

# 松浦魚市場の事例

魚市場と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完成しました。

2021年4月に高度衛生管理に対応した鉄骨造り2階建て、延べ床面積約12,000平方メートルの閉鎖型荷捌き施設として松浦魚市場が完成した。同市場は、アジ、サバ、イワシなど約10万トン／年を揚げている。

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ることを実現している。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る。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空気圧力を外気より高くすることで外気の侵入を防ぐことができます。

## 高度衛生管理対応型荷捌き施設(2021年4月完成)

