魚市場の施設・設備

施設	面積	構造	備考
卸売場棟	8,080.00 ㎡	鉄骨造一部２階建	増築：4,050 ㎡　既設：4,030 ㎡
管理棟	1,809.05 ㎡	鉄骨造一部２階建	電算室、会議室、入札室、倉庫
第２管理棟	813.82 ㎡	鉄骨造平屋建	作業員控室、喫煙室、給湯室、厨房、食堂(40 人)、会議室(100 人)、男女トイレ、買受人控室(30 部屋)、多機能トイレ
トラックスケール	ー	大型電気抵抗線式	50 トン　２基
トラックスケール管理舎棟	17.40 ㎡	鉄筋コンクリート造	
フォークリフト車庫棟	485.10 ㎡	鉄骨造	36 台（4 台 ×9 列）
喫煙所棟	15.11 ㎡	軽量鉄骨造	床置き型の喫煙用集塵機を設置
駐車場	16,686.32 ㎡	アスファルト舗装	普通車 262 台分、身障者用２台分、大型車８台分
排水処理施設	57.00 ㎡	鉄筋コンクリート造	
油資機材倉庫	57.97 ㎡	木造平屋建	
資機材倉庫	390.00 ㎡	鉄骨造	
鍬ヶ崎番屋セミナーハウス	297.65 ㎡	木造２階建	休憩室、ロビー、洗濯室、浴室、脱衣室、更衣室、トイレ、セミナーハウス

設備・装置	能力・規模・その他
海水電解殺菌装置	処理水量：100m3/h（0.59pm 時）（１台）
紫外線殺菌海水装置	処理水量：72m3/h（１台）、60m3/h（１台）
紫外線殺菌冷海水装置	処理水量：25m3/ 日（２台）
監視カメラ設備	防犯用の監視カメラを設置、管理室でモニタリング
映像・音響設備	第２会議室に映像・音響設備システムを設置
入札支援システム	入船予定から荷受、荷渡まで情報を電子化し、専用サーバーで一元管理及び情報発信

宮古市魚市場の魚カレンダー

水揚げ最盛期（お魚等がとってもよく水揚げされる時期）
ある程度まとまって水揚げされる時期
量はそれほどではないが、水揚げが行われている時期

魚種名	ポイント	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
真マス（サクラマス）	岩手県の各魚市場では一般に「ママス」と言われ、主に3〜6月に沿岸定置網で漁獲されます。												
スケトウダラ	沖合底曳網や定置網、釣りで獲れます。												
キチジ	鮮やかな赤が美しい魚で、底曳網、はえ縄等で漁獲されます。												
タコ類	ミズダコ、マダコ、ヤナギダコが、かご等で獲れます。												
マダラ	宮古市魚市場では、岩手県内の約９割が水揚げされます。												
エゾイソアイナメ	岩手県や青森県内では、ドンコとよばれています。タラの仲間です。												
ケガニ	水深 100〜250m に分布しており、カゴや底刺網、沖合底びき網により漁獲されます。												
サンマ	北海道沖で豊富な餌を食べて南下し、三陸沖に漁場が形成される9〜10月に脂のノリが最大となります。												
サバ類	マサバ、ゴマサバ、夏の魚で、砲弾型の体系と背の緑色と腹の銀色が美しい。主に定置網で漁獲しています。												
秋サケ	漁期は11月下旬がピークです。三陸の気候を生かしてじっくり乾燥させる新巻鮭は岩手ならではの食材です。												
スルメイカ	夏イカは身が柔らかく甘みがあり、冬場になると身が厚くなり、一夜干し、塩辛に。												
ヤリイカ	三陸のヤリイカは冬に旬を迎え、国内では最後に水揚げされます。												
宮古トラウトサーモン（養殖）	宮古湾で養殖しています。令和２年４月に初出荷した宮古の新たなブランド魚です。												

卸売場

▲8,080 ㎡（18 区画）のゆとりあるスペースで、安全かつ衛生的な卸売業務を行います。

フォークリフト車庫棟

▲フォークリフト 36 台を衛生的に格納します。

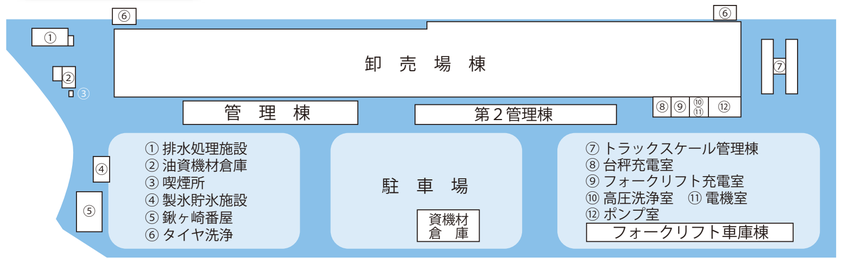
作業員休憩室

▲作業の合間の休憩場所を整備

トラックスケール

▲50 トン２基のトラックスケールで計量から搬出まで速やかに行います。

魚市場全体図



買受人控室

▲30 室、各部屋でテレビ、電話、FAX、インターネット使用可能

冷海水装置

▲冷海水装置を設置し、水産物の鮮度を保持します。

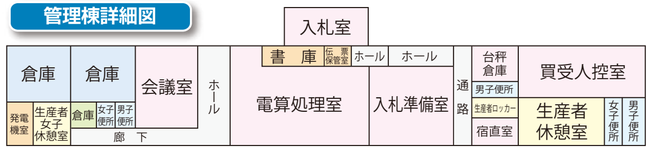
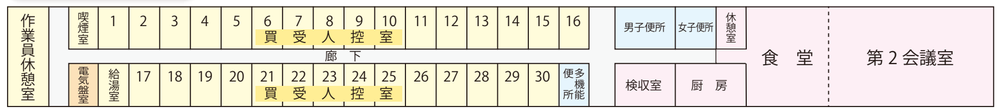
食堂

▲食堂 40 席
可動間仕切りで会議室との一体使用が可能

会議室

▲会議室 100 席
可動間仕切りで食堂との一体使用が可能

管理棟詳細図



第２管理棟詳細図