

被災地支援研修会・小名浜魚市場

東京都生活協同組合連合会

東日本大震災発災から5年が経ち、東京都民の食を賄ってきた福島の情報（特に水産物）がなかなか届かない状況です。今回の研修会は、実際にその地に出向き、被災地の今を見て、何かを感じて、そのことを1人でも多くの方に伝えてもらうことを目的に、小名浜に行ってきました。

日時：2016年3月16日（水）

会場：いわき市地方卸売市場小名浜魚市場

主催：東京都中央卸売市場

参加者：53名

東京都、東京都中央卸売市場消費者委員・モニター委員、調布市消費者団体連絡会、清瀬消費者団体連絡会、西東京市消費者の会、東京都地域消費者団体連絡会、NACS、多摩コンシューマーズ、消費者住宅センター、日本生協連、コープみらい、パルシステム東京、東都生協、生活クラブ・東京、東京南部生協、自然派くらぶ生協、東京都生協連



総勢78名が、午前8時に2台のバスに分乗、一路小名浜に向かいました。車中では、中央卸売市場の方の福島の漁業に対する熱い思いを聞き、震災からを振り返り、いわき市が取り組んできた安全・安心の取り組みや、観光のPRをDVDを観て確認しました。

研修会は、2015年に竣工した小名浜魚市場を会場に開催、東京都中央卸売市場・井上正紀事業部業務課長さんから「国より厳しい検査基準を設け、しっかり取り組んでいるので、是非一人ひとりが広告塔になることで被災地の一助になると良い」という挨拶で開会しました。福島県水産事務所・涌井邦浩所長さんより、新しい魚市場は震災以前の市場より閉鎖式で衛生面で優れた構造であることが説明されました。また、操業自粛に関することや28種類のまだ出荷出来ない魚種があるが、出荷できる魚種については他産地と変わらない価格で取引されていることなど現況のお話を含めた挨拶がありました。



新魚市場は一部5階で、床面積約7000平方メートル。沿岸漁業の魚介類を扱うA棟は密閉した空間の高度衛生管理型で、閉鎖型のB棟は沖合漁業の大型船2隻が同時に水揚げできる。放射性物質の検査室、製氷・貯氷施設などを備える。

冷凍冷蔵施設は5階、床面積約1万平方メートル。冷凍能力は日産100トン、冷蔵庫の保管量は氷点下30度が4400トン、氷点下60度が2000トン。

研修・検査室視察 11:30~13:00

■福島県における海産魚介類モニタリング結果概要

福島県水産試験場 漁業環境部長 藤田 恒雄 氏

コープ福島で行った陰膳調査の結果データから2012年にわずかに放射性セシウムが見られたが、他は天然のカリウム40だったことなどの報告からお話されました。

魚介類のモニタリングでは、平成27年度（H270401~H280229）魚種数129、検査回数7,687の結果100（Bq/kg）を超えるものは全くなかったという検査結果が出ていたことも知らされ、安全を確認しました。

また、魚介類の中でも速やかに濃度が低下したのは世代交代の早いコウナゴやシラスと、深い水深帯に生息し汚染水の影響が小さかったメヒカリやキチジなどという説明を受け、水深帯に生息している魚類は影響が強かったのではと思っていた参加者からは、正確な情報が得られたとの感想もありました。

定着性が強く、事故直前から汚染水の影響を強く受けた沿岸物については、低下速度が遅く未だ28種類の出荷制限指示が出されています。安全性は数値などから読み取れますが、個々の心の内の安心の確保が今後の課題で、この確保が本格的操業の再開につながると話されました。

■福島県における試験操業の取組

福島県漁業協同組合連合会 専務理事 鈴木 哲二 氏

福島県漁業の被災状況は漁船や漁港、水産加工施設など総額 82,363 (百万円) と膨大なものであったことが報告され、そこからの施設等の復旧状況を話されました。

しかし、地震と津波だけではなく、もっとも大きな影響は福島第一原発の事故によるもので、それに対する試験操業の取組は、漁業者・流通業者の協議から県下漁業協同組合長会議にいたる多くの段階を経て慎重に協議され、漁協の放射能の自主検査、スクリーニング検査、そして県のモニタリング調査も加えて試験操業が開始されたことが報告され、大変なご努力があったことがわかりました。

これまで漁獲量は、着実に増加し消費地市場価格はおおむね他県産と同等の取引になっていることなどもお聞きしたことで、漁民の方にも少し明るい方向性がみえていることが確認されましたが、出荷対象種の拡大、風評対策、本格操業に向けた漁協の自主検査体制の整備などが今後の課題として挙げられ、今後しっかり取り組んでいきたいと話されました。

【質疑応答・交流】



Q: 漁業に関わる方の生計は、今どのようになっていますか、本格操業のめどは立っていますか。

A: 収入はほとんどない状態で、東電の賠償をうけながら操業しています。

今まだ試験操業も行われていない魚種が 100 種もあるため、ここまでというめどは立てられないのが現状です。

ご意見: 安全について全力をあげて取り組んでいただき、多くの魚種に全く問題がないということや海域・餌もきれいだと、努力のあとがみえる。みなさんにしっかり伝えたい。

【魚市場の見学】

新しい魚市場は、衛生面に配慮した閉鎖式の素晴らしい建物でした。当日はセリが終了しており、清掃をしている段階でした。直置きにしない為の多数のパレットや場内清掃の徹底ぶりを観ることができましたが、大きな船 2 隻分の水揚げ可能な市場ですが、同じ海域で漁獲された魚類も水揚げした港で産地が決まることになるため、なかなか小名浜に水揚げする船が戻らないという厳しい現状も話されました。大きな課題の一つと捉えられるお話でした。



【自主検査体制・検査室見学】



放射性物質の検査体制は、9 台の検査機器を使い魚をミンチ（放射性物質は筋肉に入り込むため、内臓や骨を丁寧に取り除く）にすることから作業が始められ、1 検体にかかる検査時間は 1 時間程度かかってしまうが、スタッフ 8 人でしっかり取り組んでいると報告されました。県の検査より厳しい基準で出荷していることも知らされました。

<昼食・買い物>

昼食は、津波の被害を受けながらも、「いわき」の食材（常磐もの）を食べてもらいたいとお店を再建されたレストラン「さすいち」で美味しくいただきました。

その後は、各々観光施設「いわき・ラ・ラ・ミュウ」や、さすいちの売店で買い物をし安全を確かめられた商品を安心して買い求め、お土産としました。

メヒカリはいわき市の「市の魚」です。



美味しくいただいたこと、いわき市の取組、見たこと、聞いたこと、食べたこと、周りに話すことで応援になります。

メヒカリとニクモチカレイのてんぷら

参加者みなさんが広告塔になって欲しいという現地の方、漁業関係の方の強い思いを受け止めた研修でした。