

## 入場前の徹底消毒

これまでの卸売市場は、四方から入場可能な半屋外施設が主流でしたが、イマイユ市場は閉鎖された施設で、入場口が設けられています。入場時は手洗い・長靴の消毒を行い、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。



## シャッター付き搬出口と積載しやすい高さのプラットホーム

搬出口はセリ終了までシャッターが閉じられ、鳥や猫が入らないようネットが設置されています。水産物を積み込むプラットホームは、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ます。また、市場隣接の加工施設に直結しているため、徹底した衛生管理が途切れることなく、水産物を加工処理できます。



# “人も魚も一方通行” 徹底した衛生管理で 「安全・安心」な水産物をあなたへ。



イマイユ市場は、消費者に「安全・安心な水産物」を供給するため、食中毒や異物などの人体に影響を及ぼす要因を「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・運営されています。これまでの施設と違い、閉鎖型施設のため、人や物の出入りは制限され、また、場内への出入口を分けて“人も魚も一方通行”とすることで、施設外からの汚れや菌などが入ってくる場所をまとめて消毒することが可能となっています。

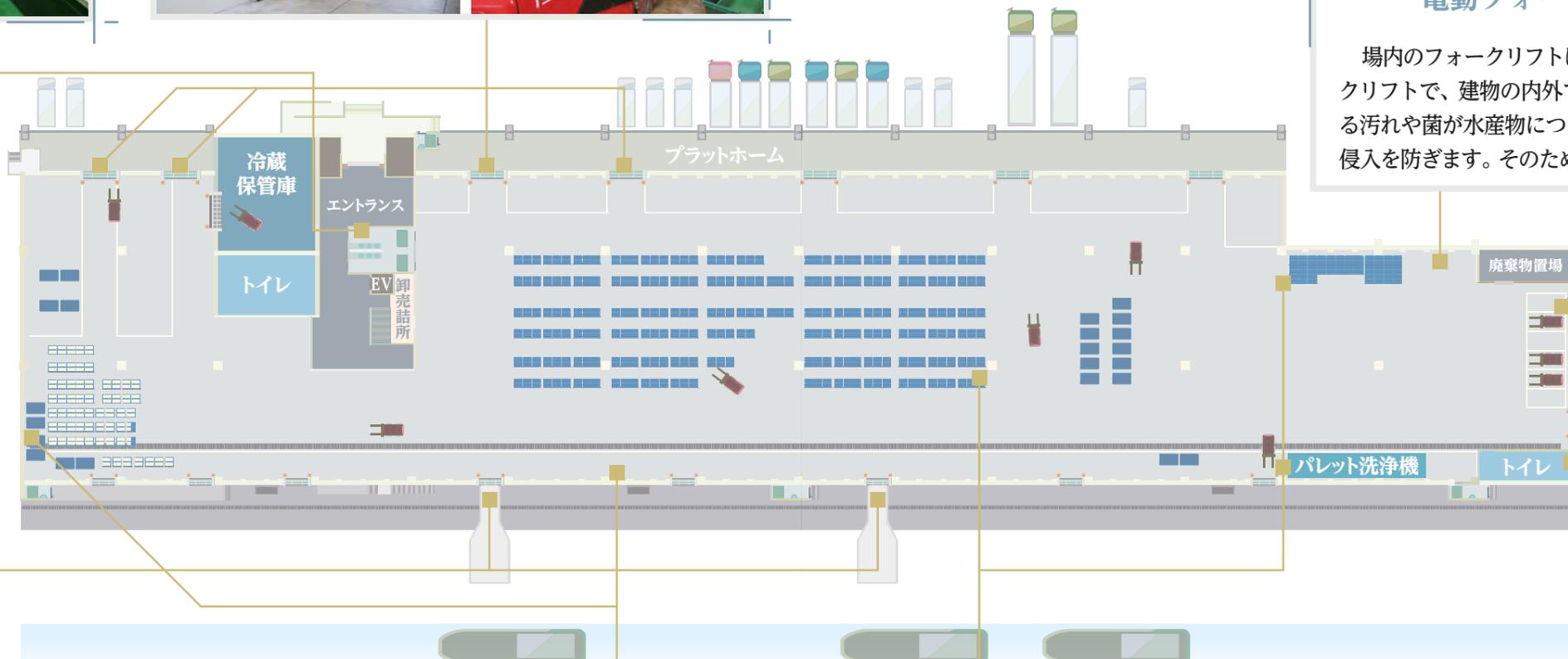
## 水揚げ時から衛生管理を徹底

搬入口には、ステンレス製の荷受け台が設置され、漁船から釣り上げた水産物は地面に接することなく場内に入ります。場内の移動も持ち上げて移動します。



## 電動フォークリフトの充電スポット

場内のフォークリフトは、すべて充電式電動フォークリフトで、建物の内外で使い分けられ、排ガスによる汚れや菌が水産物につくことや、場外からの異物の侵入を防ぎます。そのために充電スポットがあります。



## 一方通行のトイレ

場内のトイレは、入り口と出口が分かれ、一方通行になっており、再入場時にも手洗いと長靴消毒が行われます。



## 使い分けられる水の役割

場内で使われる水は、用途・目的に合わせて3種類の水が使い分けられ、法律に基づいた検査が実施されています。

### 電解水（海水）

「ろ過海水」を電気分解して塩素を発生させた水で、殺菌効果があります。主に魚体や床の殺菌洗浄を目的に使用されます。



### 上水（水道水）

通常の水道水です。パレットなどの器具や設備の洗浄、手洗いなどの目的で使用され、水産物以外に使用されます。



### 紫外線殺菌海水

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



## 清潔なパレットで地面に触れず食卓へ

魚は搬入時から衛生管理しやすいパレットの上に陳列され、セリ中や搬出も地面に触れないように扱われます。使用後は、パレット洗浄機で清潔に保たれます。



安全・安心な水産物を糸満から全国、そして世界へ

イマイユ市場は、近年高まる食品の衛生管理に対する消費者ニーズに 대응べく、徹底した衛生管理によって「安全・安心な水産物」を安定供給するために沖縄県が整備した高度衛生管理型施設で、沖縄県漁業協同組合連合会が一次加工処理施設や冷凍・冷蔵施設などをあわせて整備したことで、水揚げから加工まで一貫した衛生管理体制と水産物の流通機能強化が図られました。

荷捌施設の整備に伴い、仲買人は食品の安全性や高品質性に基づいた販売戦略や商品開発が可能となり、今後は広大な用地を有する漁港内への民間企業による水産加工処理施設の整備、さらには近接する那覇空港から県外、そして海外へ、「海人のまち糸満」の水産物が流通することを期待しています。



沖縄県  
農林水産部 水産課  
ながはま ひでき  
長濱 秀紀 さん