

境港おさかなパーク

SAKAIMINATO
SEAFOOD PARK

無料施設

〈利用可能時間〉
午前5時から午後5時
(どなたでもご自由にご利用ください)

展示ホール



- 漁港・市場の設備や周辺観光施設を紹介します。
- 美保湾にすむ魚や日本海の深海にすむカニの飼育展示をしています。
- 名産の水産物を漁獲するところから、食べるまで楽しく学べます。

FREE Wi-Fi



無料Wi-Fiをお使いいただけます

市場関係者と一般来場者の双方が安心して施設を見学していただけるように、一般の方にも監視デッキを開放しています。



かにテラス

境水道を望むオープンテラスで、行き交う船を見ながら、ゆっくりくつろぐことができます。

まぐろデッキ

マグロの陳列や入札(夏限定)の様子を間近で見ることが出来ます。



見学通路

- 国内最大(長さ約140m)の回廊型の監視通路です。
- 南側の通路は市場の物流動線とは完全に分離されているため、どなたでも安心してゆっくり見学することができます。北側は関係者オフィスがあるため、立ち入りはご遠慮ください。
- 通路はエントランスホールや展示ホール及び屋上駐車場と接続しており、アクセス抜群です。

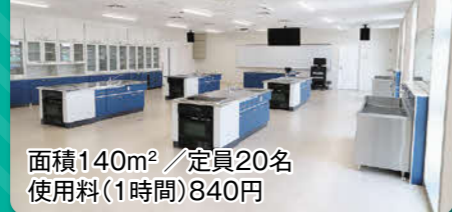


有料施設

〈利用可能時間〉
午前8時30分から
午後5時
(利用には予約が必要です)

どなたでもご利用いただける施設です。ご利用にあたってはあらかじめ予約が必要となります。電話で市場管理棟までお問合わせください。原則として使用する3日前までの予約が必要です。またウェブでの予約も可能です。「とっとり施設予約サービス」で検索(利用者登録が必要です)(問合わせ先):0859-30-2626

調理実習室



面積140m² / 定員20名
使用料(1時間)840円

- 調理台5台(講師用1台、生徒用4台)、調理機材、食器類を完備。水揚げされたばかりの新鮮な食材を使った調理体験、食育に関する講演会や試食会や商談に利用いただけます。
- できあがった料理は境水道を一望できるお魚学習室や、天気の良い日はかにテラスに出て境水道大橋や島根半島の絶景を眺めながら食事も可能です。
- カメラにより講師の手元を撮影し、大型モニターへ投影ができます。

お魚学習室



面積108m² / 定員24名
使用料(1時間)648円

- 有料の漁港見学ツアーの際に、市場・漁港の紹介動画を視聴できます。
- 調理実習室と続き間になっており、調理した料理を試食することができます。
- スポットライト・ピクチャーレールなどがあり、試食会などの開催に適しています。

研修室(大)



面積: 147m²
定員: 60名
使用料(1時間): 882円
ネットワーク環境: LAN×、Wi-Fi○

研修室(小)



面積: 111m²
定員: 42名
使用料(1時間): 666円
ネットワーク環境: LAN○、Wi-Fi○

会議室



面積: 108m²
定員: 16名
使用料(1時間): 648円
ネットワーク環境: LAN×、Wi-Fi×

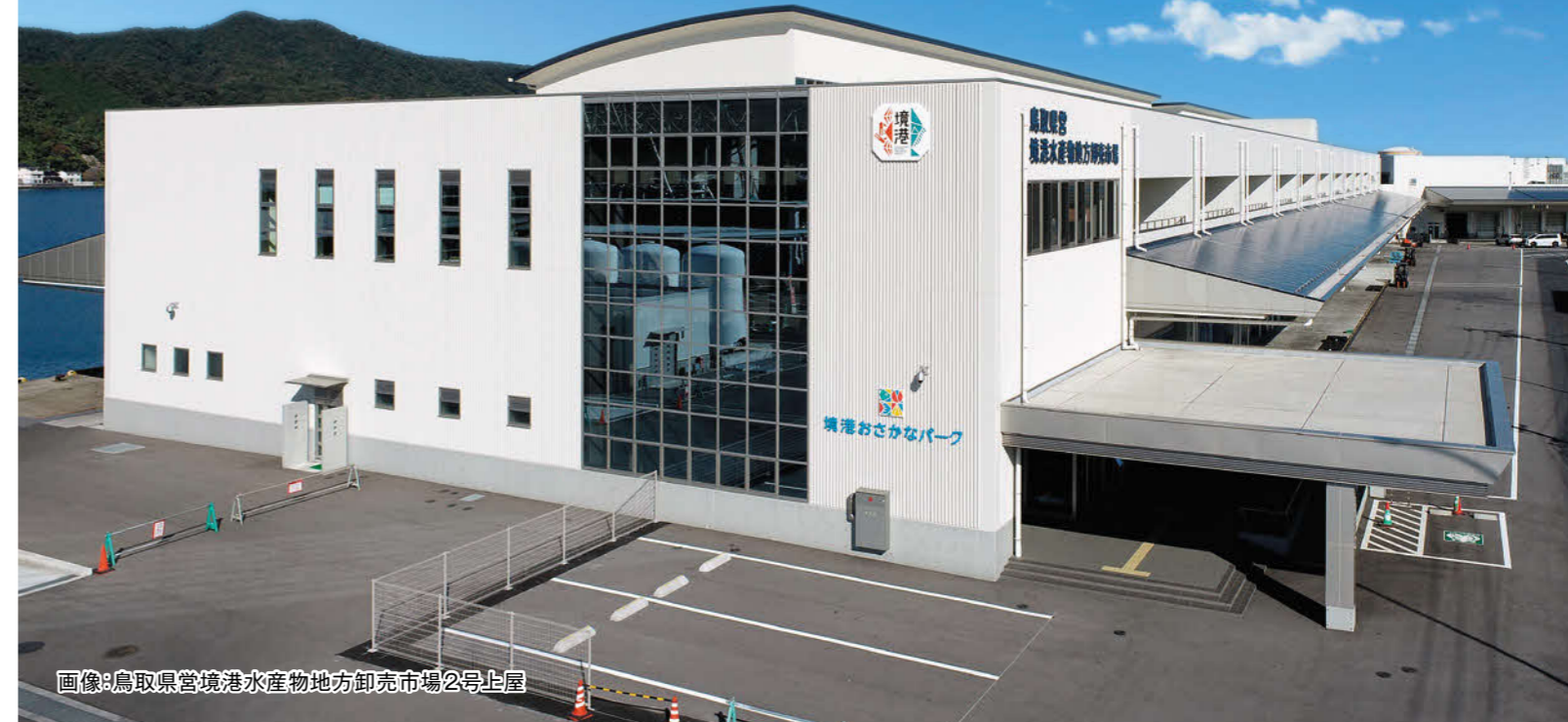
● 各種研修、会議(リモート対応)などにご利用いただけます。

高度衛生管理型市場

鳥取県営

境港水産物地方卸売市場

SAKAIMINATO SEAFOOD WHOLESALE MARKET

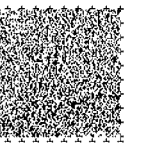


画像:鳥取県営境港水産物地方卸売市場2号上屋



「安心と安全が
進化するみなと」

鳥取県境港水産事務所 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町9番地7
電話:0859-42-3167 FAX:0859-42-3169
メール:sakaiminatosuisan@pref.tottori.lg.jp URL:https://www.pref.tottori.lg.jp/sakaioffice



社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場へ

鳥取県宮境港水産物地方卸売市場は、日本海側の重要産地魚市場として、消費者の「安全・安心」のニーズに応え、高い水揚機能を備えた日本一魅力ある漁港・市場を目指しています。現在、高度衛生管理基本計画(平成26年9月 水産庁策定)に基づき、高度衛生管理型漁港・市場の整備を進めています。

主要部分の1号上屋、陸送上屋は令和元年6月、2号上屋は令和4年8月に供用開始しました。

このたび、7号上屋が完成し、令和6年10月供用開始となりました。

全体の工事完了は、令和8年度を予定しています。



セリ場(床面:緑色)
水産物のセリ・入札を行う

1階 休憩室
2階 監視デッキ(まぐるデッキ)

出荷準備スペース(床面:赤色)
仲買業者が出荷準備を行う

前室
手洗い、長靴を洗浄する

活魚水槽
(15㎡型6基、自動ろ過、水温2~28℃)
ブリ類やタイ類などの活魚を取り扱う

冷蔵庫
(4庫、庫内温度5℃)
セリ、入札前の鮮魚を保管する

品質管理を強化するための設備

シャーベットアイス、滅菌冷海水、移動式活魚水槽用エアポンプ、砕氷機、低温室を整備。



シャーベットアイス
(供給量50トン以上/日)
1トンタンクで大量水揚げする魚の冷却に使用



滅菌冷海水(水温3℃)
活松葉がにや活魚取扱用の冷海水
エアポンプ
移動式活魚水槽用のエアポンプ



砕氷機
出荷用の発泡箱に入れる砕氷を供給



低温室(10~15℃)
イワガキ、ウニ類等のセリ・入札を行う



主要建物構造・規模

施設名称	構造・規模	竣工(完了)年月
1号上屋	PCaPC造一部2階建て	2019年5月
2号上屋	PCaPC造2階建て	2022年7月
陸送上屋	PCaPC造一部2階建て	2018年11月
6号上屋	鉄骨造平屋建て	2019年3月
8号上屋	鉄骨造平屋建て	2026年(予定)
製氷機械室棟	鉄骨造平屋建て	2018年11月
トラックスケール	鉄骨造平屋建て	2017年1月
かにかご上屋	鉄骨造平屋建て	2023年5月
7号上屋	鉄骨造平屋建て	2024年4月
3号上屋	鉄骨造平屋建て	2023年2月
4号上屋	鉄骨造平屋建て	2023年2月
5号上屋	鉄骨造平屋建て	2017年8月