

高度衛生管理型市場

鳥取県営

境港水産物地方卸売市場

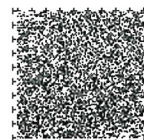
SAKAIMINATO SEAFOOD WHOLESALE MARKET



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



鳥取県営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月に供用開始しました。

このたび2号上屋が完成し、令和4年8月供用開始となりました。

全体の工事完了は、令和6年を予定しています。



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(まぐろデッキ)



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
(15m²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トントラッ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



プラットフォーム



岸壁

主要建物構造・規模

施設名称	構造・規模	竣工(完了)年月	
新築	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	2024年(予定)
	製氷機械室棟	鉄骨造平屋建て	2018年11月
増築	トラックスケール	鉄骨造平屋建て	2017年1月
	5号カニ籠上屋	鉄骨造平屋建て	2023年(予定)
改修(耐震・防鳥)	7号上屋	鉄骨造平屋建て	2023年(予定)
	3号上屋	鉄骨造平屋建て	2023年(予定)
	4号上屋	鉄骨造平屋建て	2023年(予定)
5号上屋	鉄骨造平屋建て	2017年8月	