

◆◇今、魚が危ない◇◇

安全、安心の魚づくり、HACCP対応養殖システムの構築



会長理事 小暮 次雄

環境問題、海洋汚染の越境は魚にまで及んでいます。生態系の変化や乱獲により普段食卓に並んでいる馴染みのある魚の多くも絶滅の危機にさらされています。あまり知られていませんがマグロも絶滅の危機にさらされてる魚の一つです。いつ絶滅危惧種に指定され禁猟が発せられてもおかしくない状況なのです。また海洋汚染の影響で捕獲される魚の多くは水銀やカドミウムなどの重金属を含み、人間の体に悪影響を及ぼす可能性も高くなっています。自然＝安全という式はもう当てはまらなくなっているのです。

原料～食卓までの安全を考えた場合、原料～製造までの部分はHACCPはまだまだ進んでいない所があります。製造～製品まではHACCPが相当進んでいて安心できます。今私たちが構築している閉鎖循環型陸上養殖システムは原料の部分、養殖現場でのHACCPです。今までの養殖場のイメージとは全く違う、安全で機能的、生産効率も高い、21世紀の新しい養殖のかたちです。以下の様な特徴を持っています。

【HACCP対応閉鎖循環型陸上養殖システム】

- ① 養殖に関してホルマリン他、化学薬品を使用しない。
- ② 養殖に使用する水は交換などせず、循環して使用する。
- ③ 養殖室はクリーンルーム化し空中浮遊菌の制御をする。

このような考え方で21世紀の閉鎖循環型陸上養殖システムを構築してまいります。