

# 子どもたちの「食の理解」を深める市場の食育事業

～お魚料理教室・いちば食育出前授業・市場見学を実施します～

横浜市中央卸売市場では、横浜市民の食への関心を育み、日頃食べている魚や野菜などの供給に欠かせない市場の重要性を理解してもらうため、魚のさばき方から学べる「お魚料理教室」や市場で働く魚や野菜・果物のプロによる「出前授業」、「市場見学」を実施しています。

## ◇横浜市場お魚料理教室

市場の新鮮な魚を使用した料理教室を開催しています。魚のプロによる「さばき方教室」や、魚のさばき方から調理方法まで学べる「料理教室」を様々なテーマで実施しています。

毎回大人気の「夏休み親子料理教室」では、魚のさばき方から、さばいた魚を使った料理まで親子で学ぶことができます。

さらに、教室の最後には自分で調理した料理を味わって、「できた！」という達成感も得られます。貴重な体験を通して、食の大切さや楽しさを学び、ご家庭のメニューに魚を取り入れてみませんか？

【実施日時】令和8年7月25日（土）10：00～13：00

【参加料金】中学生以下2,000円、保護者4,000円

【募集期間】令和8年6月10日（水）0時から6月30日（火）23時59分まで

【対象】小学4年生から中学3年生までの児童・生徒とその保護者

【募集人数】28名（1組当たり4名まで）

【申込方法】横浜市電子申請システム（応募多数の場合は抽選）

※抽選結果は、7月3日（金）以降に当選の方にのみメールにてご連絡します。

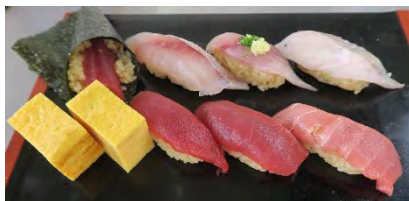
※添付のチラシをご参照ください。



▲夏休み親子料理教室の様子



▲魚のプロによるさばき方教室の様子



▲初めてのおすし教室の例



▲一流シェフが教えるお魚料理教室の例

裏面あり



GREEN×EXPO 2027  
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷



## ◇いちば食育出前授業・市場見学(青果部・水産物部)

### ○いちば食育出前授業（青果部・水産物部）

【対 象】小学5年生 実施時間：2時限（45分×2コマ）

【実施内容】市場で働くプロが「生鮮食料品の選び方」や「流通の仕組み」について、小学校へ出向き授業を行います。

区名	小学校名	実施日	対象	担当
都筑区	都田西小学校	7月2日（木）	5年生（5クラス）	青果部
泉区	岡津小学校	9月10日（木）	5年生（3クラス）	水産物部
旭区	中尾小学校	10月8日（木）	5年生（2クラス）	水産物部
西区	東小学校	1月19日（火）	5年生（2クラス）	青果部

### ○市場見学（青果部・水産物部）

【対 象】小学5年生 実施時間：2時間程度

【実施内容】市場は重要な流通の拠点として、日常生活に欠かせない生鮮食料品を国内外から集め、安定的に供給しています。市場見学では、普段は中々入れない市場内を巡り、模擬セリを体験するなど、市場の役割を通じて流通の仕組みを学ぶことができます。

区名	小学校名	実施日	対象
神奈川区	南神大寺小学校	9月28日（月）	5年生（2クラス）
西区	平沼小学校	10月20日（火）	5年生（3クラス）
鶴見区	平安小学校	10月30日（金）	5年生（3クラス）
西区	西前小学校	1月14日（金）	5年生（3クラス）



▲市場見学：模擬セリ体験の様子



▲出前授業：野菜についての講義

#### 《主催団体について》

##### ○横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会

水産物部の卸売業者、仲卸業者及び関連事業者で構成される団体です。魚食の普及・拡大及び消費促進を目的として、毎週土曜日の一般開放や料理教室、出前授業を実施しています。

##### ○横浜市場青果部活性化委員会

青果部の卸売業者及び仲卸業者で構成される団体です。出前授業等の食育授業、場内事業者の人材育成支援等、青果部において様々な事業を実施しています。

※本件は、横浜経済記者クラブへも同時発表しています。

※取材を希望される場合は、実施日の3開庁日前17時までに、ご連絡ください。

お問合せ先		
経営支援課長	三浦	Tel 045-459-3331



**GREEN×EXPO 2027**  
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷





# 夏休み親子料理教室



## 【講師プロフィール】

キッチンまわり評論家／科学する料理研究家  
料理教室ミルハウス主催。

### ・料理のプロを育てた教える専門家

辻調理師専門学校フランス校を卒業し辻調グループの職員となる。  
フランス料理、イタリア料理、アメリカ料理、エスニック料理などの担当  
助教授。

### ・シェフから料理研究家に。理論的に考える本格派の料理研究家

イタリアンカフェのシェフを経て料理研究家に転身。  
フランスの2つ星レストランで働いた経験のある本格派の料理研究家。

YouTube: さわけんシェフTVで情報発信中！



○日時 : 2026年7月25日(土)10時から13時まで

○料金 : 中学生以下2,000円、保護者4,000円

○募集 : 28名 (1組当たり4名まで)

※小学4年生から中学生3年生までの児童・生徒とその保護者

○持ち物: エプロン、三角巾(バンダナ)、マスク、室内履き

○申込 : 6月10日(水)～6月30日(火)まで二次元コード  
から事前申込(応募者多数の場合は抽選)



▲申し込みはこちら



横浜市場  
お魚料理教室について

主催 : 横浜市中心卸売市場魚食普及推進協議会  
電話 : 045-459-3337  
Mail : ke-ichiba@city.yokohama.lg.jp

