
標津町地域HACCPの取組みについて

標津町役場水産課

課長 大塚 健

標津町は知床半島の根元に位置し、根室海峡を挟んで国後島と対峙する、水産業（水産加工業を含む）と酪農業を主幹産業とした人口約5,200人の小さな町です。水産業はサケとホタテを太宗魚種としており、特にサケについては、昭和60年から平成12年までの16年間のうち15度漁獲量日本一になっています。毎年秋には、「秋アジ（鮭）祭」や「サケの無料配布」が実施されています。サケの無料配布は、全世界帯に1尾ずつ配布されます。町民は、特に、サケについて非常に強い思い入れを持っています。また、ホタテ（年2回）とバター（年1回）の無料配布も行われています。これらはすべて生産者の好意によって実施されています。水産加工業では、主力の魚卵製品の他にサケやホタテの加工品等を製造しています。酪農業では牛乳を10万トン以上生産しており、生産額は100億円を超えています。

さて、標津町が地域HACCPに取り組むきっかけとなったのが、平成10年5～6月に発生した「0-157感染事件」です。本件は、道東地域で製造されたいくら醤油漬を原因とする食中毒事件で、感染者は東京都を中心に7都府県で62名に及びました。当時は、平成8年に大阪府堺市で16,000人以上の感染者が発生した集団食中毒事件を契機として「病原性大腸菌0-157」が広く一般に知られるようになった時期で、0-157による食中毒事件が頻繁に報道されていました。「0-157感染事件」の発生により、当該地域のいくら製品だけでなく、北海道産いくら全体が風評被害にさらされました。当町でも、魚卵製品の価格暴落や返品等によって、水産加工業者には甚大な影響がありました。

そこで、平成10年7月に水産加工振興協会が設立され、HACCP導入の検討が始まりました。平成11年3月にHACCP推進組織設立準備会が設立され、8月には北海道から北海道水産物品質管理高度化推進モデル計画策定産地に指定されました。平成12年4月に標津町地域HACCP推進委員会が組織され、現在に至っています。地元団体が構成メンバーになり、北海道の各組織もアドバイザーとして参加頂いています。

標津町地域HACCPの特徴は、地域全体でHACCP方式での衛生管理に取り組んでいる、ということです。一般には事業所ごとにHACCP認証を取得し、衛生管理を行います。しかし、標津では生産（漁業者）、市場、加工場、運送という、町内における水産物の商流すべての段階においてHACCP方式を実施することによって、消費者に安全な製品を届けています。安全な食品を製造し、標津町産品が安全であることを消費者に理解してもらい、ということからの出発でした。「食中毒はほとんどが人災である」という意識から、関係者や作業従事者の意識・知識の向上にも取り組みました。その結果、地域HACCPに取り組んでから、標津町産品による食中毒事故を発生させることなく20年が経過しました。HACCP方式によって記録を残すことが安全な食品を消費者に届けるためにとっても大切だ、という共通理解のもと、「標津町から食中毒を絶対に出さない！」という関係者の強い思いをご紹介できれば幸いです。

【講演者の紹介】

- | | |
|----------|------------------------------------------------|
| 平成14年11月 | 専門商社入社（札幌市）
気象・海象観測機器事業、地理情報システム（GIS）事業等に従事 |
| 平成29年4月 | 標津町役場に奉職 水産課主幹 |
| 平成30年4月 | 水産課長 現在に至る |
| 平成19年3月 | 北海道大学科学技術コミュニケーター養成ユニット（CoStep）本科修了 |