



卸売市場って知ってる？

# イマイユ市場

What is "IMAIYU ICHIBA" like?

## 何するところ?!

# 安全・安心のために

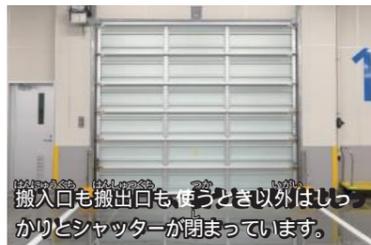
イマイユ市場は高度衛生管理型荷捌施設の卸売市場として徹底した衛生管理が行われています。どんなことをしているか見てみましょう

### 手洗い長靴消毒



入場前は外の汚れを持ち込まないように、手洗いをし、長靴を消毒液につけます。

### 完全閉鎖型



搬入口も搬出口も使うとき以外はしっかりとシャッターが閉まっています。

### 3種類の水を利用



お魚を洗う用水槽用、掃除、手洗い用の3種類のキレイな水を使い分けています。

### 直置き直引き禁止



水産物は床に直接おいたり地面を引きずって運ぶのが禁止されています。

卸売市場としてとても大事なことは清掃です。毎回欠かさずにいろんな部分を細く清掃し、毎日の清掃をしているのを見てみましょう

### パレットや魚ケースの洗浄

お魚を入れるケースは毎回時間をかけてしっかりひとつずつ手洗いをしています。



### 床や排水溝の清掃 生ゴミは残さず

床は水で流して排水口にお魚の内蔵などの生ゴミも残らないように清掃します。



### ポリッシャーがけ しっかり乾かす

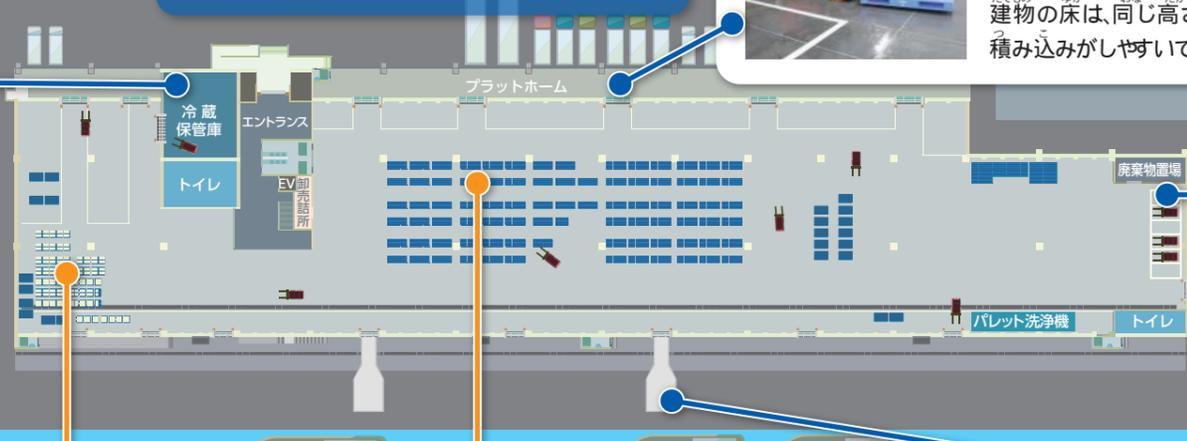
セリ後は必ず床を磨いて余分な水を取り除き乾燥させて菌などの繁殖を防ぎます。



# 市場の清掃

## 市場の中? 施設内部を見てみよう!

イマイユ市場は高度衛生管理型荷捌施設と呼ばれる、閉鎖型の施設になっています。衛生管理をしっかりするために人や物の出入口を分けたりお魚を運ぶ搬入搬出口に鳥や小動物などの侵入を防ぐネットが設置されています。



### 冷蔵室



離島などから日中に運び込まれたものなどセリ前のお魚を新鮮に保管する大型の冷蔵室です。



### 搬出口

お魚を運び出す場所です。セリ終了までは閉鎖されています。トラック荷台と建物の床は、同じ高さで積み込みがしやすいです。



### フォークリフト



場内で使われるフォークリフトは排気ガスの出ない、充電式の電動フォークリフトが使われています。お魚の横を走っていても安心ですね!



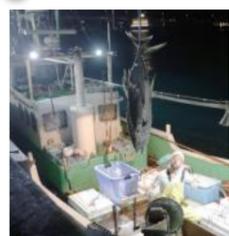
### 瀬物セリ

あかまちイマイなどのマチ類、あかじん(アジア)などのハダ類、ブダイ類などの魚甲殻類貝類、タコやイカが並ぶゾーン。



### 太物セリ

マグロ(クロマグロ/メバチキハダ/ヒナガ)やカジキシイラなど単体で数キロ以上の大きな魚が並ぶゾーン。



### 搬入口 水揚げ

漁業者漁師が持ってきた水産物を水揚げし、キレイに洗います。大きな魚は荷受け台を滑らせて地面につけずに中に入れます。

強気でオークション

ケンカじゃないよ!

「発勝負で決まり!」

黒板セリ

長年のカンと経験で

あ 上げセリ

瀬物は上げセリが行われています。それぞれが買いたい価格をセリ人に聞こえるように口頭で伝言の人より高い価格を何度も言って値段を上げていきます。

太物は黒板セリが行われています。手に持った小さな黒板はみんな手作りで会社名が書かれた横にこの値段で買いたいと希望価格を書いて出します。

イマイユ市場では2種類のセリをやっているよ!

反射神経がひつようとされる 迫力満点の様子に注目

欲しい人が多いお魚はセリが白熱します!

長年やっているからこそ一瞬の判断 瞬時に書いて消すを繰り返すタイミングが大事



たまん  
【ハマフエキ】



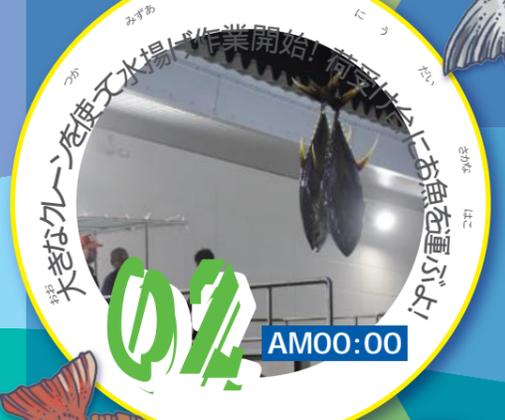
がーら  
【ロウニンアジ】

水揚げは  
30分~数時間  
かかることもある!

04



びたろー  
【ハナフエダイ】



02

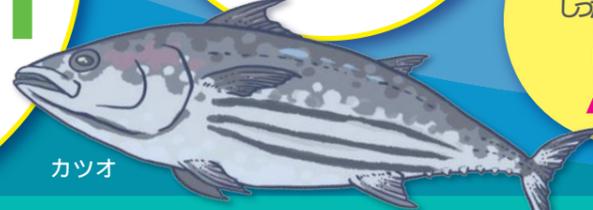
AM00:00



あかじん  
みーばい  
【スジアラ】

沖縄お魚図鑑  
イマユ市場すごく  
START  
イマユ市場の1日を  
すごくで学ぼう!

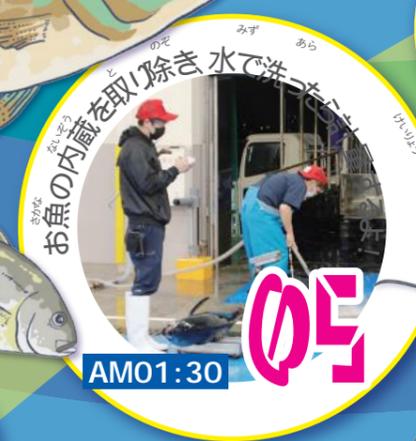
ヤコウガイ



カツオ

瀬物はもう  
並んでいる時間

05



お魚の内蔵を取り除き水で洗う

AM01:30

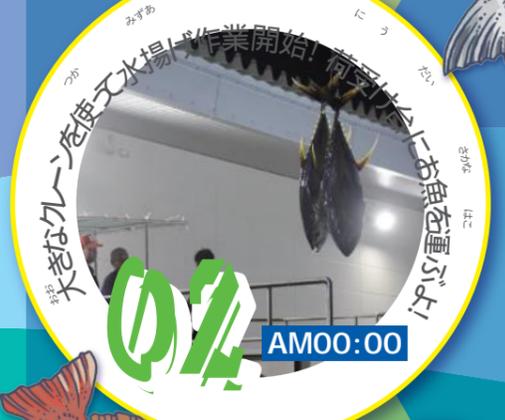
05

お魚がどんどん  
船から出てくるよ

03



メカジキ



次のセリに向けて日中は離島からもお魚が届く

09

AM08:00 ~



せーいか  
【ソデイカ】



ヤコウガイ



掃除の最後はポリッシャーで

22

AM07:00

排水口に  
残ったゴミも  
しごき除去

21



めばちまぐる  
【メバチ】

排水口に  
残ったゴミも  
しごき除去

21



まくぶ  
シロクラベチ

計量結果を  
タブレットに

02

瀬物はケースに  
入れて並べるよ

07



あかまち  
【ハマダイ】



マグロは種類別大きい順番に並べる

09



あーら  
みーばい  
【ヤイトハタ】



とんぼまくるびんちよまくる  
【ビンナガ】

運ぶときは  
パレットに乗せて

10

カジキや  
シラも太物だよ

11



えーくあー  
【アイコ】



あしちん  
【リュウキュウドロクイ】

買受人が  
下見を始めるよ!

12



まんびかー  
【シイラ】



きはだまぐる  
【キハダ】



お魚の量によっては30分以内で作業が終わるよ!

13

AM05:00



GOAL

沖縄のお魚を  
好きになってくれたかな?  
これからももっと  
食べて応援! 沖縄のお魚!



甲殻類や貝類は水槽の中に入れてセリにだすよ!

15

セリに出る  
お魚の量は  
天候によりけ!

14

台車は  
ステンレスや  
プラスチック製!

16



ぐるくん  
【カサゴ】

清掃は  
手分けて  
時間をかけます!

19



アサヒガニ

お魚を  
運ぶのは  
電動フォークリフト

18



フォークリフトが開いて搬出開始! お魚を運ぶとき地面を引っぱって運ぶのは禁止!

17

AM05:45



ヒメシャコ



くろわかじき  
【クロカジキ】

セミエビ