

水産振興を進めています

明日へと響け 復興のつち音

このコーナーでは、石巻の復興や復旧の様子を紹介します



水産総合振興センター

水産総合振興センターは、漁業関係者はもちろん、市民や観光客らにも広く石巻の水産情報を発信するとともに、卸売市場および周辺水産加工場などの水産関係者が共同で研修や研究を行うことのできる水産振興の拠点施設です。

水産総合振興センター

所在地	魚町二丁目12-3
施設構造	鉄筋コンクリート造3階建て
開館時間	午前8時～午後5時
※食堂	午前6時30分～午後2時
休館日	日・祝・年末年始
☎	90-4351

1階 情報資料室



情報資料室では120インチの大型スクリーンや薄型テレビ、グラフィックパネルなどで石巻の水産業をわかりやすく紹介しているほか、ホヤ、銀ザケ、ワカメなどの養殖場を示す地図を掲示し、魚介類のイラストも並べて展示しており、無料で観覧できます。

1階 食堂



船員や市場関係者のほか、一般の方も利用できます。



復興の進捗状況等については、ホームページからもご覧になれます。
URL <http://www.city.ishinomaki.lg.jp/d0110/d0080/index.html>



屋上階



屋上は津波一時避難場所に指定されています。



避難階段

3階 会議室



水産関係者の利用だけではなく、多目的に利用可能です。

3階 休憩室



漁港に入船した船員や市場関係者が利用します。

2階 貸事務室



水産関係事業者が入居しています。

3階 調理実習室



魚食文化普及のための調理実習などに利用できるよう、最新設備を揃えています。

水産総合振興センター2階にある貸事務室および1階食堂・購買テナントへの入居を希望する事業者を募集しています。詳しくは問い合わせください。

☎・📧 水産課(内線3512～3514)

漁師の仕事を知る、短期研修プログラム

「牡鹿漁師学校 × TRITON SCHOOL -カキ養殖編-」開催!

「漁師になりたい!!けれど、仕事の詳しいことってわからない…」

漁師を目指したい方のために、漁師が実際に行っている作業を、週末を利用して体験できる、短期研修プログラムを開催しています。

今年度、第1回目は雄勝地区において、銀ザケ養殖編を開催し、県内から1人、県外から4人が参加。

第2回目となる今回は牡鹿半島、鹿立浜地区において、カキ養殖編を開催します。冬場にピークを迎えるカキの水揚げやカキ剥き作業を体験してみませんか。

と き	11月18日(土)、19日(日)
と ころ	狐崎浜字鹿立屋敷ほか
対 象	漁師を目指したい方・石巻市の水産業に興味のある方
定 員	10人[先着]
料 金	15,000円(2日間分の食費、宿泊費、保険料、船舶燃料代など)
申込方法	電話またはEメールで申し込みください。
申込期限	11月10日(金)

☎・📧 (一社)フィッシャーマン・ジャパン ☎98-7071 📧 triton@fishermanjapan.com
📍 市水産課(内線3519)

カキ養殖の風景



前回(銀ザケ養殖編)の作業風景

