

漁海況速報

4-No. 13

茨城県水産試験場
漁業無線局

令和4年 6月17日～ 6月23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、犬吠埼の東南東40マイル付近を北北東に流れ、
36°45'N 142°30'E付近を流去している。
2. 本県沿岸域は、18～21℃台の水温となっている。

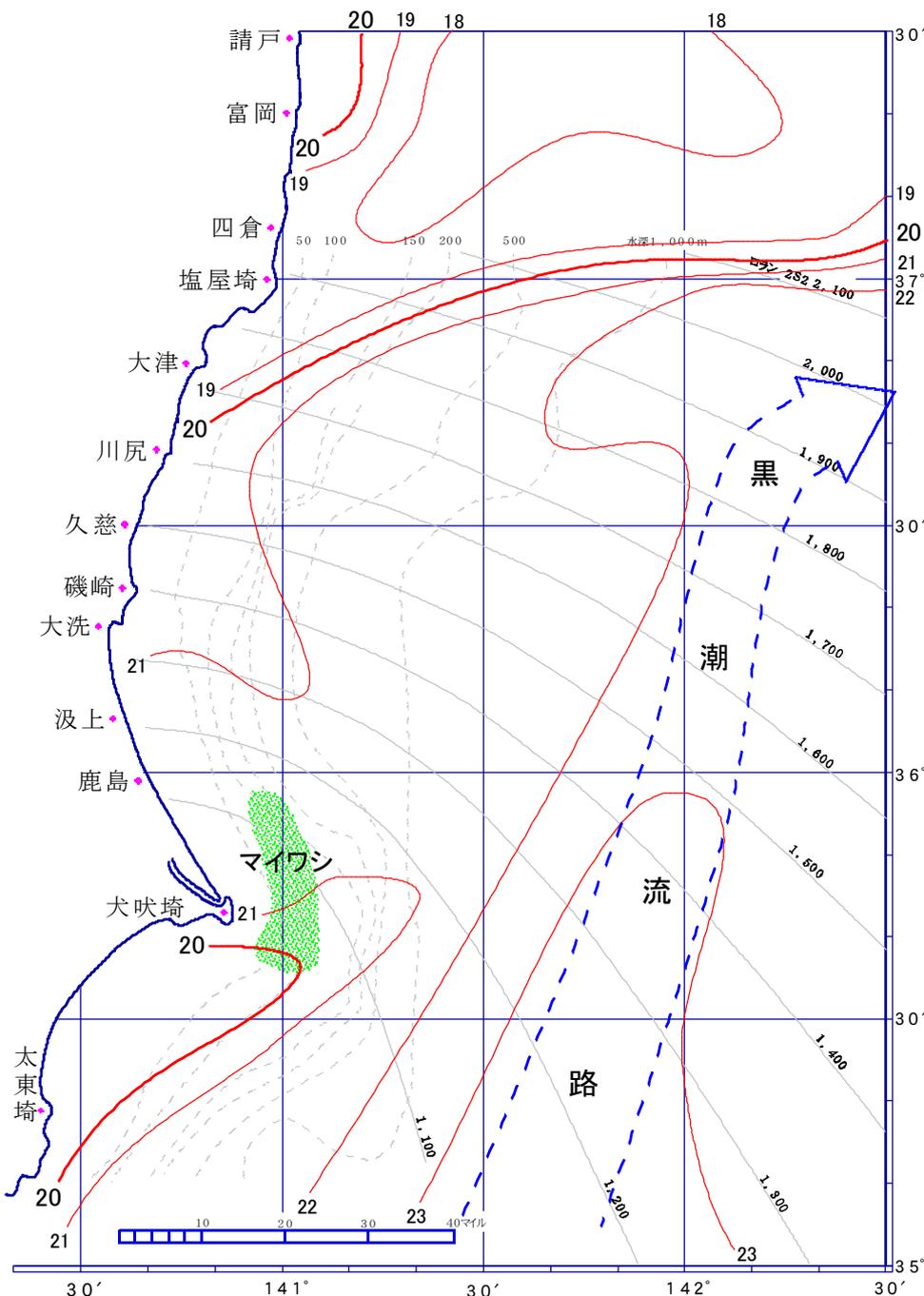
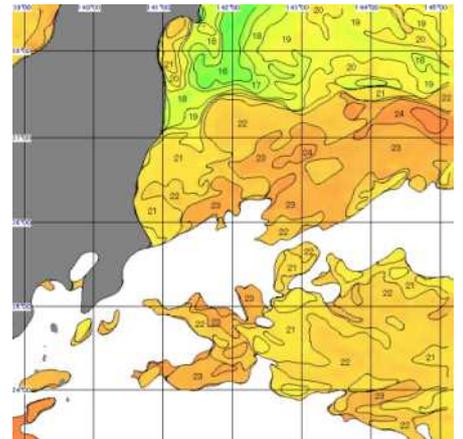
那珂湊定地水温(℃)

日	令4	令3	平年
6/17	18.9	18.1	17.4
18	19.3	18.0	17.5
19	19.5	18.1	17.6
20	18.6	18.2	17.7
21	18.8	18.1	17.8
22	19.1	18.6	17.9
23	19.4	18.9	18.0
平均	19.1	18.3	17.7

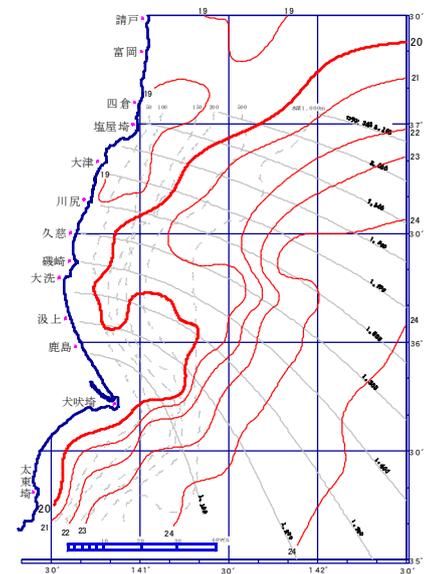
30年平均: 1991～2020年

令和4年 6月17日～ 6月23日

【1週間合成衛星画像】



【海況図】



令和 3年 6月18日～ 6月24日

【海況図】

漁況の特徴

4-No. 13

属地、単位＝四捨五入

6/16～6/22

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	1,970	498	981,990	58
		久慈浜丸小	2,308	658	1,519,393	19
		久慈町	5,397	648	3,495,255	19
		那珂湊	1,024	549	562,000	9
		大洗町	28,952	524	15,159,598	114
		はさき	3,664	463	1,694,696	19
カエリ	船曳網	大津	6,050	20	121,000	14
ヒラメ	小底5t以上 固定式刺網 その他釣り 大型定置網	平潟	490	267	130,660	
		大津	241	352	84,865	
		久慈町	130	408	53,040	
		那珂湊	1,934	637	1,231,093	
		大津	297	705	209,070	
		久慈町	56	283	15,947	
		那珂湊	67	834	55,513	
		大洗町	306	822	251,092	
		那珂湊 会瀬	60 466	844 446	50,405 208,141	
マコガレイ	小底5t以上	平潟	9	692	6,224	
		大津	6	168	990	
		久慈町	7	762	5,640	
		那珂湊	56	1,354	75,850	
イシモチ	小底5t以上 固定式刺網	那珂湊	14	540	7,558	
		大洗町	30	295	8,820	
タイ類	小底5t以上 固定式刺網 延縄 大型定置網	久慈町	74	311	22,995	
		那珂湊	974	374	363,912	
		大津	7	449	3,140	
		大洗町	62	352	21,850	
		会瀬	6	2,000	12,000	
スズキ	固定式刺網	大津	9	480	4,180	
		大津	27	544	14,460	
アイナメ	固定式刺網	大津	27	544	14,460	
		平潟	3,003	19	57,800	
		大津	726	185	134,250	
		久慈町	1,362	88	119,584	
アンコウ	小底5t以上	那珂湊	1,791	84	150,324	
		大津	300	3,486	1,047,200	
		久慈町	193	3,881	749,469	
イセエビ	固定式刺網	那珂湊	437	1,667	729,150	
		大津	300	3,486	1,047,200	
		久慈町	193	3,881	749,469	
スルメイカ	小底5t以上	平潟	480	216	103,610	
		大津	(52)	1,070	(山売) 55,108	
		久慈町	22	759	16,400	
		那珂湊	46	849	38,956	
ヤリイカ	小底5t以上	平潟	16	219	3,500	
		那珂湊	(7)	1,226	(山売) 8,580	
マダコ	小底5t以上	那珂湊	8	900	7,200	
ミスダコ	小底5t以上	平潟	2,002	155	310,530	
		大津	522	549	286,410	
		久慈町	1,573	260	408,630	
		那珂湊	481	427	205,346	
ショウサイフグ	大型定置網	会瀬	44	127	5,614	
ホウボウ	小底5t以上 固定式刺網 大型定置網	平潟	35	323	11,295	
		大津	22	608	13,142	
		那珂湊	103	720	74,164	
		大洗町	14	429	5,970	
		会瀬	13	726	9,435	
アナゴ	小底5t以上	平潟	3,225	268	864,700	
		大津	754	495	373,000	
		久慈町	103	400	41,190	
		那珂湊	955	552	526,764	
ハマグリ	貝桁網	大洗町	11,252	944	10,625,025	
マアジ	小底5t以上 大型定置網	平潟	2,559	48	122,667	
		大津	(93)	599	(山売) 55,473	
		久慈町	466	121	56,340	
		那珂湊	(303)	286	(山売) 86,606	
		会瀬	3,062	85	260,256	
サバ	小底5t以上 大型定置網	平潟	19	121	2,336	
		久慈町	107	47	5,004	
		那珂湊	15	127	1,900	
		会瀬	1,311	57	75,200	
ブリ類	その他釣り 大型定置網	那珂湊	34	472	15,847	
		会瀬	847	223	189,085	
マイワシ	まき網	大津	62,047	35	2,169,872	
		はさき	347,154	26	8,935,658	5

注 延隻数:銘柄別隻数 大津、那珂湊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

◎ まき網

(漁獲は1投網当り)

マイワシ・・・鹿島の東10マイル付近から
犬吠埼の南東10マイル付近で
1～450トンの漁獲。

◎ 小型船

(漁獲は1隻当り)

◇船曳網
シラス・・・大津地先から磯原地先で13
～102kg、日立地先で21～
824kg、那珂湊地先から鹿島
地先で2～817kgの漁獲。

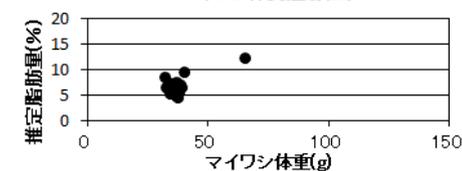
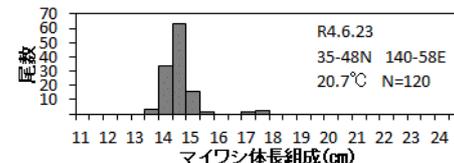
カエリ・・・大津地先から磯原地先で50
～825kgの漁獲。

◇曳釣り
平潟地先から高戸地先でヒラメ3～23kg、
那珂湊地先から銚田地先でタチウオ5～
100kg、ヒラメ1～30kg、マゴチ1～
15kg、イナダ1～3kgの漁獲。

◇手釣り
平潟地先でメバル10～25kgの漁獲。

☆小型のマイワシを主体に漁獲(まき網)

まき網は、犬吠埼周辺海域で操業し、小型のマイワシを主体に漁獲しました。6月23日に1そうまき網が水揚げしたマイワシのサイズは、体長13.5～16cm、体重30～45g、脂肪は4～9%が主体でした。



産地市場における衛生管理について

- 衛生管理計画の運用 -

食を取巻く環境の変化や国際化等に対応して食品の安全性を確保するため、食品衛生法が平成30年に改正、令和3年6月1日に施行され、全ての食品等の事業者がHACCPの考えを取り入れた衛生管理に取り組むこととなりました。本県の沿海10産地市場では、令和2年に策定した衛生管理計画に基づき市場運営されているところですが、今回は衛生管理計画の運用において重要な「記録」と「計画の見直し」についてまとめました。

1. 「衛生管理計画」の実行内容の記録

産地市場は、「衛生管理計画」の実行した内容等を、一年程度、記録・保管する必要があります。「計画を適切に実行できているか」や「業務の改善点」を記録することは、以下のような効果が期待されます。

「記録」の効果

- 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- 問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類になります。
- 衛生管理を適正に実施していることが確認できます。
- 消費者や保健所に対して、産地市場の衛生管理について適正に行っていることを説明できます。
- 業務の改善点が見えてきます。これにより、業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

記入例 衛生管理の実施記録

衛生管理の記録 ○年 6月 部署名 市場課

●次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。
●問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	施設・設備の衛生管理	廃棄物・排水の取り扱い	食品等の取扱い (生鮮魚介類の低温管理)	食品取扱者の衛生管理、教育訓練	その他、鳥類・昆虫対策	特記事項	確認者サイン又は印
日付曜日	施設・設備	取引終了後清掃ごみ搬出	排水による温度管理	低温保管庫の温度管理	健康確認 服装履物	使用水の管理	
1 水	○	○	○	○	○	○	○
2 木	○	○	○	○	○	○	○
3 金	○	○	○	○	○	○	○
4 土	○	○	○	○	○	○	○
5 日	○	○	○	○	○	○	○
6 月	○	○	○	○	○	○	○
7 水	○	○	○	○	○	○	○
8 水	○	○	○	○	○	○	○
9 木	○	○	○	○	○	○	○
10 金	○	○	○	○	○	○	○
11 土	○	○	○	○	○	○	○

特記事項: (3日)ごみの搬出がされていたので注意し、ごみを搬出した。
(10日)水が溜っており、魚体の表面が乾燥していたことから、魚体を除去した。
(17日)市場入口に汚れが見られたので、清掃した。

1日分の記載

2. 「衛生管理計画」を見直しステップアップを図りましょう!

より良い衛生状態を作り上げるためには、策定した計画を見直し、ステップアップを図ることが重要です。記録された「業務の改善点」や「施設に見合った衛生計画になっているか?」といった視点に基づいて、一定期間ごとに計画を検証することも大切です。

水産試験場では、各産地市場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の運用についてフォローアップを行っていきます。

【参考】全国漁業協同組合連合会 【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

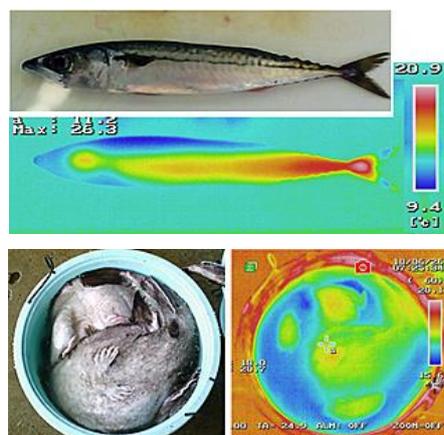
<< 夏場は漁獲物の取り扱いに気をつけて!! >>

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わかります (色が青からピンクになるほど温度は高くなります)。

漁獲物の品質は、一度劣化すると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、漁獲物の素早い冷却とその後の保冷が重要です。



(水産物利用加工部)

【次回予告】R4.7.8発行の「水産の窓」は「令和4年7月の海況と今後の予測」を予定しています。