



生鮮カツオ水揚げの様子



製氷工場



事務所の様子

気仙沼市魚市場を運営し、市の基幹産業である水産業の中心的役割を担っています。気仙沼市魚市場には、北海道から九州まで全国の漁船が水揚げし、その取扱いは年間75,000 t、182億円（2021年実績）に達し、取扱い金額では北日本一を誇ります。生鮮カツオ、生鮮メカジキ、サメ類は全国シェアNo.1の実績となっています。また、水揚げに欠かせない氷の製造・販売も行っています。



気仙沼漁業協同組合

11

企業概要

所在地：988-0037 宮城県気仙沼市魚市場前 8-25
 設立年：1949年
 従業員数：54名
 電話番号：0226-23-3400
 W E B：http://www.kesennuma-gyokyou.or.jp



WEB

Step Up 入社後のイメージ

入社後



魚市場施設と水揚げの仕組み、衛生管理について学びます。外部講師による新入社員向けのセミナーを受講します。

1ヶ月後



先輩職員の指導を受けながら、水揚げ魚の選別・計量作業に従事し、基本的な業務と魚の種類を覚えます。

3ヶ月後



フォークリフトの免許を取得し、カツオ、サンマ、沿岸漁等、それぞれの漁業種毎の水揚げ業務を習得します。

1年後



入札販売業務の一員として、タブレット入力による帳簿と落札業者への引き渡し業務を行います。

3年後



漁船の水揚げから計量、入札販売補助までの一切を担当します。将来は入札販売担当者として、自分の声が魚市場場に響く日が来ることも…

先輩社員の声

三浦 駿さん
 (入社2年目)
 本吉響高校出身



私は高校生の時から地元である気仙沼で働きたいと思っていました。気仙沼の基幹産業と言えば水産業なので、水産加工や造船関係など色々な求人情報があった中で、気仙沼漁業協同組合に決めました。決め手になった理由は、高校3年生生の職場見学で、初めて生鮮カツオの水揚げを見たときは、本当に興奮していました。漁船から水揚げされた魚を計量する市場職員を見て、「責任重大だな」と感銘を受けました。私の長所である責任感を活かせる職場と思い入社に至りました。



★★★★ おすすめポイント ★★★★★

気さくで明るい職員が多く、とても良い雰囲気です。仕事で分からないことがあったら、丁寧に教えてくれます。入社1年目には「新人職員業務レポート」を毎月提出し、これまでに習得した仕事や、これから習得しようと感じている仕事などを記載することで、上司からアドバイスをもらえます。上司、同僚とも和気あいあいとしているので、入社したらすぐに溶け込めると思います。

会社の業務内容

- 魚市場部門 魚介類を選別、計量し、買受人に販売
- 製氷部門 氷の製造、漁船及び水産関連業者への販売
- 指導部門 漁業許可申請、漁船保険手続
- 管理部門 総務事務、経理事務

会社見学

●受入可 / 詳細(人数・日時等)は要相談

インターンシップ

●受入不可