

2020年10月28日（水）

株式会社 つま正 様



横浜丸中青果(株) 営業第6部 清水厚雄



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

集分荷機能 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 需給に関わる情報収集、伝達、公開。（Facebook）

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などを行っています。

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%）
（横浜市中心卸売市場 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）

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、とうもろこし、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

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

旬を知ろう（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 高知	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）
- なすの目利き 皮が濃紫でツヤ照りのあるもの、切り口がもりあがってなく変色していないもの、へたがピンとしてるもの

旬を知ろう（だいこん）

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
三浦 千葉 徳島	三浦 千葉 徳島	三浦 千葉	千葉 茨城 三浦	千葉 茨城 埼玉	青森 千葉 茨城 北海道	北海道 青森 栃木	北海道 青森 栃木	北海道 青森 栃木	北海道 青森 千葉	三浦 千葉 茨城	三浦 千葉 徳島

- 11月～4月 冬春だいこん
- 4月～5月 春だいこん
- 6月～9月 夏秋だいこん
- 10月～11月 秋冬だいこん
- 産地変わる時期がポイント、新しい産地は肌ツヤがいい。
- だいこんの目利き 葉がみずみずしいもの、根部（白い部分）にハリがあり皮の白さとツヤのあるもの。根部をもってみてハリがあつてかたいもの（鮮度が落ちると柔らかくなる）。

旬を知ろう（たまねぎ）

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
北海道 静岡	北海道 静岡	北海道 佐賀 静岡	佐賀 北海道	佐賀 北海道 兵庫 香川	佐賀 香川 兵庫 北海道	佐賀 兵庫 香川	北海道 佐賀 兵庫	北海道 佐賀	北海道	北海道	北海道

- 北海道 主要品種 北もみじ2000 = たまねぎ
- 静岡 主要品種 篠原早生 = 黄(白)たまねぎ、新たまねぎ
- 佐賀 主要品種 レクスター、ターザン = 新たまねぎ、たまねぎ
- 香川・兵庫 主要品種 ターザン、もみじ=新たまねぎ、たまねぎ

• たまねぎ と 新たまねぎ について

北海道は通称 たまねぎ 区別のため北海道が流通しているときに他府県のものを新たまねぎという見方と、1月の静岡から佐賀県の10kg(春1番)3月位までを新たまねぎという見方もある。

旬を知ろう（たまねぎ）

- たまねぎ について

収穫後、天日干し、もしくは機械乾燥をし貯蔵せず流通させると水分が多く柔らかい（新たまねぎに多い）、貯蔵すると水分が少なくなり硬くなる、水分が多いとみずみずしく辛味が少ない反面、保存性は長くない、水分が少ないと辛味が強くなる反面、保存性は長くなる。

まとめ

たまねぎ とは北海道産や5月～7月の府県産のことをいい水分が少なく硬く、辛味が強い、加熱調理に適し保存性が高い。

新たまねぎ とは北海道産以外の府県産で概ね1月～4月位に流通され水分が多く柔らかく生でも食べ易い、保存性は低い。

※8月の北海道の出始めを北海道産新たまねぎともいう

・たまねぎの目利き 形が整っているもの、キズやあたりがないもの、茎のついていた上の部分の元がしまりのあるもの

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

「野菜の保存」、劣化の抑制

- 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
- 呼吸を少なく(温度低く)
- 蒸散の抑制(包装したり風にあてず、湿度を下げず)
- 成長の抑制(光にあてず、温度を低く)
- 腐敗の防止(傷や菌の付着を抑える)
- 生育している状態で保存(立てたり)