



RI 会長テーマ

2018~2019 年度
大船渡西ロータリークラブ会報

七福人

会 長 鈴木 信男
副会長 古内 一二
幹 事 三浦 和士



=会長指針=

未来につなげよう

．．． 例 会 記 録 ．．．

1月第3週例会 2020年 1月16日(木)

ソング : それこそロータリー ボックス : 22,000円 (報告者 松田福美会員)

お客様紹介 : 大船渡魚市場専務 佐藤光男様

本日出席率 : 52.94% 前回修正後62.75% (メークアップ 1名) (報告者 木下彰則会員)

★ 会長の時間 : 鈴木信男会長



今日は職場訪問ということで、例会で利用している大船渡市魚市場の見学といたしました。

この後、市場の担当者から説明していただきます。市場の現況や最近の不漁原因についてお話を聞いてみたいと思います。

これから50周年記念事業が控えております。

その中で桜の植樹関係の作業を計画しております。時期的には3月末ごろを予定していますので、会員の皆さんのご協力をよろしくお願いいたします。

◆◆◆ 幹事報告 ◆◆◆

1 ハイライト よねやま 238号が届いています。

: : 今月のトピックス : :

- ・第4代よねやま親善大使を募集
- ・海外応募者対象奨学金申し込み状況
- ・寄付金速報 — 前年度に比べてやや減少 —
- ・2020-21年度地区米山奨学委員長セミナーを開催
- ・ロータリーの輪で実現「こころのサンタ運動 in 千葉」

◆◆◆ 本日のプログラム ◆◆◆
職業奉仕アワー : 大船渡市魚市見学

★ 大船渡魚市場専務 佐藤光男様講話



スライドを見ながらお話しして頂きました。

大船渡魚市場株式会社



- ・ 昭和 22 年頃、大船渡湾には 4 市場があり戦後の混乱を乗り越り復興の兆しが見え始めた時期であったが、「魚類統制全廃」「経済不況」で買受け人は回収不能が多発、市場は多額の負債を抱え生産者への支払いが滞り営業休止。
- ・ 町が主体となり 4 市場を統合し、株式会社方式で昭和 26 年 6 月 13 日会社設立。
初代社長は橋爪由也氏
- ・ 1974 年(昭和 49 年) ~1983 年(昭和 58 年)
オイルショックが起因となり、中央取引先の不渡り手形を抱えた地場水産会社の関連倒産により、その手形を割引販売していた市場は 10 億円の不良債権を抱え、再建 10 年計画を余儀なくされる。
- ・ 増資により最大株主数は 652 名となる。卸売市場=「市民の共有財産」
- ・ 1980 年(昭和 55 年) 放流秋サケ会期で岩手県内市場のすべてが好景気となる。
- ・ 大船渡港の最大水揚げ数量 1984 年(昭和 59 年) 76,525t
最大水揚げ金額 1992 年(平成 4 年) 88 億 7.556 万円・・・岩手県最南端のローカル市場
- ・ 2011 年(平成 23 年)3 月 11 日東日本大震災で市内全域で未曾有の被害、特にも浜辺に集積している水産業は壊滅状態となる。
- ・ 大船渡湾は岩手県で一番海岸線が長い 平均水深 20M 気仙沼の倍
- ・ IT を利用した効率化と情報発信のシステムは、各地の市場から注目をされている。(日本初)

魚市場整備の基本方針

- ① 水揚げ増強による水産物の安定供給
- ② HACCP 対応型魚市場の整備
- ③ 地域の賑わい拠点を形成する拓かれた市場の実現

新鮮で安全・安心な魚介類を全国へ!

産地魚市場は、水産物流の拠点として、水産物の適正な価格形成と、安定供給の役割を担っています。大船漁市場は、若手飛出岸南部の拠点的な産地魚市場であり、安全・安心な魚介類を全国へ送り出すため、信頼性の高い施設など、高度な衛生管理や衛生管理を行うことができる施設となっています。また、自然換気システムやLED照明など省エネルギーにも配慮した魚市場です。



1F



新鮮さを保つ、スラリーアイス

水揚げされた魚は、まずスラリーアイス（シャープペット状の海水）に入れ低温で保鮮し、新鮮さを保ちます。この氷は水と同じようにホースで供給することができるほか、製氷機からタンクに入るまで外気に行かれないため、ごみや菌類が入ることがありません。また、傷がつきにくく、まばやく冷却することができます。

大船漁市製氷施設 (スラリーアイス方式)

製氷面積 180㎡
製氷能力 40トン/日
貯氷能力 90トン



ろ過・殺菌した海水を原料にしてスラリーアイスを作る施設です。スラリーアイスは製氷機で岸壁上部へ送られます。



電動フォークリフト置き場

卸売場内で使用する電動フォークリフトを保管し、充電するスペースです。



自然換気塔

自然換気システムを採用し、卸売場内の気温を低く保つ工夫をしています。



鳥やゴミをシャットアウト!

防鳥ネットやシャッターを設け、外から鳥やゴミ、ホコリなどが入り込まないように工夫をしています。

魚を選別する岸壁上層

岸壁についた漁船から水揚げされた魚は、岸壁上層の下で選別を行います。屋根の下で選別を行うことで、南側岸壁上部の日光があたるのを防ぐことができます。電気が強く、自然光を取り入れられる構造を採用しています。



セリや入札をする卸売場

選別した魚介類は、卸売場に搬入してセリや入札を行います。照明は全てLEDを採用しています。



低温卸売場(一時保管冷蔵庫)

直接氷で冷やすことができず、氷添加工場などを、低温で保管しながらセリや入札を行う冷蔵庫です。+5度以下に設定されています。



南側岸壁上層(イサダサンマ等水揚げ専用)

船への直接積み込みが可能な開放型の岸壁上層で、大量のイサダサンマなどの水揚げが可能です。

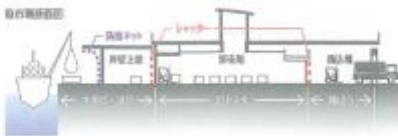


イサダサンマ等水揚げ岸壁 290m

船積船積口(12分所)

品質と安全を守る工夫をしています!

大船漁市場では、新鮮な水産物を安全に取り扱うために、さまざまな工夫をしています。人やモノの動線を一方通行にして、水揚げから搬出までの動線を整理しているほか、衛生管理のレベルをエリア分けし、エリアによって中に入れる人やモノを制限しています。さらに、最新の画像認識システムを導入し、衛生管理の効率化を図っています。



海水浄化設備(2F)

場内で発生する臭気は全てろ過・臭気処理機をした海水を再利用しています。



ITを利用した効率化と情報発信

魚市場の業務は、ITを活用し、衛生管理の効率化を図っています。また、業務効率化と衛生管理・動線管理の効率化を実現しています。入札・選別・搬出の業務を効率化し、約70%の省力化を実現しています。また、魚市場の業務効率化を実現するために、ITを活用し、衛生管理の効率化を図っています。また、業務効率化と衛生管理・動線管理の効率化を実現しています。入札・選別・搬出の業務を効率化し、約70%の省力化を実現しています。



きれいになりたい人いませんか!

卸売場内には、手洗機、乾燥機を完備してあります。靴などを履き替えるための工夫です。

床に直接はきません!

魚は卸売場を待機するタンクに入ります。入りきらぬ水も回収し、溜めから回収するために直接はきません。



積り方が悪いフォークリフト

魚市場内で荷物を運ぶのは、すべて電動フォークリフトです。積り方が悪いフォークリフトは危険です。フォークリフトは積り方が悪く、持ち上げるだけで危険なことがあります。