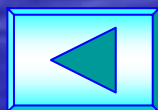


佐賀・嬉野温泉 ふく肝特区構想の概要



日本三大美肌の湯・嬉野温泉

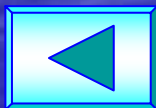
～ 良質な重曹泉によって肌を美しく磨く嬉野温泉～



西九州の奥座敷・嬉野



嬉野温泉は日本三大美肌の湯

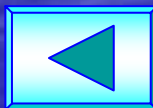


日本三大美肌の湯・嬉野温泉に名物料理

- **健康食ブーム**
 - 温泉湯豆腐(嬉野温泉、大豆の産地佐賀)
 - 嬉野茶(カテキン成分の健康効果)



嬉野温泉



コラーゲンを多く含む「フグ」
栄養価の高いフグ肝



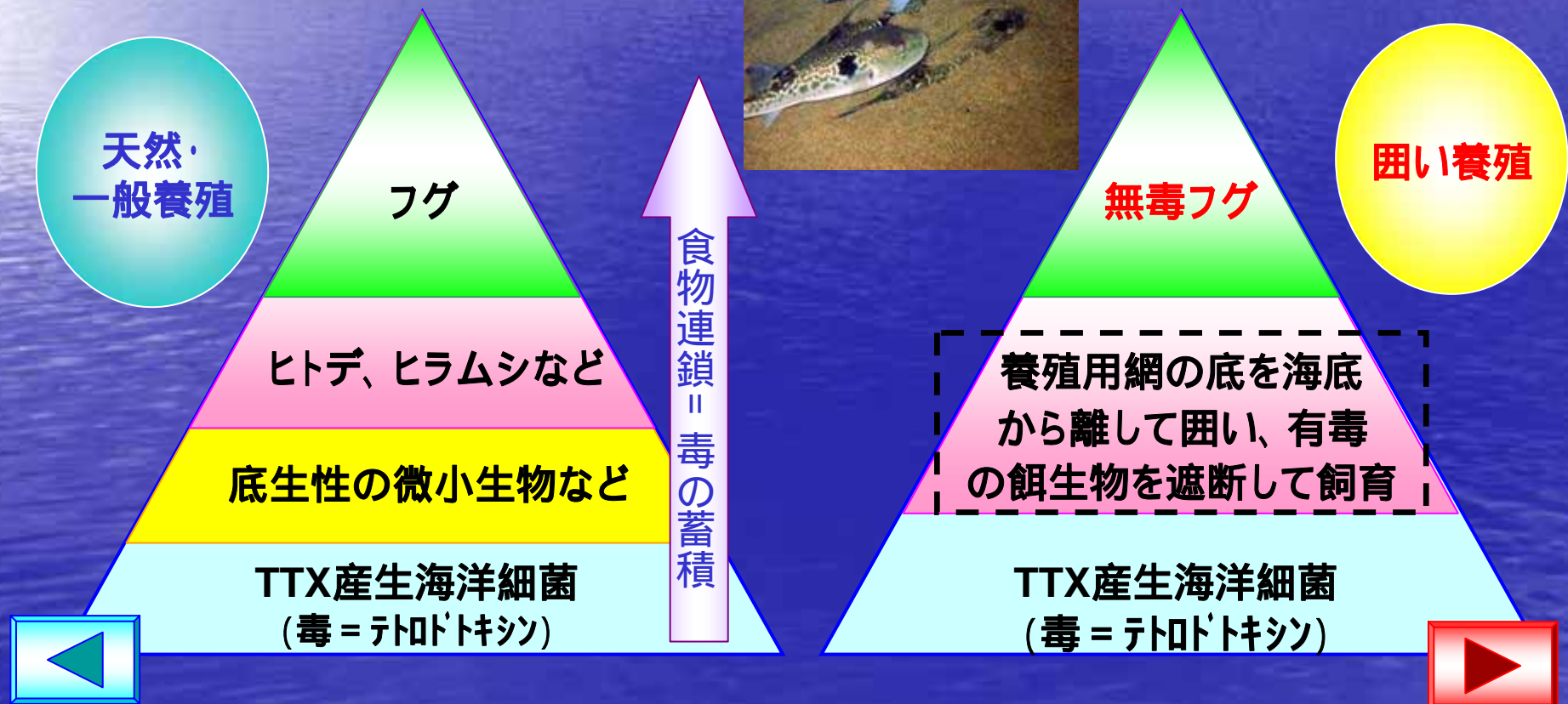
温泉湯豆腐



フグの無毒化研究の成果で

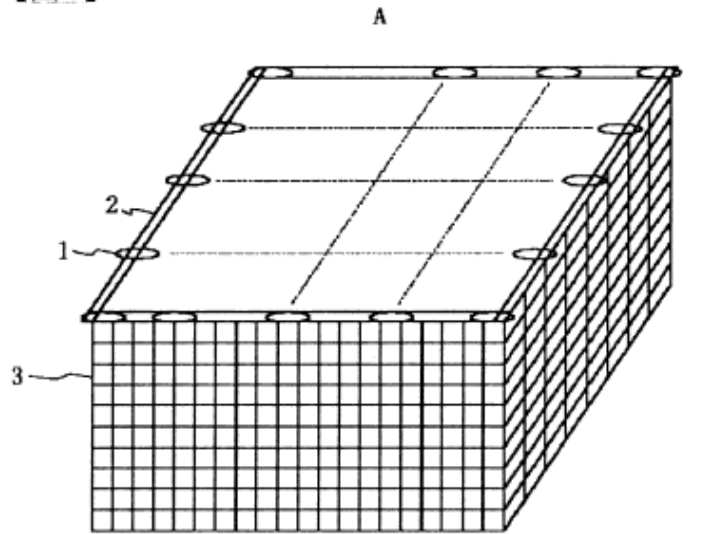


フグ毒化のメカニズム・・・「食物連鎖」に由来するフグの毒



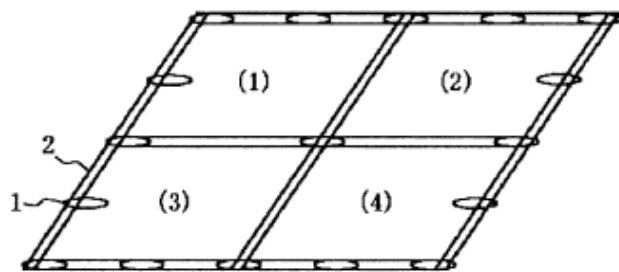
囲い養殖法による無毒フグの生産

【図1】



1: 加木、2: 鋼管、3: 網

B



網生け簀養殖

図2
飼育用海水の殺菌、
濾過のフロー

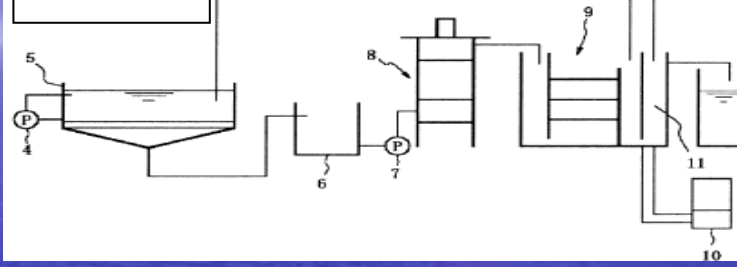


図3 廃水処理のフロー

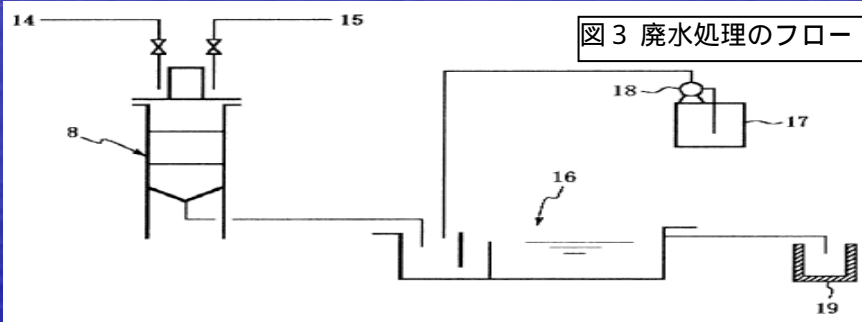
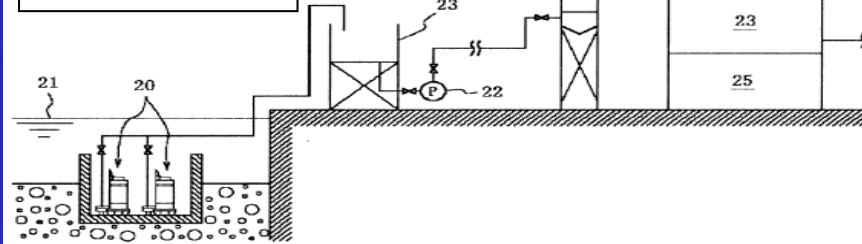
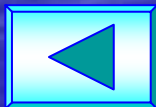


図4 海水取水のフロー

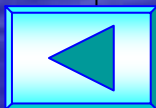


陸上養殖



囲い養殖トラフグ肝臓の毒性

養殖形態	養殖地	採取年	年 齢	個体数	毒性 (MU/g)
網生け簀 養殖	長崎県下	2001 ~ 2003	1	26	<2
			2	1,345	<2
			3	65	<2
			不明	319	<2
	熊本県下	2001 ~ 2003	1	10	<2
			2	246	<2
			不明	1,305	<2
	鹿児島県下	2002	2	46	<2
		1990 ~ 1991	1 ~ 2	40	<5
	愛媛県下	2001 ~ 2002	2	519	<2
	和歌山県下	2002	2	81	<2
静岡県下	2003	2	70	<2	
不 明	2001	2	101	<2	
計				4,173	
陸上養殖	佐賀県下	2001 ~ 2003	2	700	<2
計				700	
総 計				4,873	



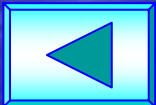
問題点と対応策

無毒フグ肝の可食化により高い商品価値が発生



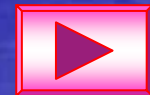
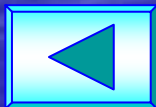
問題点

- **偽装表示**
 - 有毒の可能性のある一般フグを「無毒フグ」と偽装表示
- **有毒フグの混入**
 - 悪意の第三者によるものを含む一般フグの混入の可能性
(養殖・流通・最終提供施設内での混入)



偽装表示への対応

区分	対応策等
特区制度	特区制度は特区でない地域での販売がありえないという広告効果を自ら持つ
統一表示	「フグ肝(肝臓)は、特区内でしか提供されません。」などの統一された表示(各地の特区と連携)
商標登録	「嬉野温泉ふぐ」などの名称を商標登録し法的に偽装表示を防止

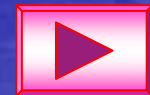
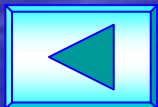


一般フグ混入防止のために

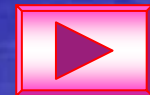
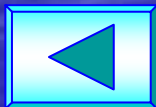
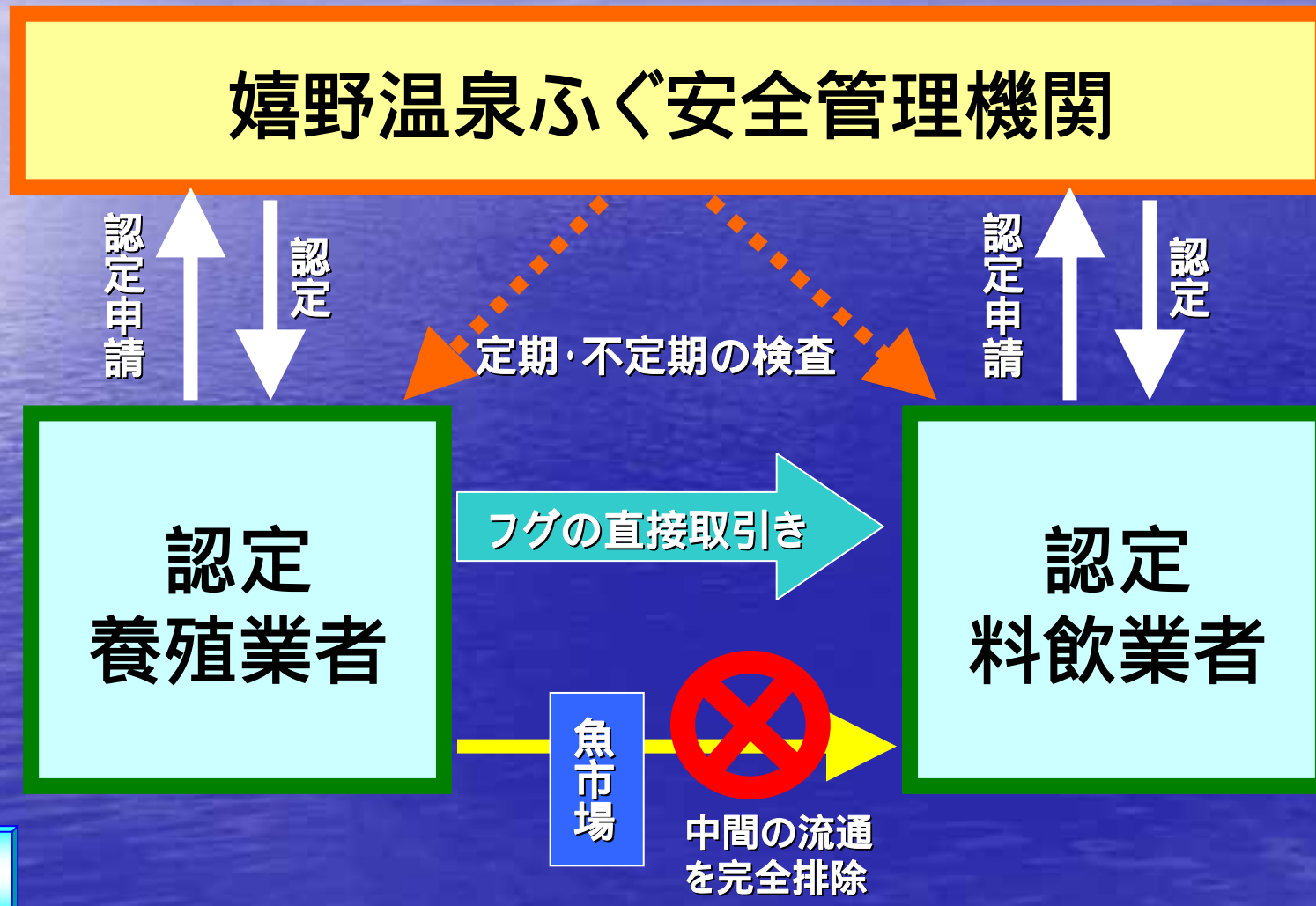
認定業者制度による中間流通の排除

生産履歴タグによるトレーサビリティ確保

一般フグ = 天然・養殖を問わず毒化
している可能性のあるフグ

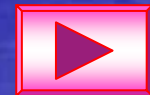
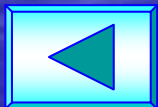


一般フグの混入防止のための対応



一般フグの混入防止のための対応

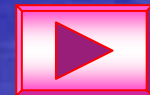
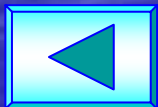
- 認定業者制度(養殖・飲料の2種類)
- 直接取引のみとし中間流通を排除
- 認定料飲業者に一般フグの取扱を禁止
- 認定料飲業者施設内での直接提供に限定
- 生産過程における定期的な無毒の検査
- タグによる生産履歴管理と混入防止



一般フグの混入防止のための対応

認定養殖業者

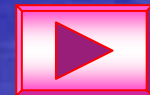
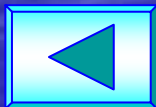
- 囲い養殖法での養殖
(今回の提案では陸上養殖に限定)
- 養殖中の一定期間毎に、
 - 餌からフグ毒が検出されない($< 2 \text{ MU/g}$ 以下同じ)
 - 網・水槽の付着生物などからフグ毒が検出されない
 - 一定数(5%)のフグ肝についてフグ毒が検出されない
- 認定後は、全ての養殖フグに養殖履歴タグの取付
- 安全管理機関の定期・不定期の検査を受ける義務



一般フグの混入防止のための対応

認定料飲業者

- 一般フグの取扱を行わない
- 活魚を自ら搬送する場合、他の魚介類・水との完全分離
- 活魚を、調理まで相当の期間養生する場合、悪意の第三者が外部から一般フグ及び餌の混入ができない構造の「いけす」によること
- 認定後にタグの探知機を設置可能
- 第三者が開けない構造のフグ肝の保管設備
- 安全管理機関の定期・不定期の検査を受ける義務



履歴タグによるトレーサビリティ確保

魚類標識(タグ)

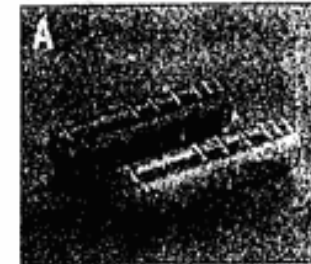
超マイクロ・タグ

Binary Coded Wire Tag

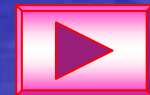
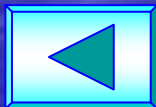
Northwest Marine Technology Inc.(Seattle USA)社で1971年に開発されたもので、長さ0.5-2.0mm 直径0.25mm 医療用ステンレス製と22k金線の2種があり26万以上のコードを刻印することが出来ます。特徴は(1)留保率が非常に高い(2)無害で成長に影響を与えない(3)タッキング作業が早く効率的(4)情報量が多くて正確で魚介類等の管理、増殖に大きな役割が期待されています。



●自動インジェクターで車えび(3.5cm)にTAG



●Size:長さ1mm/直径0.25mm



流通のフロー

(養殖から出荷まで)

認定養殖業者

嬉野温泉フグ(養殖)

全てのフグ
にタグ付け

出荷前 出荷単位毎にタグ確認

タグ確認

タグ確認できない

タグ落ち又は
一般フグ混入
の可能性

検査

タグ未確認の
原因究明

出荷単位毎に5%を検査し無毒で出荷

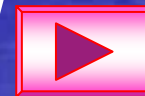
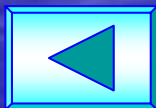
嬉野温泉ふぐ(活魚)

養殖履歴の
証紙添付

嬉野温泉ふぐ(身欠き後)

新たな履歴タグ・
及び証紙添付

認定料飲業者へ直接出荷



流通のフロー

(入荷から提供まで)

認定料飲業者

認定養殖業者
から直接入荷

一般フグの
取引禁止



嬉野温泉ふぐ(活魚)

嬉野温泉ふぐ(身欠き後)

入荷時
入荷単位毎にタグ確認

タグ確認

タグ確認できない

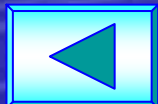
タグ落ち又は
一般フグ混入
の可能性

検査

タグ未確認の
原因究明

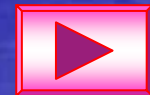
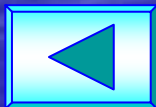
タグ確認

フグ(肝臓)の提供



一般フグの混入防止のための対応

混入の可能性	対応者	対応方策
養殖時	認定養殖業者	認定料飲業者以外への出荷(フグ肝)の禁止 タグ設置・確認の義務
流通過程	認定養殖業者と認定料飲業者が直接取引することにより、流通過程での混入を完全排除	
最終提供施設	認定料飲業者	一般フグ取扱及びみやげ用、家庭用販売の禁止 提供フグ肝の一部の一時保管 タグ確認の義務



佐賀・嬉野温泉ふぐ肝特区提案後の経緯

平成16年6月23日

ふぐ肝特区構想を提案

7月23日、29日

厚労省から科学的根拠がないと門前払いされ、反論

8月11日

厚労省から食品安全委員会への諮問について示唆

8月17日

食品安全委への諮問を強く要望

9月10日

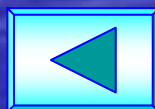
厚労省から食品安全委へ諮問するとの最終回答

12月20日

諮問のために求められた資料を厚労省へ提出

平成17年1月11日

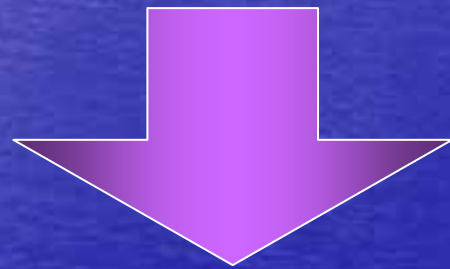
厚労省から食品安全委へ諮問



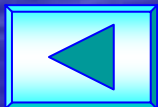
構造改革特区制度

地方の自助と自立の精神

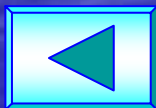
知恵と工夫の競争



「ふく肝特区」の実現
地域経済の活性化



終



画面上をクリックすると最初のスライドへ戻る

