

相馬

安全な海の幸を
お届けします！

漁業
復興



相馬双葉漁業協同組合では 安全な食材を食卓へお届けします。

魚種の拡大に伴い
重点検査等を実
施しており、検
査体制・機器の
充実も合わせて
行なっております。
(裏面※に詳細あります)

現在は 31 種類が水揚可能魚種となっております。
出荷制限がかかっている魚種については、今後も重点
モニタリングを実施し、解除してまいります。又、厳格な
検査体制、最新の機器導入も合わせて行い安心、安全な魚種
のみを出荷してまいります。

沿岸漁業における水揚可能魚種 31 種類 (平成 26 年 1 月現在)

平成 24 年	6 月から	ミスダコ、ヤナギダコ、シライトマキバイ
	9 月から	毛ガニ、スルメイカ、ヤリイカ、エゾボラモドキ、チヂミエゾボラ、ナガバイ、キチジ
	12 月から	メヒカリ、ミギガレイ、ズワイガニ
平成 25 年	3 月から	コウナゴ
	5 月から	ユメカサゴ、ヤナギムシカレイ
	8 月から	キアンコウ、シラス
	11 月から	アカガレイ、サメガレイ、アカムツ、チダイ、ヒレグロ、マアジメダイ、ケンサキイカ、ジンドウイカ
平成 26 年	1 月から	ヒゴロモエビ、ボタンエビ、ホッコクアカエビ、ベニズワイガニ 計 31 種類



毛ガニも
とれるんだ

少しずつ
増えるんだね

自信をもって
お届けしてます



相馬双葉漁協の取り組み Q&A

(検査体制・検査結果についてお答えします)



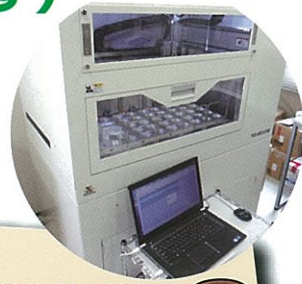
Q 魚はどうやって獲ってくるの？

A 事前の調査で安全性が確認された魚種を限定した漁場でのみ獲ります。沿岸漁業でカレイ、タコ、ヒラメ、コウナゴなどを獲ります。
(底引き網漁、刺網漁、船びき漁他)



Q 魚によって数値が違うのはなぜ？

A 魚の種類、魚体の大きさ、食べるエサの種類、生息している場所など様々な要因によって数値に違いがでます。



Q 放射性物質の検査はどうやっているの？

A 毎週 150 検体を県の検査機関で測定、公表しています。さらに、漁協の自主検査を実施し出荷しています。



Q 試験操業ってなに？

A 本格操業に向け安全・安心な水揚・検査体制を確立し消費者、流通業者の安心と信頼回復をはかり、福島の水揚げの安全性をPRする為の試験です。



Q 福島の魚を食べても大丈夫なの？

A 流通し、店舗に並んだ魚は全く大丈夫です。二重三重の検査体制により、厳密に測定し問題のない魚のみ流通しております。



※ 相馬双葉漁協の放射性物質の検査体制は、専任の検査員数人を張り付けて全国一といえる検査網で、水産物の安全を高水準で維持しています。そして、漁業者自らが関与した「重点検査」をし、今後、出荷することになる魚種を、生鮮・加工の両方からチェックし、第三者が参加した「福島県地域漁業復興協議会」が慎重に安全性を評価しています。

※ 福島県漁連 HP に詳細を公表しております。 <http://www.jf-net.ne.jp/fsgyoren/index.htm>



今後について…

本格的な操業再開までは時間がかかりますが、食を供給する立場として、常に安全性を維持してまいりますので、安心して購入して頂きたいと思っております。震災前と同じような操業が実施できることを信じて、安心・安全を確保しながら、一歩ずつ進んでいきます。

相馬双葉漁業協同組合

平成 15 年 10 月に福島県相馬双葉地方の 7 つの漁協が合併し現在に至っております。福島県浜通の太平洋沿岸に位置しており、正組合員数 843 名、漁船数は沖合底びき船、固定式さし網、船びき網、貝桁網、採介藻等合わせて約 400 隻が在籍しております。(震災前は正組合員数が約 1,000 名漁船が約 680 隻が籍しておりました。)

漁協が位置する福島県の海域は、黒潮と親潮が季節的に交差するため年間を通じて好漁場を形成し、漁獲量・魚種ともに豊富であり、福島県はもとより、全国的にも例がないほど沿岸漁業が盛んな地域です。獲れる魚も東京築地では「常磐物」と呼ばれ、新鮮さと味の良さで定評があり、特に活魚は珍重されておりました。

東日本大震災以降は、出漁を自粛しておりましたが、漁協では平成 24 年 6 月より試験操業が実施されており、県漁連を中心に相馬双葉、いわき全海域で水揚げされた魚介類を、緊急時モニタリングにより毎週約 150 検体を検査、安全が確認された魚介類を水揚げ可能とし、更に流通させる魚については厳密に自主検査を行ってから出荷をしております。現在 40 種の出荷制限がかかっている魚種がありますが、試験操業により、水揚げ可能魚種を徐々に増加させております。