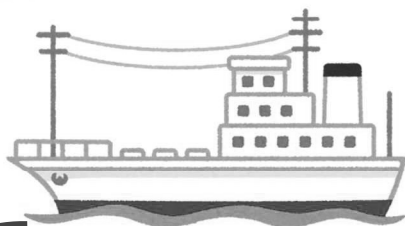


ようこそ三崎の魚市場へ

太平洋
大西洋
インド洋…
世界の海から

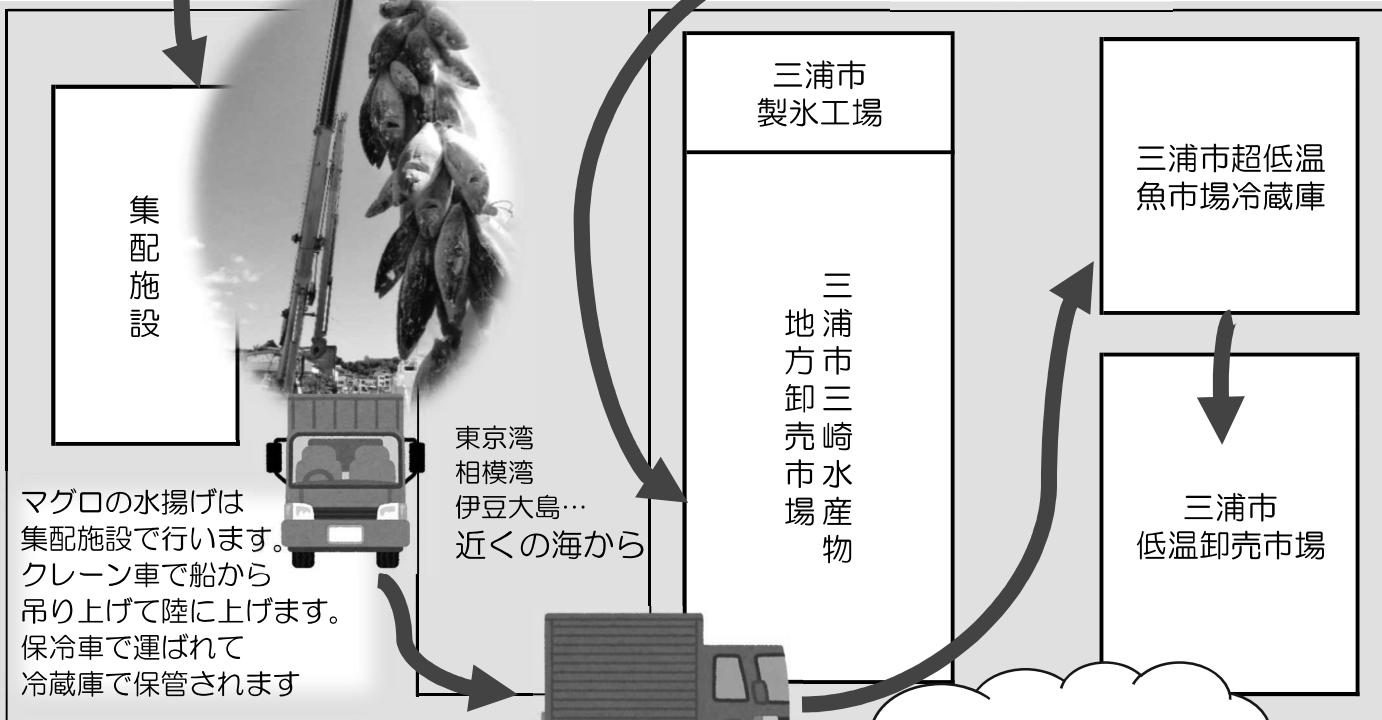


遠洋はえ縄漁船

マグロは船で
内臓やえらをとり、
冷凍します



定置網
一本釣りの
刺網
いろいろな沿岸漁法
があります。



市場概要

魚市場

- (1)開設日 大正 11 年 8 月 17 日
- (2)開設者 三浦市長
- (3)建築面積 3,229.89 ㎡
- (4)建設費 32 億 1,205 万円
- 改修費 21 億 4 千万円

低温卸売市場

- (1)初取引日 平成 30 年 4 月 24 日
- (2)建築面積 2,471 ㎡
- (3)建設費 19 億 6,868 万円

製氷工場

- (1)製氷能力 1 日あたり 10 トン
- (2)貯氷能力 200 トン
- (3)建設費 5 億 9,695 万円
- 改修費 6 億 7 千万円

超低温魚市場冷蔵庫

- (1)収納能力 約 5,400 トン
- (2)冷蔵温度 -40℃~-60℃
- (3)建設費 13 億 2,091 万円

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。市場開設者が三浦市長の公設市場です。

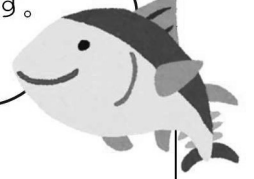
所在地：三浦市三崎5丁目 245 番地7

電話：046-882-1111 (内線 77334、77335、77338)

管理担当部署：三浦市経済部市場管理事務所

これが三崎の魚市場だ！ 見よ！魚との真剣勝負を！

三崎の魚市場では、入札方式で取引をしています。1番高い値段をつけた人がお魚を買えます。



製氷工場

鮮魚の品質向上と鮮度保持に効果のある窒素氷®を販売しています

冷蔵庫は-60℃でマグロを保管しています

超低温魚市場冷蔵庫

沿岸卸売市場



マグロを1本ごとに軽量したあと、尾を切ります。紫外線殺菌し、約20℃にあたためた海水で溶かした尾（尾の身）で品定めします。



低温卸売市場



見学通路

市場管理事務所

見学通路

市場食堂

説明室

高度衛生管理
エリア

トイレ

沿岸卸売市場では紫外線殺菌された海水のいけすで生きたまま保存されるお魚（活魚）や鮮度を保つため氷（窒素氷®）水で保存されたお魚（鮮魚）の取引が行われています。



必需品

みんな（仲買人）が持っているこの道具「手カギ」！カギの部分はステンレス製で衛生管理を徹底しています。



制作・発行

三浦市三崎水産物地方卸売市場 市場管理事務所