

横浜市中央卸売市場の取り組み

2021年11月26日 東卸組合ワークショップ^o

横浜魚市場卸協同組合
横浜丸魚株式会社

横浜食文化の 一丁目一番地へ 水産物部経営ビジョン

経営理念

- 1 地域社会へのお約束**
生産者・市場人・消費者の想いを繋ぎ、グローバルな市場活動を通じて、地域社会の成長・発展に貢献します。
- 2 市場事業へのお約束**
横浜独自の進取的な取り組みと変革に努め、選ばれる市場をめざします。
- 3 ステークホルダーへのお約束**
食の喜びの提供により、市場に集う人々の幸せを創造します。



私たち横浜市中央卸売市場本場水産物部は、横浜の食文化を支える公器として、地域社会の成長と発展に貢献することが重要であると考えます。そのために、私たちは、流通を支える生産者、市場人、消費者の想いを尊重・反映してグローバル※に活動することをお約束します。

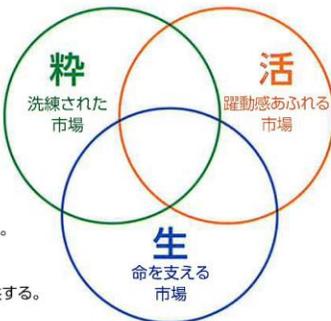
※グローバル(Global): グローバル(Global: 地球規模の)とローカル(Local: 地域的な)を掛け合わせた通語で、「地球規模の視野で考え、地域視点で行動する」という考え方のこと。

行動規範

粋・活・生

横浜市中央卸売市場本場水産物部の行動規範は、「粋・活・生」をテーマとしています。

- 粋**
 - ・自らの仕事に誇りを持ち、プロとして行動する。
 - ・品位をもって仕事に取り組む。
- 活**
 - ・明るく活気のある市場をつくる。
 - ・相互に信頼・協力し、市場の価値を最大限高める。
- 生**
 - ・安全・安心で新鮮な水産物を提供する。
 - ・現場で考え、現場で行動し、お客様に満足を提供する。



横浜食文化の 一丁目一番地へ 水産物部経営ビジョン

将来像と目標

横浜市中央卸売市場本場水産物部は、経営理念および現状の問題点・課題をふまえ、10年後にあるべき将来像を設定し、それらの実現に向けた取り組みを進めてまいります。



現状(平成26年度) 取扱数量 63,000t

重要課題とプロジェクト

戦略骨子	重要課題	プロジェクト
顧客ニーズへの適切な対応	顕在的顧客ニーズへの積極的対応	(1) 地場魚集荷力強化プロジェクト
情報受発信の強化	潜在的顧客ニーズの発掘	(2) 加工ニーズ対応プロジェクト
安全・安心の徹底	産地との交流強化	(3) マーケティング強化プロジェクト
仲卸各社の財務体質の向上	情報発信機能の強化	(4) 産地交流強化プロジェクト
	衛生・品質に対する意識の向上	(5) 情報発信強化プロジェクト
	共同配送の仕組み構築	(6) 衛生・モラル向上プロジェクト
	将来的な仲卸再編の促進	(7) 共同配送システム構築プロジェクト
		(8) 仲卸財務強化プロジェクト

横浜市市場発信

もったいないを なくそう

その美味さ「規格外」

未利用魚は、神奈川の新たな食文化。

水産物の流通過程において、魚体のサイズが不揃いだったり、

漁獲量が少なくロットがまじまらないなどの理由から、

低い評価しかされず市場などに出荷されない

そんな魚たちが「未利用魚」です。

「未利用魚」を活用して地産地消に貢献し

水産資源の有効活用にもなる。

「規格外」の魚を食べる文化を

ここ神奈川から根付かせていきませんか？



消費者



未利用魚を
食べよう



市場



漁師



私たちは「規格外」の魚を
無駄にしません！
みんなで食べよう「未利用魚」。



未利用魚を
使用した
料理

和歌山県産
SABADOG



神奈川県立魚市場
アイコバーガー



YOKOHAMA MARKET
魚市場 横浜

■キッチンカーでの地魚販売



■ラグビーワールドカップ・ファンゾーン出店販売











横浜市場発信
もったいないいをなくそう
その美味さ「規格外」

未利用魚は、神奈川の新たな食文化。
 水産物の流通過程において、魚体のサイズが不揃いだったり、漁獲量が少なくロケットがまどまらないなどの理由から、低い評価しかされず市場などに出荷されない
 そんな魚たちが「未利用魚」です。
 「未利用魚」を活用して地産地消に貢献し
 水産資源の有効活用にもなる。
 「規格外」の魚を食べる文化を
 この神奈川から根付かせていきましょう。

消費者
 市場
 漁師

未利用魚を食べよう

私たちは「規格外」の魚を無駄にしません。
 みんなで食べよう「未利用魚」。

YOKOHAMA MARKET

uni キャベツウニ
 磯汁の匠介者のこと三浦特産のキャベツのノウハウ

Q-磯汁が旨いって何故に？
 「磯汁」とは、潮に煮ている魚が持つ旨味のことです。
 磯汁には、磯産物である魚と海藻「アサリ」や「シロコササギ」などの旨味成分によって、旨味が増えられて美味しく仕上がります。

Q-ムササギウニは食べられるの？
 磯汁で、ムササギを煮ると旨味が増えるので、美味しく食べられるんですよ。
 磯汁、磯産物を使った「ムササギウニ」は、磯汁の旨味が増えるので、美味しく食べられます。

Q-ムササギウニは食べられるの？
 磯汁で、ムササギを煮ると旨味が増えるので、美味しく食べられるんですよ。
 磯汁、磯産物を使った「ムササギウニ」は、磯汁の旨味が増えるので、美味しく食べられます。

Q-ムササギウニは食べられるの？
 磯汁で、ムササギを煮ると旨味が増えるので、美味しく食べられるんですよ。
 磯汁、磯産物を使った「ムササギウニ」は、磯汁の旨味が増えるので、美味しく食べられます。

アカエイ





横浜市中央卸売市場と小学校がタッグを組みました！ 未利用魚を活用した独自給食の試行実施

～美味しい魚を食べないなんてもったいないと思いませんか～



水産物の流通過程においては、魚体のサイズが不揃いであったり、漁獲量が少なくロットがまとまらないなどの理由から、非食用に回されたり、低い価格でしか評価されない、いわゆる「未利用魚」が発生しています。

横浜市中央卸売市場本場では、市場が立地する神奈川区内の市立小学校と連携して「未利用魚」を試行的に独自給食(※)へ活用し、限りある水産資源の有効活用や魚食の大切さなどを、身近な給食とおして子供たちに学んでもらう取組を実施します。また、独自給食の実施前には、一部の学校で事前授業を実施します(裏面記載)。※独自給食とは、学校単位で独自に献立を作成し実施する給食です。

■独自給食の実施概要

【小イワシを使った独自給食】

実施校	実施内容
9校(全学年実施) 青木小学校、神奈川小学校、 神橋小学校、神大寺小学校、 幸ヶ谷小学校、子安小学校、 白幡小学校、西寺尾第二小学校、 三ツ沢小学校	実施日：平成30年11月13日(火) メニュー：小イワシのカレー揚げ 予定食数：6,730食  試作会を開催(7/18)  小イワシのカレー揚げ

【小型サバを使った独自給食】

実施校	実施内容
3校(5年生実施) 神橋小学校、神大寺小学校、 幸ヶ谷小学校	実施日時：平成30年12月17日(月) メニュー：サバのあんかけ(予定) 予定食数：425食 ※幸ヶ谷小学校で 10月3日(水)に先行実施しました。先行実施の給食 メニュー：サバの味噌煮160食 

裏面あり

■事前授業の実施概要

未利用魚について理解を深めるため、次の2校で独自給食実施前に授業を行います
(実施団体：横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会出前授業部会)

実施校	実施内容
幸ヶ谷小学校	日時：平成30年11月1日(木) 11:30~12:15 場所：1階多目的室
西寺尾第二小学校	日時：平成30年11月13日(火) 9:35~10:20 場所：体育館

※事前授業を実施しない学校は、給食の前に未利用魚の説明映像を放映します。

■未利用魚に係る写真



漁港での仕分け作業
(ボックスの中の魚が未利用魚になります)



未利用魚を使った給食風景
(幸ヶ谷小学校での先行実施の様子)

○横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会について

市場内の卸売業者2社、横浜魚市場卸協同組合等の団体で構成しており、魚食の普及・拡大及び消費促進を目的として活動している団体です。

※取材をご希望される場合は、各実施日の2日前までにご連絡ください。

お問合せ先
経済局中央卸売市場本場経営支援課長 永井 隆 Tel 045-459-3331