

【岐阜女子大学】メタデータ記述用紙

	メタデータ項目	メタデータ記述欄
1	ID	
2	表題名	与那原町の漁業
3	資料名	セーイカ（ソデイカ）
4	内容分類	産業・経済
5	索引語	与那原町、漁業、漁港、水産資源、ソデイカ、セーイカ
6	説明	<p>セーイカとはソデイカの沖縄方言での呼び方であり、最初にソデイカ漁業が始まった久米島で、「せー（エビ）」に似た味がすることからこの名がついたといわれている。寿命は1年程度、外套長1m、体重は20kgにも達する巨大なカで、世界に一属一種の生物である。昼間は水深400～600mの深海で過ごし、夜間は餌を追って海面付近にまで浮上する。通常2個体ずつで遊泳する習性をもっている。撮影日には、当添漁港に600杯のセーイカがあがった。多い時には800～1000杯あがることもある。</p> <p>イカは足が早いため、水揚げしてすぐに船の上で頭と足とにさばき、それぞれをひとつずつ包んで冷凍庫で保管しながら漁港に戻る。そのため、漁港につくと冷凍されたセーイカがベルトコンベアを渡して水産物荷さばき施設に移される。水産物荷さばき施設では、ベルトコンベアからおろされたセーイカを1包み毎に目方にのせて重さを記録する。その後、大きなコンテナにまとめて入れ、さらにコンテナごと大きな計りで総重量をはかり、二つ重ねてトラックへ運ぶ。</p> <p>セーイカの身の繊維は柔らかいため調理もしやすく、刺身や寿司ネタだけでなく、最近ではソーセージやチキアギ（沖縄の揚げかまぼこ）などの加工品も開発されている。ファーマーズマーケット与那原あがりハマ市場などで購入することができる。</p>
7	形式	静止画（jpg）
8	氏名	撮影者：照屋体樹、新城陽斗
9	時代・年	撮影日：2025年2月15日
10	地域・場所	沖縄県島尻郡与那原町板良敷
11	利用条件	表示 4.0 国際（CC BY 4.0）
12	関連資料1	なし
13	権利者	岐阜女子大学
14	協力者	与那原・西原町漁業組合
15	登録日	2025年2月16日
16	登録者	新城陽斗
17	ファクトデータ	



circd085v-0019. jpg



(左) 漁船からベルトコンベアを使って荷下ろし
(右) 計りにのせて1つ1つの重さを計る



(左) 大きなコンテナに入れる
(右) コンテナごと大きな計りにかけてからトラックに積む

18 *特色

◆当添漁港（与那原町）とは

当添漁港（与那原町）は与那原町板良敷にある、ソデイカやマグロ類の水揚げが盛んな第1種漁港で、特にソデイカの属地陸揚量は県内トップクラスである。

沖縄県内でセイイカの水揚げの多い漁港は、糸満、与那原西原、浦添宜野湾、伊江、知念の漁業組合で、漁獲量の最も多い糸満漁協がある糸満市は平成27年

		に、与那原・西原町漁協がある与那原町と西原町は平成 29 年にソデイカの拠点産地として認定された。当添漁港ではソデイカのほかにも、ヒジキやマグロ類なども取れる。
19	*活用支援	
20	*利用分野	観光、地域学習、生涯学習、幼児教育
21	*改善結果	
22	*処理プロセス	
23	*関連資料2	