

海業支援施設が必要な3つの理由

①旧施設の老朽化

旧伊良部漁協施設は築38年が経過していて、施設が老朽化し危険な建物となっていました。今後も安全に漁業活動を継続するために、新しく建て直す必要がありました。



▲新施設の荷さばき場の様子。船着き場と連結している為、水揚げ後すぐに加工や保存の工程に移行できます。

②魚介類の安定供給のため

新施設には、漁獲した魚介類を急速冷凍する設備が備えられています。これにより天候不良や冬場など、漁獲量が少ない時でも安定して新鮮な魚介類を提供することができます。



▲施設内にある魚介類専門食堂。天候などに左右されず、いつでも新鮮な魚介類が提供可能になりました。

③漁業と観光の橋渡し

新施設は、漁業や魚さばきの体験コーナーや解体ショーができるスペースを確保。修学旅行生や観光客の受け入れを通じて、宮古島全体の観光客数アップを目指していきます。



▲開放的な空間に複数の調理台やショーケースが並び、多くの観光客受け入れやイベントの開催が可能となっています。

漁業を通じて盛り上げることで 地域への恩返しをしたい。

漁協組長からひとこと

伊良部漁業協同組合
組合長 かずひろ
漢那 一浩さん



海業支援施設は、衛生面が大きく改善し安心安全な魚介類をお客様にお届けできます。新たに導入した加工室で魚が安い時に二次加工・保存し、安定供給が可能になります。「冬場や悪天候時には伊良部島に魚が無い」というイメージを払拭するとともに、「伊良部へ行けば美味しい魚が食べられ、様々な体験も出来る」というイメージを定着させていきたいです。ありがたいことに民泊や修学旅行の問合せも多数いただいで、今年度は6,000名の受け入れを予定しています。今後は、新施設を活用して漁業・観光両面から伊良部を盛り上げることで地域への恩返しをしたいと思います。

パヤオ漁で沖縄一のカツオ島となった伊良部島 『6次産業化』で更なる漁業拡大を目指す

沖縄県内のカツオ漁獲量の約8割を占める伊良部島では、海業支援施設活用により従来からの漁業(1次産業)に加えて、2次産業の水産加工、3次産業の食品販売や漁業体験を連携させることで6次産業化を図り、観光客や市民のニーズに対応可能な多様性を兼ね備えた施設として、水産業経営基盤の強化と地域振興を目指します。

伊良部発祥! パヤオ漁とは?

コンクリートなどの重りを海に沈め、重りにつないだロープに浮力体を付した人工魚礁を繋いで海に浮かべ、回遊魚が漂流物に集まる習性を利用する漁法のこと。設置後、しばらくするとロープには藻が付着するため、これを餌とする小魚が集まり、さらにこれらを餌とする大型魚類が集まる効果もある。日本では1982年8月に伊良部島漁協によって初めて設置された。



特集

『漁業』と『観光』を繋ぐ複合施設

「宮古島市海業支援施設」開所(佐良浜漁港)



宮 古島市海業支援施設開所式典が、平成30年5月26日に行われました。同施設は、旧伊良部漁協施設の老朽化に伴い、解体撤去後の昨年3月に工事が開始され、このたび完成しました。市の指定管理制度に基づいて現在、伊良部漁業協同組合が管理運営を行っています。

新たに開所した海業支援施設は、鉄筋コンクリート2階建て、延べ床面積999・84平方メートル。1階に魚介類販売の荷さばき施設、一次・二次加工室、海鮮料理専門の食堂、体験・魚食普及室、直売所を設置。2階には、管理室の漁協事務所と研修、民泊に利用できる漁業体験施設を設けています。

【下写真】

新施設1階にオープンした海鮮メニュー専門の「おーばんまい食堂」水揚げする魚の荷さばき場と食堂が同じ施設内にあることで、獲ってきたばかりの新鮮な魚介類を提供することが可能となりました。

開所式典には多くの関係者が訪れ、地域振興の拠点施設として活躍することに期待を寄せました。

来賓挨拶で、下地敏彦市長は「大橋開通に伴う入域人口の増加を最大限に生かしつつ、この施設を中核として佐良浜の地域活性化、飛躍的発展がなされるよう、漁協の皆さんがさらに活躍してくれることを願っている」と呼びかけました。

総事業費は3億4245万円となっております。



【上写真】式典の最後には、宮古総合実業高校海洋科学科の生徒65人が同校伝統の「海邦丸スタンバイ」を力強く披露し新しい施設にエールをおくりました。