

どんな魚介類が取り引きされているの？

南三陸町が養殖の発祥となったギンザケや「西の明石、東の志津川」と称されるタコをはじめ、カレイやホヤなどさまざまです。

▼旬の幸カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			ギンザケ					シロザケ			
タラ				アナゴ							
	ワカメ・カキ		ウニ・ホヤ			ホタテ				アワビ	
				ミズダコ						マダコ	



▲ギンザケ



▲ホヤ



▲ミズダコ

町地方卸売市場の見学会を行います

下記の日程で町地方卸売市場の見学会を行います。予約は不要ですので、見学希望の方は持ち物を持参のうえ、お越しください。

なお、セリの時間帯は2階からの見学となります。

◇日時 ①7月20日(水)

午前12時30分から午後3時まで
セリの時間帯(予定)
午後1時から2時まで

②7月23日(土)

午前6時30分から正午まで
セリの時間帯(予定) 午前7時から8時30分まで

◇持ち物 帽子(キャップ)、長ぐつ(1階荷さばきエリアのみ着用)

※本施設は高度衛生管理型市場となりますので、帽子を着用していない方の入場はお断りしています。
1階の荷さばきエリアは、長ぐつ着用となりますので、ご持参いただきますよう、ご協力をお願いします。なお、水場の状況によって、セリ以外の時間帯でも2階のみの見学になる場合があります。

◇見学会の問い合わせ 産業振興課水産業振興係 ☎46-1378



町の台所

南三陸町

地方卸売市場

落成

6月1日(水)、南三陸町地方卸売市場(魚市場)の完成式典が現地にて行われました。

旧市場は、東日本大震災の津波で壊滅的な被害を受け流失し、平成23年10月からは、仮設の市場で競りが行われていました。

新しい市場は、震災前の市場跡をかさ上げした場所に、鉄筋コンクリート造り2階建て、のべ床面積約6,400平方メートル、高度衛生管理型市場として再建しました。町の基幹産業である水産業の拠点施設の完成に、式に出席した関係者は喜びの声をあげました。

高度衛生管理型市場？

荷さばき場の密閉化や搬入・搬出口への巨大なひさしの設置、施設の洗浄水には電解海水、水産物の管理水は紫外線殺菌による海水を使用するなどし、場敷地内の衛生面の管理や水産物の高度な鮮度管理ができます。このことにより、消費者へ安全安心な漁獲物を提供でき、HACCP(ハサップ)にも対応可能な施設となっています。