

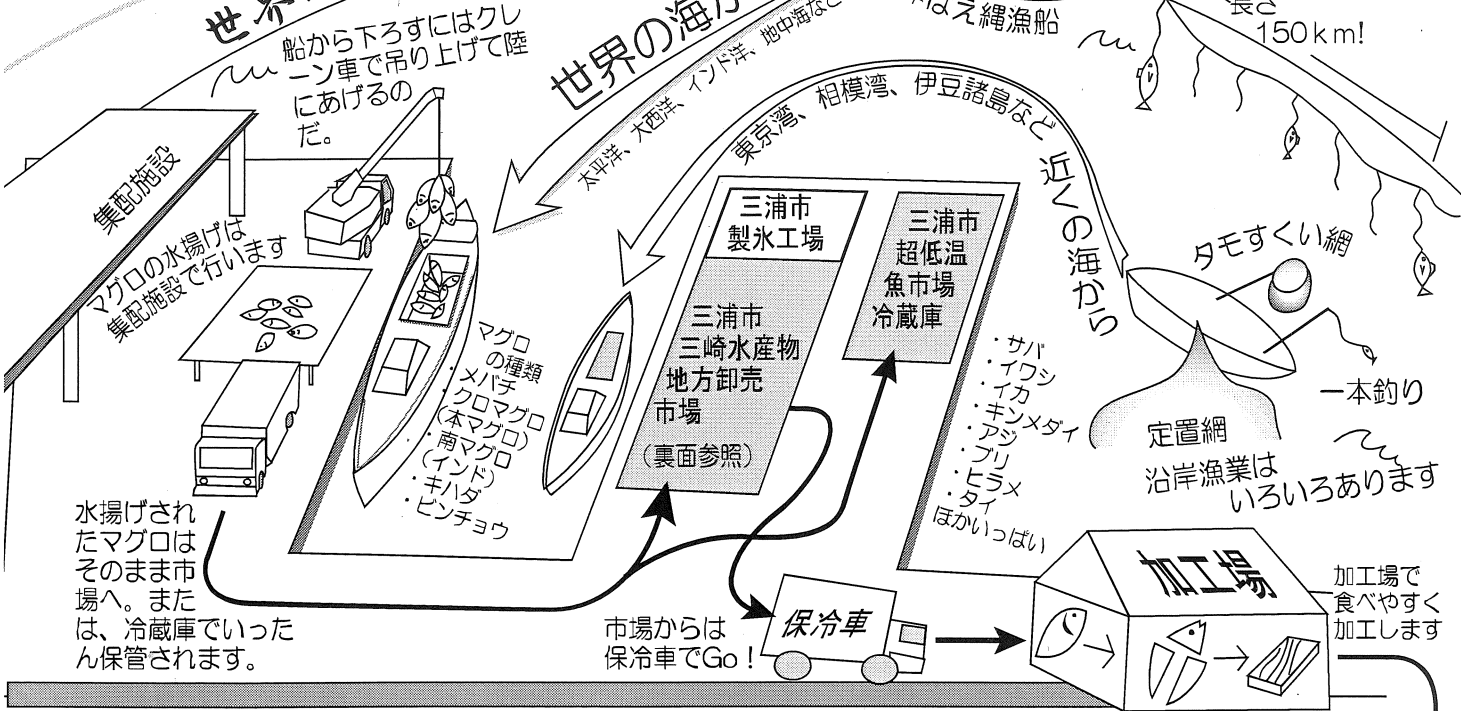
# よーそ三崎の魚市場へ

みんなが食べるまで!!

世界の海から三崎の魚市場

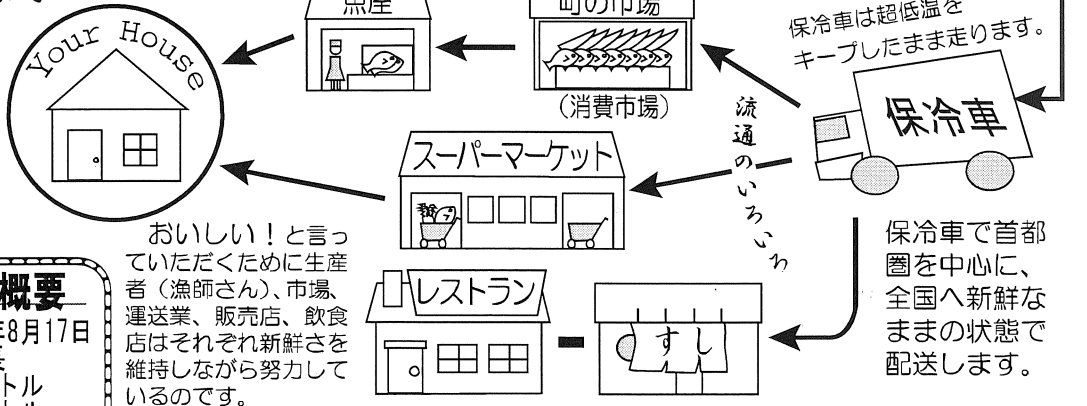
船で加工・冷凍します。

一年以上もマグロを追って  
長さ 150km!



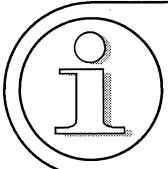
## 世界の海から食卓まで

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ていただくため、世界から魚を集め新鮮な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。



おいしい!と喜んで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。

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
製氷工場	
(1) 製氷能力	100トン/日
(2) 貯氷能力	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



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77334・77335、ファックス046-881-6667となっております。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

市場の往復は保冷車で運びます

保冷車

イラと内りうま味を取ります

しほで品定めするのだ

マグロエリア

クレーンを使って船から魚をのりすよ

マグロも1本1本しっ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

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キチン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「手カギ」

見学通路

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！

沿岸お魚エリア

ひらめやタイなどの高級魚がいっぱい！

入れ

製作・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 77334・77335

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、たくさんの方が働いています。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！