



# 三国港市場ってどんなところ？



一般社団法人 三国港市場

# 三国港市場は？

- 三国港市場は、地方卸売市場です。
- 三国港市場では、三国の漁師さんが水揚する水産物を取引し、魚屋さんや問屋さんへの販売を行っています。これを「卸売り」と言います。
- 取引された水産物は、問屋さんを通し、小売り店や飲食事業者に流通しています。

漁師さん



漁により獲れた魚介類を  
卸売市場に水揚げする。

卸売市場



水揚された魚介類は  
卸売市場で競り落とされる。



飲食店／小売店



# 三国港市場（卸売市場）の役割

## 集荷・分荷

三国港周辺の漁業者から水揚げされた新鮮な魚介類が集められ、販売先に出荷されます。



## 価格形成

公正な取引により、適正な価格が決められています。



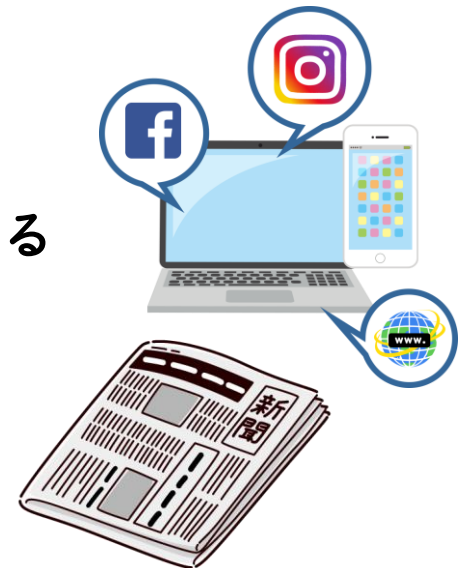
## 代金決済

漁業者の収入安定のため、販売代金を速やかに決済します。



## 情報受発信

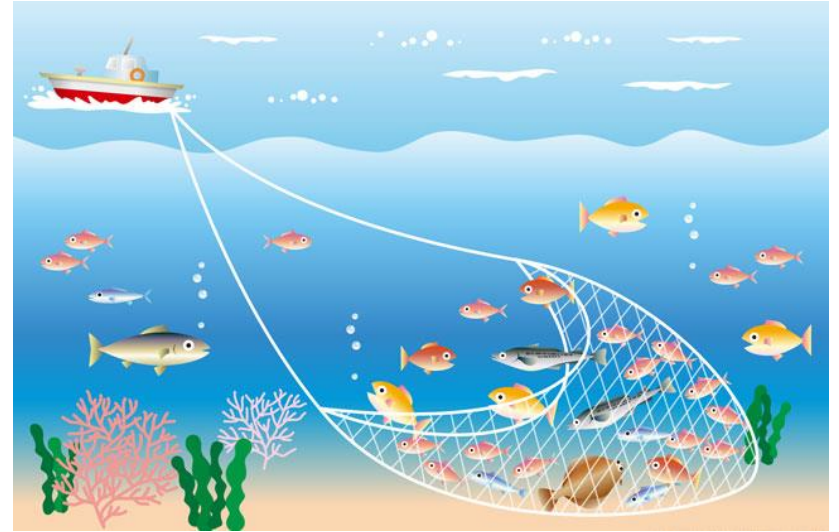
日々の取引結果や、需要と供給にかかわる情報を伝達します。



# 三国港周辺の漁業

## 【底曳網漁】

海底に袋状の網を降ろし、船で引っ張り、海底付近にいる魚やエビ類、カニ類、貝類を捕る漁法です。



越前がに



甘えび

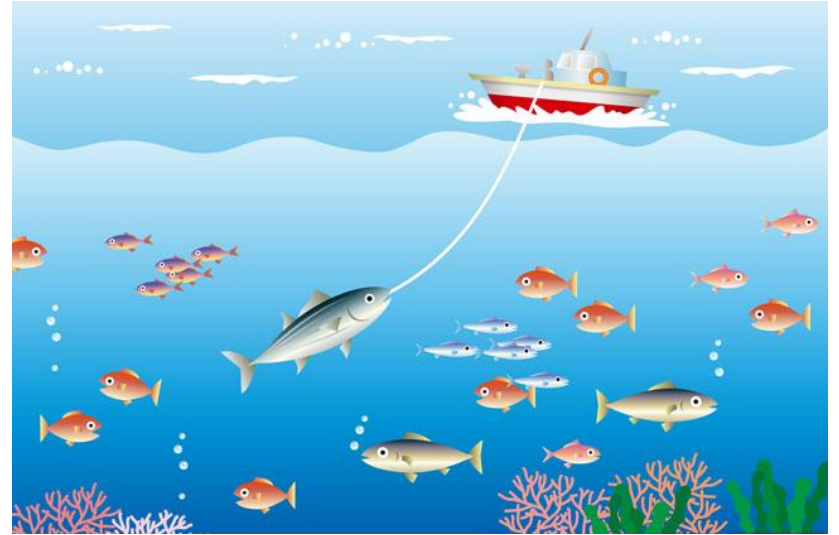


かれい・ばい貝等

# 三国港周辺の漁業

## 【一本釣り漁】

漁船の上から針と糸を使って魚を狙う漁法です。魚を傷つけることが少ないのですが、一度に多くの魚は獲れません。



ハチメ



タイ



ヒラマサ



アジ

# 三国港周辺の漁業

## あま 【海女漁】

素潜りで海に入り、貝や海藻等を獲る漁法。  
海女漁の歴史は非常に古く、縄文・弥生時代  
から現代に受け継がれている。



わかめ



さざえ



あわび

# 三国港の卸売り（競り）

甘えびの競り



「競り台」は  
越前がに漁期の  
期間だけ使用。

越前がにの競り



# 甘えび漁について

福井県の甘えびの漁獲量：**全国4位**※

福井県内の水揚げ量の約7割：**三国港**

※2018年漁業センサス調べ



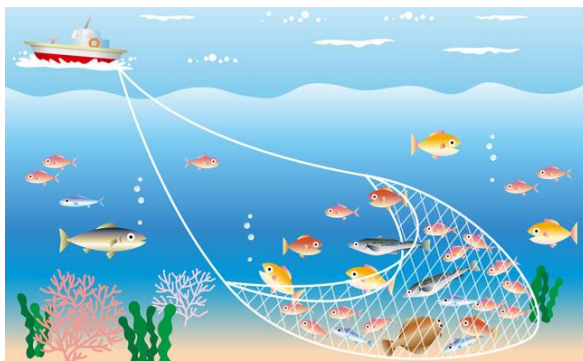
## 〔福井県のブランド魚〕

漁獲から競りまでの時間が**24時間以内**の甘えび



**ふくい甘えび**

真っ赤な幸せ、届けます。





# 三国港で水揚げされる美味しいエビ

## 〔ガサエビ〕

- 甘えびよりも色が茶色
- 水揚げ量が少ない
- 鮮度の落ちが早い為、  
地元でしか流通しない



「幻のエビ」と呼ばれ、  
甘えびを超える美味しさと言われています。

# 越前がにとセイコガニ

## 〔越前がに〕

- 福井県で水揚げされた雄のズワイガニです。  
(漁の期間: 11月~3月中旬頃)



## 〔セイコガニ〕

- 福井県で水揚げされた雌のズワイガニです。  
(漁の期間: 11月~12月)



# 皇室に献上されている越前がに



三国港で水揚げされる「越前がに」は、その品質高さから、全国で唯一、毎年皇室に献上されています。



水揚げ時の重さが1.1kg以上の「越前がに」が、『**献上品質越前がに**』として認められます。

# 2022年度に天皇陛下に贈られた食品などの献上品

自治体名	献上品	自治体名	献上品
青森県	リンゴ	<b>福井県</b>	<b>越前がに、若狭かれい、</b>
岩手県	リンゴ、バター	静岡県	煎茶、次郎柿、かつお節 温州みかん、白柳ネーブル
山形県	サクランボ	三重県	のしあわび
福島県	桃(あかつき)、会津身不知柿	滋賀県	ムベ、白酒
茨城県	富有柿	兵庫県	生花、ノリ
栃木県	イチゴ	奈良県	イチゴ
埼玉県	狭山茶	和歌山県	有田極早みかん
千葉県	ビワ	鳥取県	梨(二十世紀)
東京都	春の七草かご	岡山県	白桃
富山県	チューリップ球根		

**19都県28品目**

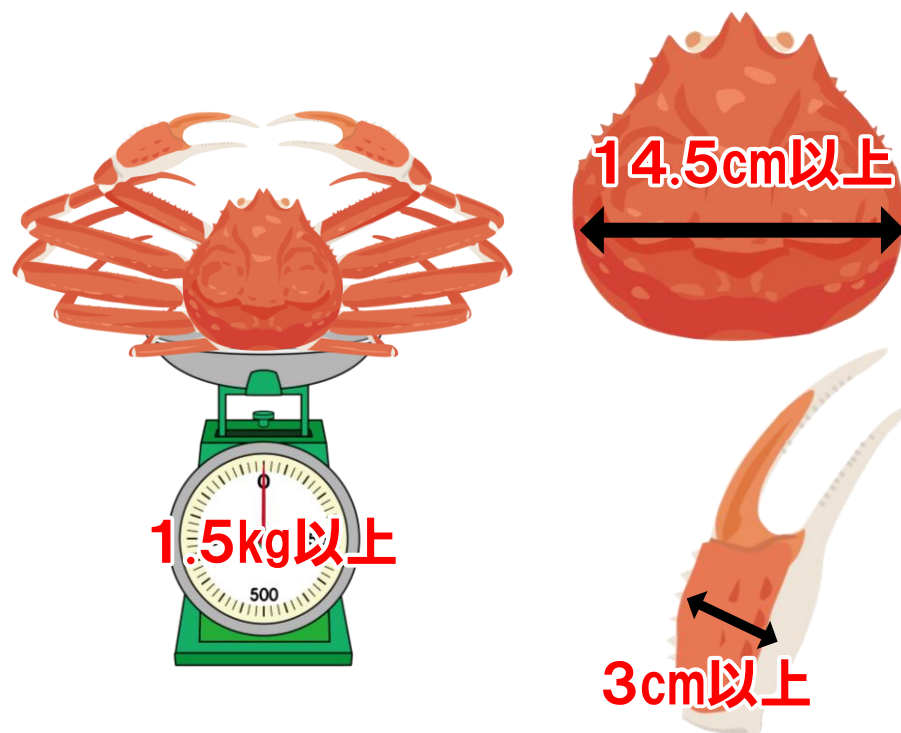
# 越前がにの最高ブランド【極】

一定の基準を満たした  
最高級の越前がに



## 【『極』の基準】

- ① 水揚げ時の重さで1.5kg以上
- ② 甲羅の大きさが14.5cm以上
- ③ 爪幅が3cm以上
- ④ 姿、形等も含め競り人や仲買人の同意を得たもの



# 競りを見学する事ができます

三国港市場の熱気あふれる「競り」が体感できます。



見学を希望される方は、事前の申し込みが必要となります。

【競り開始時間】

越前がに漁期中

18:00~

それ以外(甘えび漁期等)

18:30~

# 三国港朝市を開催しています。



三国港市場では、「にぎわいの市場」を目指し、**毎週日曜日に『朝市』**を開催しています。（11月～3月は休業）

## 三国港食堂



三国港の新鮮な水産物を使った海鮮汁と炊き立てのご飯を提供します。

ごはん+海鮮汁 400円  
海鮮汁のみ 300円

## 炭火焼コーナー



手ぶらでOK。面倒な火おこしは不要！  
港の景色を楽しみながら炭火焼をお楽しみください。

1ブース：1時間500円

## ③ 販売・イベントブース



新鮮な魚や水産加工品をはじめ、お弁当や、お惣菜など、美味しいものを販売します。

# 三国港市場の情報を発信しています。

## 三国港市場ホームページ



## インスタグラム



一般社団法人三国港市場

個人ブログ

三国港ににぎわいを！

漁業者が協力して立ち上げた法人です。

港と市場のいろいろなことをお知らせしていきます。

[📍 mikuniminato-ichiba.com](https://www.mikuniminato-ichiba.com)

