

あた　　うお　　いち　　ば
新しい魚市場に
い
行ってみ

① どこにあるの？

みな しおがま し うお いち ば い
 皆さんは塩竈市魚市場に行っ
 たことがありますか？魚市場っ
 て、どんな場所なのでしょ
 うか？

今年10月、塩竈市に新しい魚市場が完成しました。皆さんも、改めて魚市場がどんなところなのか学び、新しい魚市場に行ってみましょう。



しょう わ ねん げん ざい
昭和40年～現在



げんざい しおがまし うおいちば
▲現在の塩竈市魚市場

しょう わ ねん ねん
昭和4年～40年

しおがま し うおいち ば しん はまちよう むかし しおがま みなとまち ば しよ
塩竈市魚市場は、新浜町にあります。昔は、マリンゲート塩釜(港町)の場所
にありました。港町に魚市場があった当時、塩竈市魚市場は「東洋一」の規模と
いわれました。

しょうわ ねん がつ みなとまち しんはまちょう い てん やく ねん た なお
昭和40年10月に港町から新浜町へ移転し、約50年ぶりに建て直しました。

② 何をしているの？

うおいちば　　さかな　と　　ぎょせん　　さかな　お　　さかな　う　　か
魚市場は、魚を獲ってきた漁船が魚を降ろし、その魚を売ったり買ったりす
る取引を行うところです。ここで行われる魚の取引は、セリといいます。

生産者（漁船）

おろし かり んに
卸 売 人
せんもん セリ じん が かい けい じん
専門セリ人が買受人
たい はんばい
に対して販売します。
セリ人は18人いま
す。

かい 受け にん
買 受 人
みず あげ ひん ばい ばい さん か
水揚げ品の売買に参加
ひと
できる人です。
しょうにん
承認されているのは
にん
130人です。

消費者

しお がま し うお いち ば
塩 竈 市 魚 市 場

魚さかなを獲とってくる人ひとたちのことを生産者せいさんしゃといい、生産者せいさんしゃは、市場いちばの魚さかなを売うること
 を宮城県みやぎけんから許ゆるされた人ひとである卸売人おろしうりにんに、魚さかなの販売はんばいを委託いたくします。卸売人おろしうりにんは、
 セリさんかに参加うおいちばすることを魚市場ゆるひとから許かいうけにんされた人さかなうである買受人かいうけにんに魚かを売さかなります。この
 買受人かいうけにんが買かった魚さかなは、自分じぶんのお店みせで売うったり、いろいろな場所ばしょに出荷しゅつかされたり
 します。

そして、全体の取引が正しく行われるように監督をしたり、必要な設備を管理したりしているのが、開設者である塩竈市長です。

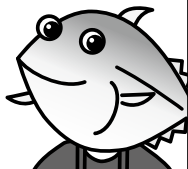
ほかに^{さかな}魚^{はこ}を箱^{はこ}詰^{ひと}めする人^{はこ}やトラック^{ひと}で運^{ひと}ぶ人^{かか}など、たくさん^{ひと}の^{かか}人が関わ^{かか}って、^{わたし}私^{しやうたく}たちの^{さかな}食卓^{とど}に魚^{とど}が届^{とど}きます。

実は…
あた うお いち ば
新しい魚市場は
それだけじゃな
いんだ!



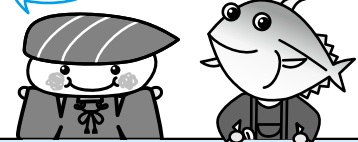
セリ^{けん かく}の見学スペースなど
みんな^{り よう}が利用できる
施設^{し せつ}があるんだ！

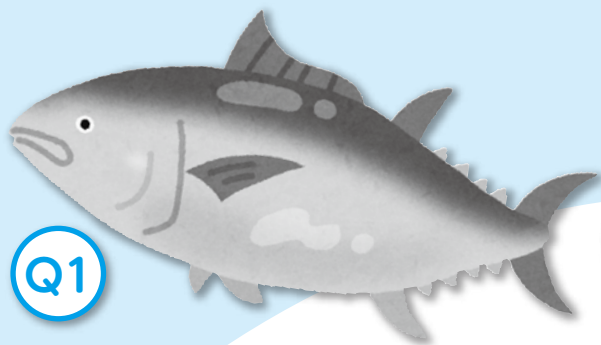
3ページも
みてね!



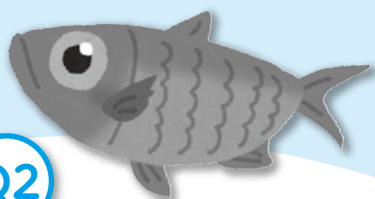
より身近になった魚市場へ
行ってみよう！

たの
楽しみ!





Q2



Q3



③ どんな魚が水揚げされているの？

平成28年度は、マグロが6,439トン水揚げされました。特に、生のメバチマグロは平成28年度の水揚げ量が日本で1位、生の本マグロは2位でした。ほかには、サバやカツオなどが水揚げされています。

塩竈市魚市場 種類別の水揚げ

順位	種類	数量
1位	マグロ	6,439トン
2位	サバ	3,926トン
3位	カツオ	899トン

※塩竈市統計書平成28年度版

全国のメバチマグロの漁港別水揚げ

順位	漁港	数量
1位	塩釜	1,231トン
2位	那覇(沖縄県)	903トン
3位	勝浦(和歌山県)	804トン

全国の本マグロの漁港別水揚げ

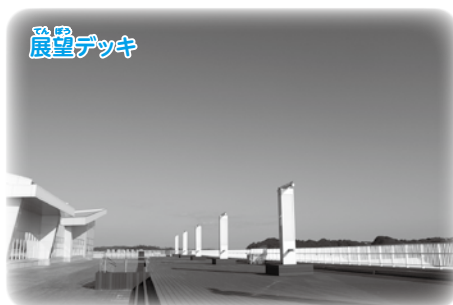
順位	漁港	数量
1位	境(鳥取県)	1,425トン
2位	塩釜	1,040トン
3位	長崎(長崎県)	199トン

※農林水産省:産地水産物流通調査2016年

④ 新しい魚市場には何があるの？

新しい魚市場には、皆さんが料理教室などで利用できる魚食普及スタジオや会議室、新鮮な魚を食べることができる食堂や水産加工品などの特産品を取りそろえた売店があります。

また、高度衛生管理型の魚市場として、鳥や埃などが入らないようにシャッター(オーバースライダー)が整備されています。ほかにも、排気ガスを出さない電動フォークリフトを使用したり、水揚げされた魚が床に直接つかないようにシートに乗せて移動させたりし、安心・安全な水産物を皆さんにお届けできるようにしています。



利用案内

食堂・売店

平日 7:00～14:30 土曜日 7:00～15:00
日曜日・祝日 10:00～15:00 ※イベント開催日を除きます

魚食普及スタジオ・会議室

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(☎364-6151)まで

ミニクイズ！

イラストの魚は、塩竈市魚市場に水揚げされる魚です。この魚の名前は何でしょう？
～ヒント～
漢字で書くと、Q1は「鮪」 Q2は「金目鯛」 Q3は「鯖」です。
答えは次のページです！



すし磨

新しい魚市場に行ってみよう！