



鹿児島県の海の台所 ぎょるい し じょう 魚類市場がリニューアル！



平成28年度に着工した市場棟の建て替えが終わり、10月12日から全面供用開始となります。鹿児島の食を支える役割や、新しい市場棟の注目ポイントなどを紹介します。
【魚類市場 ☎223-0310 FAX223-9817】



魚類市場って

こんなところ

魚類市場は、青果市場と共に本市が設置する「中央卸売市場」の一つ。1935年(昭和10年)の開設以来、私たちの食卓に新鮮で安全な食材を安定的に供給しています。

中央卸売市場としての3つの役割

- ①集荷 国内外から、多種多様な品物を集めます
- ②価格形成 公開された場で、品物の適正な価格を決めます
- ③分荷 小売店や飲食業者などに小分けして販売します

魚類市場の一日

入荷・水揚げ(午前0時ごろ)
漁師や養殖業者などから品物が届き始めます。市場は港内にあるため、捕れたばかりの新鮮な魚も水揚げされます。

競り開始(午前5時30分ごろ)
卸売業者の競り人(売る人)と仲卸業者などの競り参加人(買う人)で競りを行い、品物を売買します(一般の人は参加できません)。

分荷・出荷(午前6時30分ごろ)
仲卸業者の売り場に、小売業者や飲食店の人などが仕入れにきます。仕入れた品物は、梱包してトラックに積み込まれ、スーパーなどのお店に運ばれます。

清掃・翌日の準備(午前11時ごろ)
市場内を水で流すなど、きれいに清掃します。業者は売り上げの計算や、翌日の集荷の準備をします。



新しい魚類市場棟の

注目ポイント

ポイント より新鮮で高品質に

競りが行われる卸売場の一部や仲卸業者の売り場などに、場内を低温に保つ設備を整え、より新鮮で高品質な状態で品物を出荷できるようになりました。
海外への輸出拡大など、「稼げる水産業」の拠点施設としての役割を担います。



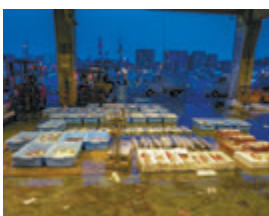
温度管理のできる高床式卸売場



魚を新鮮なままお届け

ポイント より衛生的に

リニューアル前は壁に囲まれていない開放型だった市場棟が、外気と分断された閉鎖型になりました。
市場内への風雨や火山灰などの侵入を防ぎ、より衛生的な環境で品物を管理することができまます。



リニューアル前(開放型)



リニューアル後(閉鎖型)

新市場棟のパース図



市場の様子を発信中！

本市と市場関係者で組織している「いお・かごしま 魚食普及拡大推進協議会」は、市場の風景や、入荷した魚の情報などをインスタグラムで発信しています。感染症対策のため、市場見学を受け付けなどは停止していますが、ぜひ日々の投稿で市場の様子をお楽しみください。



インスタグラム

より新鮮な魚を提供できるようになったので、ぜひたくさん魚を味わってください！



魚類市場 加藤 主事

ポイント より多機能で身近に

市場棟内に調理室を設け、商品の試作や商談、食育関連のイベントなどを実施できるようになりました。
また、災害時には、市場としての機能を維持しながら、市場棟を救済物資の集積拠点として利用することもできます。



新設された調理室

