

# 図解

これが三崎の魚市場だ！

見よ！男たちの真剣勝負を

クレーンを使って船から魚をおろすよ

新鮮さを保つため氷をたくさん使います。

冷蔵車は-60度で完ぺきに保管しています

製氷工場

-60度冷蔵庫

エラと内臓は取ります

しほで品定めするのだ

マグロエリア

保冷車

市場の往復は保冷車で運びます

マグロも1本1本しっかり計量しています

床用の海水は滅菌しています。

入れなので、1番高い値段をつけた人がお魚を買えます。

自動選別機を使って魚の大きさをキチンと分けて販売しています。

日の出前から漁船が魚を出荷するために岸壁はにぎやか

見学通路

みんなが持っているこの道具「手カギ」

見学通路

沿岸お魚エリア

いけすを作るためにポンプで海水をくみ上げているのだ！

ひらめやタイなどの高級魚がいっぱいだ！

入札台

作製・発行  
三浦市三崎水産物  
地方卸売市場  
市場管理事務所  
046-882-1111  
内線334・335

みんなの食卓に安全でおいしいお魚を届けるため、市場では様々なしくみを備えて、たくさんの方が働いています。これからも三崎のまぐろ、お魚をどんどん食べてください。見学ありがとう！また、遊びに来てね！