

マリンビジョンNewsは、サロマ湖地域の1市2町で構成するマリンビジョン協議会が、自然環境と共生した明るい未来を創造する漁村づくりに向けた活動を紹介する広報紙です。

◆ 外海ホタテ貝漁が終漁

令和元年のオホーツク海での外海ホタテ貝漁は、湧別漁協が28,280トン、常呂漁協が41,001トン、佐呂間漁協が9,815トンを水揚げし3漁協で7万9千トン（前年比138%）の漁獲量となりました。

外海ホタテ貝漁は漁期中の7月3日に国の麻痺性貝毒の規制値を超え生食などの出荷を自主規制して対応することになり、その後、規制値がさらに上昇したため7月9日から19日まで一斉休漁を余儀なくされました。さらに水揚げ再開後も自主規制により出荷を制限するなど厳しい状況にありましたが、3漁協とも前年の漁獲量を大きく上回る実績となりました。

令和2年の外海ホタテ貝漁にも大きな期待が寄せられています。



【外海ホタテ貝漁の荷揚げ作業（富武士漁港）】

～～貝毒について～～

主に二枚貝（ホタテガイ、カキ及びアサリなど）が、ある種の毒素を持った植物プランクトンを餌として食べ、ヒトに有害な毒素を体内に蓄積させ貝毒をもつようになります。国内では、手足のしびれや頭痛などの症状を起こす麻痺性貝毒と、嘔吐や下痢の起こす下痢性貝毒が知られています。これらの貝毒の成分は熱に強く、加熱しても毒性は弱くなりません。貝毒により食中毒を防ぐために、二枚貝等の可食部に含まれる毒量の規制値が食品衛生法で定められています。

- ・ 規制基準値 麻痺性貝毒：可食部 4 MU/g
 下痢性貝毒：可食部 0.16mgOA 当量/kg

貝類の生産海域では、これらの貝毒による食中毒の発生を防ぐために、都道府県や生産者等が定期的に貝毒の調査を実施しており、食品衛生法の規制値を超える貝毒が検出された場合は、自主的に貝毒発生地域からの出荷を規制するようになっています。このため市場に出回っている貝類を食べても、貝毒による食中毒が発生する心配はないとされています。

（農林水産省 HP から）

◆ 新鮮な海産物をPR

11月から12月にかけて各漁協主催による「物産まつり」が開催され、特産品の牡蠣をはじめサロマ湖・オホーツク海の新鮮な海産物や加工品などを買い求める多くの来場者でにぎわいました。会場では、食べ放題のイベントもあり来場者は新鮮な味覚を楽しみました。



11月17日（日）
佐呂間町道の駅サロマ湖



11月23日（祝）
湧別町湧別漁協



12月8日（日）
常呂町多目的センター

◆ サロマ湖まつり大好評

3漁協青年部共催による「秋のサロマ湖まつり」が11月10日（日）にオホーツクビアファクトリーで開催されました。当日は秋晴れの温かい天候にも恵まれ200人を超える来場者が、地ビールとともに新鮮な「サロマ湖の幸」を堪能しました。

各漁協青年部員自らが「カキの酒蒸し」「焼きガキ」「焼きホタテ」を提供し、来場者は各浜から直送された新鮮なカキ・ホタテなどをお腹いっぱいになるまで味わっていました。



操業の安全と豊漁を祈ります！

発行 サロマ湖地域マリンビジョン協議会

2020.1.21

編集 サロマ湖地域マリンビジョン協議会事務局広報担当

〒093-0502 佐呂間町永代町3番地の1

佐呂間町経済課水産係

Tel 01587-2-1200 ・ Fax 01587-2-1131

Mail kankou@town.saroma.hokkaido.jp



ももちゃん