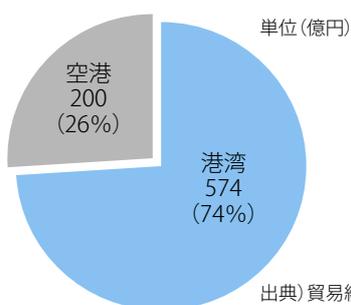


# 魚の美味しさと働く人の笑顔 今年度完了



北海道の農水産物・食品輸出額の輸送機関別内訳(H30)



出典)貿易統計(H30)

道内輸出拠点港湾の輸出額は全国上位(H30)

港湾	農水産物輸出額		水産物輸出額	
	輸出額(億円)	全国順位	輸出額(億円)	全国順位
苫小牧港	379	全国第7位	289	全国第2位
石狩湾新港	100	全国第16位	67	全国第10位

※財務省貿易統計より作成(税関別概況品別・空港も含む)  
※提供:北海道開発局

苫小牧漁業協同組合を訪ねました

**専務理事 長山和雄 様**: 漁師が働いてこそこの港です。働きやすく安全で、しかも魚の品質も落とさず出荷するには、どうしても屋根付き岸壁が必要だと考え、関係者とともに手探りで取り組んできました。北海道の苫小牧港ではなく、世界の苫小牧港を目指しますよ。

**総務部 部長代理 兼 総務課長 赤澤一貴 様**: まだまだ宿題があります。漁協独自でも冷凍、冷蔵(活貝活魚など)の輸出試験を行っていますし、民間の温度管理型冷凍冷蔵庫の建設などそれぞれの関係者と話し合っ、もっと苫小牧を元気にしていきます。

**事業部 部長代理 兼 事業課長 阿部島蘭 様**: 採択されたと聞くまで、港湾に屋根付き岸壁ができるとは思っていませんでした。漁師さんから感謝されると、とてもやりがいを感じます。この経験を生かし新しいことに挑戦していきます。

# そして安心・安全を世界へ の苫小牧港漁港区屋根付き岸壁



午後2時、屋根付き岸壁から漁船が出港。  
苫小牧港では1年中ホッキ、タラ、カレイなど  
様々な魚種の水揚げがある(4月8日撮影)

表紙：午前2時。漁から戻って屋根付きの岸壁ですぐに網外し、選別を行い、競りの受付(4時半)に向けて準備。今日はマダラ、カレイ、ニシンなどを水揚げ。

目次：現在2棟が完成。冬は船が戻るまでに家族が行っていた除雪作業の重労働がなくなった。夏は太陽の暑さをしのげる。働く人たちの身体的負担も大きく軽減されている。

裏表紙：おっと、海に逃げ出しそうな10キロを超えるマダラを見せてくれた、漁師の篠原聖様。

苫小牧港は国際海上輸送拠点となっており、水産物輸出額は左表のとおり全国第2位です。海外でも人気の高いサケ、スケトウダラ、ホッキ貝などの水揚げが盛んです。

農水産物の輸出促進を目的とした屋根付き岸壁の整備は、全国の港湾で苫小牧港が初めてとなります。当港を含む道内6港で推進する農水産物輸出促進基盤整備事業の一つとして、平成29年度から、当港漁港区(西港区汐見地区)で屋根付き岸壁の整備が進み、今年度に全3棟の整備が完成します。

屋根つき岸壁の整備により、カモメなどのフン害や異物混入、日射などを防ぎ、水産物の鮮度・品質を確保し、水産物の輸出相手国から求められる厳格な衛生管理に対応できます。また、働く人の作業環境が改善されるほか、船舶繫留の安全性も向上します。

北海道の美味しく新鮮な農水産物の輸出促進が一步ずつ進められています。