

고도의 위생 관리가 실시되는 선진적인 어시장

# 이시노마키시 수산물 지방도매 시장·이시노마키 매매장



## 시설 개요

### 안전하고 안심할 수 있는 시장 운영 ~ 사람과 차량의 입퇴장 관리 ~

경매장에 입장할 때는 손과 신발 세척을 철저히 하고 ID 인증이 허용된 사람 외에는 입장할 수 없도록 관리되어 있다.



### 시장을 지키는 관리동 ~ 하역에서 출하까지 관리 ~

외부인들도 견학자 통로-연수실에서 시장의 운영 상황을 확인할 수 있다.

시장 곳곳에 배치된 영상 기록 카메라로 총괄 관리합니다. 재해시에는 대피처로 이용됩니다.



### 청정해수를 사용 ~ 용도에 따른 물 사용 ~

경매장과 하역구역 내에서는 상수, 자외선 살균된 청정해수, 살균력이 있는 전해해수, 해수염분이 공급되어 용도에 따라 사용 분리된다. 청정한 바닷물을 확보하기 위해 경매장에서 나오는 폐수는 바다로 직접 방류하지 않고 폐수 처리 시설을 거치도록 되어 있다.



해수 정화 설비



장내 급수 배관

### 위생적인 경매장 ~ 일본 최대의 폐쇄형 산지 시장 ~

경매장은 보통 때는 문과 벽으로 폐쇄되어 있고 필요시에만 출입구를 개방하는 '폐쇄형 시설'로 되어 있습니다. 새나 짐승, 먼지의 침입을 방지하는 경매장입니다. 경매장에서는 배기 가스를 배출하지 않는 전동 포크 리프트를 사용합니다. 배기 가스로 수산물을 오염시키지 않습니다.



새로운 '이시노마키 어시장'은 수산청이 정한 위생 기준 레벨 3에 대응하는 경매장 시설(3동)과 관리동을 갖추고 있어 경매장의 지붕 길이는 876m로 기존의 1.4 배 규모로 거듭났다.

오염원을 '늘리지 않는다', '반입하지 않는다, 붙이지 않는다'

수산물의 신선도를 떨어뜨리지 않기 위해 시장 전역에서 깨끗한 물·열을 사용할 수 있습니다. 사람과 차량의 입장이 콘트롤되는 폐쇄형 시설로 허가된 사람만이 입장할 수 있습니다.



1

항구 외부로부터의 해수 취수

경매장 및 하역 구역에서 사용되는 해수와 해수염분은 청정도가 높은 항구 외부에서 취수해 여과 후 해수염분과 전해살균해수를 만드는 제조설비로 보내집니다.



2

입퇴장 관리

입퇴장 관리에서는 작업자들이 깨끗한 복장으로 손·신발 세척을 실시하고 있음을 기록 관리하고 있다.



3

영상 기록 설비

어시장의 위생적인 운영을 확인하기 위해 어시장 출입구나 장내의 움직임을 기록하는 카메라를 곳곳에 설치하고 있다.



4

폐쇄형 경매장

천장 창문을 통한 자연 채광과 지붕판에 의한 마닥 건조, 새의 침입을 방지하는 출입구 방조망 등 기존의 시설에는 없는 다양한 설비가 설치되어 있다.

# 풍부한 수산물을 가공한 다양한 수산물 가공품



이시노마키 어시장은 선인망·저인망 조업에 의해 200가지나 넘는 수산물을 양육하고 있습니다. 어시장 주변에는 이 풍부한 수산물을 원료로 하여 손질된 생선 가공, 어묵, 통조림 등 다양한 수산 가공품을 제조하는 가공업체가 모여있어 가공된 제품은 국내외에 출하되고 있습니다.



©Zenta Abe · Yukie Fukuda · Yoshimi Kurata

## 해외 수출을 위해 수산물 가공업자가 공동으로 지역 브랜드를 형성

동일본 대지진 때 시장의 냉장 시설, 가공 시설의 대부분이 파괴되었습니다.

수산물 지방도매시장도 엄청난 피해를 입었지만 전국 수산물의 생산·유통 거점으로서 국가가 정한 고도위생관리 기본계획에 따라 건설 공사가 진행되어 2015년(헤세27년) 8월에 새로운 어시장이 완성되었습니다.

이 어시장을 거점으로 해외 시장에도 통용되는 수출 체제를 구축해야 합니다. 이 어시장을 거점으로 해외 시장에도 통용되는 수출 체제를 구축해야 합니다.

저희 시장의 수산물과 가공품의 수출 진흥을 위해, 주요 수출 대상국을 향한 이시노마키 브랜드의 판로 확대 및 해외 시장 판로 개척을 통해 수출량과 수출 품목의 확대를 더욱더 도모하기 위해, 다음 사업을 전개하고 있습니다.

- 1 지속적인 프로모션 전개
- 2 새로운 시장 영역 확대
- 3 수출 파트너 연합팀에 의한 새로운 비즈니스 모델 확장



## 수산물 가공공장의 모습

'식품 안전'에 관해서는 '식품위생법'에 따른 엄격한 기준을 마련하여 수산물 가공공장 내의 설비·기기까지 철저한 위생 관리를 하고 있습니다.



산리쿠·긴카산 앞바다 해산물을 맛있게 맛보려면 역시 스시가 제일. 그 중에서도 추천한 것은 이시노마키에서 잡아올린 신선한 어패류를 사용한 이시노마키 특선 긴카스시 8개 2000엔에 제공 중. 이 외에도 각 점포가 다채로운 메뉴를 갖추고 있으므로 꼭 드셔보세요

사진은 이미지입니다

※스시의 종류와 이시노마키항에서 잡아올린 재료의 개수는 각 스시 가게에 따라 다르므로 이 점 양해해 주십시오. (T각 점포마다 3개는 반드시 이시노마키항에서 잡아올린 재료를 사용하고 있습니다.)

## 이시노마키 특선 긴카스시

## 이시노마키 특선 긴카덮밥

'긴카시리즈 제 2탄으로 특선 긴카 덮밥이 탄생했습니다. 1그릇에 2500엔 이상이며 '이시노마키 특선 긴카스시'와 같이 계절에 따른 제철 재료를 듬뿍 넣었습니다.

3000 엔에 제공되는 긴카 덮밥의 예



사진은 이미지입니다

## 세계 3대 어장인 '산리쿠·긴카산 앞바다'

세계에 다수 존재하는 어장 중에서도 특히 어획량이 많은 우량한 어장으로 세계 3대 어장이라고 불리는 지역이 존재한다. 이 3대 어장이 노르웨이 연안, 캐나다 뉴펀들랜드 섬, 그리고 산리쿠·긴카산 바다입니다. 산리쿠·긴카산 앞바다는 쿠로시오 해류와 쿠릴 해류가 만나는 조경수역을 형성해 고기 떼가 모이기 때문에 다양한 종류의 물고기가 잡힙니다. 또한 리아스식 해안으로 산의 물이 끊임없이 바다로 흘러들어 바닷물과 섞임으로 인해 만들어진 세계 굴지의 식물 플랑크톤의 발생지이기도 하여 '굴', '가리비', '멍게' 등 많은 종류의 조개류가 크고 맛있게 성장하는 극상의 환경이 정돈된다.



### 긴카고등어

TV요리 예능프로그램에 소개된 후 인기가 급상승 중. 이시노마키항에서 양륙된 지방 함유량이 많은 대형 참고등어에게만 이 이름이 붙는다. 제철의 최고의 맛을 드셔 보세요.



### 긴카가다랑어

봄에는 '불가다랑어'가 알려져 있지만 진짜 제철은 초가을의 '가을가다랑어'. 지방 함유량이 많고 한송더 맛있습니다.



### 긴카징

산리쿠 긴카산 앞바다에서 양식되는 은연어. 이시노마키 어시장에 양륙된 청정산균해수와 해수일염으로 처리된 것으로 살아 연하고 지방 함유량도 많은 최고의 브랜드 연어입니다.



### 굴

오시카 반도 주변을 비롯한 이시노마키 지역은 굴 양식이 번성하여 신선하며 안전한 굴을 먹을 수 있습니다. 굴은 굴리코겐이라는 영양소가 많아 '바다의 우유'라고도 불리며 특히 추운시기에 맛이 한층 높아집니다.



### 가리비

영양이 풍부한 산리쿠 긴카산 어장에서 양식된 가리비는 말 그대로 일등급이며 단맛이 강하고 살이 두꺼운 것이 특징입니다. 생선회는 물론, 간장을 살짝 뿌려 구운 가리비는 일품입니다.



### 멍게

오시카 반도에서 3년에서 4년의 세월을 걸쳐 양식됩니다. 초봄부터 여름에 걸쳐 수확되어 '바다의 파인애플'이라고도 불리는 진미의 하나. 생선회와 초무침이 맛있고, 편명개와 훈제 등의 진미가 곱음으로서도 인기.

긴카스시·긴카덮밥 맛집		
MAP P30 J-1	오오모리아	
이시노마키시 교쿠초12-25 TEL: 0225-22-4117		
MAP P30 G-3	가나메스시	
난코초2-1-63 TEL: 0225-95-5115		
MAP P30 G-3	가메키즈시	
이즈미초3-10-45 TEL: 0225-22-4144		
MAP P29 D-4	고가네즈시	
아유카와하마 미나토가와1-12(오시카 노겐가이) TEL: 0225-45-2104		
MAP P30 G-2	고마즈시	
시미즈초2-2-3 TEL: 0225-93-4777		
MAP P30 F-1	사카에즈시	
헤미타 아자 나카초네18-9 TEL: 0225-22-6651		
MAP P30 K-3	자노메즈시 중앙점	
츄요1-6-7 TEL: 0225-22-6676		
MAP P30 G-1	스시맛바치	
나카자토3-4-10 TEL: 0225-94-1800		
MAP P30 E-2	스시하루	
헤미타 아자 신조테라19-7 TEL: 0225-95-8281		
MAP P30 K-2	스시호라이	
센고쿠초1-3 TEL: 0225-22-1258		
MAP P30 K-3	스시유	
다치마치1-2-3 TEL: 0225-93-1626		
MAP P30 F-1	다와라즈시	
고요초2-10-11 TEL: 0225-93-0181		
MAP P30 G-2	히쇼카쿠(다케노우라)	
야마시타초1-19-6 TEL: 0225-95-2424		
MAP P30 J-1	후키즈시	
이센바8-5 TEL: 0225-96-8502		
MAP P28 B-3	맛집 미라크	
만고쿠초8-7 TEL: 0225-24-0218		
MAP P30 E-1	다케즈시	
가도노와키 아자 모토우라야시키70-2 TEL: 0225-22-4414		



©HAYASE Jun



## 토마토

유통시기 : 연중  
 주요 품종 : 레이카, 모모타로, 하루카  
 이시노마키 지역은 여름철에 시원하고 겨울철에 따뜻한 기후를 살려 1년 내내 토마토를 재배하고 있는 미야기현 제1의 산지입니다.  
 주요 품종은 라이코펜이 넘치는 '레이카', 맛이 좋은 '모모타로' 등의 알이 큰 토마토를 비롯해 당도가 높은 토마토와 중간사이즈 토마토, 방울 토마토 등 토마토라면 뭐든지 갖추고 있습니다.



## 오이

유통시기 : 3월 ~ 7월, 8월 하순 ~ 11월  
 주요 품종 : 곳코, 엑셀런트353, 후레스코100  
 이시노마키시, 히가시마츠시마시 모두 생산량이 많고, 하우스 재배로 1년 2작의 재배형태가 주류.  
 JA이시노마키에서는 회원 100 명의 모임이 농약이나 화학 비료를 줄이는 친환경 농업에도 적극적으로 임해, 신선하고 맛있는 오이를 출하하고 있다.  
 또한 '심해수 미네랄 만들기' 등 자체 재배 기술로 생산하는 집념의 오이 '가가야키히메(빛나는 공주)'의 브랜드화도 진행되고 있다.



## JA 이시노마키 환경보전쌀

환경보전쌀은 농림수산성의 특별 농산물 표시 가이드 라인에 따라 미야기현에서 행해지고 있는 기존의 재배에 비해 화학농약이나 화학비료를 절반 이하로 줄여 JA 자체 생산 기준에 따라 재배, GAP(농업생산공정관리)에 의해 관리된 쌀.  
 친환경이며 안전하고 안심할 수 있는 쌀을 전국의 소비자에게 전달할 것, 건강한 벼의 생명력을 살려 기상 변동에 좌우되지 않는 안정된 식량 공급에 공헌할 것을 목표로 하고 있다.



## 딸기

유통시기 : 11월 하순 ~ 6월  
 주요 품종 : 도치오토메, 베니훗베, 아키히메, 사치노카, 모앗고  
 이시노마키 지역은 미야기현에서 와타리-야마모토 지역에 이은 제 2의 딸기 산지로서 많은 생산자가 에코 파머 취득(친환경 농업에 종사하는 농업자 인증)과 GAP(농업생산공정관리)에 임해, 안전한 딸기를 생산하고 있다.  
 항상 새로운 품종재배에 임하는 등 다양한 맛을 즐길 수 있는 '딸기 백화점'을 산지 컨셉으로 하고 있다. 대규모 법인 경영자도 있고, 미래의 딸기 산업의 거점을 목표로 하고 있다.

## 녹차

약 400년 전 센다이 번주인 다테 마사무네가 산업 진흥을 위해 차재배를 추천한 것이 계기로 현재 각지에 차나무가 심겨졌다.  
 이시노마키시 모노우 지역에서 재배되는 모노우차는 주변이 산과 강으로 둘러싸인 장소로 기타카미강 안개에서 나오는 마이너스이온을 받고 자라며 입춘으로부터 108밤이 지나면 따.  
 잎이 두껍고 쓴맛과 부드러운 단맛이 있는 차입니다.



## 에다마메(팥콩)

유통시기 : 7월 ~ 10월  
 주요 품종 : 이치반차, 차카오리, 삿포로 미도리, 고쿠고요, 히텐  
 대두를 성숙 전에 수확한 것으로 여름철 맥주 안주로 매우 인기가 높다. 또한 미야기현에서는 '즌다'라고 불리는 으깬고물이 명물인데 으깬 팥콩을 묻힌 떡이다.  
 단백질, 비타민A가 풍부하며 아미노산과 당분의 균형이 좋고 어린이에서 어른까지 폭넓게 사랑받는 야채.



## 일본술



이시노마키의 지방술이라면 '히타카미' '스미노에'가 유명. 특히 사사니시키킨을 사용한 순곡주는 부드러운 맛으로 인기가 있다. 또한 이시노마키의 신선한 바다의 진미와도 궁합이 최고.

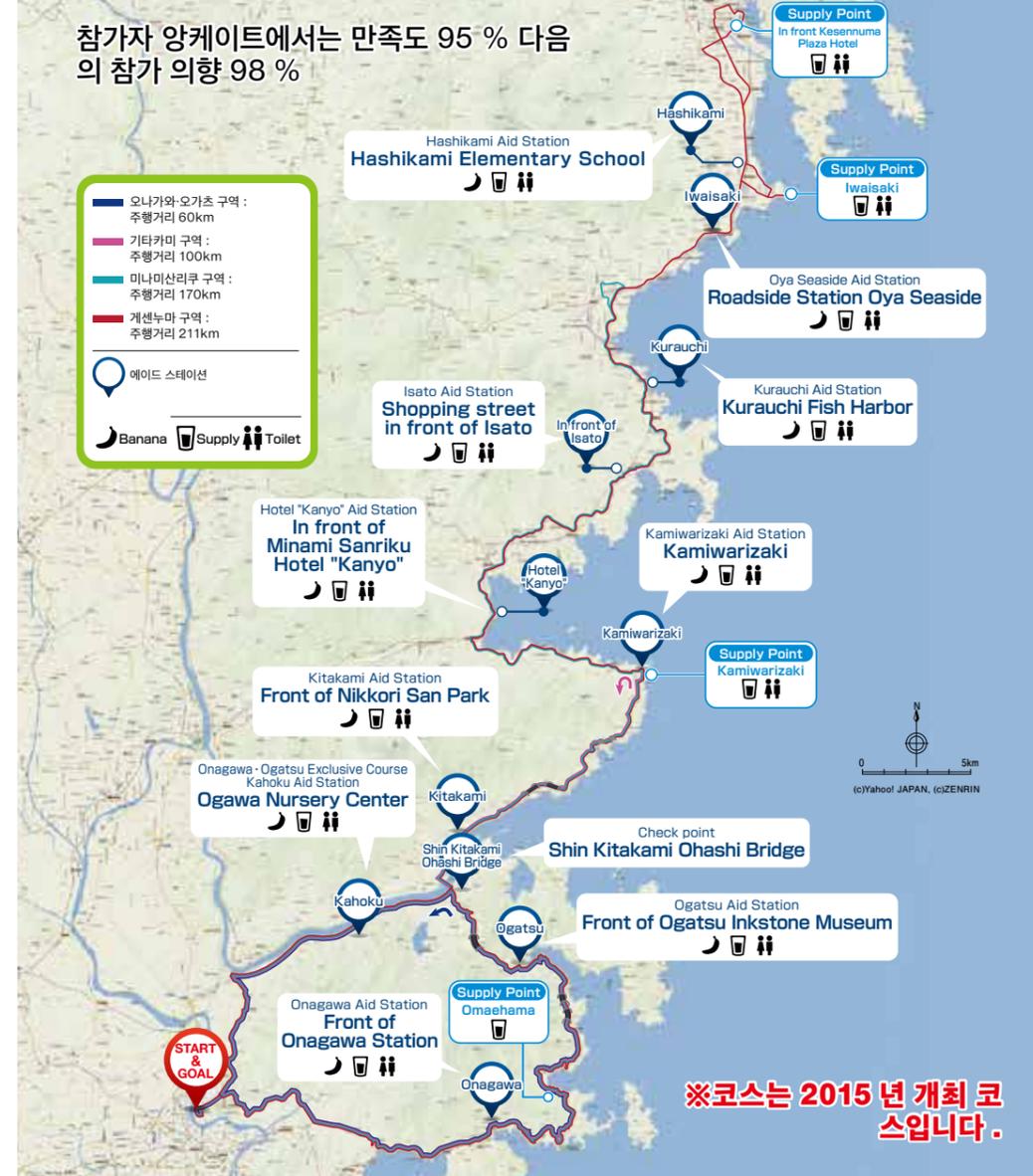
## 소고기

미야기현에서 사육·생산되는 검은 털 종류 중 가장 맛있고, 일본식육등급 협회 도체등급의 A5·B5로 선정된 부드러운 육질을 가진 품질의 차돌박이나 살치살을 '센다이소'라고 칭하고 있다.  
 이시노마키 지역은 '가츠히로고'를 포함한 3마리의 기간종(基幹種)의 수소를 배출하고 있다. 비육우 생산자가 정성들여 키운 최고급 쇠고기의 맛을 꼭 한번 드셔 보십시오.



# TOUR de TOHOKU 2015

## 투르·도·도호쿠 (동북지방 사이클링 여행)



자전거의 힘으로 피해지의 재해복원을 응원하고 싶다. 이런 생각에서 '투르·도·도호쿠'는 시작되었습니다. 이시노마키시, 오나가와초, 미나미산리쿠초, 게세누마시를 무대로 2013년부터 개최되어 매년 3000명이 넘는 라이더가 초가을의 산리쿠 길을 달립니다. '투르·도·도호쿠'의 캐치 프레이즈 '응원하니 응원을 받았다', 국내외에서 모인 라이더와 피해지 사람들과의 교류 드라마가 올해도 시작된다.



왜 지금 동북지방을 자전거로 달리나? 재해를 잊지 않기 위해. 친구들과 즐거운 시간을 공유하기 위해. 재해복원의 길을 자신의 눈으로 확인하기 위해. 산리쿠의 먹거리를 먹기 위해. 자신과의 싸움을 위해. 로드 레이스로 동북지방에 활기가 넘치게 하기 위해. 여러 생각이 있어도 좋다. 모두가 이땅에 모여 동북지방의 대자연 속을 달리는 것으로 가능성의 페달도 돌기 시작할 것이기 때문에. 자, 미래로 페달을 밟자. 투르·도·도호쿠



**메인 장소**  
 메인 장소인 이시노마키 전수대학에서는 각종 이벤트가 개최되며 동북지역의 자랑할 만한 먹거리도 집결, '음식'을 통한 '인연'을 잇는 '오멘메시'도 먹을 수 있습니다.



**에이드 스테이션**  
 코스에 설치되어 있는 에이드 스테이션에서는 지역 특산품을 활용한 '오멘메시(응원하는 인연의 밥)'이 제공되어 라이더의 배와 마음을 채웁니다.



**민박**  
 부족한 숙박시설 해결과 지역 주민들과의 교류로 동북지방의 매력을 느낄 방법으로 현지분들의 협력에 참가자와 자원봉사자를 집에 받아드리는 '민박'을 실시.



提供 : 河北新報社