

第1回八戸市水産物ブランド 戦略会議資料

令和2年11月11日八戸市水産事務所

八戸市の概要

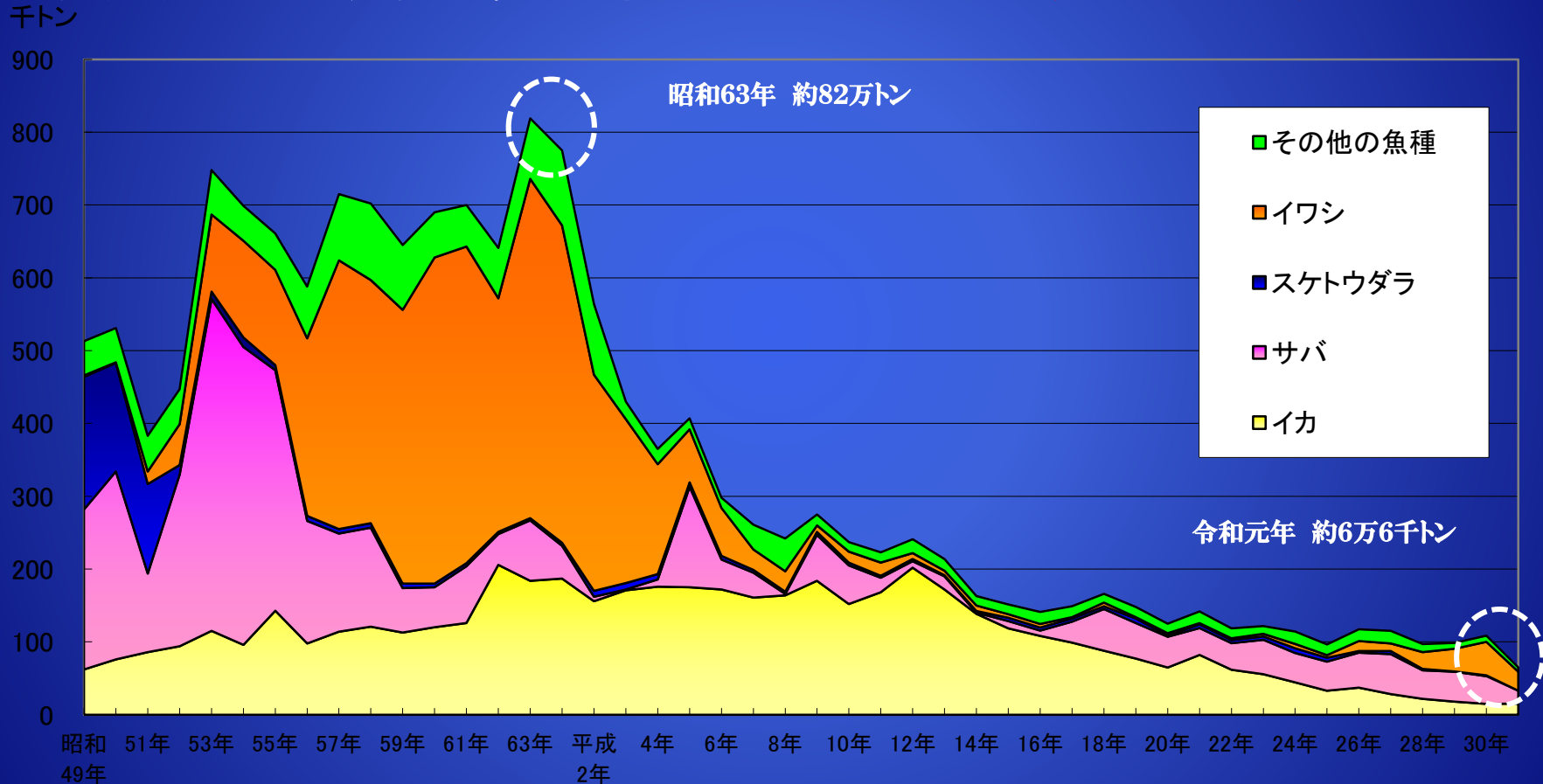
- 人口 226,541人(令和2年3月現在)
- 面積 305.56km²
- 基幹産業 水産業、製造業など



上空から見た八戸漁港

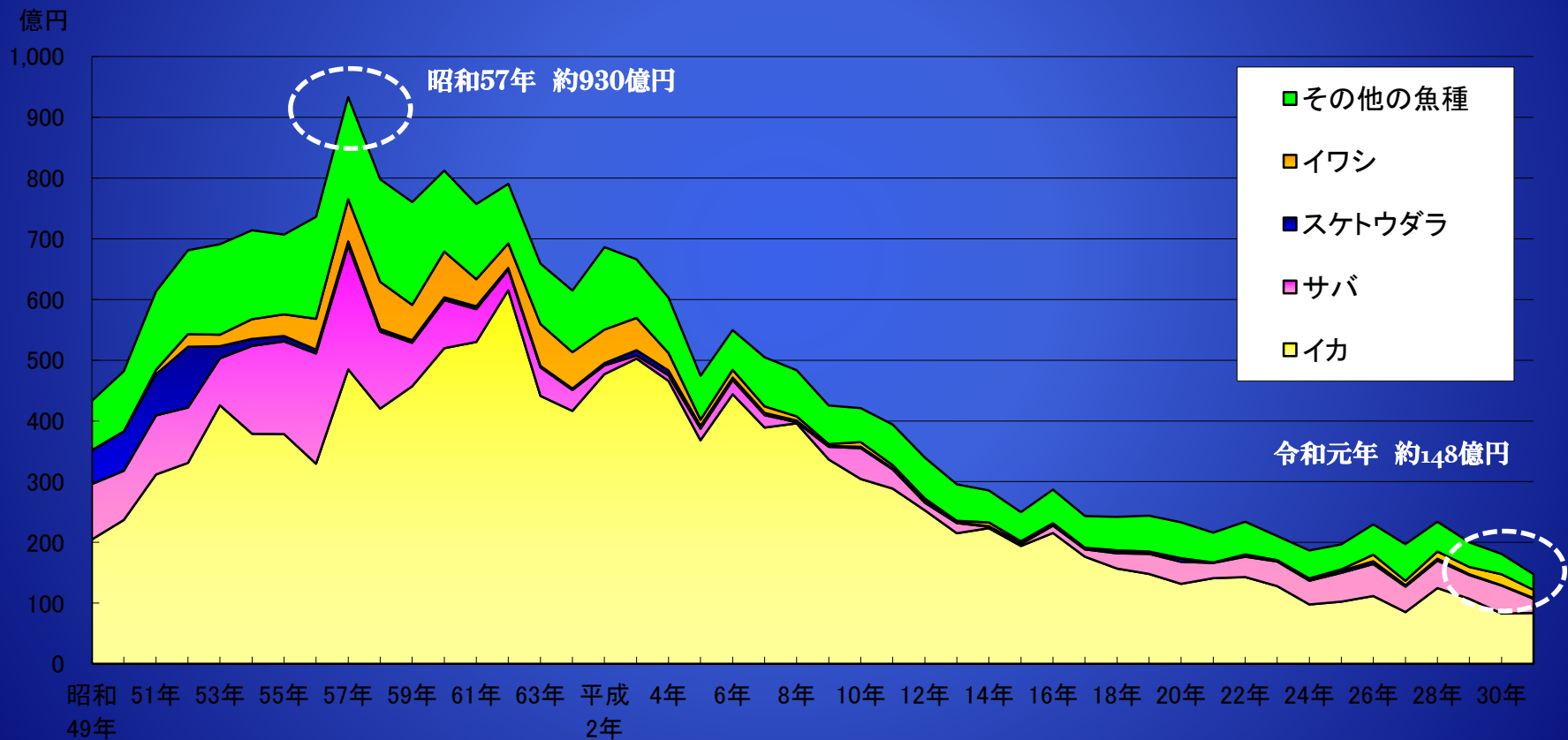
水産業の現状 ～水産業を取り巻く環境の変化～

水産資源の悪化、漁業規制の強化 ⇒ 水揚げ量、水揚げ金額の減少



水産業の現状 ～水産業を取り巻く環境の変化～

水産資源の悪化、漁業規制の強化 ⇒ 水揚げ量、水揚げ金額の減少



八戸市の魚市場

館鼻地区（拡大）

A棟
対象：サバ

C棟
対象：船凍イカ

B棟
対象：生鮮イカ、船凍イカ

【計画の方針】

産地市場機能の集約と漁船漁業構造改革と連携して、生産・流通の効率化、品質・衛生管理の高度化を図ることにより、産地の国際競争力の強化を図る。

【計画の内容】

事業期間：平成19年～

事業主体：青森県・八戸市

- 事業内容：
- ・岸壁整備（L=1,058m）
 - ・荷さばき所整備（4棟）
 - ・清浄海水導入施設（取水・殺菌・送水施設）
 - ・漁港浄化施設（集水・汚水処理・排出施設）

小中野地区
第二魚市場
対象：生鮮魚介類

館鼻地区
第三魚市場

鮫地区
第一魚市場
対象：サバ

第一魚市場



まき網漁業



水揚げ量全体の約68%



第三魚市場



販売（第三魚市場）



運搬・出荷（第三魚市場）



八戸の漁業の特徴

まき網漁業



底引き網漁業



イカ釣り漁業



三大漁業

水揚げ量全体の約96%

イカ

サバ



R元実績

水揚げ数量：66,117トン

水揚げ金額：約148億円

イカ・サバ・イワシで

水揚げ量全体の約89%

出荷後の処理状況



水産加工場（市内）



しめさば、塩辛など



豊洲など（地元外）



スーパーなど小売（市内）



冷凍工場（市内）

水産物に起因する食中毒事案

- 1999年(平成11年)3月、神奈川県川崎市でサルモネラ菌を原因菌とする乾燥イカ菓子(八戸市内の加工場で製造)による食中毒事案が発生。
- その後、全国各地で患者が確認され、最終的には1,634人に達する広域食中毒事案となったが、乾燥品が原因となって食中毒が発生するという過去に例をみない事案。
- 汚染源、経路については特定できなかったが、原料となるイカの陸揚げの際、海鳥の糞、海面のゴミ等からの汚染が推測された。



水産業界における衛生管理意識の高まり

⇒全国に先駆けて魚市場施設の衛生高度化へ

水産業振興施策の展開

★安全、安心な水産物をいかに流通・販売させていくか？

- ・新たなファンの獲得と更なる販路の拡大への取り組みを推進
- ・水産物と地元の他産業との連携による消費者へのアピール

水産物ブランド戦略会議において、農水連携による振興策を議論

鯖と八戸産ワインとの
コラボレーション