

第二十二回食材塾～未利用魚について知ろう～

中央卸売市場水産棟の見学

講師：横浜市経済局経営支援課 菖蒲善夫氏

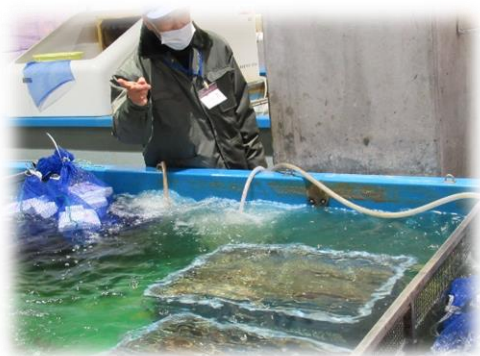


<まぐろ低温陳列セリ場>



セリで使う買い手の指のサイン（値段や数量を表す）を教えてくださいました。

<活魚水槽>



魚の種類によっては、ぶつかって傷がつかないように仕切りのあるかごに入れます。

＜仲卸棟や関連棟の様子＞



卸売場と仲卸売場の通路



卸売場



仲卸売場

仲卸棟は、仲卸業者の売場です。せりで買った品物を市場の中にあるお店に並べて買い出しに来た小売店や飲食店の人たちに販売しています。



関連棟には市場を利用する人のための食堂や物販店があります。

お茶や海苔、乾物、瓶詰、加工食品などいろいろな食材や料理道具を販売しています。

一般開放日には、開放実施時間内であれば市民も利用することができます。

「未利用魚」についての講話



講師：横浜丸魚株式会社 マーケティング部長 「お魚マイスター」 斎藤融氏



【参加者からの事前質問】

- ①未利用魚の種類や年間利用できている量を教えてください。
- ②未利用魚を給食に取り入れたい場合の手順を教えてください。
- ③未利用魚の基準、未利用魚の割合を教えてください。
- ④魚を食べるときに子供に話すと良いこと、魚の魅力を伝えるときのポイントを教えてください。

魚の数え方の理由、日本が水産大国と呼ばれている理由、漁獲量の推移、魚介類摂取量の推移、魚の栄養と健康、横浜中央卸売市場主要入荷漁港の様子、持続可能な漁業、食育、未利用魚の定義と利用等について、質問に対する答えを織り込みながら学校職員向けに詳しくお話をしてくださいました。学校での出前授業の際に児童に出題しているクイズ(魚の名前・いろいろな漁法)も間にはさみ(解答は求めず進めてくださいました)、学校での食育や社会科の授業に役立つ講話でした。

【参加者の感想(抜粋)】

<水産棟見学について>

- ・施設や未利用魚について理解を深めることができてよかった。
- ・セリに使う指の形を教えていただいたので、子どもたちに見せたい。
- ・水産棟に入る機会はなかなかないので貴重な経験だった。

<未利用魚の講話について>

- ・とても興味深い講話だった。
- ・齋藤先生の講義がわかりやすく、かつ深い内容を学べた。
- ・日本が水産大国と言われる理由がわかった。
- ・日本の地形的に魚が食べられてきたという話や漁の様子など知らなかったことがたくさんあった。
- ・未利用魚の定義や排他的経済水域の話も勉強になった。
- ・未利用魚はサイズの満たないものと思っていたが、獲れすぎてしまったものも未利用魚になることは知らなかった。子どもにも正しく伝えていきたい。