



～魚の流通・調理について知ろう～



横浜市中央卸売市場本場水産物部施設見学

<横浜中央卸売市場のあゆみ>

- 昭和6（1931）年 京都・高知について日本で3番目に開場
- 平成15（2003）年 水産部マグロ低温卸売場完成
- 平成27（2015）年 横浜市中央卸売本場と南部市場統合
- 平成28（2016）年 水産物部改修工事完成（温度管理施設）



<市場探検ガイド参加>

神輿蔵・・・550kgもある御神輿がおさめられています。

魚河岸の神輿らしく、たこやえびの彫り物があるのが特徴です。

<御神輿に彫られている魚介類>



たこ



えび



市場内を移動中

超低温冷蔵庫(-40℃の世界)

超低温冷蔵庫の入り口



-40℃は濡れた手ぬぐいが凍り、立つほどです。

-40℃では鮮度が維持されたまま、2年間も保管ができるそうです。大きなマグロが保管されていました。（写真は超低温冷蔵庫に入れるため運搬されてきたマグロ）

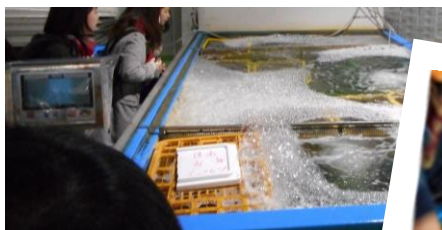


発泡スチロール再生処理場……市場内ではたくさんの発泡スチロールが使われていますが、再利用できるように処理します。



処理された発泡スチロール、1枚がもとの発泡スチロール箱 約 100 個分です。

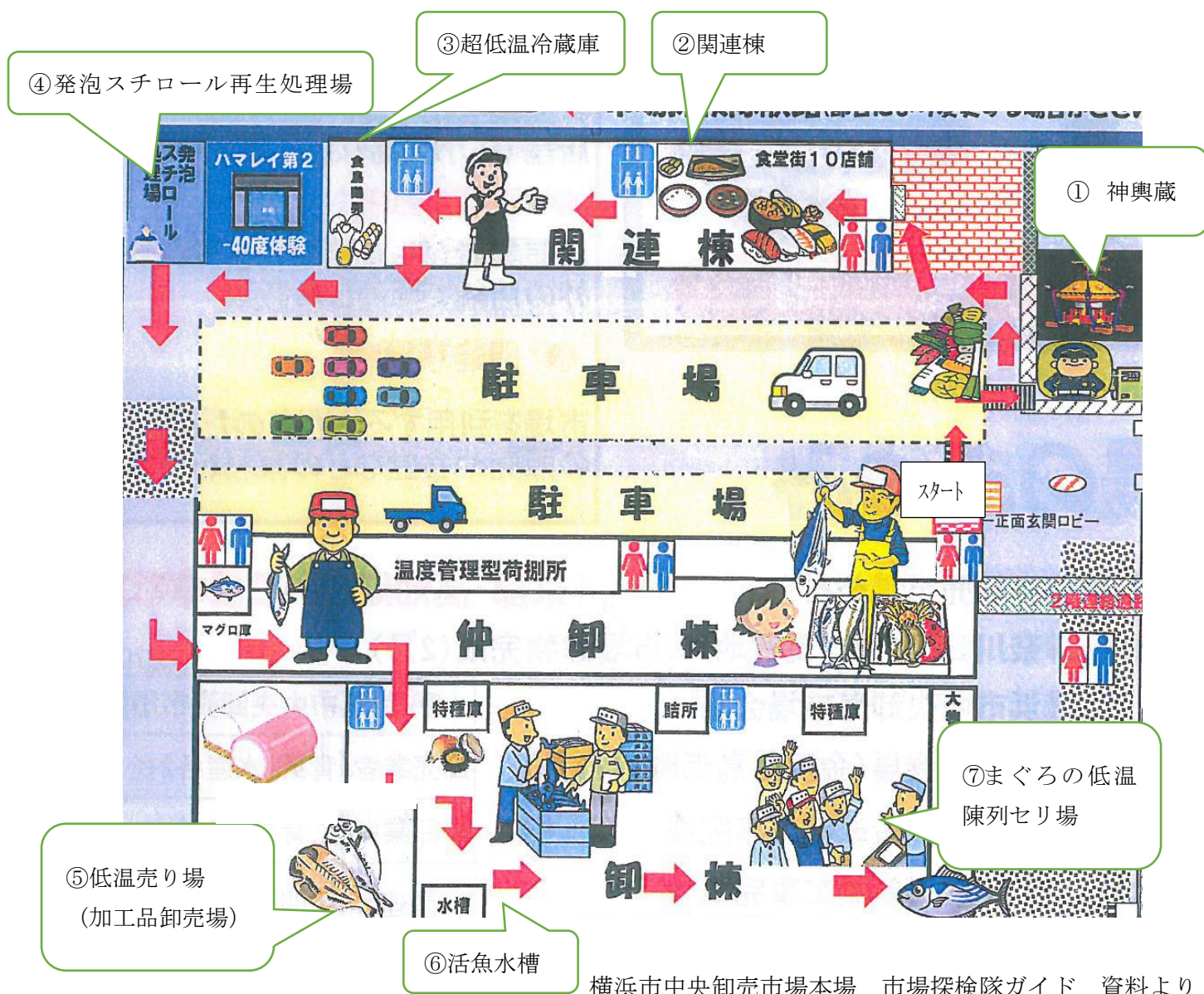
活魚水槽……魚が勢いよく泳いでいました



魚同士がぶつかり、傷つかないように仕切りが入っているかごもあります。



<市場探検の経路>



<お魚講座>

講師 横浜丸魚株式会社 マーケティング課長
「おさかなマイスター」齋藤 融氏

「未利用魚の活用について」

ア 日本が、水産大国と呼ばれている理由

日本の海の広さは日本の陸地の12倍、世界で6番目の広さ
暖流と寒流がすぐ近くを流れている

イ いろいろな漁法

ウ 魚の流通経路

エ 漁獲量の推移

オ 魚介類摂取量の推移

カ 魚の栄養と健康

キ 横浜中央卸売市場主要入荷漁港の様子

ク 持続可能な漁業

ケ 未利用魚について

コ 食育とは



<質問>

○魚の臭みを抜くにはどのような方法がありますか？

- ・丸ごとの魚はよく洗う。
- ・内蔵や血を早く取り除く。初期の加工を早く行くと臭みは出ない。

<参加者の感想>

○お魚講座では、魚を食べることの大切さなど改めて実感することができました。未利用魚の給食など、もっと取り組みたいです。

○魚を嫌う子が多く、そんな子どもたちに流通の面や魚の魅力などを持ち帰ることができる貴重な機会となりました。

○未利用魚という言葉・意味を初めて知りました。

野菜や果物の地産地消に取り組んでいるところです。こんなに海の資源が豊富な国で、使わないのはもったいないと思いました。

○横浜駅のすぐ近くでこれほどの魚が集まり、流通していることに驚きました。

○市場の中では魚の鮮度を守るために温度管理をしたり、品質を守るために保管方法を考えたり、さまざまな工夫を見ることができてよかったです。



<未利用魚サンプル>

～参加者の感想から一部抜粋～

未利用魚とは……

- * 人類がまだ出会っていない魚、または出会ってから日が浅い魚
- * サイズが小さい魚

肥料の原料にしたり廃棄されるのが現状だが、味はかわらない。

魚の不漁や価格の高騰などから、今まで利用されなかった魚を活用してはどうだろう。

講師資料より



講座修了後も参加者の多くが未利用魚について質問をしていました。