

# 登別・白老（虎杖浜）地域 マリンビジョン通信

第4号 平成24年6月発行

発行：登別・白老地域マリンビジョン協議会  
事務局 登別市観光経済部農林水産グループ

〒059-8701

北海道登別市中央町6丁目11番地

電話 0143-85-2321

FAX 0143-85-8286

E-mail agri@city.noboribetsu.lg.jp

## 今季の「登別海鮮直市」がスタート！

登別漁港で水揚げされた水産物を販売する「登別海鮮直市」の平成24年の営業が3月25日（日）、JR 登別駅前のアンテナショップでスタートしました。

初日となるこの日は、旬の「エビ」や「ホッキ貝」などに加え、室蘭追直地域マリンビジョン協議会と連携し、室蘭市内で水揚げされた「ホタテ貝」を初日限定で販売し、15分で完売となる盛況ぶりでした。

登別海鮮直市は、10月末までの毎週日曜日の午前10時から開催しますので、是非、新鮮な登別漁産水産物をご賞味ください。（天候により中止となる場合があります。）



【登別海鮮直市の様子】



【ボタンエビ】



【ナンバンエビ】

## 登別漁港産 船上活メトキシラズ

春から初夏にかけて北海道太平洋沿岸で漁獲されるサケを時期はずれに漁獲されることから「トキシラズ」と呼ばれており、脂がのっており大変美味しいサケです。

登別漁港産の船上活メトキシラズは、定置網漁業にて漁獲された大型のサケを船上にて活メし、血抜きを施し、鮮度・品質にこだわった最高級のサケであり、その証としてシールが添付されております。



## 地域ぐるみによる登別漁港産水産物の品質・衛生管理の強化

平成19年4月より、屋根付き岸壁と衛生管理型荷捌所の一体的施設が供用開始となり、陸揚げから出荷まで一貫した高度な品質・衛生管理を実現しています。

また、登別漁港で水揚げされる主要な漁獲魚種であるスケトウダラ、サケ、イカ、ホッキ貝、ツブ貝について、消費者に安全で安心な水産物を安定的に供給することを目的に、漁場・漁港・加工・流通等、生産地域が一体となって取り組む方針を定めた「登別漁港衛生管理マニュアル」を策定し、現場での運用を段階的に実施しております。



【屋根付き岸壁】



【衛生管理型荷捌所】



【登別漁港衛生管理マニュアル】

