

～魚の流通・学校給食への活用～

横浜市中心卸売市場本場水産物部施設見学

<市場探検ガイドに参加>



京都、高知について日本で3番目に開場した歴史ある「横浜市中心卸売市場本場」



市場を案内してくださった方々。  
市場へ出発!



昭和26年(1951年)市場開設20周年と戦後の営業再開を記念して作られたお神輿。550Kgもあります。



関連棟には八百屋さんや乾物のお店もあります。



この建物では発泡スチロールの処理がおこなわれています。



処理された発泡スチロールは熱く重たいです。



発泡スチロール箱 100 個が 1 枚の板状に処理されます。



超低温冷蔵庫前で熱心に説明を聞く参加者、ビニールカーテンの向こうが超低温の世界です。



-40℃の冷蔵庫から出ると眼鏡が曇り、周りが見えなくなりました。

タオルも凍る-40℃。

### 大きな水槽が並ぶ卸売場



大きな水槽には元気に魚が泳いでいます。



魚に傷がつかないように仕切りがある容器



網に入っているのは本牧でとれたあなごです



マグロのセリ台に乗った参加者の皆さん。



セリの実演  
マグロ低温卸売りは平成 15 年(2003 年)に完成しました。



温度管理の施設は平成 28 年(2016 年)完成、黄色く見えるのは自動ドアです。

## <お魚講座>

### ○大日本水産会魚食普及推進センター

センター長 川越 哲郎氏

マイクロプラスチックの影響など、ちまたに情報があふれているが、事実を知り、正しい知識で魚を食べて欲しい。

### ○横浜丸魚株式会社 マーケティング部 次長

「おさかなマイスター」 齋藤 融氏



## ～未利用魚の活用～



### ① 日本が水産立国と呼ばれる理由

世界の陸と海の割合は 3:7、日本は 1:12 と海が多い。陸の広さでは世界 60 番目くらいだが、海の広さでは第 6 位になる。

暖流と寒流が陸のそばを流れているのも世界では珍しく魚種が多いことにつながっている。

### ② 漁獲量の推移

昭和 59 年(1984 年)をピークに減少している。

### ③ 魚の栄養

魚にしかない栄養がある。

### ④ 持続可能な漁業へ 未利用魚の活用

<質問>

○マイクロプラスチックの影響はどうか

いわしなど腸管に入ることもあるが、魚の体外に出てしまうので食べても影響はない。ただ、プラスチックにつく有害なものが魚体に残る可能性については、今のところわからない。



<参加者の感想>

○普段は入れない場所に入れたり、横浜市場の歴史がある事を知ったので、家で子どもに話そうと思います。市場開放日にまた来たいです。築地に行かなくてもおいしい魚が買えることがわかったので、広めたいです。学校ぐるみで食育指導は大変うらやましい事だと思います。

○環境問題だけでなく、身近な食品である魚の問題への取り組みも勉強になりました。神奈川の漁港もいろいろ工夫され、地産地消、未利用魚など消費者側も魚を長く食べ続けられるように取り組んでいきたい。

○本日のマイクロプラスチックの話をお聞かせいただき、子どもたちも私たちが思っている以上に気にしていたり、それが原因で魚が食べられないと思っている子どもがいるのかと思いました。魚についての正しい知識を学校で伝え、それに加え、環境資源の話につなげていけたらと思います。

～参加者の感想から一部抜粋～

未利用魚とは (講師資料より)

**未利用魚とは……**

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

日本人が魚を食べるには、いままで活用していない魚をおいしく食べる工夫が必要になるだろう。

