

### ●市場のある一日●



PM 11:30 真夜中から、各地の荷を載せたトラックが続々と到着し、積荷を下ろします。



AM 4:00 せりに向けての準備。マグロ低温卸売場では、冷凍マグロの尾を切る作業が進められます。卸売場に並び鮮魚の箱を囲むのはせりに参加する人たちで、魚の目利きをしています。水産棟内部は、一定の温度以下に管理できるよう平成28年3月に低温化改修工事を完了し、品質・衛生管理を強化しました。



AM 4:30 鮮魚のせりがスタート。並べられた鮮魚の箱を囲んで、移動しながら進められるせりです。せり人のさびさびした掛け声が場内に響き、緊張感が高まります。



AM 5:50 マグロのせり。マグロは低温卸売場にあり、せり場には並びません。仲買人は青い階段状のせり台上がって、下見した情報をもとにマグロを競り落とします。

### 市場で働くプロフェッショナル 青果部

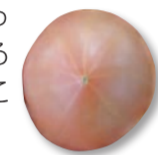
横浜丸中青果株式会社 清水厚雄さん (「野菜ソムリエ上級プロ」有資格者)



「私」たち青果部で働く者は皆、消費者に喜ばれるものを日本国内だけでなく、世界中からも、責任感を持って日々集めています。卸売業者のプロ。全国で5万人を超える「野菜ソムリエ」の中でも、最上位の「野菜ソムリエ上級プロ」資格を持つ人はわずか143人\*で、清水さんはその一人です。市場で企画した市内の小学校への出前授業の講師として、平成24年からこれまで約20校へ向うき、野菜や食育についての知識を広める活動もしています。  
\*野菜ソムリエの人数データは平成29年7月末日現在

### プロが教える

◆野菜の目利き トマトはスターマーク(へたの反対側の放射状の筋)が長くはつきりしているものが甘いことが多い。



◆季節のおすすめ キノコやイモ類、ニンジン、ゴボウ、ハスのほか、秋にとれる高知のタケノコ「四方竹」もおすすめ。地元野菜では10月からコマツナ・ホウレンソウの出荷量が増え、キャベツも出回る。



### 市場で働くプロフェッショナル 水産物部

株式会社ムラマツ 村松 孝さん (「おさかなマイスター」有資格者)

小学5年生の頃から家業の魚屋を手伝いはじめ、高校時代には朝うなぎをさばいてから登校していた、という村松さん。水産物部で鮮魚を専門に扱う仲卸業者として深夜早朝から働かたわら、市場市民開放のおさかなマイスター教室で講師を務めるなど、「魚の良さを伝える」活動にも積極的に取り組んでいます。

### プロが教える

◆おいしい魚の食べ方 「鮮度が良い=おいしい」ではない。たとえばマグロの刺身もとれたては味がせず、熟成されることで味に深み加わる。鮮度だけにとらわれず、料理の仕方に合わせた魚選びが大切。

◆季節のおすすめ 多くの魚は越冬に向けて体に脂をためるので、秋から冬にかけてが一番おいしくなる時期。10月に横浜の沖でとれるおすすめ魚は、タチウオ、カマス、エボダイなど。



AM 6:10

「追っかけ」のせり。県内の漁港から朝とれたての魚がトラックで運ばれ、市場に届け次第、せりにかけられるものです。青魚はピカピカ光り、まさに新鮮そのもの。この日は平塚と鎌倉からウルメイワシやサバ、タイなどが届きました。



AM 6:20

市場にある食品衛生検査所の職員が、食の安全を支えるため、監視業務や検査などで毎日巡回しています。



### 早朝、市場で働く人たち 忙しい中でも明るい笑顔が印象的です。



AM 6:30

青果棟の広い場内にはたくさんの段ボールが積み、その隙間を人や荷が行き来しています。



AM 6:50

青果のせりがスタート。八百屋さんの参加者も多く、威勢の良い中にもアットホームな雰囲気があります。



### 出荷

たくさんの荷が一気に積み込まれ、小売店などに運ばれていきます。

# ハマの台所、ここにあり

## —横浜市中央卸売市場本場—

神奈川区にある横浜市中央卸売市場は昭和6年に開場しました。築地市場より歴史が古く、安全・安心な食品を安定的に供給する役割を果たしています。今回は普段なかなか入ることのできない「市場」を取り上げ、私たちのまちの日常の中にある、非日常の風景を切り取ってご紹介します。

問合せ 区政推進課 ☎ 411-7021 ☎ 314-8890 経済局中央卸売市場本場経営支援課 ☎ 459-3336 ☎ 459-3307

## 市場ガイド

横浜市中央卸売市場は、本場のほか、鶴見区に食肉市場があります。一般の人が入場できるイベントなどもあります。

### 本場 (山内町1)



本場には水産物部・青果部・鳥卵部があり、市場を利用する人のために、食堂や調理用品などの販売店が並び関連棟もあります。

#### ●ハマの市場を楽しもう(市場市民開放)

水産物部では定期的に市場を開放しており、一般の人が買い物をする事ができます。市場探検隊などの各種イベントも実施しています。

日時 毎月第1・3土曜 9時~11時

▼開催情報はホームページをご確認ください。

「ハマの市場を楽しもう」検索

\*駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

10月22日(日)に「市場まつり2017」を開催します! (9時~14時)



### 食肉市場 (鶴見区 大黒町3-53)



鶴見区の臨海部にある、牛肉と豚肉を取り扱う専門業者向けの市場です。

#### ●横浜食肉市場PR館

食肉市場が送り出す食肉の良さをPRする施設が、8月にオープンしました。

開館時間 平日 10時~15時(見学自由)

問合せ 経済局中央卸売市場食肉市場運営課 ☎ 511-0446 ☎ 502-5989

「横浜中央卸売市場鮮リンク」検索

\*駐車場の台数に限りがあります。なるべく公共交通機関をご利用ください。

## 市場周辺 魅力紹介 横浜中央市場通り商店会

神奈川公園から中央市場へ続く、市場通りの両側を中心に25店からなる横浜中央市場通り商店会。隣接する市場とも関わりのある飲食店や問屋、小売店などが多く並びます。



市場の動きに合わせて、水曜日を定休日、早朝から昼までを営業時間としている店もあります。かつては市電の停留場もあり、飲食店の買い出しなどで大変なぎわいを見せていました。現在は専門性を求める一般の人の姿も見られます。平成19年に商店会を結成し、商店街灯の設置やバス停の誘致を行うなど、地域のぎわいを支えています。

問合せ 地域振興課 ☎ 411-7086 ☎ 323-2502



食品包装容器を中心に約1万アイテムを取り扱う「オリマツ」の平野孝夫さんにお話をうかがいました。



お店は明治40年、折箱の製造から始まり、私が3代目です。当時は神奈川宿の名物とされる「亀の甲せんべい」の折箱を納めていたそうです。その後、市場に買い出しに来る人が使う寿司折などの製造・販売を行うようになり、今に至ります。最近では地域や施設のイベント用に買い物に来る一般のお客さんも増えています。この辺りにはマンションが増え、まちの姿は大きく変化しましたが、神奈川公園と市場、その2つは基本的に変わらないですね。商店街も、歴史のあるお店が多い中、古い建物を利用したカフェなども新しくでき、新旧入り混じった魅力を感じられるエリアです。市場とあわせてぜひお訪ねください。