

⑤③三浦市低温卸売市場建設事業 (冷凍マグロ専用の卸売市場整備)

授賞機関 神奈川県 三浦市

キーワード ブランド力強化、我が国初、衛生管理・品質管理

全建賞審査委員会の評価ポイント

水産庁が定める衛生管理基準のレベル3や低温管理に対応した我が国初の冷凍マグロ専用荷捌き所の整備。整備に至るまでの関係者との合意形成過程、整備した施設の運用・管理、さらには施設を活かした漁業振興への取組みなど創意工夫が見られる点が評価された。

1. はじめに

三崎漁港は、神奈川県の南東部、三浦半島の先端に位置している。主な漁業種類は遠洋マグロはえ縄漁業で、日本有数のマグロの陸揚港である。三崎漁港に立地する三浦市三崎水産物地方卸売市場は、平成30年の全国主要23漁港水揚げの中の順位では、数量で20位、金額で6位である。三崎魚市場の取引金額は全国有数の規模であるものの、取扱数量・金額ともに減少傾向にある。

2. 事業の概要

取扱数量・金額の減少傾向からの復活と、品質・衛生管理の徹底、「三崎のまぐろ」等のブランド力強化のため、三崎漁港では高度衛生管理に取り組むことになった。そのハード事業の一番手として、冷凍マグロについて、荷さばき所の別棟化、閉鎖構造化、低温化を図るため、新たに平成27年度より冷凍マグロ専用卸売市場の建設に着手し、平成30年3月9日に我が国初となる冷凍マグロ専用の荷捌き所が竣工した（下写真）。

総工費は約19億6千万円、鉄骨造2階建、延床面積3,184㎡、「三浦市低温卸売市場」の名称で平成30年4月24日に初取引を迎えた。



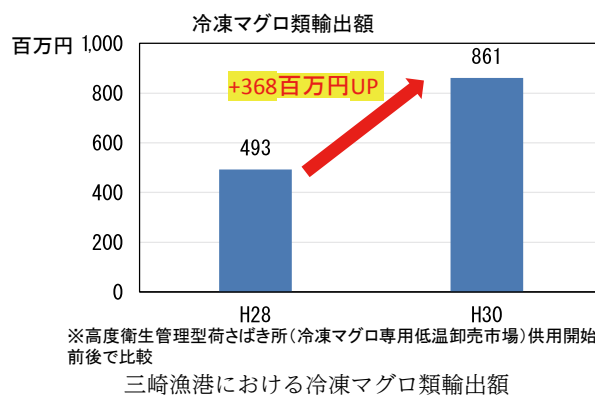
冷凍マグロ専用卸売市場「三浦市低温卸売市場」外観

衛生管理・品質管理を行うため、卸売市場内の温度上昇及び異物混入のリスク最小化のため建物は完全閉鎖型とし、取引を行う陳列室と搬出積込室との間をスイングドアで仕切り、さらには搬出積込室の搬出口はオーバー

スライダーを二重化、加えて、取引を行う陳列室は15℃に低温管理している。また、冷凍マグロ周辺の空気が動くと魚体温度の上昇を促すことから、空調設備室内機は低風速仕様とするなど、徹底して衛生管理・品質管理にこだわった仕様となっている。

3. 事業の成果

本施設建設を契機に、「三崎のまぐろ」に対する地元全体の想いはかつてなく高まり、平成29年度から遠洋マグロはえ縄漁船誘致活動を官民一体で開始したほか、輸出に関する取組、加工場建設、超低温冷蔵庫の施設整備の検討など、市と水産団体との間では様々な取組が同時並行で進んでいる。また、直接的な効果として、独自の仕様による高度衛生管理型市場で取引されたマグロという付加価値がついたことにより冷凍マグロ類の輸出が増加している（下図）。



4. おわりに

本施設は、市場関係団体と数十回にも及ぶ入念な協議を行う過程で、関係団体の熱意が高まり主体的に設計に関与することによって完成したものである。本施設の稼働から2年以上経つが、建物内は水産団体の清掃により建設当時と変わらぬ清潔さを保つなど、当時の熱意が変わらず継続している。

現在は新型コロナウイルスの影響により先行きが不透明な状況ではあるが、誘致先の遠洋マグロはえ縄漁船が三崎漁港で水揚げを開始するなど、少しずつ効果が始めている。こうした取組を継続することで「三崎のまぐろ」の取扱数量・金額の増を達成できるものと考えている。

賛助会員 東洋建設(株)