

水産林務委員会開催状況

開催年月日 平成25年2月20日(水)
 質問者 民主党・道民連合 笹田 浩 委員
 答弁者 水産局長、水産食品担当課長

質 問 要 旨	答 弁 要 旨
<p>一 ホタテガイの流通対策について</p> <p>道が公表した数字について平成24年の漁業生産状況によると、数量・金額ともにホタテガイが第1位となっており、私の地元である渡島管内においても、100億円を超える大変重要な漁業となっております。</p> <p>さらに東日本大震災によるホタテ養殖施設が、これは皆様、日下委員長をはじめとする委員の皆さん、そして水産林務部の皆さんのご支援ご協力によりほぼ復旧をして、これから復興に向けて出荷流通される時期にあります。しかし、ホタテガイは、季節によって毒素を持ったプランクトンを摂取することで、貝毒が出る場合があるため、安全対策をしっかり講じながら、円滑な流通に努めることが求められており、それも課題となっております。そこで以下、何点かホタテガイの流通対策について伺ってまいります。</p> <p>(一) 貝毒の発生状況について</p> <p>はじめに、近年のホタテガイの貝毒の発生状況について、お伺いをいたします。</p> <p>(二) ホタテガイの安全対策について</p> <p>食品衛生法に定める貝毒の基準を超えたホタテガイを流通させない。そういったことが重要となるわけですが、現在の監視体制はどのようになっているのか、また、貝毒が発生した場合、どのような対応をしているのかを含めて伺います。</p>	<p>○津坂水産食品担当課長</p> <p>ホタテガイの貝毒発生状況についてであります。ホタテガイの貝毒には、体のシビレや運動失調などの症状が出る麻痺性貝毒と、下痢、腹痛、嘔吐などの症状が出ます下痢性貝毒があります。</p> <p>これらは、麻痺や下痢などの症状の原因となる毒素を持つプランクトンをホタテガイが捕食し、ホタテ体内、特に中腸腺、いわゆる「ウロ」に蓄積され、毒性値が高くなるもので、それらプランクトンの減少とともに毒性値が下がるものであります。</p> <p>本道周辺海域の貝毒の発生時期についてですが、麻痺性貝毒は、噴火湾が春から夏にかけて、オホーツク海が夏場に発生し、下痢性貝毒は、季節を問わず、局地的に発生しますが、比較的、春から夏にかけて多い状況にあります。</p> <p>平成24年においては、麻痺性貝毒がオホーツク海の一部で、下痢性貝毒が噴火湾と根室海峡で、それぞれ7月に発生しているところでございます。</p> <p>また、長期的に見ますと、昭和50年代から平成3年頃にかけては、中腸腺の麻痺性貝毒の値が、1グラム当たり2,800MU/gにもなるなど非常に高い値を示したことから、水揚げが長期間できないこともありましたが、ここ10年では、高くても250MU/g程度と比較的低い値で推移しております。</p> <p>○津坂水産食品担当課長</p> <p>ホタテガイの安全対策についてであります。水産試験場において、貝毒の原因である毒性プランクトンの発生状況を把握し、貝毒の発生予想を生産者に提供しております。</p>

質 問 要 旨	答 弁 要 旨
<p>(三) 条件付処理加工について</p> <p>わかりました。そこで一定の条件下で処理加工することについて伺いますが、貝毒発生期に指定された加工場において一定の条件下で処理加工し製品出荷が可能となる、いわゆる「条件付処理加工」は、どのような基準になっているのか伺います。</p> <p>(四) 加工の再開時期について</p> <p>ただ今、お伺いした「条件付処理加工」においては、貝毒の数値が一定の条件まで下がった場合に加工の再開が認められるわけですが、発生から下降期への判断まで平均53日間もかかっているというふう聞いています。漁業団体では、この条件の見直しを道などと協議しながら進めてきたと承知していますが、どのような内容となっているのか伺います。</p>	<p>貝毒監視については、道の行政検査を、本道周辺海域を19の海域に区分して、月1回の頻度で実施しているほか、ホタテガイを生産する各漁協において、水揚げ期間中、週1回の頻度で、自主検査を実施しているところがございます。</p> <p>また、貝毒が発生した場合の対応についてですが、貝毒の規制値は、ホタテガイの貝殻を除いた全体、いわゆる「可食部」を測定した値で基準が決められており、その規制値は、麻痺性は、4 MU/g、下痢性は0.05 MU/gとなっており、規制値を超えた場合、食品衛生法により水揚げが原則禁止されることとなります。</p> <p>しかしながら、規制値を超えた場合でも、ホタテガイの毒は、主に中腸腺に偏在しており、有毒部分を適切に除去・処理した製品の毒性値は規制値以下になりますことから、食品衛生法の特例として、貝毒発生期における処理加工についての道の方針及び道漁連が定める要領に基づき特定の加工場において、一定の条件下で処理加工することが認められているところがございます。</p> <p>○津坂水産食品担当課長</p> <p>条件付処理加工についてであります。下痢性貝毒の場合は、道漁連の指定を受けた加工場において、貝毒が蓄積する中腸腺を除去した製品を製造することが認められているところ。</p> <p>麻痺性貝毒の場合は、貝毒が中腸腺のほか、他の部位からも検出されることから、道が認定した加工場において、「ウロ取りボイル製品」、「貝柱製品」、「貝柱缶詰製品」を中腸腺の毒性値に応じて、処理加工することが認められているところであります。</p> <p>麻痺性貝毒は、毒性値が急激に上昇することがあることから、貝毒の上昇期と下降期を区分して管理し、上昇期はより厳しい基準を設定しており、各製品の処理加工の上限となる毒性値は、「ウロ取りボイル製品」では、上昇期が50 MU/g、下降期が150 MU/g、「貝柱製品」では、上昇期150 MU/g、下降期300 MU/g、「貝柱缶詰製品」では、上昇期、下降期とも500 MU/gとなっております。</p> <p>○小野寺水産局長</p> <p>下降期の条件付処理加工についてであります。先ほど、担当課長が答弁しましたとおり、上昇期か下降期かによって、同じ製品でも毒性値の基準が異なっておりますが、道では、本年度、関係部、研究機関及び道漁連で組織する貝毒監視体制検討委員会において低貝毒期に対応した下降期の取扱いの検討を行ってきたところがございます。</p> <p>この結果、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原則、貝毒の原因プランクトンが検出されないこと。 ・毒性値がピークを過ぎて、1ヶ月以上、低下していること。

質 問 要 旨	答 弁 要 旨
<p>加工の再開時期は、新たな判断要素を含めて、関係者が協議するとのことであり、今後のホタテガイの消流に大変期待をしています。</p> <p>2月14日付け新たな運用基準によれば発生から出荷再開が認められるまで約2週間程度の短縮となったということで、漁業者・加工業者については大変朗報だというふうに思います。一方、道内では、「条件付処理加工」が認められている缶詰工場は大変少ない。一時期は6工場あったものが今は2つしかないという状況を聞いています。ボイル製品や貝柱製品が主な加工製品となっていますけれども、これらの加工基準は、缶詰製品に比べると非常に厳しいものとなっております。</p> <p>道としては、引き続き、関係機関と連携しながら科学的な知見やデータを蓄積し、安全性に十分配慮しつつ、ホタテガイの流通対策に取り組むようお願いし、質問を終わらせていただきます。</p>	<p>などの基準を新たに定め2月14日付けで道漁連から関係機関に運用について周知したところでございます。</p> <p>ホタテガイは、本道を代表する主要な水産物であり、道としては、今後とも、適正な貝毒監視や認定・指定工場の指導など安全な流通体制の確保に万全を期する考えでございます。以上です。</p>