

# 沖縄県水産公社地方卸売市場 イマイユ市場

高度衛生管理型荷捌施設

徹底した衛生管理で  
安全・安心な  
水産物をお届け



沖縄県水産公社地方卸売市場（愛称：イマイユ市場）  
沖縄県糸満市西崎町1-4-11

## 見学について

イマイユ市場では、一般の方でも利用可能な見学通路を設けています。見学をご希望される方は、下記の一般財団法人沖縄県水産公社までお問い合わせください。

- [実施日]
- セリのある日(セリ休場日は見学不可)
  - 休場日/日曜・祝祭日、他  
※ホームページにて運営日程表公開
  - セリ時間/午前5時～6時頃
  - 見学通路開放時間/午前5時～正午
  - 見学無料

## お問い合わせ

<施設・見学・買受人登録などについて> …… 一般財団法人 沖縄県水産公社 TEL:098-992-3511  
<水揚げ・出荷などについて> …… JF沖縄魚市場有限責任事業組合 TEL:098-994-4711  
<施設整備・管理者> …… 沖縄県農林水産部水産課 TEL:098-866-2300



## はじめに

これまで県水産業の中心的役割を担っていた沖縄県漁業協同組合連合会卸売市場(那覇市泊漁港)の老朽化や泊漁港内の土地の狭さなど、諸問題の解決に向けて、産地市場の整理・統合を推進し、安全・安心な水産物の供給体制を確立するために、沖縄県は糸満漁港に高度衛生管理型荷捌施設を整備しました。

県漁連卸売市場(那覇市泊漁港)、糸満漁協卸売市場(糸満市糸満漁港)及び沖縄県水産公社卸売市場(休止)の3市場の機能移転・統合という計画(水産物集出荷機能集約・強化対策事業基本計画)に基づき、令和4年(2022年)10月11日に一般財団法人沖縄県水産公社を新たな開設者とする沖縄県水産公社地方卸売市場(愛称:イマイユ市場)が開設されました。

## 地域の特徴

糸満市は沖縄本島最南端に位置し、古くから「海人(うみんちゅ)のまち」として知られ、漁業が盛んに営まれていました。

糸満漁港は、県内唯一の第3種漁港として県内水産業の中心的役割を担うために整備が進められ、漁港の後背地には工業団地及び市街地導入のための広大な埋立地が整備されています。



## 施設の概要

施設名	高度衛生管理型荷捌施設	構造種別・規模	鉄骨造2階建て
所在地	沖縄県糸満市西崎町1-4-11 (糸満漁港北地区内)	建築面積	6,345.15㎡
施設用途	卸売市場(荷捌施設)	延床面積	6,646.39㎡
		セリ場・荷捌面積	4,536.25㎡

1階主要諸室の面積		2階主要諸室の面積	
諸室名	面積	諸室名	面積
セリ場・荷捌エリア	4,536.25 ㎡	研修室(1)、研修室(2)	136.24 ㎡
エントランス及びEVホール	153.55 ㎡	管理室	98.07 ㎡
冷蔵保管庫	137.06 ㎡	見学デッキ	92.96 ㎡
廃棄物置場	36.00 ㎡	見学通路	28.78 ㎡
洗浄室	33.24 ㎡		
卸売業者詰所	17.88 ㎡	その他付帯施設	清浄海水取水施設、荷受け台

## 整備の概要

昭和63年(1988年)3月	糸満漁港 第3種漁港指定
平成24年(2012年)3月	沖縄県水産物流通拠点施設整備基本計画策定
平成28年(2016年)3月	卸売市場施設新築工事基本設計
平成28年(2016年)3月	土質調査及び磁気探査
令和元年(2019年)6月	水産物集出荷機能集約・強化対策事業基本計画承認
令和2年(2020年)3月	高度衛生管理型荷捌施設新築工事実施設計
令和3年(2021年)1月	高度衛生管理型荷捌施設新築工事着手
令和3年(2021年)2月	清浄海水取水施設実施設計
令和4年(2022年)3月	高度衛生管理型荷捌施設新築工事完了
令和4年(2022年)3月	清浄海水取水施設工事
令和4年(2022年)5月	荷受け台実施設計
令和4年(2022年)9月	荷受け台工事
令和4年(2022年)10月11日	沖縄県水産公社地方卸売市場(イマイユ市場)開設
令和5年(2023年)3月	外構工事
令和6年(2024年)3月	追加荷受け台工事

# 施設の魅力

## これまでの違い

イマイユ市場は、消費者に「安全・安心な水産物」を安定供給するため、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」ことをコンセプトに整備・運営しています。

「閉鎖型施設」として人や物の出入りは制限され、搬入・搬出口には鳥や小動物などの侵入を防ぐためにネットが設置されており、徹底した衛生管理に取り組んでいます。

## 人も魚も “一方通行”

場内への出入口を分けて「一方通行」とすることで、汚れや菌などが入ってくる場所をまとめ、一度外に出れば再び消毒や手洗いをして入ることになる。水産物は搬入口から搬出口へ、一方通行に進むことが徹底されている。



## 搬出口

搬出口はセリ終了までシャッターが閉じられている。水産物を積み込むプラットフォームはトラックの荷台と同じ高さに設計され、スムーズな荷積みが実現されている。また、市場に隣接する加工施設「高度衛生管理一次加工処理施設」（沖縄県漁連により整備）に直結しており、徹底した衛生管理が途切れることなく、水産物を加工処理することが可能となっている。



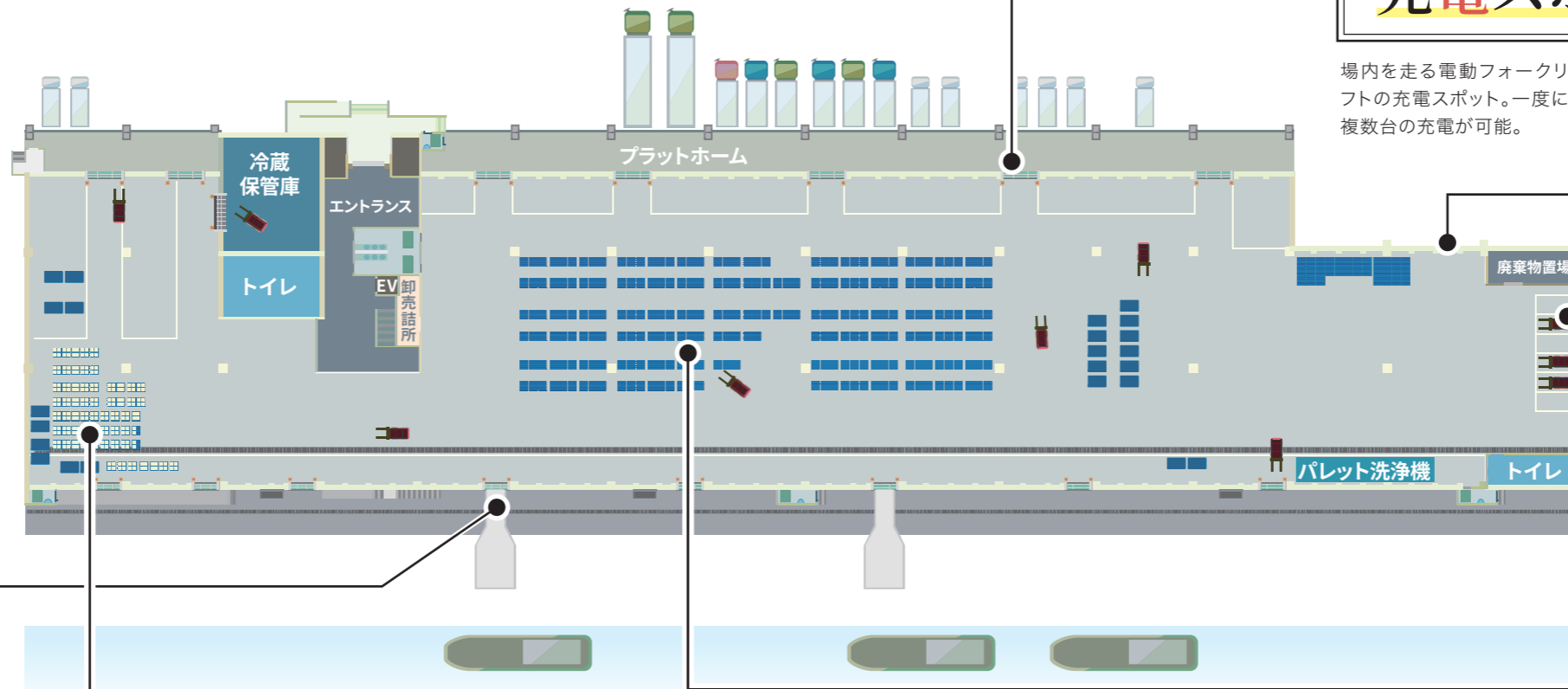
## 充電スポット

場内を走る電動フォークリフトの充電スポット。一度に複数台の充電が可能。



## トイレ

場内で利用されるトイレは入口と出口が分かれており、一方通行となっている。再入場時は手洗い・長靴消毒を行う。



## 搬入口

水産物の水揚げ時のみ開く搬入口にはステンレス製の荷受け台が設置されている。漁船からクレーンで吊り上げた水産物は地面に接することなく場内へ入る。



## 瀬物セリ

あかまち（ハマダイ）などのマチ類、あかじん（スジアラ）などのハタ類、ブダイ類などの魚、甲殻類、貝類、タコやイカが並ぶゾーン。口頭で価格を伝える上げセリが行われている。



## 太物セリ

マグロ（クロマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガ）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。手のひらサイズの黒板に価格を書いて示す、黒板セリが行われている。



# 安全・安心 の理由

高度衛生管理型荷捌施設として、以前の市場にはなかった新しい衛生管理の方法が様々な場面に取入れられています。新しい衛生管理の方法を、詳しくご紹介します。



## 清潔なパレットの使用

水産物は地面へ直置きせず、必ずプラスチック製のパレットの上に並べられます。傷・溝の中に汚れや菌などが残ったり、腐食する恐れもある木製のパレットは使用せず、しっかりと水洗い・乾燥できる衛生管理のしやすい素材が選ばれています。



パレット間の移動でも地面に触れないように、持ち上げたり台車を使うなどの対応を行っている。

## 徹底洗浄でキレイに

セリで使用した器具や施設はしっかり洗浄します。パレットは大型のパレット洗浄機で洗浄・乾燥を行います。また場内の床はポリッシャーを用いて洗浄します。「**閉鎖型施設**」だからこそ水分も吸い取ってしっかり乾燥させます。



洗浄・乾燥後のパレットは積み上げて保管。



1時間に150枚の洗浄が可能なパレット洗浄機。



2台のポリッシャーを使ってくまなく洗浄。



長靴を消毒槽につけ、靴の溝などに付着した汚れも排除、しっかり消毒を行います。

## 手洗い・長靴消毒

卸売市場はこれまで四方から入場可能な半屋外施設が主流でした。イマイユ市場では閉鎖された建物となり、入場口が設けられました。入場時は手洗い・長靴消毒を行い、**外部から汚れや菌などを水産物の並ぶ場所へ持ち込まないようにしています。**

## 搬出も直引き禁止



セリ後の搬出でも、これまで当たり前だった水産物の直引きをせず、**パレット上で取引されたまま電動フォークリフトで運ばれたり、台車などを使って地面に触れないように運ばれます。**使われる台車も錆びにくいステンレス製や、汚れや菌などを洗い流しやすいプラスチック製が選ばれ、パレット同様にしっかりと水洗い・乾燥できる素材が選ばれています。

ステンレスの台車は2段式で、一気にまとめて沢山の水産物を運べます。



## 場内はすべて 電動フォークリフト

場内で使用されるフォークリフトは充電式電動フォークリフトで、排気ガスを出しません。建物内外でフォークリフトは使い分けられ、**汚れや菌などを持ち込まないように徹底しています。**

音も静かな電動フォークリフト。排気ガスが出ないので水産物のそばを走っていても安心です！



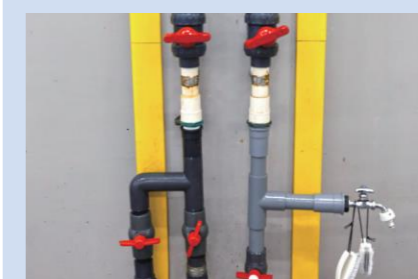
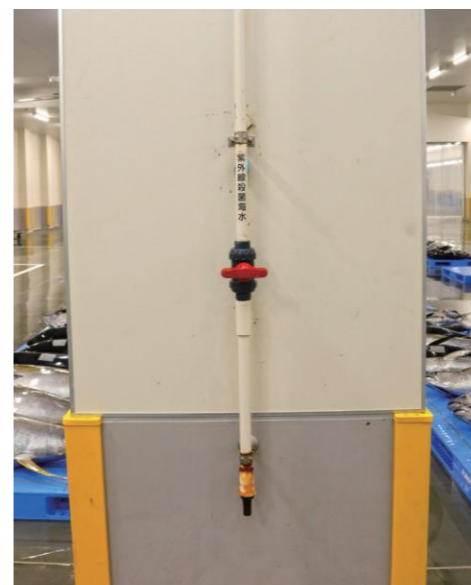
## 地面に触れず食卓へ

プラスチック製パレットに乗せたまま移動したり、ステンレス製の台車で運ばれたり、搬入時も荷受け台を滑った後はビニールシート上で計量されるなど、**水産物は建物に入ってから出るまで、地面に一切触れることはありません。**

イマイユ市場の一番の魅力は、衛生的な「水産物の扱い方」にあります。

## 3つの水の役割

場内は用途・目的に合わせ3種類の水が使い分けられています。場内で使用される水は食品衛生法に基づき水質検査を行っています。



### ◀ 電解水(海水)

ろ材(細かい砂利など)で赤土や不純物を除去した「ろ過海水」をタンクに貯水します。「ろ過海水」を電気分解して塩素を発生させることで殺菌効果をもたらします。主に魚体の洗浄や床の洗浄に使用されます。



### ▲ 紫外線殺菌海水

「ろ過海水」に紫外線を照射して殺菌します。場内で生きたままセリにかけられるエビ・カニ・活魚・貝類の保管に使用されます。



### ▲ 上水(水道水)

普通のきれいな水道水です。パレットなどの様々な器具や設備の洗浄、働く人たちの手洗いなど、水産物に触れる部分以外に使用されます。

# 清掃・荷受け

0 600 ~ 0:00 清掃



0 900 ~ 翌 0 300 清掃・荷受け

基本的に24時間いつでも荷受けをします。漁業者が水産物を陸上搬入したり、離島からは飛行機や貨物船で届くため荷受けの対応を行っています。

**Poi** 完全閉鎖型の施設なので、床がしっかりと乾燥するように水切りも実施。

清掃では、水産物を置いていたパレット・トレー（魚箱）、側溝、床などのすべてを、セリ後に毎回しっかりと洗浄します。床は最後にポリッシャーで念入りに洗浄し、衛生管理を徹底しています。

## ミニインタビュー 卸売業者へ話を聞きました!

「セリで使用したパレット・魚箱の洗浄、床洗浄・乾燥、施設内全体の清掃をセリ後に毎回行います。パレットや魚箱は2時間、床は1時間程の時間がかかります。水産物が直接触れる物の洗浄はとても重要なので、汚れが残らないように丁寧に洗浄します。床にコケが生えたと作業時の危険性や衛生的な問題が発生するので、カルキなどでこまめに洗浄します。イマイユ市場では入場時の手洗い・長靴消毒や、フォークリフトの施設内外での使い分けなど、徹底した衛生管理に努めています。地道な清掃で、安全・安心な水産物の提供に繋がるよう引き続き努めます。」

# 水揚げ

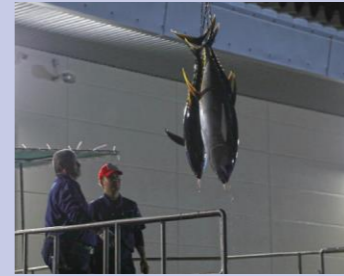
2 300 ~ 2:00(00 :00)

水揚げ準備

水揚げに向けてクレーンの移動や荷受け台の洗浄、計量場所のシート設置などを行います。瀬物はこの時間(23:00頃)から計量作業を始めます。

00:00 ~ 0:00 水揚げ

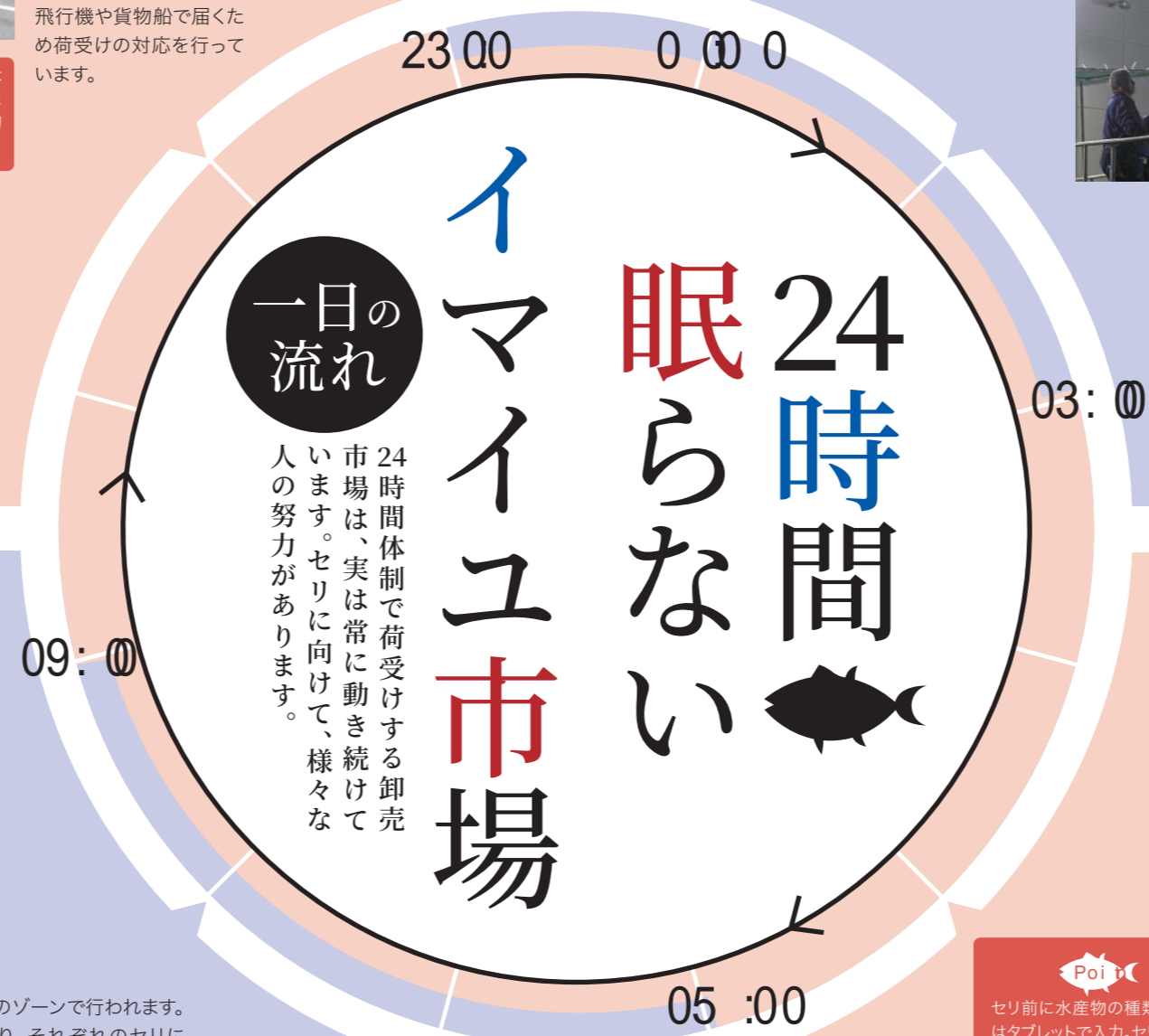
市場搬入口前の水揚げ岸壁で漁船から水揚げします。漁獲量で作業時間は異なり、多い船は2~3時間かかる場合もあります。天候などにより漁船の数・水揚げ量は異なります。



**Poi** 荷受け台の上で内臓をとり、すべり台のように場内へ搬入され、電解水で洗浄される!

## ミニインタビュー 漁業者へ話を聞きました!

「漁師歴10年になるが時化(しけ)の対応にはいつも苦労しています。水揚げ量が集中しすぎないように、操業日数を工夫しています。これからも水揚げに来る漁船が増えることに期待をしています。」  
「18年漁業をしていますが、気象状況の確認や漁場選びには気を配っています。また、鮮度管理にも気を配り、水揚げ時も鮮度が落ちないようにスムーズにすることを心がけています。今後は周辺施設の整備が進み、魚が集まる環境をみんなで作っていったら、見学者も増えてもっと活気が出てくるかなと思います。」



一日の流れ

24時間体制で荷受けする卸売市場は、実は常に動き続いています。セリに向けて、様々な人の努力があります。

# イマイユ市場 眠らない24時間

# セリ・搬出



0 50 0 ~ セリ開始

セリは「太物セリ」と「瀬物セリ」の2つのゾーンで行われます。買受人は1人が両方のセリに参加したり、それぞれのセリに人員を置くケースがあります。

0 200 ~ 5:00 準備・陳列

# セリ準備・陳列

水揚げされた水産物は漁船ごとに分けられ、種類・大きさ別に並べられます。マグロやカジキは、身質の確認のため尾の近くをカットします。セリ前には買受人が下見を始め、カットされた部分で身質や色をチェックします。



**Poi** セリ前に水産物の種類や重さはタブレットで入力。セリの際は落札価格と買受人の入力だけ!



## ミニインタビュー 卸売業者へ話を聞きました!

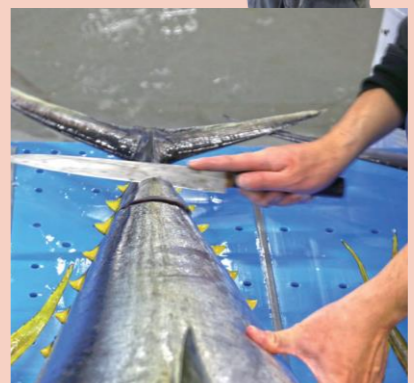
「太物セリは黒板に価格を記入して掲示する一発勝負の黒板セリ、瀬物セリは声によるオークション形式の上げセリを行います。どちらもセリのリズムを壊さないようにすることが大切です。また、しっかり品質を明示し適正価格で買ってもらえる努力をしています。消費者に衛生管理が徹底された市場で取り扱われた、安全・安心な水産物であることをPRしたいです。市場見学の際には一瞬で価格を決める技術と、リズムの良いセリに注目してみてください。」

セリ終了後 ~ 0:00 搬出

買受人は競り落とした水産物を市場から搬出します。朝の通勤ラッシュ時間を避けるため、多くの買受人がトラックなどに手早く積み込み市場を出発します。



**Poi** プラットホームは買受人のトラックの荷台と高さがピッタリ。



## ミニインタビュー 卸売業者へ話を聞きました!

「漁船からの水揚げや陸上搬入した水産物をセリに出す準備をします。水産物の洗浄、分別、計量、陳列、セリ番号を振って登録を行うなど、様々な業務を23時からセリ前の5時までに終わるよう努力しています。またイマイユ市場は県内初の高度衛生管理型荷捌施設を利用した水産物の卸売市場として、徹底した衛生管理に取り組んでいます。漁業者が努力して品質管理してきた水産物を、消費者に安心して美味しく食べてもらえるように日々努力をしています。」

# 市場のしくみ

卸売市場は『市場を開く人(開設者)』『売る人(卸売業者)』『買う人(買受人)』がいます。その関係性と、水産物は一般消費者までどのようにして届けられるのか解説します。

## 漁業者

漁業者(生産者)は漁獲した水産物を水揚げし、セリに出して販売します。



**Point** 帽子の色で判別  
市場内では役割を示す帽子の着用が必須です。

- 黒/開設者
- 赤/卸売業者
- 黄/買受人
- 青/漁業者(生産者)
- 緑/見学者

## 沖縄県水産公社地方卸売市場(愛称:イマイユ市場)

### 開設者

一般財団法人 沖縄県水産公社  
市場運営・施設管理・見学案内などを担います。



## 卸売業者

### JF沖縄魚市場 有限責任事業組合

沖縄県漁業協同組合連合会  
糸満漁業協同組合

漁業者から水産物を預かり、セリをして販売します。入港・入庫調整、機材管理、セリの精算業務、市況情報の発信などの業務も担います。



**Point** セリとは市場に出された水産物に一番高い価格をつけた人が購入をする仕組みです。  
イマイユ市場では、太物は黒板セリ、瀬物は上げセリが行われています。

## 買受人

自らの経験に裏付けされた目利きの方で、セリに出された水産物の品質を顧客(小売店・飲食店など)の要望に見合うか見定めて、セリ価格を提示。セリ落とした水産物は加工処理などを行い県内外へ卸しています。

市場に登録した買受人だけがセリに参加できる。



県内の小売店・飲食店に販売、一部は県外や海外へ発送されます。

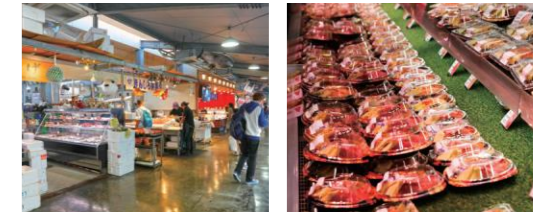
- ▶ 買受人の多くは一般販売する店舗を持っています。
- ▶ 『お魚センター』『泊いゆまち』はそのような鮮魚店が集まっています。

# 県産水産物を購入できる場所

県産水産物を購入できる場所として、身近にはスーパーの鮮魚コーナーや、小売店(さしみ屋)があります。ここでは買受人が運営する鮮魚店が多く集まる施設をご紹介します。



## 糸満漁業協同組合 お魚センター <糸満市>



### イマイユ市場から一番近い直売所

『道の駅いとまん』敷地内にあり、その場で好きなものを店をまたいで選んで食事を楽しめることで、観光客にも人気スポットとなっています。新鮮な水産物だけでなく丼物・汁物やおにぎりなどテイクアウト品も豊富で、ドライブついでにもオススメです。また地元の人からは大容量の刺身や寿司の注文も多く、イマイユ市場から一番近い活気溢れる魚市場として重宝されています。

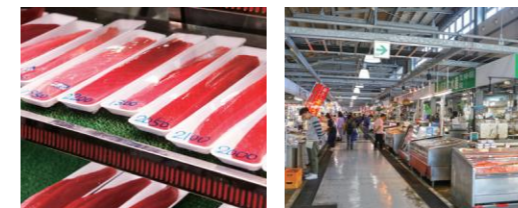
TEL 098-992-2803

住所/沖縄県糸満市西崎町4-19

営業時間/09:00~18:00

土日及び祝祭日は09:00~19:00

## 泊いゆまち <那覇市>



### 都会の真ん中で手軽に買える鮮魚を

泊漁港内で20軒以上の店が軒を並べる、県内最大規模の直売所です。刺身だけでなく、大きなブロックや一匹そのままの姿で並ぶ魚も多く、飲食店の仕入れでも使われています。希少部位や切り落としなどもたっぷりサイズで売られており、そのリーズナブルさに料理好きも集まります。早朝から営業しているので、仕事前の朝食やバーベキューの買出しに寄る人も見られます。

TEL 098-868-1096

住所/沖縄県那覇市港町1-1-18

営業時間/07:00~17:00(店舗により異なります)

URL: <https://www.tomariiyumachi.com/>

運営: 沖縄鮮魚卸流通協同組合

