



地方卸売市場 大船渡市魚市場



水産のまち
大船渡

新鮮で安全・安心な魚介類を全国へ!

産地魚市場は、水産物流の基点として、水産物の適正な価格形成と、安定供給の役割を担っています。大船渡市魚市場は、岩手県沿岸南部の拠点的な産地魚市場であり、安全・安心な魚介類を全国へ送り出すため、閉鎖型の卸売場など、高度な鮮度管理や衛生管理を行うことができる施設となっています。また、自然換気システムやLED照明など省エネルギーにも配慮した魚市場です。



1F



新鮮さを保つ、スラリーアイス

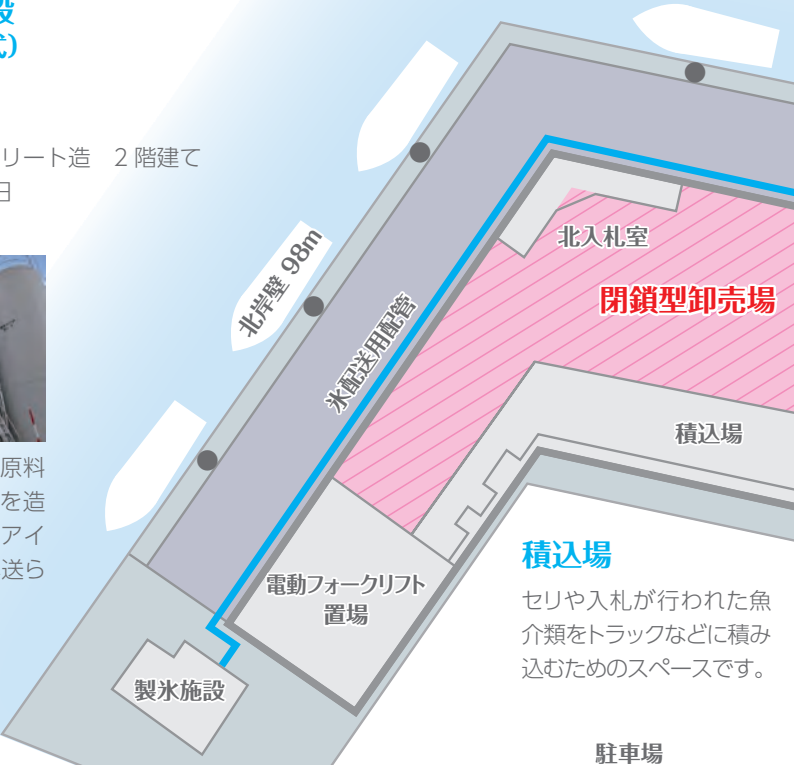
水揚げされた魚は、すぐにスラリーアイス（シャベット状の海水）に入れ低温で保管し、新鮮さを保ちます。この氷は水と同じようにホースで供給することができるほか、製氷施設からタンクに入るまで外気にふれることがないため、ごみや細菌が混入することがありません。また、魚に、傷がつきにくく、すばやく冷却することができます。

大船渡市製氷施設 (スラリーアイス方式)

- 建築面積 180㎡
- 延床面積 282㎡
- 構造 鉄筋コンクリート造 2階建て
- 製氷能力 40トン/日
- 貯氷能力 90トン



ろ過・殺菌した海水を原料にしてスラリーアイスを作る施設です。スラリーアイスは配管で岸壁上屋へ送られます。



積込場

セリや入札が行われた魚介類をトラックなどに積み込むためのスペースです。

電動フォークリフト置き場

卸売場内で使用する電動フォークリフトを保管し、充電するスペースです。

スクリーン棟

使用した海水の固形物を取り除いて下水道に排出しています。





自然換気塔

自然換気システムを採用し、卸売場内の気温を低く保つ工夫をしています。



鳥やゴミをシャットアウト!

防鳥ネットやシャッターを設け、外から鳥やゴミ、ホコリなどが入り込まないように工夫しています。

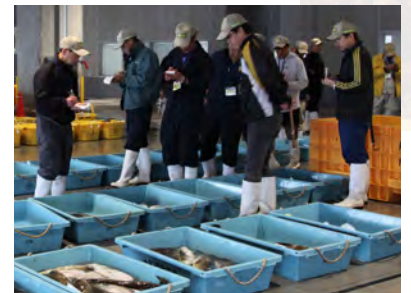
魚を選別する岸壁上屋

岸壁につけた漁船から水揚げされた魚は、岸壁上屋の下で選別を行います。屋根の下で選別を行うことで、雨や直射日光があたるのを防ぐことができます。塩害に強く、自然光を採り入れられる膜屋根構造を採用しています。



セリや入札をする卸売場

選別した魚介類は、卸売場に搬入してセリや入札を行います。照明は全てLEDを採用しています。



南側岸壁上屋(イサダ・サンマ等水揚げ専用)

車両への直接積み込みが可能な開放型の岸壁上屋で、大量のイサダやサンマなどの水揚げ、荷捌きに使用します。

上屋延長 190 m

施設面積 2,402㎡

構造 鉄骨造一部鉄筋コンクリート造 1階建て



低温卸売場(一時保管冷蔵庫)

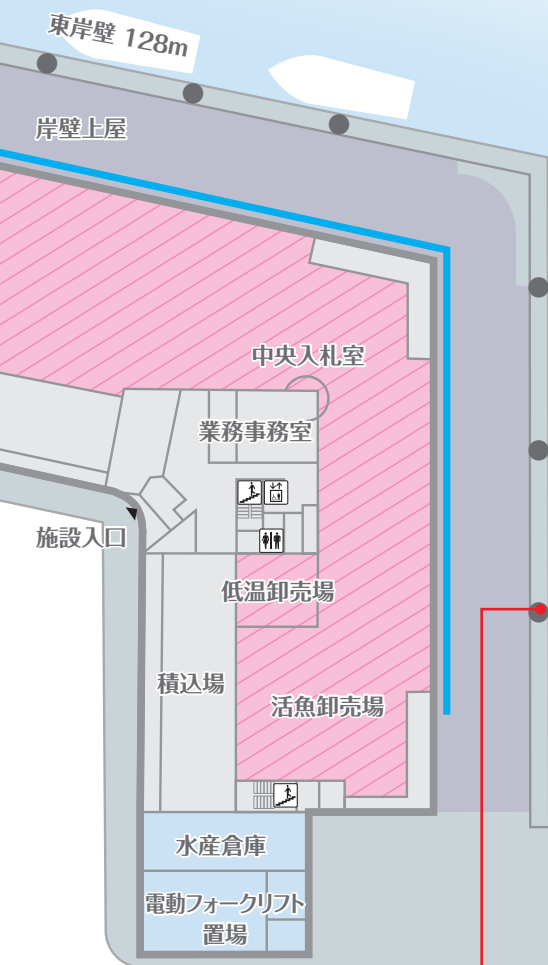
直接氷で冷やすことができない水産加工品などを、低温で保管しながらセリや入札を行う冷蔵庫です。+5度 に設定されています。



イサダ・サンマ等水揚げ岸壁 290m

船舶給水口(12か所)

南側岸壁上屋



上水受水槽

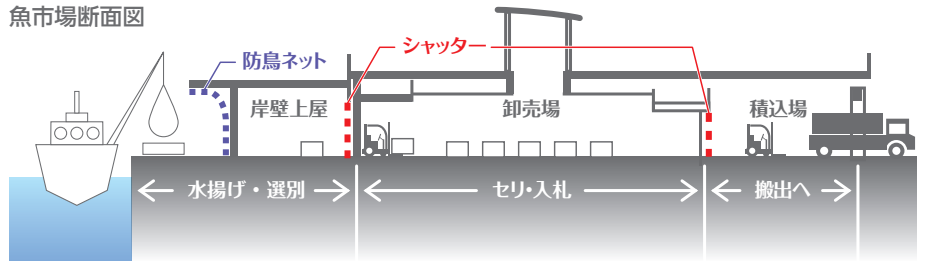
船舶給水口(10か所)

漁船へ上水を供給するための給水口を10か所設置しています。

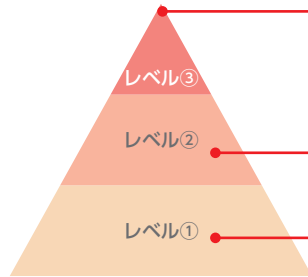
品質と安全を守る工夫をしています!

大船渡市魚市場では、新鮮な水産物を安全に取り扱うために、さまざまな工夫をしています。人やモノの動線を一方通行にして、水揚げから搬出までの時間を短縮しているほか、衛生管理のレベルでエリア分けし、エリアによって中に入れる人やモノを制限しています。さらに、最新の情報管理システムを導入し、卸売業務の効率化を図っています。

魚市場断面図



衛生管理のエリア分け



レベル③
セリや入札を行う卸売場は、必要なときだけ出入口を開ける閉鎖型です。電動フォークリフト以外の車両は乗り入れできません。人が出入りするときは手や長靴の洗浄・消毒が必要です。

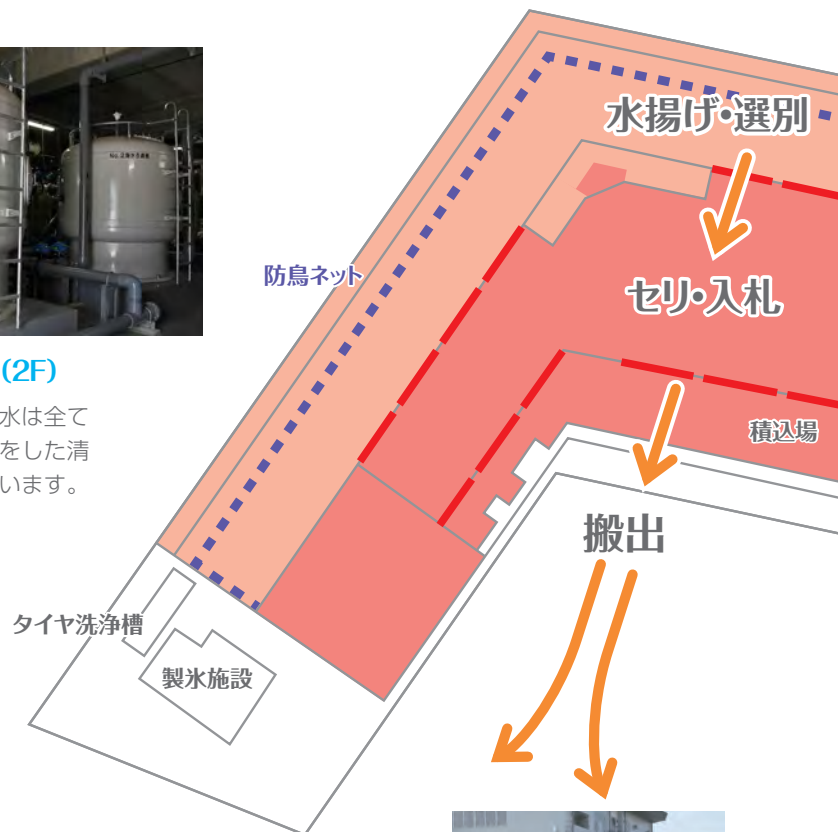
レベル②
ここを通行する車両はタイヤを洗わなければ入ることができません。関係者以外は立入禁止です。

レベル①
船から直接トラックに水揚げします。関係者以外は立入禁止です。

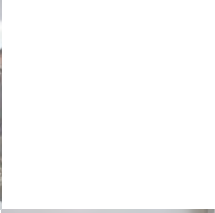
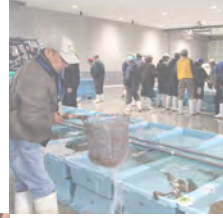
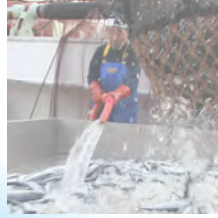
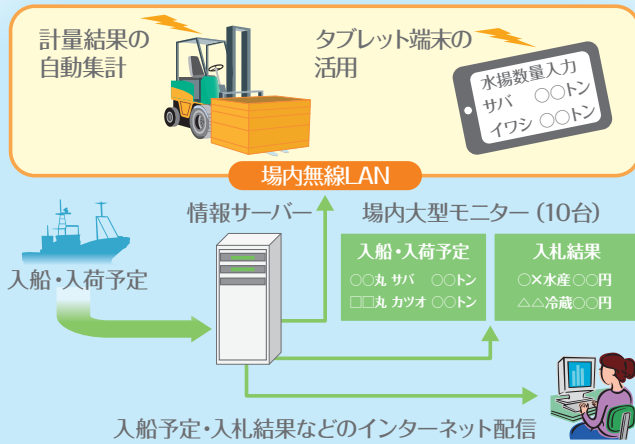


海水浄化設備(2F)

場内で使用する海水は全てろ過・紫外線殺菌をした清浄海水を使用しています。



システムのしくみ



ITを利用した 効率化と情報発信

魚市場内を無線LANで結ぶ「総合情報管理システム」を導入し、卸売業務の効率化と衛生管理・鮮度管理の充実強化を進めています。入札や計量・衛生管理の処理に、約100台のタブレット端末を活用しています。毎日の入船・入荷情報や入札結果を場内の大型モニターに表示するほか、安全・安心な水産物に関する情報をインターネットにて発信しています。大船渡市魚市場独自のシステムです。



きれいにしないと入れません!

卸売場内には、手を洗い、長靴を洗浄してから入ります。細菌などを持ち込まないための工夫です。



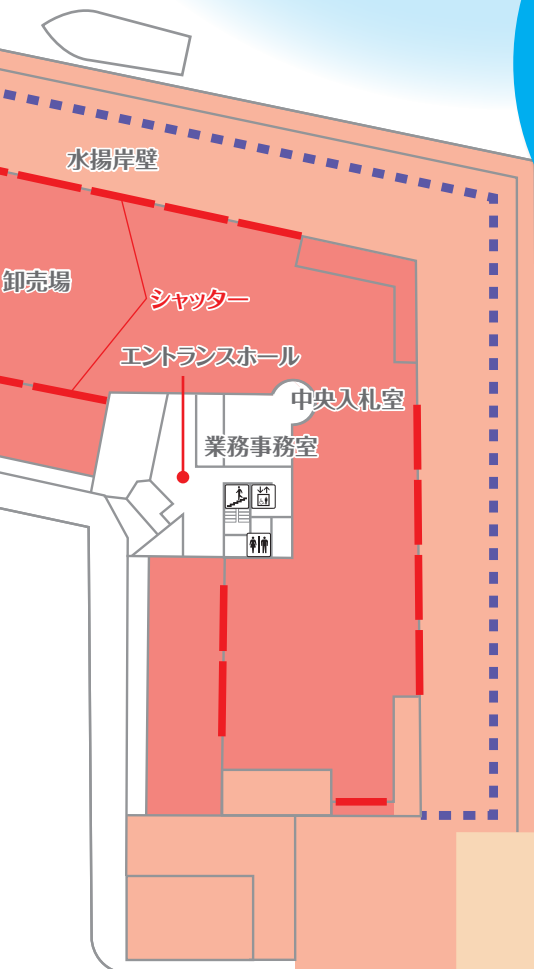
排ガスが出ないフォークリフト!

魚市場内で荷物を運ぶのは、すべて電動フォークリフトです。排ガスが出ないクリーンな乗り物です。フォークリフトには秤が付いており、持ち上げるだけで計量することができます。



床に直置き禁止です!

魚は鮮度を保持するためタンクに入れます。入りきらない大きな魚も、雑菌から守るために直置き禁止です。

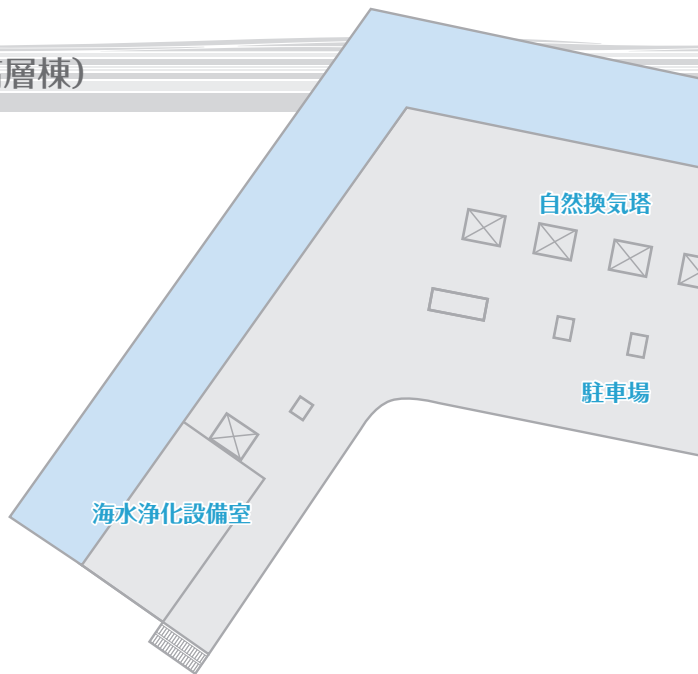


南側岸壁上屋(イサダ・サンマ等水揚げ)

みんなに親しまれる魚市場へ!

大船渡市魚市場は、市民や観光客のみなさまにも親しんでいただける魚市場として、魚市場の仕事や大船渡の水産業についての展示のほか、大船渡湾を一望できるデッキや美味しい食事が楽しめるレストランも併設しています。

2F (人工地盤・高層棟)

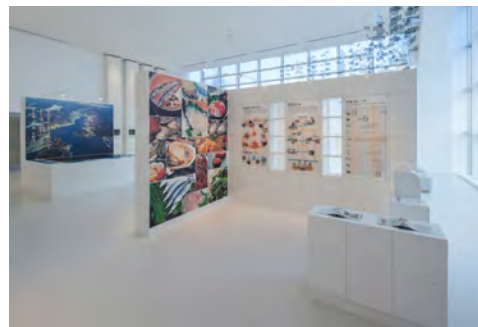


3F (高層棟)

展示室

大船渡の水産業や魚市場の仕事などを映像や模型、パネル等で紹介します。アワビ漁の疑似体験や、漁に使う道具を見ることができます。

利用時間 午前9時～午後5時



シーサイドカフェ『れすとらん 海 kai』

新鮮な魚介類を中心に、岩手県産の食材を使用したメニューをご用意しています。

営業時間 午前7時～午前9時30分(曜)
午前11時～午後2時30分

T E L 0192-27-9939

定休日 水曜日



多目的ホール

会議やイベントなど、どなたでもご利用いただけます。ご利用の際には事前の申し込みが必要です。

最大利用人数 150名 **利用料** 800円/時間

利用時間 午前9時～午後9時

波をイメージした1F屋根
船や魚をイメージした建物シルエット



見学デッキ

岸壁で船から水揚げする様子を見学することができます。

大船渡魚市場(株)事務室

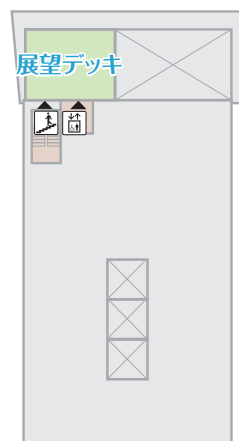
卸売業者である大船渡魚市場(株)の事務室です。

関連業者事務室

大船渡市魚市場の買受人や漁船問屋などの事務室が15室あります。



4F (高層棟)



交流デッキ(3F)／展望デッキ(4F)

3F、4Fのデッキからは大船渡湾を一望できます。湾内の美しい風景や、大船渡港に入港するさまざまな船を見ることができます。

利用時間 午前9時～午後5時

定休日 3F・4Fの施設は水曜日が定休日です。



別棟 魚市場共用施設

シャワー(5室)、ランドリー(4台)、休憩室を備えた漁船員向けの福利厚生施設です。

利用時間 午前9時～午後9時(ただし、1～3月は閉鎖)



大船渡市魚市場の施設概要

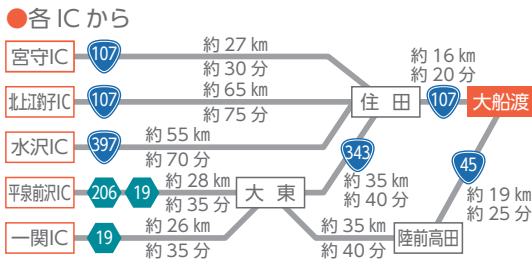
敷地面積	38,120㎡
岸壁延長	616 m
建築面積	14,992㎡ (魚市場本棟 12,532㎡・スクリーン棟 58㎡・南側岸壁上屋 2,402㎡)
延床面積	18,886㎡ (魚市場本棟 16,426㎡・スクリーン棟 58㎡・南側岸壁上屋 2,402㎡)
構造	魚市場本棟：プレキャストプレストレスト造 一部鉄骨造 4階建て スクリーン棟：鉄筋コンクリート造 1階建て 南側岸壁上屋：鉄骨造一部鉄筋コンクリート造 1階建て 共用施設：木造 1階建て
主要施設	卸売場・フォークリフト置場・水産倉庫・一時保管冷蔵庫 (+5℃設定)・魚市場関連事務室・駐車場 (1階：トラック等 82台、2階：普通車 94台)・展示室・多目的ホール・飲食施設・見学デッキ (2階)・交流デッキ (3階)・展望デッキ (4階)・漁船員向け福利厚生施設 (別棟)
主要設備	海水浄化設備 (紫外線殺菌方式)・船舶給水施設 (給水口 22か所)・電動フォークリフト充電設備・自然換気システム・LED照明

整備事業経過		
平成 13年 3月	大船渡魚市場整備基本構想・基本計画を策定	
平成 15年 12月	岩手県が魚市場用地の地盤改良工事に着手	
平成 20年 3月	魚市場整備の基本計画を水産庁が承認 (流通構造改革拠点整備事業)	
平成 20年 12月	岩手県による魚市場用地造成工事完了	
平成 21年 3月	魚市場施設建設工事に着手	
平成 23年 3月	東日本大震災により工事中止	
平成 24年 6月	魚市場施設建設工事 (手戻り復旧工事含み) を再開	
平成 26年 2月	製氷施設完成	
平成 26年 3月	大船渡市魚市場本棟完成	
平成 27年 10月	共用施設 (漁船員向けの福利厚生施設) 完成	
平成 28年 2月	南側岸壁上屋 (イサダ・サンマ等水揚げ専用) 完成	

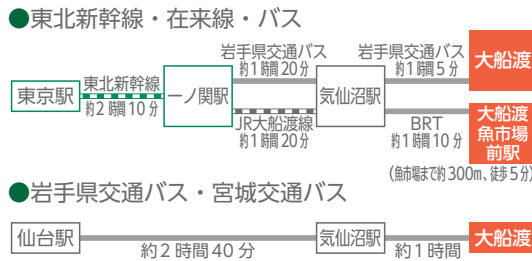
整備費関係		
大船渡市魚市場本棟建設事業費 (水産流通基盤整備事業)	…魚市場施設工事費及び施工監理費 ※県共同事業	約 64億 6千 7百万円
関連施設整備事業費 (東日本大震災復興交付金事業)	…製氷施設、展示施設、情報管理高度化施設ほか	約 9億 7千 6百万円
大船渡市魚市場共用施設建設事業費	…漁船員向けの福利厚生施設	約 4千万円
大船渡市魚市場南側岸壁上屋建設事業費	…イサダ、サンマなどの水揚げ専用の岸壁上屋	約 9億 8千万円



自動車利用 [東北自動車道・国道・県道]



鉄道 [新幹線・在来線] & バス路線



地方卸売市場 大船渡市魚市場

〒022-0002 大船渡市大船渡町字永沢209

<http://www.ofunato.fm>

指定管理者 (施設利用受付)
大船渡魚市場株式会社

TEL.0192-26-4112 FAX.0192-26-4113

市担当部署
大船渡市農林水産部水産課

TEL.0192-27-3111 FAX.0192-27-6780