

三浦市三崎水産物地方卸売市場

市場の概要

三崎漁港は神奈川県南東部、三浦半島の先端に位置する特定第3種漁港（管理者：神奈川県）で、南に面した城ヶ島が自然の防波堤の役割を果たしている天然の良港です。「三浦市三崎水産物地方卸売市場」（開設者：三浦市長）は、三崎漁港にある公設市場で、遠洋漁業によって漁獲された冷凍マグロ、沿岸漁業で漁獲された活魚や鮮魚を取扱っています。

取扱金額では全国の主要漁港で5位となっています（2020年、2021年、八戸市調べ）。

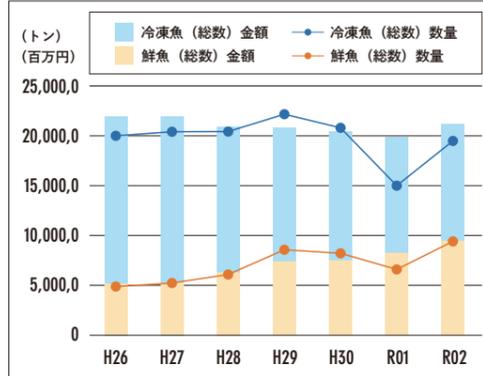
現在、三崎漁港には、冷凍マグロ専用の卸売市場である「三浦市低温卸売市場」、鮮魚を取扱う「沿岸卸売市場」、窒素水を提供する三浦市製氷工場があります。時代の要請である品質・衛生管理の徹底とブランド力強化を目指し、いずれも高度衛生管理に対応した施設です。また、市場周辺には-60℃で冷凍マグロを保管できる冷蔵庫として、超低温冷蔵庫（第1）（昭和53年築）、超低温冷蔵庫（第2）（昭和59年築）、超低温魚市場冷蔵庫（平成4年築）の3棟があり、合わせて1万トンの保管能力があります。古くなった超低温冷蔵庫（第1）および（第2）に関しては、建て替えが検討されています。

三崎の魚市場は大正11年8月に建設されて以降、水産業を取り巻く環境の変化に対応し、市場の拡大や移転を重ねてきました。今後も、時代に則し、水産物市場に求められる最良の環境を築くよう努め、安心・安全な水産物を全国の消費者に向けて出荷します。

魚市場の建設・移転年表

※【 】内は、市場を取り巻く情勢

年	魚市場の動き
大正11年	三崎魚市場 建設：三崎町海南105番地（現西野小公園附近） 【関東大震災】【他府県の遠洋漁船の利用の増加】【水揚げ高の増加】
昭和4年	移転：県有埋立地（現在のうらりの位置）へ 【漁業の近代化】【冷凍技術の急速な進歩による冷凍マグロの取扱の増加】
平成6年	移転：現在の沿岸卸売市場の位置へ 【食品に関する衛生管理の高度化の動き】
平成27年	三崎地区「高度衛生管理基本計画」策定
平成30年	三浦市低温卸売市場 供用開始 ※高度衛生管理型施設
令和3年	沿岸卸売市場（改修）竣工 ※高度衛生管理型施設 三浦市製氷工場（改築）稼働 ※高度衛生管理型施設、窒素水供給



活魚の出荷基地

三崎漁港は、首都圏に近い立地を生かし、西日本各地で生産される養殖魚の首都圏への供給中継地となっています。（主な魚種：ハマチ、タイ、カンパチ、ブリなど）



市場へのアクセス

東京都心からは、鉄道（京浜急行電鉄）により「三崎口駅」まで約1時間半、車では約1時間強で訪れることができます。

公共交通機関

京浜急行電鉄の三崎口駅からバス（三崎港行き、城ヶ島行き、通り矢行き）にて「三崎港」バス停下車で徒歩5分

自動車

東京方面から、横浜横須賀道路衣笠インターチェンジ、三浦縦貫道を経て国道134号線を三崎方面へ。「引橋交差点」を更に三崎方面へ向かい、港につきあたる交差点「三崎公園」を右折。

自利寺の技術

三崎 マグロ

三崎黒潮 大

かながわおブランド

お問い合わせ先

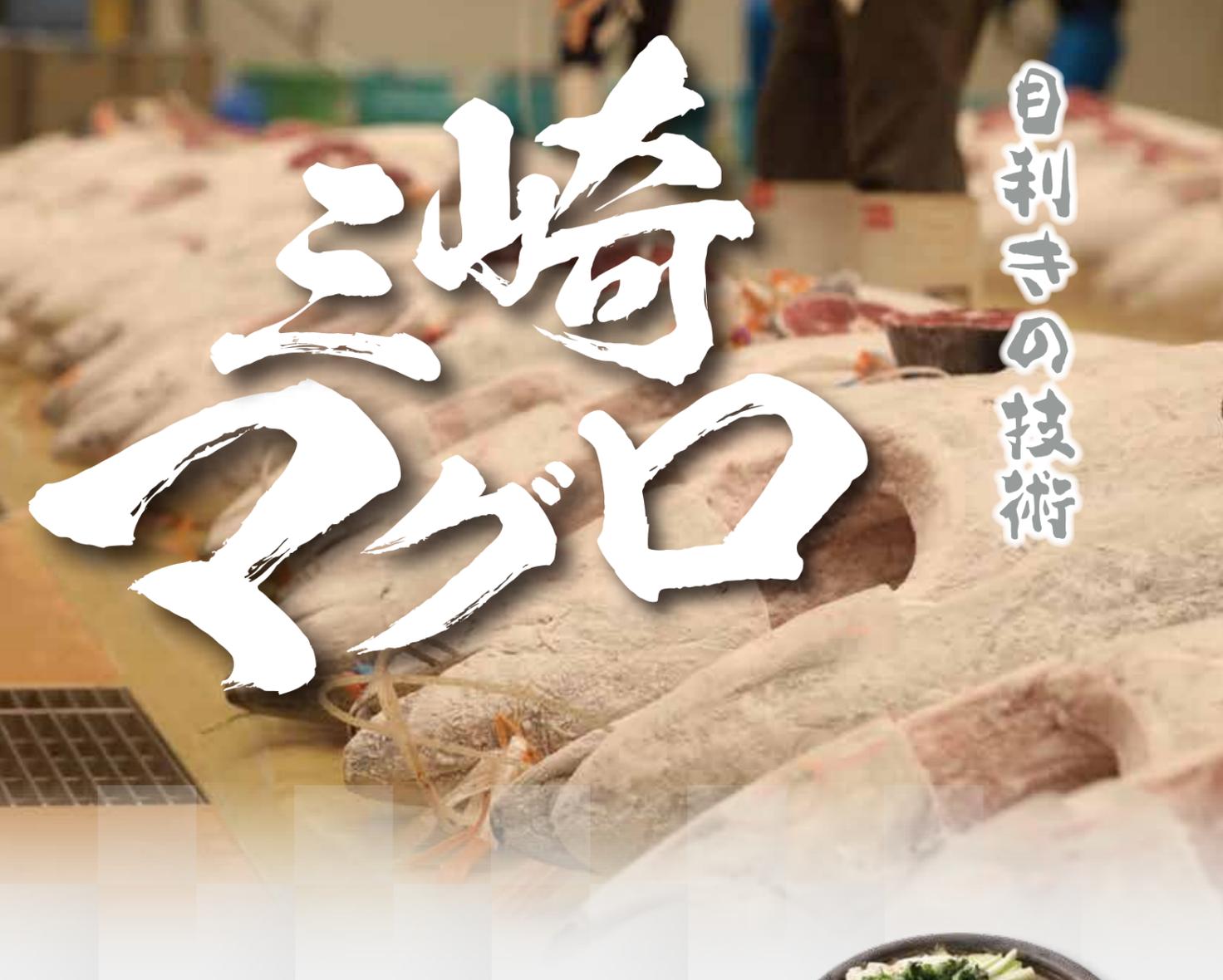
三崎漁港輸出促進協議会 三浦市三崎5丁目245番地7

TEL：046-882-1111（内線77332及び77337）

FAX：046-881-6667

http://www.city.miura.kanagawa.jp/ichiba/ichiba_index.html





三崎マグロ

三利寺の技術

「三崎マグロ」とは、
日本屈指のマグロ基地、
三崎漁港で取扱われるマグロの総称です。



はえ縄漁で漁獲されたマグロは、すぐに船内で -60℃に急速凍結され、陸揚後も超低温冷蔵庫で保管されるため、漁獲直後の鮮度がずっと保たれています。そのため獲れたての美味しさや品質を、解凍時に再現することができます。必要な分のみ解凍して使うことができるため、ロス率も少なく、飲食店にとっては、扱いやすい食材です。

日本初となる冷凍マグロ専用の衛生管理型低温卸売場では、冷凍マグロに傷がつかないように、場内床面をきわめて平滑（抗菌仕様）に塗装、完全閉鎖型で温度管理も徹底することで衛生に配慮しています。一本 40 キログラムを超えるメバチマグロを中心に、多い日には 1 日に約 1,000 本を取扱います。メバチマグロの取引価格も高く、東京都中央卸売市場（豊洲市場）に匹敵するため、多くのメバチマグロが集まります。



解凍したマグロ



低温卸売市場



仲買人の目利き風景



三崎黒潮キンメ

かながわブランド

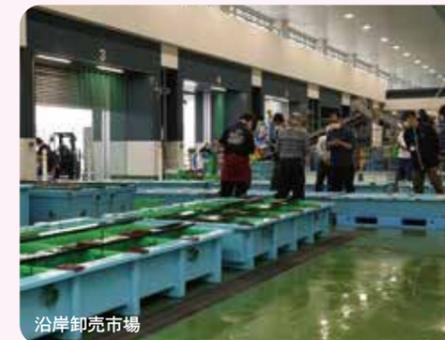
「三崎黒潮キンメ」は、
みうら漁業協同組合所属の漁業者が、
黒潮に沿って形成された漁場で漁獲した大型で脂の乗ったキンメダイです。



漁獲直後に滅菌された海水で洗浄し、魚が凍らない 0℃前後で保冷して鮮度を保ちながら水揚げされます。濃く鮮やかな赤い色と、脂の乗ったクセのない白身、生食はもちろん加熱によりさらに香りと甘みが増すのが特徴です。煮付けや、鍋物、刺身などのほか、アクアパッツァやブイヤールなどでお楽しみいただけます。

2021年11月「かながわブランド」に登録されました。

沿岸漁業で漁獲された活魚や鮮魚を取扱う沿岸卸売市場では、鳥害、降雨、直射日光を防ぐための庇や鳥獣等の浸入を防ぐシートシャッター・防鳥ネットを設備し、さらに殺菌清浄海水、窒素氷を使用することで、高度衛生管理に対応した市場です。「三崎黒潮さんめ」の他にも、春先に三崎の定置網で水揚げされる「毘沙門いなだ」など、四季を通して豊富な魚種が水揚げされます。



沿岸卸売市場

