

# 養殖瓦版

平成15年3月11日発行

(第2号)

発行：千葉県水産研究センター・養殖研究室

〒295-0024 千葉県南房総市千倉町平磯 2492

phone : 0470-43-1111 fax : 0470-43-1114

## 養殖魚介類の「トレーサビリティ」について

桜の開花が間近となりました。皆様、いかがお過ごしでしょうか？

最近、見聞きすることの増えた「トレーサビリティ」、誰が、いつ、どこで、どのように食べ物を作ったかをたどれるようにする仕組みです。いわば、食品の「履歴書」です。パッケージに付けられたロット番号やバーコードに情報を持たせることで、生産や加工、流通の過程がわかり、偽装表示がしにくくなります。また、食中毒などの事故が起きた場合も問題の商品を回収しやすくなり、原因究明がしやすくなります。すなわち、トレーサビリティには“食品の情報開示”と“リスク管理”の二つのねらいがあります。

養殖魚介類のトレーサビリティの例として、マガキとブリを挙げます。

昨年、宮城県では加工業者が外国産カキを県産カキと混ぜて偽装表示し、出荷する事件がありました。志津川町漁協で生産されたカキの一部は松島町の水産加工場へ運ばれ、番号を印字したパックに詰められ、翌朝には仙台市の生協の店舗に並びます。消費者が店頭で端末や自宅のパソコンにロット番号を入力すると、生産者、殻を剥いた処理場、加工日などの情報がわかります（朝日新聞夕刊、2003年2月8日）。

宮城県串間市にある、生産～加工～仲買を通さない直接出荷まで一貫して行うブリ養殖会社で生産したブリは、ロット番号によって魚の履歴を一尾一尾追跡できるトレーサビリティにより市場で一割高く売れ、取引先も増えています。安全性が市場で付加価値として認められているのです。トレーサビリティが名産地やブランド依存に頼らない、独自ブランドを生み出した一例といえます。この会社ではもともと一つの生け簀の魚を稚魚から出荷まで全く同じ環境で育て、給餌や投薬、分養の履歴を記録していたのですが、牛海綿状脳症（BSE）の発生後、取引先からブリの生産履歴を明らかにするよう求められました。そこで、食品の品質を保証する第三者機関による認証を受けることでトレーサビリティを確立しました（NHK教育、2003年2月8日放送、「21世紀ビジネス塾」。なお、3月22日（土曜日）午後11時から再放送予定です）。

養殖魚介類のトレーサビリティ、安全性と効率性（コスト削減）の両立が課題となっており、普及はまだこれからです。しかし今後、トレーサビリティは養殖魚介類の生産や流通、消費に大きな影響を与えることが予想されます。千葉県でもブリ、マダイ、ヒラメ、アワビ、ノリ等が養殖されており、近い将来、これらの養殖魚介類を対象としたトレーサビリティへの取り組みを小売業者や消費者から求められるかもしれません。