LINEスタンプ販売中!「龍柱会議」で検索

広報なは 市民の友

2022年（令和４年）
第861号 毎月1日発行
10月

発行:那覇市 〒900-8585 那覇市泉崎1丁目1番1号 ☎(代表)867-0111 印刷:株式会社近代美術 配布:那覇市シルバー人材センター

めざせ! ちゅら那覇!
那覇市ごみ分別・減量キャラクター ナハゾウくん
家庭ゴミ排出量
前月比 +3.47kg
8月／1世帯あたり
30.96kg

沖縄県提供

沖縄県提供

特集 「ナバの歴史を受け継ぐ泊漁港」 ～これまでも、これからも～

那覇の「なは」という読みは、昔の人々が呼称として使っていたナバ（漁場）に由来するという説もあります。

泊漁港は昭和42年に県管理の漁港として指定されて以降、荷捌所などの漁港施設や水揚げされた新鮮な魚介類を販売するための施設が整備され、那覇市の水産業の拠点として発展してきました。

そして今年10月、泊漁港にある2か所のセリ市場のうち、県漁連のセリ市場が糸満漁港へ移転することに伴い、泊漁港は新たなステージを迎えます。

(一社)沖縄県漁港漁場協会提供

※左上の写真は昭和55年頃の泊漁港でのセリの様子。右上の写真は昭和42年頃の泊漁港全体の写真、右下の写真は令和3年の泊漁港全体の写真。

海の恵み溢れる泊漁港へ

はいたい。今月号は、那覇市の水産業の拠点であり、新たな船出を迎える「泊漁港」について紹介します。

那覇市は、市名の由来が「ナバ（漁場）」という説もあるように、昔から漁業との繋がりが深いまちです。

冷凍されず生の状態で水揚げされるマグロ（市魚）の量は、国内でもトップクラスとなっており、また、ミーバイやイラブチャー等の豊富な魚介類も、直売所において、いつでも気軽に新鮮なうちに購入できることも、泊漁港の大きな魅力の一つであります。

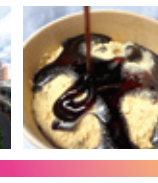
この機会に、市民の皆さまに泊漁港をもっと知っていただき、ぜひ足を運んでもらえればと思います。

那覇市長　城間 幹子

Catalog Pocket カタポケ iPhone / Android 無料 Free App
「広報なは市民の友」を10言語で（ウェブでもアプリでも）読むことができます。

FOREIGN RESIDENTS PORTAL

あなたが見つけた なは募集中!
#なはとぴ



那覇市の人口と世帯
※（ ）内はうち外国人
2022(令和4)年8月末現在

総人口 317,108人(5,417人)
男 153,726人(2,832人)　女 163,382人(2,585人)

世帯数 157,777世帯(3,673世帯)
住民基本台帳人口の内訳(外国人)

市が実施する事業やイベント、防災情報などの情報を発信しています。右記QRコードからそれぞれご覧いただけます。

マチイロ

「ナバの歴史を受け継ぐ泊漁港」
～これまでも、これからも～

問 商工農水課☎951-3209

卸売市場とは...

問黒（まぐろ）教頭先生

全国から集まった生鮮食料品等を扱い、セリが行われる拠点じゃ。そして、この泊漁港ではマグロを中心とした魚介類を取扱い、活発な取引が行われておるぞ！

地方卸売市場開設者インタビュー

今年10月、沖縄県漁連のセリ機能が泊漁港から糸満漁港へ移転します。それを受け、今後の泊漁港の展望について、那覇地区漁業協同組合地方卸売市場開設者の山内代表へお話を伺いました。

生産と消費を担う泊漁港

泊漁港は那覇市泊に位置し、マグロを中心とした魚が獲れ、延縄（はえなわ）や集魚灯（しゅうぎょとう）を使用した一本釣り漁法で水揚げされた魚は、アクセスの良さを活かし、鮮度を保ったまま一大消費地である市内をはじめ、県内各地に届けることができます。

また、漁港内には、泊いゆまちなどの直売所も併設されていて、市民・県民の皆様も直接刺身などの新鮮な魚を購入することができます。

このように、〝生産〟と〝消費〟が同時に行えることが泊漁港の大きな魅力です！

消費者の声に応えるため

県漁連が糸満漁港へ移転することに伴い、セリ場面積が減少しますが、これまで通り泊漁港に水揚げを希望する漁業者の声もあることから、那覇市や関係団体等と連携しながら、セリ場面積の拡大を検討しています。

セリ場面積を拡大することは、市場に流通する魚の量が増えるのみならず、「生産・流通・消費」といった経済の一連の流れを循環させ、需要と供給の拡大を図る効果があると期待しています。

消費者が求める水産物を「いつでも、どんな時でも」提供できるような環境を整えることが私たち漁業関係者の使命であると考えています。そのため卸売市場開設者として市場を発展させ、県全体の水産業の発展のためにも、泊漁港を活力と競争力のある市場へと牽引していきます。

さらなる発展を目指して

泊漁港は那覇市の水産拠点として、産地市場と消費市場との2つの側面を持っています。

私たちが泊漁港でマグロを水揚げしているということは、那覇のシンボル（市魚「マグロ」）を守るためにも大変大きな意義があります。私たちは、海人として、市場に新鮮な生のマグロを水揚げしていることに強い自負を持っているところです。

また、消費市場としては、那覇市や市場関係者の皆様と協力しながら、観光客のみならず地元の方にも直売所に足を運んでもらえる泊漁港を目指していきたいと考えています。

さらには、卸売市場開設者としては、生産という全体の流れの一番初めにくる〝漁業〟を担う漁業者たちの市場を運営していることに責任を持ち、これから参入してくる若い漁業者たちのためにも、先輩方が灯した火を我々の世代で消すわけにはいきません！

そのためにも、泊の誇るブランドである「なはまぐろ」などを、生産し、流通させるプロとして、今後もさらに泊漁港を盛り上げていきます！

地方卸売市場開設者 代表　山内　得信さん

泊漁港の1日を覗いてみたよ

私たちが普段スーパーや市場などで見かける魚は、どのようにして届けられているか知っていますか？

今回は魚が店頭に並ぶまでの裏側を写真と共にご紹介します。

PM11:00 搬入

沖縄近海で獲れた新鮮な魚たちが船や飛行機により泊漁港へ運ばれます。

AM3:00 計量と陳列

運ばれた魚たちには重さが書かれた紙が貼られ、セリ場に陳列されます。

多いときは、1日に3000～5000本を超えるマグロが並ぶこともあるようじゃ！

AM4:00 鮮度や質の確認

店舗やスーパーなどに魚を販売する仲買業者は、セリの前に魚の鮮度や質を確認します。

AM5:00 セリ

仲買業者は、自分の買いたい値段を卸売業者に示し、一番高値を示した人がその魚を買うことができます。

AM6:00 出荷

セリ落とされた魚は、「泊いゆまち」などの鮮魚直売所をはじめ、県内各地のスーパーや飲食店等に運ばれます。

次は、泊漁港内に隣接する市場について紹介するぞ」

那覇市の水産拠点 ～これまでも、これからも～
新鮮で美味しい、沖縄の海の幸を食べよう!

泊漁港で水揚げされた新鮮な魚たちは、漁港内にある泊いゆまちと泊魚市場仲買人直売センターで購入することができます。那覇市では4種のマグロが水揚げされ、旬の時期もそれぞれ異なることから1年を通して新鮮なマグロを食べることができます。10月はメバチマグロが旬です！

他にも、色々な海産物を取り扱っていますので、みなさんぜひお越しください。

●アクセス MAP

泊いゆまち

沖縄のカラフルな魚をはじめ、新鮮で種類豊富な魚介類を取り扱っています。

施設内には卸業者が24店舗入っており、食事ができる店舗もあります！

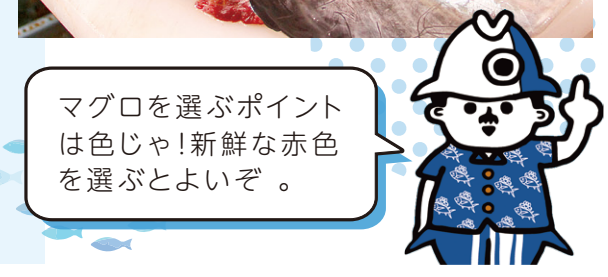
営業時間　6:00～18:00
☎098-868-1096

ミーバイにイラブチャー、アカマチなど、魚の種類が豊富で、カキなどの貝類もあるぞ。テイクアウトできる海鮮丼やにぎりもオススメじゃ！

泊魚市場仲買人直売センター

生鮮マグロを中心に販売。冷凍保存することなく水揚げされるため新鮮です。赤身から脂ののったトロまで、美味しいマグロをご用意しています！

営業時間　3:00～14:00



マグロを選ぶポイントは色じゃ！新鮮な赤色を選ぶとよいぞ 。

広告

ハロートレーニング 急がば学べ
2023年1月開講
受講料無料※
※テキスト代、作業副題、各種検定料等については各自ご負担ください。

公共職業訓練受講者募集

募集科目
● 溶接ものづくり科
● 住宅リフォーム技術科
● 運輸機械サービス科
● ビル管理技術科（企業実習付き）
● ビル管理技術科
● ITサポート科
● 電気設備技術科

訓練期間　2023年1月5日(木)～2023年6月28日(水)

募集締切　11月8日(火)

施設見学会実施 13時から実施予定
10月6日(木)　10月13日(木)　10月20日(木)
10月27日(木)　11月2日(水)
※電話予約をお願いします。
※諸事情により中止する場合もございます。
事前にホームページにてご確認ください。

独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構沖縄支部
ポリテクセンター沖縄
お申し込みお問合せ
098-936-9222
〒904-0105 沖縄県中頭郡北谷町字吉原728番地6
就職率85.5%※令和3年度実績
詳しくはホームページでチェック
ポリテクセンター沖縄