

留萌産甘えびの安定供給を支援

深川・留萌自動車道 留萌大和田IC～留萌IC 令和2年3月28日 開通

- 留萌産の甘えびのシェアは年々増加しており、近年では道内水揚げの約7割を占めています。
- 道内産甘えびは、東京市場における主要産地の水揚げが少ない時期に安定した供給を行う役割を担っています。
- 東京市場のせりにかかるためには、水揚げ当日の新千歳空港からの空輸が必要であり、深川・留萌自動車道は、輸送の速達性や定時性に寄与しています。

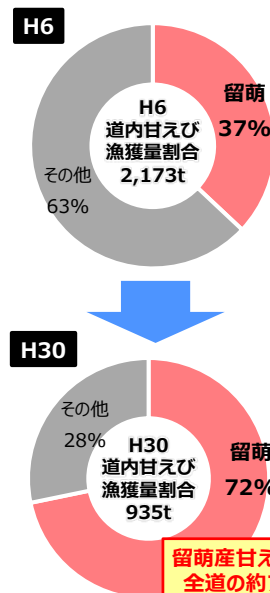
※「留萌産甘えび」は留萌市、増毛町、苫前町、羽幌町で水揚げされた甘えび

※「東京市場」は水産物を取扱う豊洲市場、大田市場、足立市場の3箇所

新千歳空港への輸送ルート

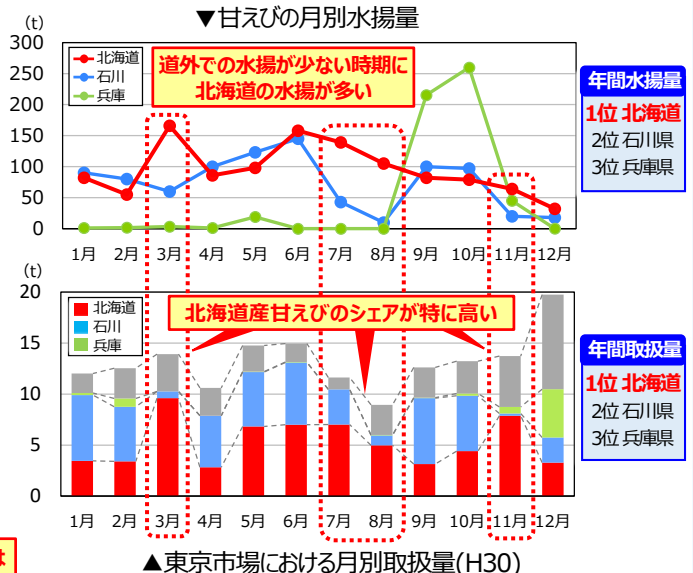


道内における留萌産甘えび 漁獲量のシェア



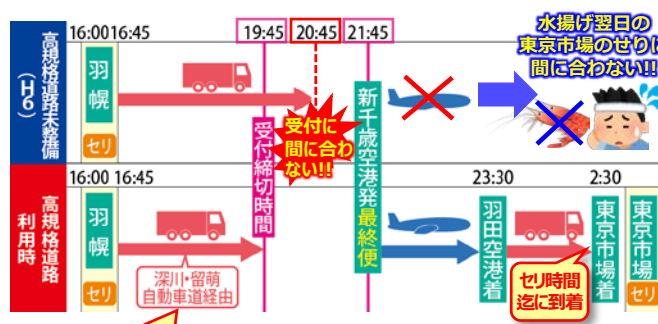
資料：北海道水産現勢

甘えびの月別水揚げ量および 東京市場における月別取扱量 (H30)



資料：【水揚げ量】北海道水産現勢 (H29)、兵庫県庁、石川県水産総合センター (H30)
【月別取扱量】東京中央卸売市場年報

留萌産甘えびの輸送スケジュール



資料：新星マリン漁協、北るもい漁協、増毛漁協とアング調査
えび類 (甘えび以外も含む) の主な輸送ルート

資料：H6道路交通センサス、H27全国道路・街路交通情勢調査

声 【管内漁業協同組合】

・甘エびは、鮮度が重要であるため、輸送が1日でも遅れると商品価値が低下します。新千歳空港発最終便に間に合わない場合は、当漁協で冷凍加工し道内へ出荷するため、1kg当たり300円程度価格が低下します。

・留萌大和田ICの開通により、かなりの時間短縮につながっていることから、留萌ICの開通で更なる時間短縮を期待しています。