産地から消費地へ向けた養殖魚の主な輸送方法

養殖魚は一番おいしい状態で消費者の食卓に届くように
計画的に生産・出荷されています。

“生きたまま輸送できる”、
“店頭に並ぶ時間から逆算して〆（しめ）る”、
“一尾一尾丁寧に血抜きを行う”など、

鮮度・おいしさを保つための工夫がいっぱい。
だから養殖魚は『鮮度抜群』で、
『おいしい』のです！

陸上輸送

トラック（保冷車）輸送

産地で箱（発泡スチロール製）詰めされた養殖魚（〆た状態）を冷蔵設備を備えたトラックに積み込み、魚をチルド（５℃前後）状態で輸送する方法。

《主に利用されている魚》
主にブリなどの大型の養殖魚を大量に運びます。

活魚（かつぎょ）トラック輸送

海水を入れた水槽を荷台に備えた専用トラックを使って、魚を生きた状態（活魚）で運ぶ方法。

《主に利用されている魚》
主にマダイやヒラメ、トラフグなどの小型の養殖魚を輸送するのに適しています。

海上輸送

船に水槽を備えた専用船で、魚を生きた状態（活魚）で運ぶ方法。

関東は、神奈川県の三浦市や横須賀市などに、
関西は、神戸市や和歌山市などに、出荷基地
があります。

《主に利用されている魚》
主にハマチやカンパチなどの大型の養殖魚を一度に大量に運ぶことができます。