

3 高品質で魅力的な水産物の供給

※**総**：日立市総合計画で取り組む事業 **創**：日立市まち・ひと・しごと創生総合戦略で取り組む事業

消費者は、価格よりも鮮度や質を重視しており、食中毒や産地偽装など、食をめぐる様々な不安を持っている。そのため、適正な衛生管理や鮮度管理を通して、消費者の不安を解消していく必要がある。平成30年（2018年）10月に開場した、豊洲市場は、高度な衛生管理や鮮度管理が可能な、「閉鎖型施設」を採用しており、今後は、産地市場においても、それに呼応した品質・衛生管理が求められることから、水揚げから販売まで、高品質で魅力的な水産物の供給を促進する。

(1) 高度な衛生管理

■施策の課題

- ・ 高度な衛生管理対策
- ・ 豊洲市場に呼応した品質・衛生管理

① 衛生管理体制の強化

関係機関と連携しながら、一貫した高度な衛生管理体制の導入を検討するとともに、基礎的な衛生管理意識の向上に努める。

具体的な取組	・ 荷捌き所での手洗いの徹底や分煙化、魚介類の直置き禁止など、衛生管理マニュアル導入に向けた支援			
実施主体	漁業者、漁業協同組合、県、市			
数値目標	項目	単位	現況(2017)	目標値(2023)
	衛生管理マニュアルを導入する産地市場数	市場	0	1

② 漁業基盤の整備

県と連携を図りながら、水産業の拠点施設である魚市場や関連施設など、漁港の機能向上や衛生管理に対応した施設整備を推進する。

具体的な取組	・ 漁港整備事業に対する支援 ・ 漁港の施設整備の検討			
主な事業	漁港整備事業 総 創			
実施主体	漁業協同組合、県、市			
数値目標	項目	単位	現況(2017)	目標値(2023)
	衛生管理型荷捌き所の数	箇所	1	1




(2) 水産物の鮮度管理

■ 施策の課題

- ・ 鮮度管理対策

① 鮮度管理技術や施設の導入促進

水産物の鮮度を保持するため、新たな技術の普及、蓄養施設や冷凍冷蔵施設等の導入を促進する。

<p>具体的な取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 蓄養施設や冷凍冷蔵施設等の導入を支援 ・ 鮮度管理技術の導入を促進 <div data-bbox="667 618 1118 949" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">船上鮮度技術によって商品化した生食用しらす</p>			
<p>主な事業</p>	<p>水産物流通・加工基盤強化事業  </p>			
<p>実施主体</p>	<p>漁業者、漁業協同組合、加工協同組合、県、市</p>			
<p>数値目標</p>	<p>項目</p>	<p>単位</p>	<p>現況 (2017)</p>	<p>目標値 (2023)</p>
	<p>船上で最新の鮮度管理技術を導入する経営体数（累計）</p>	<p>経営体</p>	<p>12</p>	<p>12</p>

(3) 水産物の流通・加工基盤の強化

■ 施策の課題

- ・ 水産物の流通機能強化
- ・ 水産物及び加工品の価値及び認知度の向上

① 水産物の流通と機能強化

水揚機能を強化するため、漁獲した水産物の水揚港を集約し、買付事業者の増加や水産物の流通拠点を再構築し、関係機関と連携しながら、流通機能の強化を推進する。

具体的な取組	・ 流通機能の強化を図るための調査研究
主な事業	水産物流通・加工基盤強化事業(総)(創) 農水産物流通ネットワーク促進事業(創)
実施主体	漁業者、漁業協同組合、地区漁連、県、市

② 水産物及び加工品の販売促進

本市水産物及び加工品の販売を促進するため、水産物の流通体制の構築、取引規模の拡大や活性化を図り、価格形成力の強化を推進する。

また、インターネットやSNS等を活用して、市内の飲食店や量販店等へ情報を発信し、消費者の購買力を高める取組を促進する。

具体的な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ 販売力を促進するための検討 ・ ホームページやSNS等を活用した情報発信 			
実施主体	漁業者、漁業協同組合、地区漁連、県、市			
数値目標	項目	単位	現況(2017)	目標値(2023)
	水産加工優良産品推奨品認定数(累計)	点	5	5

(4) 消費者ニーズに対応した水産物の供給

■ 施策の課題

- ・ 消費者ニーズに対応した魚食普及の促進
- ・ 水産物の産地販売力強化と消費拡大

① 消費者ニーズに対応した魚食普及の促進

消費者のニーズに応えるため、各関係者と連携し、道の駅日立おさかなセンターなどが開催しているイベントのほか、漁業協同組合の女性部や加工業者等が実施する料理講習会などにおいて、地元水産物の魅力をPRするとともに、魚食普及や消費拡大を図る。

具体的な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業協同組合の女性部等や加工業者が実施する料理講習会を推進 ・ 道の駅日立おさかなセンターなどが開催しているイベントでの魚食普及活動 ・ 消費者団体と連携した各種イベント等のPR活動 			
主な事業	水産振興協議会補助			
実施主体	漁業者、漁業協同組合、加工業協同組合、水産振興協議会、市			
数値目標	項目	単位	現況(2017)	目標値(2023)
	料理講習会の実施回数	回/年	3	4

② 高品質な水産物と食の魅力発信

衛生管理や鮮度管理がされた高品質な水産物や地魚を使った食の魅力などを消費者や流通事業者等に対し、情報発信する。

具体的な取組	・ 紙媒体のほか、ホームページやSNS等を活用し、高品質な水産物と食の魅力を伝える情報発信
実施主体	漁業者、漁業協同組合、加工業協同組合、地区漁連、県、市