

1 - 10 養殖水産物の品質管理に関する研究 -コープこうべを事例に-

東向 晋亮（近畿大学大学院）・小野 征一郎（近畿大学水産研究所）

食品の安心・安全が問題視されるようになり、健康志向商品や高品質商品が流通するようになって久しいが、農水産物のような原材料がほぼそのままの形で摂取される食品においては、どのような管理が行われているのかまだまだ消費者は知らない。本研究では代表的な養殖水産物であるブリのプライベートブランド（以下PB）商品を事例に、生産段階でどのような管理や工夫がなされているのかを検討する。

主な調査先としては、情報開示性の高い生活協同組合の中でも最も規模の大きいコープこうべ及びブリ養殖を受け持っている株式会社兵殖を対象とし聞き取り調査を行った。

コープこうべ独自のPBとしてフードプランがある。生産者と消費者と環境にも優しい「安心と安全」を目指したこのブランドは、現在全体でおおよそ170品目あり、その中で養殖水産物ではブリとタイが該当する。米はつちかおり、豚肉は薩摩元気豚といったように個々にブランド名が付けられ、ブリは大いけす育ちブリという名称で取り扱われる。ただし4月から8月までを「Coop's」、もっとも脂がのり品質に自信が持てる9月から3月までを、もう一段階上のPBである「フードプラン」として扱っている。

兵殖の概要を説明すると、九州4ヶ所と宿毛に養殖漁場をもち、総面積167万㎡、ブリを主として販売量6000トン、年商49.7億、日本ではトップクラスの魚類養殖企業である。OUG（旧大阪魚市場株式会社）グループの一員として、コープこうべと97年から「大いけす育ちブリ」のガイドラインの共同制作にあたり、今日に至っている。

ブリは40m×60m×20mの生簀で養殖され、10m×10m×10mの一般的な養殖生簀のおおよそ50倍の容積で自然に近い環境で育てられる。従来の養殖ブリと比べ運動量が豊富なので、脂が腹と背に分散し部位ごとの品質に偏りが出にくいことが最大の長所である。漁場環境についてもTBT等の影響がないこと、溶存酸素量5.7mg/lppm以上であること、魚病に対する投薬も出荷までに3回以下に留めるなどの規約を設ける。健康で美味しい養殖ブリを追求しているのである。組合員による「国のものより安全性の高いものを」という要求に応えた結果、どの安全性基準も国家基準を1.5倍上回る厳しい内容となっている。

コープこうべと兵殖において養殖ブリの品質管理がどのように行われ、どういう結果を生んでいるかが本報告のテーマである。フードプランが組合員にどのように受け入れられ、また魚価低迷の中で兵殖が、厳しい安全性基準を如何にクリアし収益を生み出しているかを検討したい。