

2020年2月15日（土）

野菜・フルーツ講座



横浜市中央卸売市場本場センタービル3F 11:00～12:10

横浜丸中青果(株) 営業第6部 清水厚雄

YOKOHAMA MARKET

YOKOHAMA
④ MARUNAKA

市場の役割について

横浜市中央卸売市場（昭和6年 全国3番目 東日本では初）
野菜・果実・農産加工品の取扱い 約35万t 約900億円

安定供給・品揃え 多種多様、季節、県産（国）を安定的に

集荷機能 多量から少量、多種多様、規格、迅速に

価格形成機能 需給を反映した公正な評価・取引による価格決定
(せり販売、相対販売)

食の安全 食品衛生検査所

代金決済機能 販売代金の迅速・確実な決済徴収、出荷者へ支払

情報受発信機能 需給に関する情報収集、伝達、公開。（Facebook）

YOKOHAMA
④ MARUNAKA

食品衛生検査所

- ・横浜市では、市民の皆様の衛生的かつ安全な食生活を守るため、また、消費者からの食の安全性を求める声に応えるため、中央卸売市場本場に食品検査所を設置しています。

食品衛生検査所では、専門知的知識をもった食品衛生監視員が、食品衛生法や神奈川県条例などに基づいて、市場を流通する食品の監視や各種の試験検査を行っています。

**YOKOHAMA
④ MARUNAKA**

指定野菜14品目とは…？

消費量が多く国民生活にとって重要な野菜（野菜生産出荷安定法）

- ①キャベツ ②はくさい ③たまねぎ ④だいこん
- ⑤レタス ⑥トマト ⑦きゅうり ⑧にんじん
- ⑨ばれいしょ ⑩ねぎ ⑪なす ⑫ピーマン
- ⑬ほうれんそう ⑭さといも

- ・野菜取扱いは約100～150種類（横浜市場統計 野菜79 果実57）
- ・国産野菜出荷量は約1140万t、14品目で約945万t (83%)
(横浜市中央卸売市場 78%)
- ・食べる機会の多い野菜
(カボチャ、ブロッコリ、さつまいも、こまつな)

**YOKOHAMA
④ MARUNAKA**

旬を知ろう

【品目的な旬】

春...たけのこ、アスパラ、春キャベツ、新たまねぎ、新ばれいしょ、
グリーンピース

夏...トマト、きゅうり、なす、どうもろこし、えだまめ

秋...かぼちゃ、さといも、たまねぎ、ばれいしょ、にんじん、さつまいも、
ブロッコリ

冬...はくさい、ほうれんそう、こまつな、ニラ、ねぎ、冬キャベツ
かぶ、だいこん

YOKOHAMA
④ MARUNAKA

旬を知ろう

・ 旬の産地

現在では栽培技術の向上によりほとんどの作物が年間を通して栽培されている。
たけのこ、山菜類など一部を除いて。
品目的な旬を知るのもいいが旬な産地も知っておくと便利。

特に旬の産地の替わりどき

YOKOHAMA
④ MARUNAKA

なす

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
高知 岡山 福岡 熊本	高知 岡山 福岡 熊本	高知 岡山 福岡 熊本	高知 岡山 福岡 熊本	群馬 高知 岡山 福岡 熊本	群馬 高知 岡山 福岡 熊本	栃木 群馬 東北 関東	栃木 群馬 東北 関東	栃木 群馬 東北 関東	栃木 群馬 東北 関東	高知 岡山 福岡 熊本	高知 岡山 福岡 熊本

- ・ 11月～6月 冬春なす(ハウス加温)
- ・ 5月～6月 ハウスなす(群馬、栃木)
- ・ 7月～10月 夏秋なす(露地栽培)
- ・ 福岡、熊本 長なす
- ・ 産地変わる時期がポイント、5月～7月、10月11月(皮がやわらかい)
- ・ 色、ツヤ照り、切り口、へた、トゲ、形



YOKOHAMA
© MARUNAKA

おいしい野菜の見分け方

【鮮度】

みずみずしさ、色、ツヤ、照り、切り口、硬柔

【出来のいいもの】

形、色、大小、長短、太細

【それぞれの特徴】

旬の品目、旬の産地

YOKOHAMA
© MARUNAKA

野菜の見分け方

- ・トマト

- 赤、丸、硬、ヘタ、スターマーク

YOKOHAMA
◎MARUNAKA

「野菜の保存」

- ・野菜は収穫後も生きています。
- ・どれだけ生きながらえるかが保存のポイント
- ・呼吸
- ・蒸散
- ・成長
- ・腐敗
- ・生育している状態

YOKOHAMA
◎MARUNAKA

指定野菜14品目の保存方法

	品名	置き方	冷蔵庫	冷暗所	ラップ	新聞紙	濡れ新聞紙	ビニール袋	ポイント
根菜類	じゃがいも			○		○			風通しの良い冷暗所、湿気、光はダメ
	里芋			○		○			湿度がおすすめ
	玉葱			○					風通しの良い冷暗所、湿気はダメ
	大根	縦	○		切り口			○	葉をすぐに切る、乾燥に弱い
葉菜類	人参	縦	○		切り口	○		○	濡れ、高温多湿に弱い
	キャベツ	芯を下	○		切り口			○	外葉はついたままがいい、芯を取る
	ほうれん草	縦	○				○	○	高溫、乾燥に弱い、一度洗ってから
	白菜	縦	○	冬	切り口	冬		○	切ったら芯を取る
	ねぎ	縦	○	芯ねぎ		○		○	新聞紙にくるんで
果菜類	レタス	芯を下	○		切り口			○	外葉はついたままがいい、外から使う
	胡瓜	ヘタ上	○	冬	○			○	水濡れはいたみやすい、低温に弱い
	なす	ヘタ上	△	冬	○			○	風にあてない、低温に弱い
	トマト	ヘタ下	○	冬	○			○	青いトマトは常温で追熟、冷やしすぎは味が落ちる
	ピーマン	ヘタ上	○	冬	○			○	水濡れはいたみやすい、低温に弱い、1ケずつ

- ・成っている状態で保存する。
- ・風や冷気に直接あてない(新聞紙にくるむかビニール袋へ)
- ・密閉して保存しない(トマト・ピーマンは密閉してもいい)

YOKOHAMA
◎ MARUNAKA

おすすめ野菜・果実の紹介

- ・ファーストトマト(愛知県 JA愛知みなみ)
- ・赤糖房(和歌山県 JA紀州)
- ・新たまねぎ(静岡県 JAとぴあ浜松)
- ・新じゃがいも(鹿児島県 JAあまみ)
- ・スナップえんどう(愛知県 JA豊橋)
- ・せとか(和歌山県 JA西宇和)
- ・金柑(鹿児島県 JA南さつま)
- ・あんぽ柿(福島県 JAふくしま未来)
- ・市田柿(長野県 JAみなみ信州)

YOKOHAMA
◎ MARUNAKA