

糸満漁港にイマイユ市場が開設されました!

**糸満漁港に新たな地方卸売市場を開設。
愛称は「イマイユ市場」に決定!**

泊漁港の沖縄県漁連市場の老朽化等、諸問題を解決するため、県が整備を進めていた高度衛生管理型荷捌施設が令和4年3月に糸満漁港に完成しました。この施設を活用し、県産水産物を取り扱う新たな地方卸売市場が同年10月に開設されました。

開設者である沖縄県水産公社が新市場の愛称を募集したところ、県内外から161作品の応募があり、審査の結果、沖縄方言で“新鮮な魚”を意味する「イマイユ」を用いた「イマイユ市場」に決定しました。

開設日に行われた初セリではマグロ類をはじめとする14トンの魚が水揚げされ、一番セリのメバチマグロにはキロ20,000円の最高値が付きました。



イマイユ市場の特徴

イマイユ市場は、鉄骨造2階建、延床面積は6,646平方メートルと、水産物を取り扱う卸売市場としては、県内最大の市場です。特徴として、食中毒や異物など人に危害を及ぼす要因を「持ち込まない」「つけない」「増やさない」ことをコンセプトとしており、市場の建物は閉鎖型で、魚や施設の洗浄等には紫外線や電気分解で殺菌された清浄海水を使用しています。



また、市場に入場する際、作業員の手や長靴を消毒することを義務づけており、水産物の床への直置きを禁止しています。作業員は、作業環境を衛生的に保つように、こうした取り組みを徹底し、常に「安全・安心な水産物」を安定供給できるようにしています。

また、市場施設には見学者用通路が設けられており、一般の見学者も市場を見ることが出来ます。

イマイユ市場での水揚げと流通

昨年10月の開設から12月までの2ヶ月間で、イマイユ市場には約440トンの魚介類が水揚げされ、セリを主とした取引を経て、県内外へ流通しています。現在は、マグロ類を中心に、カジキ類、ミーバイやマチ類等沿岸の魚の他、伊勢エビやシャコ貝などの活魚が水揚げされ、取引が行われています。また、12月以降はソデイカの水揚げも始まります。イマイユ市場の周辺には、沖縄県漁連の加工処理施設や製氷施設、漁具倉庫等も整備され、県内外の消費者に向けた県産魚の生産拠点となることが期待されます。



沖縄県漁連提供

問い合わせ

水産課 電話:098-866-2300 FAX:098-866-2679

広告



はたちの献血キャンペーン



献血バス運行スケジュール