



松浦魚市場 再整備事業が完了

平成28年度から行っていた松浦市地方卸売市場 松浦魚市場（調川町）の再整備事業が、今年（調川町）の3月をもって完了し、4月から運用が開始されました。

同市場は、昭和54年10月に開設。アジやサバを中心に、全国でも有数の水揚基地として、国内外への水産物供給を担ってきました。

しかし、開場から40年以上が経過した同施設は、老朽化が進行。また、荷捌き施設には、防風フェンスがあったものの、側壁が無く、作業場環境、漁獲した魚の鮮度保持、鳥害などによる衛生面に課題がありました。

このような問題を受け、更なる作業効率の向上と、水揚げされた魚を外気や鳥害などから守るため、国内でも最先端設備となる、高度衛生化閉鎖型施設として生まれ変わりました。

今回の整備で、隣接する日本遠洋旋網漁業協同組合の冷蔵庫や製氷工場と魚市場が連結し、魚の陸揚げから選別、荷捌き、冷凍、出荷までを一貫して同一

施設内で行うことができるようになりました。

このことにより、水産物の鮮度を保ち、付加価値の向上が期待されています。

また、施設内では紫外線で殺菌された海水や、電解水が用いられ、今年6月から義務化されるHACCP（危害要因分析重要管理点）をはじめとした、高度な衛生条件に対応し、衛生基準が高いEU（ヨーロッパ連合）など、諸外国への輸出も可能な施設となりました。

荷捌き施設には、魚体自動選別機や自動1トン水槽洗浄装置などを設置し、省力化を図ったほか、空調・換気設備を整備するなど、労働環境の改善も行いました。

4月3日には、落成式が執り行われ、約200人の関係者が出席。友田吉泰市長は「施設の特性を最大限に発揮し、世界に誇れる水産物の食料基地となるよう、精進したい」と話しました。



▲（左）入札室、（中）魚体自動選別機、（右）魚市場外観



▲鷹島に設置されたモニュメント



▲（道の駅）松浦海のふるさと館に設置されたモニュメント

アジフライの聖地 松浦 3年目へ

本市は、2年前の平成31年4月27日に「アジフライの聖地松浦」を宣言しました。

松浦市を代表する新鮮な「アジ」の知名度アップと地域活性化に繋げるため、フワフワ・サクサクのアジフライの概念を変える取り組みは、3年目を迎えています。

今回、鷹島石工組合（村田茂 實代表）によって、アジフライの聖地をPRするためのモニュメントが製作され、3月20日に「松浦海のふるさと館」と「鷹ら島」の両道の駅のほか、多くの人が行き交う「松浦駅」、「とれたて福の島」にも設置されています。

市内の4か所に設置されたモニュメントの一部には、鷹島町で採石され、古くから御用石として愛用されてきた玄武岩「阿翁石」が使われています。村田代表は「鷹島町の石工職人が一人一文字を担当し、市の魅力を発信する良いものができた」と述べました。

また、松浦鉄道株式会社（今里晴樹代表取締役社長）とのコラボレーション企画も実現し、アジフライが描かれたヘッドマークを装着する期間限定の車両（約1年間実施）が3月25日に松浦駅でお披露目されました。

今回、全車両のうち4車両がアジフライの聖地松浦のヘッドマークを付けて走行しています。さらにこの中の1両には、本物そっくりのアジフライのつくりものでつり革を装飾するなど、アジフライを身近に感じることのできる内装に仕上げられています。

今里社長は、「新型コロナウイルス感染症の影響から、乗客が減っている。松浦市のPRとともに、松浦鉄道のPRにも繋がると嬉しい。」と述べ、乗客からは本物に近い仕上がりには驚きの声があがりました。

このような取り組みが3年目を迎えるアジフライの聖地松浦の弾みとなり、さらなる飛躍を目指しています。



▲アジフライがデザインされたヘッドマーク（右）と装飾された車内（左）

