

# 登別・白老（虎杖浜）地域 マリンビジョン通信

第5号 平成25年5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

## 登別漁港内の市場で使用する氷を「海水氷」に変更しました。

食への安全・安心に関する消費者ニーズが高まる中、水産物の取り扱いについても、その対策が必要不可欠となっています。

登別漁港では、水揚げされた水産物の鮮度をより高水準に保つため、「海水氷」が作れるよう製氷施設を改修しました。

登別漁港内の市場で使用する氷は、これまで水道水を使用し製氷していましたが、今後は、滅菌処理を施したキレイな海水を使用して製氷することができるようになり、更なる水産物の鮮度保持が図られることとなります。



【いぶり中央漁協地方卸売市場】

## プラスチック製魚箱の導入による衛生管理の強化

登別漁港では水揚げされた水産物の鮮度保持はもちろんのこと、更なる衛生管理の強化を図るため、プラスチック製の魚箱を導入しました。

プラスチック製魚箱の利点として、従来の木製魚箱と比較し、衛生面の強化や木片等の付着防止が図られます。

今年度から登別漁港の主要魚種であるスケトウダラの魚箱として使用します。



【プラスチック製魚箱】

## 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25年の営業が4月7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」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。あいにくの天気ではありましたが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、新鮮な登別漁港産水産物をご賞味ください。



天候等により中止となる場合がありますので、開催状況等は、「登別海鮮直市ブログ」でご確認願います。

アドレスはこちら ⇒ <http://kiseikai.blog95.fc2.com/>

QRコードはこちら ⇒

