

漁海況速報

3-No. 13

茨城県水産試験場
漁業無線局

令和3年 6月18日～ 6月24日

電話 (029) 273-7911

FAX (029) 270-1480

<http://www.pref.ibaraki.jp/soshiki/nourinsuisan/suishi/index.html>

【海況図説明】

1. 黒潮は、犬吠埼の南南東30マイル付近を北北東に流れ、
36° 50' N 142° 30' E付近を流去している。
2. 本県沿岸域は、18～20℃台の水温となっている。

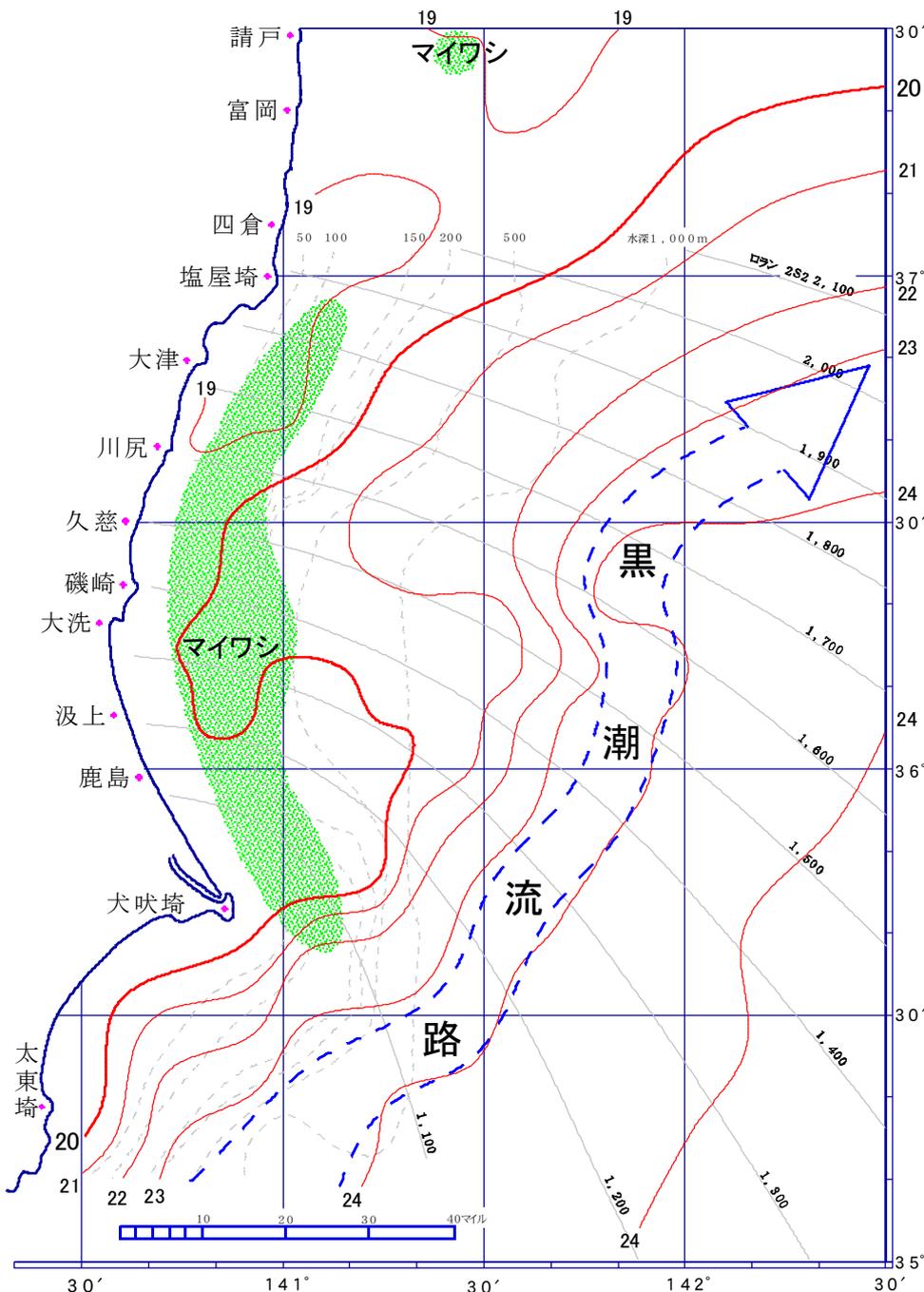
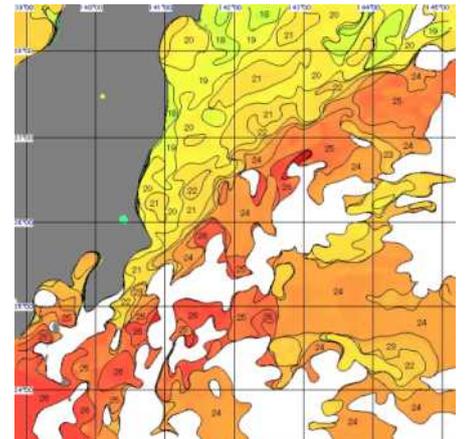
那珂湊定地水温 (°C)

日	令3	令2	平年
6/18	18.0	19.3	17.5
19	18.1	19.2	17.6
20	18.2	19.3	17.7
21	18.1	欠測	17.8
22	18.6	19.2	17.9
23	18.9	19.0	18.0
24	19.1	18.9	18.1
平均	18.4	19.2	17.8

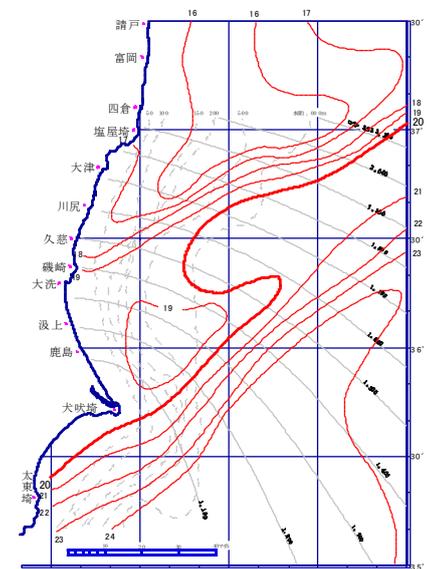
30年平均: 1991～2020年

令和3年 6月18日～ 6月24日

【1週間合成衛星画像】



【海況図】



令和2年 6月19日～ 6月25日

【海況図】

漁況の特徴

3 - No. 1 3

属地、単位＝四捨五入

6/17～6/23

◎

まき網

(漁獲は1投網当り)

マイワシ・・・鶴ノ尾崎の東2.5マイル付近
で150トン(1ヶ統)、請戸
の東2.0マイル付近で270ト
ン(1ヶ統)、塩屋崎の南東
1.0マイル付近から犬吠崎の南
東1.0マイル付近で1～390
トンの漁獲。

サバ・・・・鹿島の東南東1.0マイル付近
で15トン(1ヶ統)の漁獲。

アジ・・・・鹿島の東南東1.0マイル付近
で15トン(1ヶ統)の漁獲。

◎

小型船

(漁獲は1隻当り)

◇船曳網

シラス・・・・大津地先から川尻地先で5～
158kg、日立地先で7～
253kg、那珂湊地先から鹿島
地先で10～1,119kgの漁
獲。

カエリ・・・・矢指地先で200kg(1隻)
の漁獲。

◇曳釣り

那珂湊地先から銚田地先でヒラメ1～20
kg、タチウオ1～30kg、イナダ1～4kg、
マゴチ1～3kg、大洗地先から銚田地先でサ
ワラ3kg(1隻)の漁獲。

◇手釣り

平潟地先でヒラメ5～10kgの漁獲。

◇建網

鹿島地先でヒラメ・イシガレイ混じり50
～180kgの漁獲。

魚種	漁法	組合名	水揚量 kg	平均単価	水揚金額 円	延隻数	
シラス	船曳網	大津	4,282	368	1,576,378	84	
		久慈丸小	1,506	499	751,143	23	
		久慈町	1,954	388	757,932	22	
		那珂湊	503	345	173,500	5	
		大洗町	48,835	333	16,270,260	145	
		はさき	12,814	155	1,988,844	20	
	その他釣り	久慈町	118	414	48,885		
カエリ	船曳網	大津	200	20	4,000		
ヒラメ	小底5t以上	平潟	907	300	272,005		
		大津	771	179	137,645		
		久慈町	203	333	67,700		
		那珂湊	823	626	515,422		
		固定式刺網	大津	31	667	20,400	
		久慈町	49	402	19,753		
		那珂湊	7	900	6,390		
		大洗町	174	995	172,653		
		その他釣り	大津	74	661	49,110	
		久慈町	42	640	26,800		
		那珂湊	189	930	175,744		
大型定置網	会瀬	17	713	11,911			
マコガレイ	小底5t以上	大津	23	277	6,230		
		那珂湊	45	874	39,535		
		大洗町	11	1,477	15,660		
イシモチ	小底5t以上	平潟	29	70	2,046		
		大津	7	220	1,562		
		那珂湊	80	434	34,742		
		大洗町	45	395	17,680		
タイ類	小底5t以上	久慈町	11	59	653		
		那珂湊	145	463	67,147		
		大洗町	473	377	178,090		
アイナメ	小底5t以上	平潟	25	48	1,230		
アンコウ	小底5t以上	平潟	1,302	18	23,900		
		大津	1,465	151	220,459		
		久慈町	1,086	194	210,210		
		那珂湊	442	63	27,650		
		大型定置網	会瀬	15	180	2,700	
イセエビ	固定式刺網	大津	56	2,688	149,440		
		久慈町	10	2,969	28,500		
		那珂湊	97	1,667	162,100		
		大洗町	90	3,794	341,825		
		はさき	69	3,091	212,680		
		その他漁業	大洗町	7	4,300	31,390	
スルメイカ	小底5t以上	平潟	14	266	3,720		
		大津	(33)	1,050 (山売)	34,437		
		久慈町	84	529	44,400		
		那珂湊	39	730	28,470		
マダコ	小底5t以上	那珂湊	19	584	11,310		
ミズダコ	小底5t以上	平潟	1,470	118	173,700		
		大津	760	224	170,196		
		久慈町	1,387	290	402,520		
		那珂湊	592	304	180,115		
ショウサイフグ	大型定置網	会瀬	19	150	2,850		
ホウボウ	小底5t以上	平潟	26	588	15,278		
		大津	17	497	8,505		
		那珂湊	31	928	28,760		
		固定式刺網	大洗町	35	427	14,946	
		大型定置網	会瀬	7	514	3,601	
アナゴ	小底5t以上	平潟	1,911	195	373,500		
		大津	1,573	312	490,325		
		久慈町	142	255	36,180		
		那珂湊	330	413	136,173		
マアジ	小底5t以上	平潟	546	194	106,040		
		大津	63	850	53,655		
		久慈町	7	143	1,000		
		那珂湊	166	344	57,175		
サバ	小底5t以上	久慈町	32	21	690		
		その他釣り	那珂湊	11	134	1,420	
		大型定置網	会瀬	1,666	54	90,214	
ブリ類	その他釣り	那珂湊	15	238	3,640		
		大型定置網	会瀬	40	309	12,483	
マイワシ	まき網	大津	44,082	35	1,534,862	2	
		はさき	113,014	31	3,477,925	2	

注 延隻数:銘柄別隻数 大津の水揚の一部は水揚げ量・平均円共に「山売」を含む

茨城県水産試験場漁業無線局

産地市場における衛生管理について

—産地市場での取り組み—

●食品衛生法の一部改正について

我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食の安全性を確保するために、食品衛生法が一部改正されました。これにより、令和3年6月から、食品を扱う全ての業種を対象にHACCP※1に沿った衛生管理の実施が義務化されることになりました。今回は、産地市場（以下：市場）での衛生管理についてお話をします。

市場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、すでに取り組んでいる「一般衛生管理」の項目※2を中心に「衛生管理計画」を作成し、その計画を実行、実行した内容を記録・保管して「見える化」することです。

※1 HACCPとは：食品を扱う業者がその重要工程を管理し、食の安全性を確保する衛生管理手法

※2 一般衛生管理とは

- | | | |
|----------------------------|---|--|
| 一
般
衛
生
管
理 | } | <ul style="list-style-type: none"> ①施設・設備の衛生管理 ②廃棄物・排水の取扱い ③食品等の取扱い（生鮮魚介類の低温管理） ④食品取扱者（市場利用者）の衛生管理 ⑤使用水の管理 ⑥そ族（ネズミ）・鳥類・昆虫対策 ⑦情報の提供（毒魚の情報入手、除去・廃棄） |
|----------------------------|---|--|

●HACCPの考え方を取り入れた市場の衛生管理をしっかりと継続していきましょう

衛生管理計画は市場の施設・設備、利用者の状態に照らして、実行可能なものを作成しましょう。計画の実施状況については毎日記録し、定期的に振り返ることにより良い衛生状態を作り上げることに活用しましょう。

水産試験場では市場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の運用についてフォローアップを行っています。

《参考》厚生労働省「HACCPの考え方と取り入れた衛生管理のための手引書」
【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

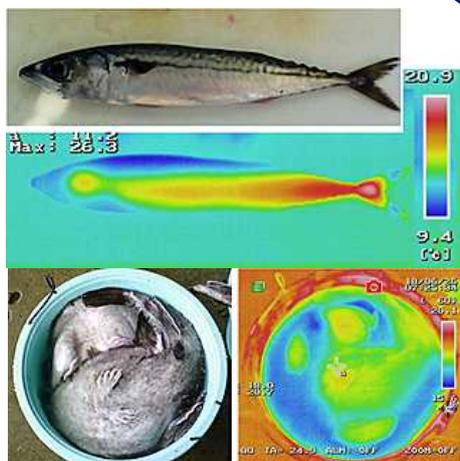
<< 夏場は漁獲物の取り扱いに気をつけて!! >>

これから気温の上昇する夏場を迎えます。水産物は温度上昇で品質劣化しやすい食品なので、ちょっとした油断が漁獲物にダメージを与えてしまいます。

特に気をつけたいのが、直射日光が当たる場所や温度が高い場所での漁獲物の取り扱いです。

右の写真は温度を可視化するカメラで撮影したのですが、直射日光が当たったり、冷却が不十分なところは温度が高くなっていることが分かります（色が青からピンクになるほど温度は高くなります）。

一度品質が劣化した漁獲物は、後からどんなに冷却しても元に戻りません。船に水揚げし、市場から出荷されるまでの一連の流れの中で、漁獲物の保冷が維持される対策が求められます。



（水産物利用加工部）

【次回予告】R3.7.9発行の「水産の窓」は「海洋観測の結果」を予定しています。