

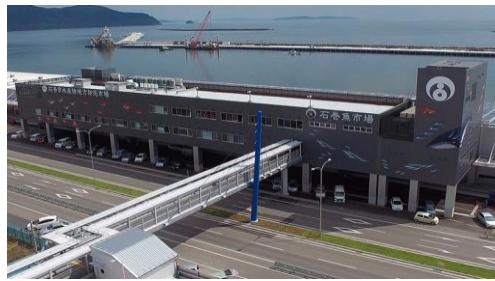
講師
岡野利之

一般社団法人海洋水産システム協会

研究開発部 部長代理

技術士（水産）／博士（海洋科学）

産地市場における一般的な流通工程



石巻市水産物地方卸売市場



陸揚げ



洗浄・清掃



販売（入札）

石巻市水産物

地方卸売市場の事例

産地市場の衛生管理システムの事例

産地市場にICT（情報通信技術）を導入する事で次のメリットが期待できます。

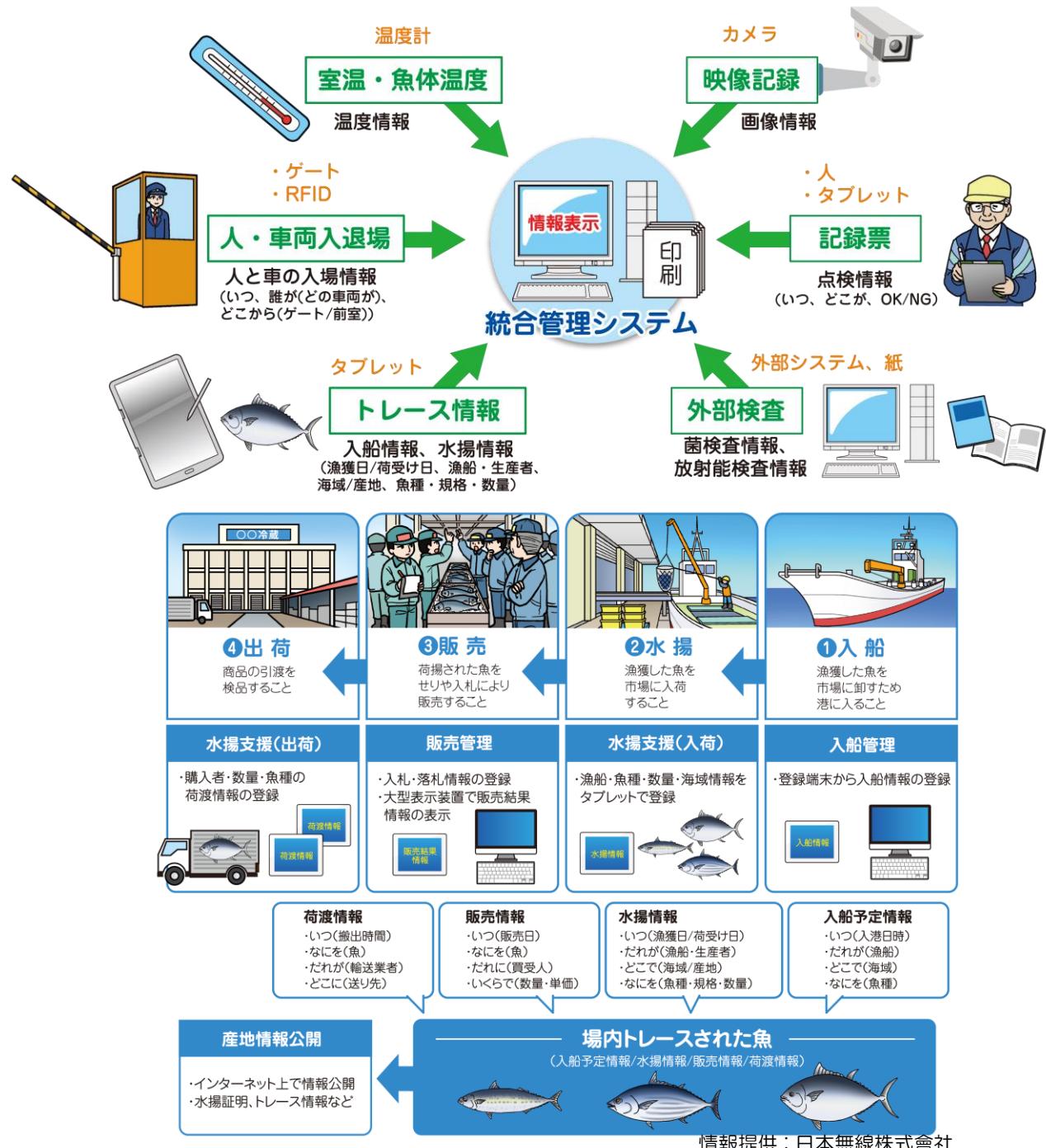
ICTによる衛生管理システム導入のメリット

- 正確で迅速に処理することができる
- 業務効率が向上する（作業時間が短縮される）
- 省スペース
- 情報が劣化しない
- データを一元管理することができる
- 情報の検索が容易

“衛生管理の記録”について、要請に応じた情報提供が容易になります。

統合管理システムの概要

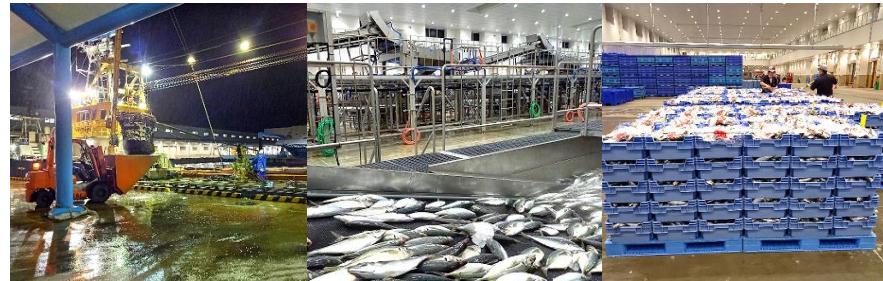
衛生管理システムの要である統合管理システムが情報を一元管理します。



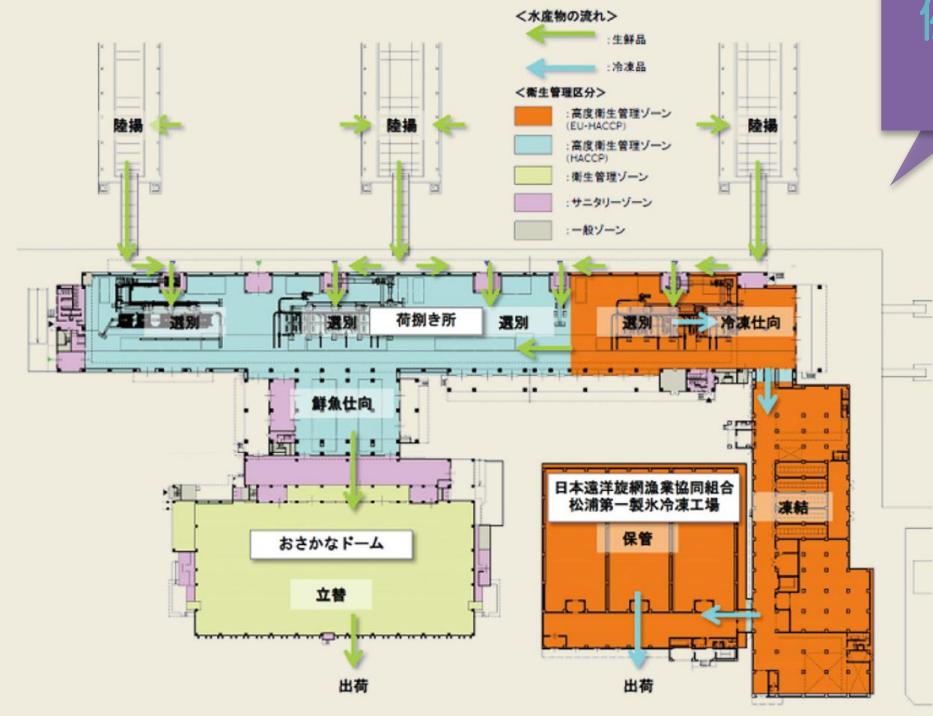
「安全・安心」「品質」など消費者の関心に応えるため、水産物卸売市場での情報を集中管理することでトレーサビリティを実現します。

トレース情報管理

松浦魚市場の事例



■ 高度衛生管理対応型荷捌き施設(2021年4月完成)



松浦魚市場の新荷捌き施設は、鮮魚出荷施設と凍結冷蔵庫が一体化した全国初の施設が令和3年4月に完成しました。（延べ床面積約1万2千平方メートル）

同市場は、アジ、サバ、イワシなど約10万トン／年を揚げています。

そして、令和4年3月に魚市場としてEU・HACCPの認定を取得しました。

同市場に隣接して在る既存の密閉型立替出荷施設（買荷保管積込施設）「「おさかなドーム」と仕向け作業場を通して直結・一体化させることで、荷揚げ→選別→計量→セリ→横持ち→立替→出荷まで全ての作業を閉鎖型施設内で一気通貫すれることを実現しました。同様に隣接している日本遠洋旋網漁業協同組合の凍結工場・冷蔵倉庫にも直結しているので、荷揚げ→選別→パッケージ→凍結→冷蔵保管→出庫まで全ての作業を閉鎖型施設内で一気通貫しています。施設には陽圧空調システムが導入されており、低温に調節した施設内の圧力を外気より高めることで外気の侵入を防ぐことができます。

EU向け輸出水産食品取扱認定市場（認定番号：2021002WJ）

認定市場名

松浦市地方卸売市場松浦魚市場

所 在 地

長崎県松浦市調川町下免6の5番地

輸出品目

アジ・サバ・コマサバ



海水ろ過装置とスラリーアイス製氷機



大型浮桟橋(屋根付)
大中型まき網運搬船(300トン)陸揚げ対応



自動化された荷捌きシステム



売場を仕切るカーテン



市場と凍結加工場が直結(連絡口)



取扱情報の電子化



入札室



中央監視室

ICT化の導入により施設管理や衛生管理の効率化を実現