

全面運用開始後に競りがあり、魚市場が活気づいた。1日午前7時ごろ



水産復興へ競り力強く 石巻魚市場全面運用 全国最大規模876社

東日本震災の津波で全壊し、再建中だった石巻魚市場(石巻市)が1日、全面運用を始めた。高度衛生管理型とし、国際的な食品衛生管理方式「HACCP(ハサップ)」に対応。付加価値の高い水産物を出荷し、水産業の本格的な復興を目指す。

魚市場の須能邦雄社長は「一つの峠を越え、やっとスタートラインに立った。石巻の魚の安全性や価値を一層高めるため、買い受け人や業界と歩調を合わせていく」と強調。初競りや入札では、買い受け人らの威勢のいい声が飛び交った。

魚市場は鉄骨一部4階、延べ床面積約4万6000平方メートル。延長876メートルは「日本一」とされた震災前の650メートルを上回り、全国でも最大規模を誇る。

荷さばき所は鳥獣や排ガスが入らないよう壁で囲む閉鎖型。効率的な水揚げと徹底した衛生管理を実現させるため、定置網や底引き網といった漁業種ごとに水揚げのゾーンを設定した。

荷さばき所などへの出入り時には長靴の洗浄・消毒を義務付ける。今後は魚を運ぶフォークリフトを排ガスを出さない電動式に切り替えるなどし、衛生基準が厳格な欧州連合(EU)への輸出も視野に入れる。

再建工事は2013年8月に始まった。総事業費192億8730万円は国が負担した。

中央入札場前であった式典には、関係者ら約200人が出席。亀山紘市長は「世界に誇る魚市場を支え、石巻の復興をPRすることで、漁船誘致や原材料となる魚の確保につなげたい」と話した。