による衛生管理とは

近年、食中毒事故や偽装表示事件など、食品にまつわる様々な事件・事故が世間の耳目を集め、社会問題にまで発展しています。こうした中、漁獲から市場で競りにかけられるまでの、水産物流通の初期段階での衛生管理がクローズアップされるようになってきました。これからは加工関係者のみならず、漁業者や産地市場の関係者なども、衛生管理に対して高い意識を持つことが必要になってきたと言えるでしょう。

一般生菌と大腸菌群

島根県の産地市場では、ほとんどの場合、港内の海水をくみ上げてそのまま使用しています。この場合でも、砂などの濾材を通してはいるので、見た目は澄んでいるように見えますが、細菌は濾過されていないのが現状です。これに対し、近年は一部の漁協で紫外線式殺菌装置の導入も行われています。

そこで実際に、港で使用している海水にどの程度の細菌が含まれているか、昨年の 9 月から、出雲地区の 3 つの漁港で定期的に調べてみました（表 1)。併せて、大腸菌群の有無も調べています。

表１　各港での一般生菌数及び大腸菌群の有無

	一般生菌数（cfu/100ml）			大腸菌群		
	A港	B港	C港	A港	B港	C港
平成13年9月		3100			－	
平成13年11月		1500	1830		＋	＋
平成13年12月	132		1750	－		－
平成14年1月	603	4600	1018	－	－	－
平成14年2月	790	1115	7420	－	－	－
平成14年3月	447	233	1180	－	－	－
平成14年5月	413	52500	9875	－	＋	＋
平成14年6月	3700	2500	1850	－	－	－
平成14年7月	2732	7200	1373	－	－	－

ここでは海水 100ml あたりに「一般生菌」と呼ばれる細菌がどの程度いるかを見ています（一般生菌数は、衛生状態の指標として使われることが多い)。表を見て分かるように、季節と場所によって 100 個体程度の場合もあれば、数万という単位になることもあります。

一般生菌として検出する細菌は、主に陸上から流入してくるものが多いと考えられます。A 港は近くに大きな集落が無く、港自体も比較的外海に面した形になっています。この様な場所の場合、一般生菌

は 100 個体代のことが多く、増えても 3000 個体程度でした。そして大腸菌群が検出されることもありませんでした。

一方、B 港は湾の奥に位置し、近くに大きな集落が存在するのですが、ここの場合はほとんど 1000 個体以上で、時には 5 万個体/100ml に達することもありました。C 港も B 港同様に近くに集落があるので、一般生菌数は 1000 個体以上と多めです。また、これら B・C 港の海水からは 11 月と 5 月に大腸菌群を検出しました。

腸炎ビブリオ

腸炎ビブリオ食中毒は、市場など流通経路の衛生管理体制の改善により、長年減少傾向にありましたが、近年、また発生件数が増えてきています。これは、従来の菌にかわって感染力の強いタイプのものが日本沿岸でも増加しているためであると言われています。

腸炎ビブリオについては、上記の出雲地区の 3 個所に加え、石見地域の 3 個所（D・E・F 港）も調査を行っています。

表２　各港での腸炎ビブリオ菌の有無

	A港	B港	C港	D港	E港	F港
平成14年5月	－	－	－			
平成14年6月	－	－	－			
平成14年7月	＋	－	＋	＋	＋	－
平成14年8月				＋	－	－

上の表で分かるとおり、7 月になってから、いくつかの漁港の海水から腸炎ビブリオ菌が検出されています。また、集落が近くに無く、一般生菌数が少なかった A 港や、同様に集落から離れている E 港からも腸炎ビブリオが検出されています。腸炎ビブリオ菌は大腸菌などと違い、もともと海に生息している菌なので、夏場の沿岸部ならどこにでも存在する可能性があるのです。

漁獲物を、港内の海水を使って洗うこともあると思いますが、夏場の場合はその海水が腸炎ビブリオで汚染されている可能性が高いということです。従って、漁獲物を洗う場合は、沖合の海水で洗うようにするか、殺菌冷海水を使うようにしてください。

なお、厚生労働省では腸炎ビブリオ対策として、

○ 漁獲後の魚介類には腸炎ビブリオ汚染の無い海水を使用すること。

○ 活魚は殺菌海水を使用すること。

○ 未加工魚介類等の洗浄は殺菌海水の使用と 4℃以下の保存を行うこと。

といった通知を行っています。

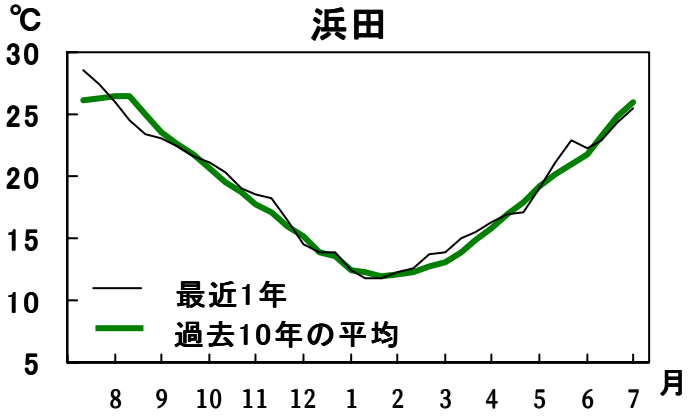
市場内での衛生管理については、その他にも様々な漁協で取り組みが行われています。特に大事なのは、市場内に犬・猫・鳥類などが入らないようにすることと、「競り」が終わった後の市場の清掃・消毒の徹底でしょう。魚箱等も常に綺麗な物を使用するようにしないと、ゴキブリやカラス・ネズミ等によって大腸菌・サルモネラ菌の汚染を受けてしまいます。

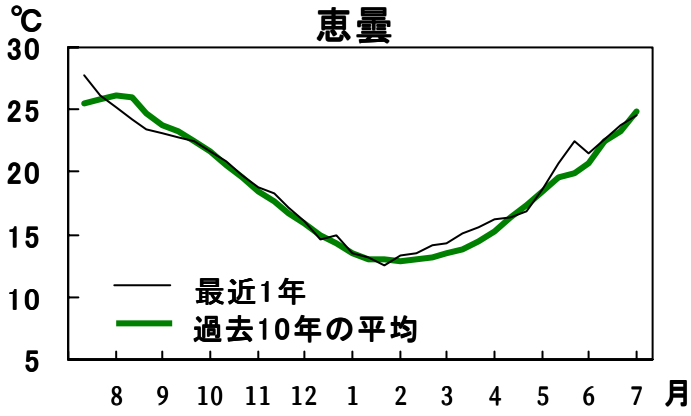
漁業に携わるもの一人ひとりが衛生管理意識を持ち、より良い商品を提供できるように努力していきましょう。

《 7月の海況 》

7月	月平均	平年差	評　価
浜田	24.3℃	0.4℃	平年並み
恵曇	23.6℃	0.1℃	平年並み

7月の月平均水温は6月に比べ浜田で2.2℃、恵曇では2.1℃上昇しました。先月は浜田、恵曇共に平年より高めの水温で推移しましたが、今月に入り「平年並み」となりました。





島根・鳥取・山口県の各水産試験場が実施した海洋観測結果（7月下旬～8月上旬）によると、各層の水温は、表層(0m)が24.0～27.3℃(平年差は－0.6～+1.3℃)、中層(50m)が13.0～24.1℃(平年差は－1.3～＋3.0℃)、底層(100m)が5.0～20.0℃(平年差は－2.3～＋4.9℃)となっています。

沿岸域の表層では水温25℃前後の暖かい水塊が覆いました。春先以降、平年と比較し「やや高め～かなり高め」で推移してきましたが、今月はほとんどの海域で「平年並み」となりました。

中層及び底層では、8月に観測された隠岐諸島西約75マイルの冷水域の中心が北上し、その勢力を弱めてきているようです。また、隠岐諸島北方及び浜田沿岸海域では、平年より水温が高くなっていました。山陰沿岸海域の水温は、表層では「平年並み～やや高め」、中層では「やや低め～かなり高め」、底層では「やや低め～はなはだ高め」となりました。

《 7月の漁況 》

【中型まき網漁業】

浜田の中型まき網の総漁獲量はマアジ・ウルメ・マサバ主体に374トン、総水揚金額は6,055万円でした。1統当りの漁獲量は93トンで、平年(過去4ヵ年平均)の47%、前年の28%となりました。水揚金額は1,500万円で前年、平年の半分となりました。恵曇では、2ヶ統の操業で、マアジ・ムロアジ類主体に総漁獲量55トン、総水揚金額は2,650万円でした。浦郷ではマアジ・ウルメ・マサバ主体に総漁獲量505トン、総水揚金額は7,100万円でした。1統当りの漁獲量は168トンで前年の42%、平年の55%、水揚金額は2,370万円で前年および平年並みとなっています。

【イカ釣漁業】

浜田港に水揚げするイカ釣船（5トン以上）の漁獲量は、ケンサキイカ、スルメイカを中心に61.1トンで、前年の34%の漁獲量となりました。一方、西郷のイカ釣船（5トン以上）の漁獲量は、スルメイカ、ケンサキイカを中心に33.8トンで、こちらは前年の前年並みの水揚げとなりました。浜田に水揚げされたスルメイカの魚体は20～30入りが主体で、ケンサキイカは2～3段が主体となっています。

【ばいかご漁業】

県西部および東部のばいかご漁業は時化や海況の影響を受け、低調に推移しました。総水揚げは35トン、2,285万円で、前年に比べ量で29%、金額で14%下回りました。エッチュウバイは銘柄「大」・「中」（殻高75～100mm）中心の漁獲であり、漁獲量は25.2トン、金額は1,578万円で前年を大きく下回りま

した。またエビ類の水揚げは 3.0 トン、548 万円でした。

【シイラまき網漁業】

石見海域（大田市・和江・五十猛・仁摩町漁協）における、シイラまき網漁業の水揚げは約 230 トン、9,106 万円と、前月を下回ったものの、量はほぼ平年並み、金額は平年を約 40%上回り、7 月としてはやや好調な漁模様と言えます。漁獲量の 54%がシイラでヒラマサは 45%と、前月に比べヒラマサの量が減り、逆にシイラが増えました。ヒラマサは 1～1.5kg の小型のサイズが大半を占め、シイラは 1～3kg サイズが中心となっています。その他の魚種としては、ブリ、メダイ、カワハギ類が混獲されています。

【定置網漁業】

県全体では漁獲量は平年・前年を下回りましたが、水揚金額は平年並となりました。県東部ではマアジ、ウルメイワシ、カタクチイワシが主体で、ウルメイワシ、カタクチイワシは前年の 2～3 倍、平年の 1.5～2 倍の漁獲量となっています。県西部ではサバ類、マアジ、ケンサキイカが主体で、サバ類は前年の 6 倍、平年の 20 倍の漁獲量となっています。隠岐地区ではソウダガツオが主体で、前年の 5 倍、平年の 10 倍の漁獲量となっています。その他ではヒラマサ、マアジの漁獲が多くなっています。

【釣・縄】

各地区とも出漁日数が減少しており、漁獲量は平年を下回りましたが、県東西部では水揚金額は平年並となっています。県東部ではケンサキイカ、マアジ、イサキ、県西部ではケンサキイカ、アマダイ、メダイ、隠岐ではカサゴ・メバル類、メダイ、キダイなどの水揚量が多くなっています。県東西部ではケンサキイカが主体となっており、前年の約 1.5 倍の漁獲量となっています。

漁獲統計 　　**平成 14 年 7 月 1 日～31 日**

漁業種類	水揚港	延隻数・統数	主要魚種	1 隻(統)1 航海当漁獲量	総漁獲量
中型まき網	浜田	57	マアジ・ウルメ・マサバ	6.6 ﾄﾝ	373 ﾄﾝ
	恵曇	32	マアジ・ムロアジ類	1.7 ﾄﾝ	55 ﾄﾝ
	浦郷	57	マアジ・ウルメ・マサバ	8.9 ﾄﾝ	505 ﾄﾝ
イカ釣り	浜田	306	ケンサキイカ・スルメイカ	200Kg	61.1 ﾄﾝ
(5 トン以上)	西郷	219	スルメイカ・ケンサキイカ	154Kg	33.8 ﾄﾝ
ばいかご	平田市	10	エッチュウバイ	445kg	4.5 ﾄﾝ
	大田市	40	エッチュウバイ	388kg	15.5 ﾄﾝ
	和江	14	エッチュウバイ	439kg	6.2 ﾄﾝ
	仁摩	25	エッチュウバイ	355kg	8.9 ﾄﾝ
シイラまき網	大田市	19	シイラ・ヒラマサ	1,163kg	22.1 ﾄﾝ
	和江	86	シイラ・ヒラマサ	1,509kg	129.8 ﾄﾝ
	五十猛	34	シイラ・ヒラマサ	1,076kg	36.6 ﾄﾝ
	仁摩	17	シイラ・ヒラマサ	959kg	16.3 ﾄﾝ
定置網	浜田	100	サバ類・マアジ・ケンサキイカ	760kg	76.0 ﾄﾝ
	美保関	170	カタクチイワシ・ホソトビウオ	769kg	130.7 ﾄﾝ
	浦郷	48	ソウダガツオ・マアジ・カワハギ類	569kg	27.3 ﾄﾝ
釣・縄	浜田	1513	ケンサキイカ・アマダイ	15.5kg	23.5 ﾄﾝ
	五十猛	437	ケンサキイカ・メダイ	26.4kg	11.5 ﾄﾝ

※１隻(統)1 航海当漁獲量は総漁獲量／延隻数・統数で算出しており四捨五入した値です。