

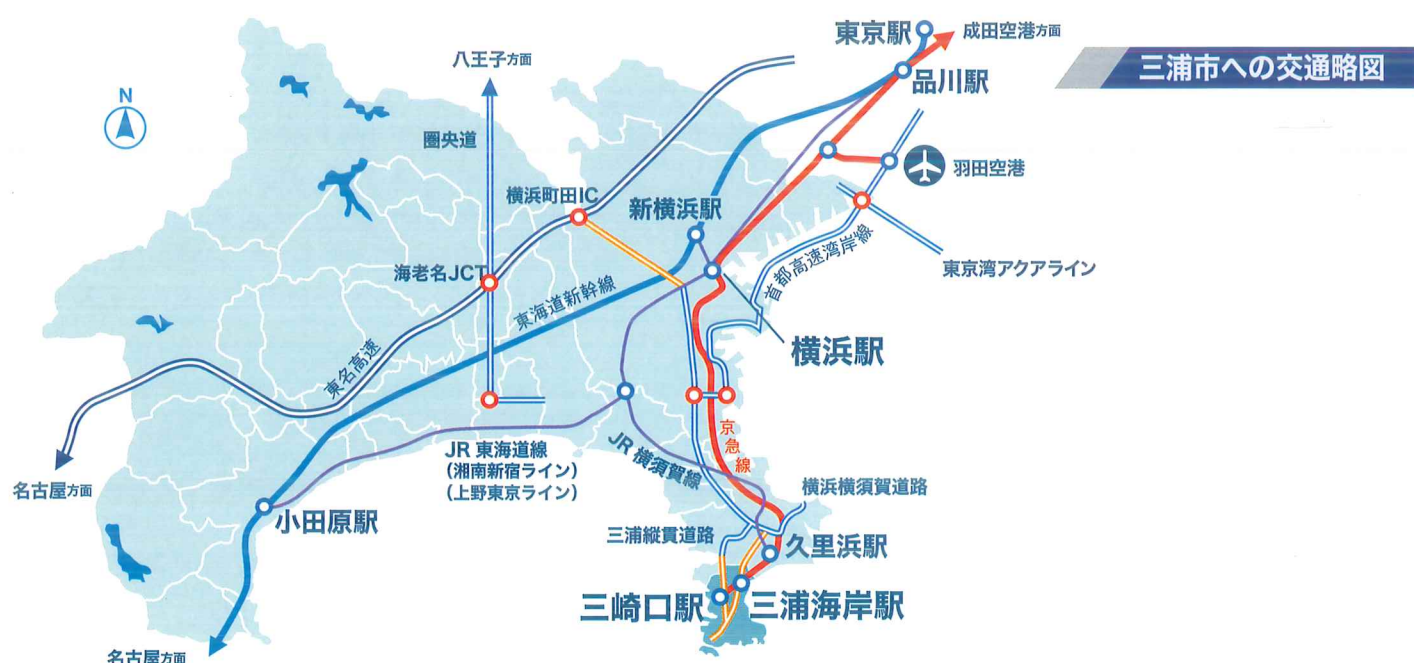
■ 施設概要

施設名称	三浦市低温卸売市場	延床面積	3,184.09㎡
事業主体	三浦市	構造及び階数	鉄骨造 2階建て
所在地	三浦市三崎五丁目 245番地 7	総工費	約19億6千万円（設計費及び監理費含む）
建築面積	2,471.09㎡	初取引	平成30年4月24日

■ 完成に至る経緯

- 平成26年7月 三崎漁港高度衛生管理基本計画策定に係る協議会設立
目的：三崎魚市場の取扱量・金額の減少からの復活、品質衛生管理の徹底、「三崎のまぐろ」等のブランド力強化
- 平成27年5月 水産庁が高度衛生管理基本計画（三崎地区）策定
計画方針：閉鎖構造化・低温化した冷凍マグロの建物新設など
- 平成27年10月 基本計画に基づき設計業務開始
- 平成28年9月 設計業務完成
- 平成28年12月 建設工事開始
- 平成30年3月 建設工事完成

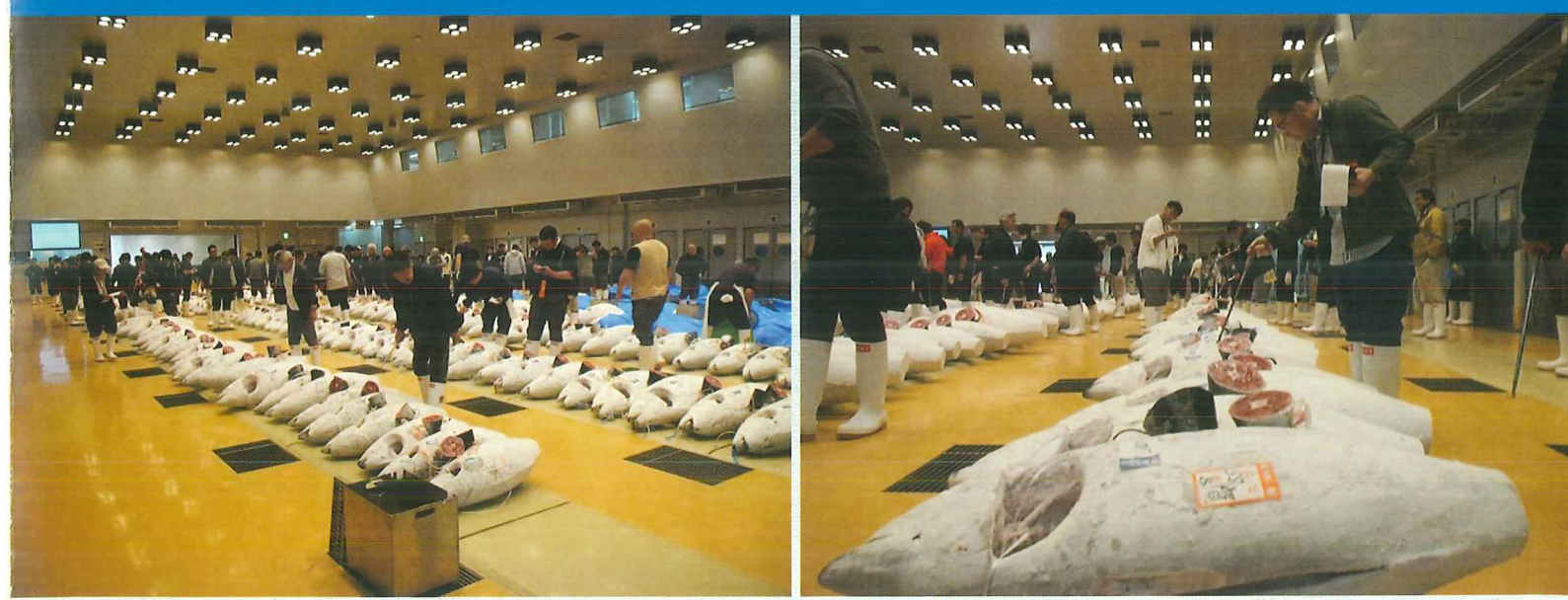
■ アクセス



三浦市への主な鉄道路線図



三浦市低温卸売市場



神奈川県三浦市経済部 市場管理事務所

日本初の 冷凍マグロ専用 卸売市場

三浦市三崎水産物地方卸売市場は、特定第3種漁港「三崎漁港」にある公設市場です。平成30年春、三浦市三崎水産物地方卸売市場に新しい建物「三浦市低温卸売市場」が完成しました。三浦市低温卸売市場は、独立した建物で、低温管理し衛生管理基準（※）で最高レベルのレベル3を満たす『日本初の冷凍マグロ専用卸売市場』です。

※水産庁が定める「漁港における衛生管理基準」

三浦市低温卸売市場の主な特徴

漁獲直後に船上で -60 度に急速凍結された超低温冷凍マグロの品質を保ちながら衛生的に取り扱うために、次のような工夫をしています。

完全閉鎖型施設

卸売市場内の温度上昇及び異物混入のリスクを最小化するため、完全閉鎖型としています。陳列室と搬送積込室の間をスイングドアで仕切り、更に搬送積込室の搬出口はオーバースライダーを二重化しています。

温度管理

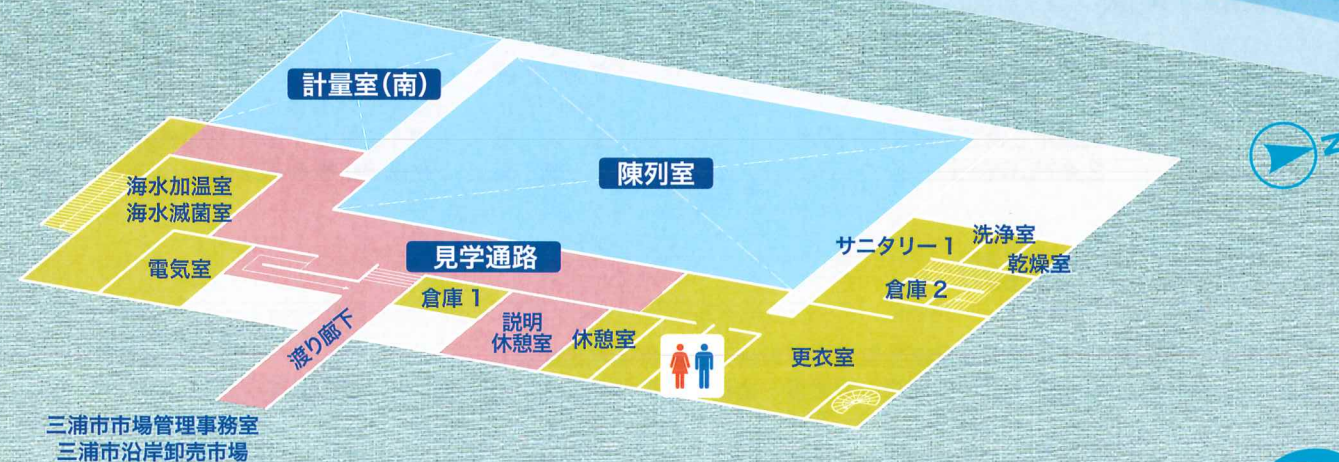
陳列室は 15 度で低（定）温管理しています。超低温冷凍マグロ周辺の空気が動くと魚体の解凍を促すことになるため、空調設備室内機は低風速仕様になっています。

場内床面の平滑塗装

100kg 超の個体も多数扱うため、陳列室の床面直に魚体を陳列・移動しています。そのため、超低温冷凍マグロに傷つかないように、床面を極めて平滑に塗装し、また、抗菌塗装を採用しています。

場内長靴の導入

極めて平滑な滑りやすい床面で安全に作業するため、特殊な靴底の卸売市場専用の長靴の着用を義務付けています。このことは、外部からの異物混入防止にも効果的です。



主な面積

見学通路	218.36 m ²
説明休憩室	47.32 m ²
市場関係者エリア	322.56 m ²

主な面積

搬入室（南）（北）	73.59 m ²
陳列室 計量室（南）（北） 仮置室（南）（北）	843.12 m ²
集計室（南）（北） 倉庫（南）（北）	54.19 m ²
搬送積込室	348.94 m ²
搬出口	462.45 m ²



このほかにサニタールームの設置、入札額の基準となる尾の身の肉質判断のための室内照明の選定、入札結果を示す見やすい液晶表示板の導入、衛生管理マニュアルの策定など、ハード・ソフト両面から高度衛生管理環境を実現しています。

