

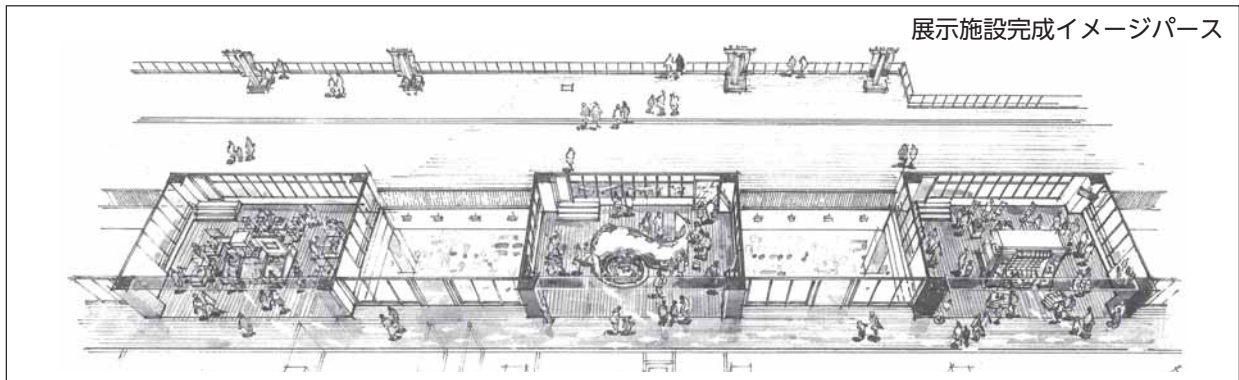
塩竈市の新しい顔 「塩竈市魚市場」がついに完成 市民や観光客に親しみのある魚市場へ

東日本大震災で被害を受けた魚市場。平成25年度から建て替え工事を進め、これまでに荷さばき所の東棟、魚食普及スタジオなどが入る中央棟、南棟(第1期分)が完成し、順次供用を開始してきました。

そして、10月25日に、ついに「塩竈市魚市場」が完成。安全・安心なおいしい魚を提供するだけでなく、市民や観光客が、気軽に足を運べる施設として生まれ変わります。

☎ 水産振興課水産係 ☎364-2222

水産都市『塩竈』を学ぶ・楽しむ・体験する『展示施設』(南棟)



展示施設完成イメージパース

塩釜漁港は、全国にある漁港のうち、水産業の振興のために特に重要な漁港とされている特定第三種漁港13港の一つに数えられ、水産物の流通の拠点として重要な役割を果たしています。

『塩竈』の水産業、水産加工業を深く理解してもらうため、パネルや模型、映像などを見て、触れて、

学べる展示施設を整備します。また、寿司屋のカウンターを再現した展示施設で、タッチパネルを使った魚の学習や漁船の操縦ゲームなど、利用者参加体験型の展示も整備する予定です。

※展示施設は、来春完成予定。

新鮮な旬の魚を魚市場で(中央棟)

魚市場の中に塩竈の旬を味わえる食堂と水産加工品などの特産品を取りそろえた直売所がオープンします！

食堂では海鮮丼をはじめ、魚市場に水揚げされた新鮮な魚を食べることができます。

安全・安心をご家庭に

高度衛生管理型の荷さばき所として、鳥や獣、埃などの侵入を防ぐシャッターを整備し、場内では排気ガスを出さない電動フォークリフトを使用します。また、水揚げされたマグロが直接、床面に触れないようにシートを敷いて移動させるなど、徹底した衛生管理を行い、魚市場から安全・安心・高品質な水産物を届けます。



魚食普及スタジオでクッキング教室(中央棟)

魚食普及スタジオ(2階)で小学生を対象に魚市場で水揚げされるマグロ、サバ、キンメダイ、イワシなどを使った料理教室を行っています。

これは市内の水産業関連業者で組織する塩釜市水産振興協議会と宮城学院女子大学が連携して行うイベントで、魚の生態について勉強をしたり、魚のプロから直接さばき方を教えてもらえたり、子どもたちに人気の料理教室です。

「焼いて”変身”いわしクッキング」に参加しました

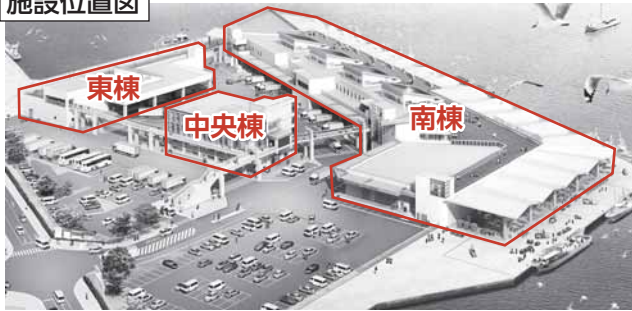
包丁を使わず、手でいわしをさばいて、「いわしの蒲焼き」を作りました。手で魚をさばくのは初めてだったので、魚の骨が手にささって大変だったけど、おいしくできました。家でも作って家族みんなで食べました。

新しい市場には、魚料理が食べられる食堂もできて、誰でも行くことができるというので、お店ができたなら家族で行ってみたいと思います。



月見ヶ丘小学校3年生
 (左)菊池結衣さん(中)櫻井愛結花さん
 (右)鈴木美優さん

施設位置図



東棟 荷さばき施設、管理室、入札室、休憩室
 設備スペースほか

中央棟 水産加工処理場、魚食普及スタジオ、食堂、
 直売所、会議室ほか

南棟 荷さばき施設、展示施設、入札室、休憩室、
 管理事務所、検査室ほか

利用案内

食堂・直売所 平日 7:00~14:30
 土日・祝日 10:00~15:00
 ※イベント開催日を除く

会議室・魚食普及スタジオ

利用時間 9:00~21:00(1時間単位)
 利用料金、申し込みは魚市場管理事務所まで

駐車場

約50台

問・申込 魚市場管理事務所 ☎364-6151

みなと塩竈 ゆめ博 2017 塩竈市魚市場落成記念 開放まつり

「みなと塩竈ゆめ博2017」と連携し、各種ステージや近隣三市三町の出店など、新魚市場の完成を記念したイベントを盛大に開催します。

『三陸塩竈ひがしもの』の鉄火丼や魚のつかみ取り、水産加工品販売、鍋やおでんの販売など、多彩なブースを準備しています。

また、普段目にする機会のなかった水揚げやセリ売りが行われる荷さばき所なども見学できます。

さらに市場の完成を記念して、「もちまき」を実施します！塩竈の水産物が当たる景品付きのおもちもあります。皆さんの来場をお待ちしています。

とき 10月29日(日) 9:00~15:00

ところ 塩竈市魚市場(塩竈市新浜町1-13-1)

※そのほかの「みなと塩竈・ゆめ博」イベントは、4ページをご覧ください。

※塩竈の醍醐味の会場(マリンゲート塩釜)から、魚市場までシャトル船を運航します

