

# 海外へマグロ産物

「あおもり海山」対米ハサップ認定

## 北海道、北東北で初

深浦町の水産加工業「あおもり海山」(堀内精二社長)の水産加工センターが、米国への冷凍マグロ輸出に必要な衛生管理基準HACCP(ハサップ)の認定を大日本水産会から受けた。同社によると、マグロ加工業者の対米ハサップ認定は北海道・北東北3県で初めて。(竹内健一)



吉田町長(左)にハサップ認定を報告する堀内精二社長(中)と堀内淳水産加工センター長

同センターでは深浦産クロマグロを使用した「マグロの冷凍サク(切り身)」を製造している。対米ハサップ認定により、米国や東南アジアに冷凍マグロを輸出することが可能になる。認定は8月10日付。

堀内社長によると、年明けにも香港に向けて輸出を開始する予定。徐々に東南アジアで販路を拡大し、将来は北米への輸出を目指すという。

堀内社長と堀内淳・同センター長が14日、町役場を訪れ吉田町長にハサップ認定を報告した。堀内社長が「メイドイン深浦の安心・安全な食材として海外に売り込んでいきたい」と述べたのに対し、吉田町

長は「深浦のマグロがよいよ海を渡る。町にとっても大きな誇りだ」と語った。

同センターは2015年5月に稼働開始。マグロを切り身に分けた後、零下55度の超低温で冷凍保存する。長期保存が可能のため、市場動向を見ながら計画的に出荷でき、現在は首都圏などに販売している。