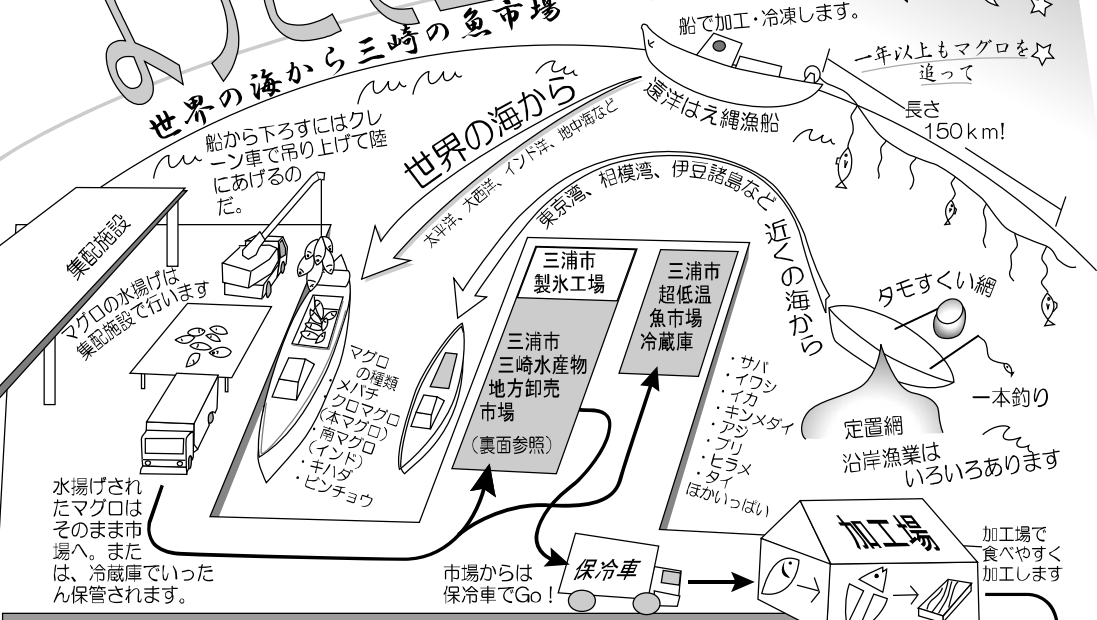


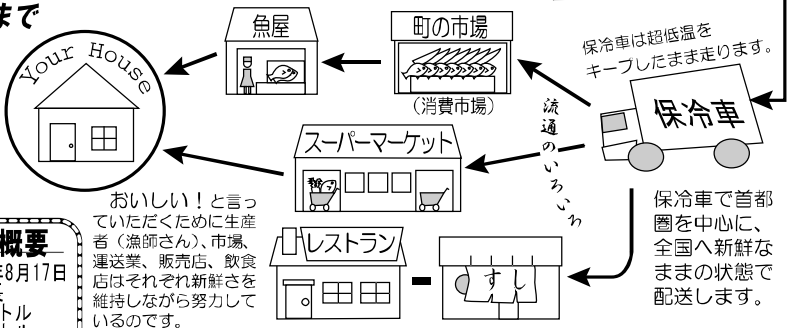
よこそ三崎の魚市場へ

みんなが食べるまで!!



世界の海から食卓まで

私たち市場では、安全でおいしいお魚をみなさんにたくさん食べたいために、世界から魚を集め新鮮のまま流通させています。食卓に届くまでの一例を図解しました。



市場施設概要	
魚市場	
(1) 開設日	大正11年8月17日
(2) 開設者	三浦市長
(3) 長さ	144メートル
(4) 高さ	31メートル
(5) 建設費	32億1千万円
製水工場	
(1) 製水能力	100トン/日
(2) 貯水能力	200トン
(3) 建設費	5億9千万円
超低温魚市場冷蔵庫	
(1) 収容能力	約5,400トン
(2) 冷蔵温度	-40℃～-60℃
(3) 建設費	13億2千万円

おいしい!とっていただくために生産者(漁師さん)、市場、運送業、販売店、飲食店はそれぞれ新鮮さを維持しながら努力しているのです。



みなさんに親しんで「三崎の魚市場」と呼んでいただいておりますが、正式な名称は「三浦市三崎水産物地方卸売市場」といいます。所在地は三浦市三崎5丁目245番地7、電話046-882-1111内線334、ファックス046-881-6667となっています。市場を開設しているのは三浦市長です。(公設市場です。管理担当部署は三浦市経済振興部市場管理事務所となります。) よろしくお願いたします。

図解

これが三崎の
魚市場だ！

見よ！男たちの
真剣勝負を

新鮮さを保つため水を
たくさん使います。

冷蔵庫は
-60度で完ぺきに
保管しています

-60度
冷蔵庫

製氷工場

氷です

エラと内臓は
はたき取ります

しほで品定め
します

市場の住人は
保冷車で
運びます

保冷車

クレーンを使って
船から魚をのりすよ

しほ
しほ

マグロも
1本1本しかり
計量しています

床用の
海水は滅菌
しています。

入れ
なので
入札
します。

1番高い値段を
つけた人がお魚を
買えます。

自動選別機
を使って魚の大きさ
をきちんと分けて
販売しています。

日の出前から
漁船が魚を出荷
するために岸壁は
にぎやか

見学通路

みんなが
持っている
この道具
「手力ギ」

見学通路

沿岸お魚エリア

いけすを作る
ためにポンプで
海水をくみ上げ
ているのだ！

ひらめやタイなどの
高級魚がいっぱいだ！

入札台

作製・発行
三浦市三崎水産物
地方卸売市場
市場管理事務所
046-882-1111
内線334・335

みんなの食卓に安全でおいしいお魚を届けるため、市場
では様々なしくみを備えて、たくさんの人が働いています。
これからも三崎のまぐろ、お魚をどんどん食べてください。
見学ありがとう！ また、遊びに来てね！