

第27回食材塾 ～ 青果について ～

日時：令和7（2025）年7月28日（月）9：00～11：40

会場：横浜市中心卸売市場本場 青果棟 Lルーム

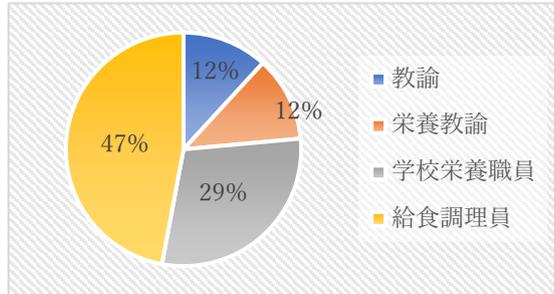
講師：横浜丸中青果株式会社 清水 厚雄 氏

協力：有限会社 竹内商事 竹内 清剛 氏

株式会社 川原青果 川原 豊 氏



参加者：17名



市場見学



青果棟の1階からまわりました。とても広く、多くの品物が積まれていました。ここには、最盛期のすいか（三浦市産）、ぶどうが並んでいました。



冷蔵保存をしている倉庫の中に入れてもらいました。何があるのか楽しみです！外気温がすでに30℃超えだったので、庫内は快適？でした。



冷蔵保管されていたものは、桃やシャインマスカットです。桃は品種が多いのですが、1品種の入荷は2週間位と短いそうです。



りんごはR6年度産のもので貯蔵しており8月上旬で終了。貯蔵されてるりんごは「ふじ」。8月10日ころから新りんごが出てくる予定です。



今のトマトの産地は北海道や東北、一部関東が中心とのことですが、高冷地の涼しい気候で作られる熊本の阿蘇高原トマトもあります。



熱心に説明を聞く参加者さん。皆さんから、清水さんのお話はとても分かりやすく、興味深い内容だったなどの感想が多かったです。



せり台に上がらせてもらいました。ここでは、実際に行われるせりの様子を再現していただきました。せりでの指の使い方も学びました。



いもたま売り場と呼ばれているところです。写真はたまねぎの箱で1箱20Kg入りです。たまねぎだけは昔から20Kgです。じゃがいもは10Kg入りです。



さつまいもは品種が多く出ています。今は九州から四国のものが新ものと言われています。量が多いのは10~11月で、ベにはるかが人気だそうです。

講義「青果についての知識を深める」



お話いただいた内容は、野菜・果物の一般的な知識と最近の青果の状況、財団に寄せられる質問や検収の仕方・使用の可否を判断するポイントです。

○野菜・果物の一般的な知識と最新の青果の状況

【旬について】

栽培技術の向上、輸送の発達により野菜では産地が変わりながら年間を通じて生産・流通がなされている品目が多くなった。

例：じゃがいもとたまねぎは、下記のとおり年間を通して使用している。秋冬の産地は北海道。

この夏、北海道も高温日が多く雨が少ないため、秋以降収穫に影響が出てくる可能性が高い。

品名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
じゃがいも	北海道 長崎 鹿児島	北海道 長崎 鹿児島	北海道 長崎	静岡 長崎	北海道	北海道	北海道	北海道 長崎	北海道 長崎	北海道 長崎 鹿児島	北海道 鹿児島	北海道 鹿児島
たまねぎ	北海道 佐賀	佐賀 兵庫	佐賀 兵庫	佐賀 兵庫	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道	北海道 静岡	北海道 佐賀 静岡	北海道 佐賀 静岡

【端境期について】

産地による旬が切り替わる時期になることもある。(所説あります)

例：昨年、キャベツの収穫が少なく高価になった時期。(赤矢印)

品名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
キャベツ	愛知 千葉	愛知 千葉	群馬 茨城	群馬 東北	群馬 東北	群馬 東北	群馬 東北 茨城	愛知 茨城 千葉 神奈川	愛知 千葉	愛知 千葉	愛知 千葉	愛知 千葉
	神奈川	神奈川	神奈川						神奈川	神奈川	神奈川	神奈川

○財団に寄せられた事例・検収のポイント

【なす】 写真は夏秋なす

腐敗している。褐色腐敗病と思われる。

通常は原因菌を防除しているが降雨が続き水による伝染を防除できなくなる。降雨後に高温になると発生する。



腐敗臭が強くなければ切り取って洗浄すれば食べられる。出荷後に発生するので箱詰め
の時点ではわからない。今後発生の可能性が大きい。

【ぼんかん】

ミカンバエの幼虫と思われる。
現在は農薬の散布により、ほぼ
駆除できている状況になっている。
ごくまれに発生する。



【しめじ・えのきたけ】

傘や茎に見られる白い綿状のものは、
気中菌糸と呼ばれる菌糸であり、
そのまま調理しても心配はない。
ただし、黒いカビは食べられない。



質疑・応答

Q：ぼんかんの虫の侵入を見分けることはできないか？

A：ぼんかんの中に虫がいるかどうかは外からはわからない。

ミカンバエが皮に付着し卵を中に生みつける。本来なら付着する段階で駆除するようにしている。

Q：青菜類の保管方法はどうしたらよいか？

A：冷蔵で置く場所を考える。熟度、蒸散があるので10℃以下で保管してほしい。

Q：もやしの袋を開けた時、甘酸っぱい臭いがするのはなぜか？

A：もやしは呼吸をしている。袋の中でも、袋内の酸素を吸収し炭酸ガスを排出している。

保管温度が高くなれば呼吸量も増え酸欠状態になるため、袋を開けた瞬間にアルコール臭や甘酸
っぱい臭いを感じる。流水で洗うことで臭いがなくなる。

もやしの呼吸量を減らし臭いおさえるには10℃以下で保管する。

Q：もやしの劣化と使用不可はどのような状態か？

A：もやしが悪化すると柔らかくなり、濁り水を発する。

シャッキットとしていて濁り水がなければ、洗浄して使用できる。

酸っぱい臭いが強く、柔らかくなり、濁り水が出ている状態の場合は使用を控えたほうがよい。

財団HPの「New 知って役立つ食品」にも多くの事例が掲載されています。

検収・検品の際にご活用ください。

参加者さまからの声

- 市場を見学させていただき、青果がどのように流通されているのか、よくわかりました。また、野菜や青果について産地や旬のおはなしがとても勉強になりました。小学校高学年の担任をしているので、給食指導や社会科の授業で生かしたいです。
- 楽しくわかりやすい講義、ありがとうございました。昨今の高温の中、野菜の出来も心配です。具体的に野菜・果物の事例を見ながら説明してくださり、勉強になりました。今後の業務に生かしていきたいです。
- 市場の様子・せりの再現など、貴重な機会をありがとうございました。市場内も常温（外気温）の作業が多く、暑さ厳しい中、日々の業務に感謝します。給食として、子どもたちの元へ今後も届けたいです。

猛暑の中、ご参加いただきありがとうございました。