

糸満漁港に新たな市場ができるよ!

県が糸満漁港で整備をすすめていた高度衛生管理型荷捌施設が令和4年3月に完成しました。この施設を利用して、今年秋に新市場の運用が開始されます。ここでは、市場の特徴等についてご紹介します。

🌸 どんな市場になるの？

食品の衛生管理に対する消費者のニーズは年々高まっています。新しくできる市場は、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います。危害を「持ち込まない」ようにするため、市場の建物は閉鎖型で、人や物の移動が制限されるとともに、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ます。また病原菌等を「つけない」「増やさない」ようにするため、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、これら3つを定期的に検査し、常に「安全・安心な水産物」を安定供給できるようにしていきます。



荷捌施設の全景（撮影日：令和4年2月24日）



荷捌施設の市場風景（イメージ図）

🌸 ここから始まる高度な衛生管理

沖縄の豊かな美しい海でとれた魚を、優れた鮮度と品質で食卓に届けるためには、衛生管理をきちんとしなければなりません。現在、沖縄県漁業協同組合連合会は、鮮度を維持する冷凍・冷蔵施設や水産加工施設等を糸満漁港で一体的に整備しており、一貫した衛生管理体制の構築を目指しています。将来的には、沖縄の安全・安心な水産物が国内外へ出荷されることで、水産業が大きく発展することが期待されます。



生産者から消費者の手元に届くまで

🌸 新たな市場に愛称をつけてマグロをゲットしよう!

新市場は、今年秋に運用開始する予定です。県民の皆さまに身近に感じてもらい、沖縄の新鮮な魚がイメージできる、親しみやすい市場とするために、新市場の愛称を募集します。採用された方には、賞品としてマグロ等を贈呈する予定となっておりますので、奮ってご応募ください。



水産公社
ホーム
ページ

🌸 沖縄で水揚げされる水産物のランキング

沖縄で多く水揚げされる水産物をご紹介します。新市場でも多く取引される予定です。

1位 マグロ類 10,397トン(66%)

沖縄近海にはマグロの好漁場が形成されています。沖縄は日本有数の生鮮マグロの産地であり、その水揚げ量は全国屈指です。



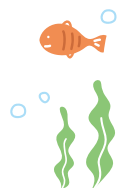
2位 イカ類 1,567トン(9.9%)

水揚げされるイカのほとんどはソデイカで、最大体長1m、体重20kgにも達します。漁業者による資源管理が継続されており、禁漁期が設定されています。刺身以外にも和洋中華の素材や加工品に活用されています。



3位 カジキ類 1,057トン(6.7%)

沖縄地方では、クロカジキ、メカジキ等が漁獲されています。刺身のほか、天ぷらや焼き魚として人気があります。



問い合わせ

水産課 電話：098-866-2300 FAX：098-866-2679

