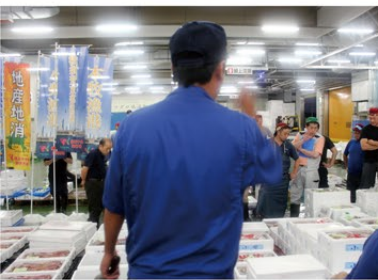


YOKOHAMA MARKET



横浜中央卸売市場本場



- 食があふれる横浜市場から、安全・新鮮・美味しいをお届け -



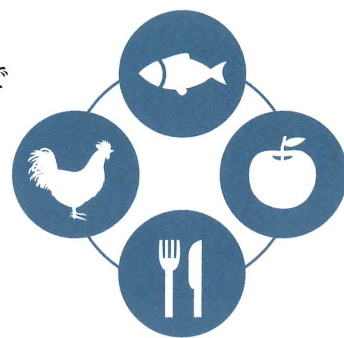


市場の概要

Summary

横浜市中央卸売市場本場は、横浜中心に近接する神奈川区山内町に位置し、全国で3番目、東日本で最初の中央卸売市場として、昭和6年2月11日に開設しました。

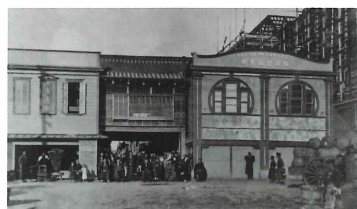
野菜や果物などを扱う青果部・魚や貝などを扱う水産物部・鶏肉や卵を扱う鳥卵部の3部門のほか、物販・配送・飲食などの事業を市場内で営む関連事業者などがあります。市場は公正かつ効率的な取引のもと、日常生活に欠かせない食料品を安定的に供給するという重要な役割を果たしています。



市場の歴史

History

| 年 | 月 | 主な出来事 |
|-------------|-----------|---|
| 1872(明治5)年 | | 高島嘉右衛門が4品市場(魚介・鶏肉・獣肉・青果)を開設※1 |
| 1889(明治22)年 | 4月 | 横浜市制施行 |
| 1923(大正12)年 | 3月 | 中央卸売市場法(旧法)公布 |
| 1931(昭和6)年 | 2月～10月 | 神奈川区山内町に開場し※2、青果・鳥卵・肉類(2月)・鳥類(6月)、魚類(10月)の業務が順次開始 |
| 1954(昭和29)年 | 3月 | 神奈川区橋本町に旧青果卸売場が完成 (以降1967年まで水産売場等の市場の施設整備が行われる) |
| 1969(昭和44)年 | 6月 | 市場大橋開通 |
| 1971(昭和46)年 | 4月 | 卸売市場法(新法)公布 |
| 1972(昭和47)年 | 4月 | 横浜市中央卸売市場業務条例施行 |
| 1984(昭和59)年 | ～11月 | 施設の再整備を開始し、新水産棟及び新関連棟が完成 |
| 1986(昭和61)年 | 9月 10月 | 水産買荷保管・駐車場棟が完成 再整備による市場センタービルが完成 |
| 1988(昭和63)年 | 3月 | 市場のシンボルマークである横浜市中央卸売市場CI※3 決定 |
| 1990(平成2)年 | 3月 | 第1回本場まつり開催(その後ほぼ毎年開催) |
| 1992(平成4)年 | 3月 | 新青果棟が完成し施設の再整備が完了 |
| 2008(平成20)年 | 3月 | 学識経験者や場内関係者による横浜市開設運営協議会が、 これからの「市場のあり方」について市長に答申 |
| | 9月 | 水産物部で市場に対する理解を深めるための地域交流事業を開始 (毎月第一・第三土曜日に開催) |
| 2010(平成22)年 | 7月 | 「市場の再編・機能強化に関する基本方針」決定 |
| 2011(平成23)年 | 9月 | 東日本大震災による福島第一原発事故に伴い、農産物・水産物の放射能検査を開始 |
| 2015(平成27)年 | 4月 | 南部市場※4の青果部及び水産物部が本場に統合され、以後南部市場は本場を 補完する加工・配送拠点となる |
| 2016(平成28)年 | 3月 | 水産棟低温化改修が完了 |
| 2017(平成29)年 | 3月 | 市場大橋撤去 |
| 2018(平成30)年 | 3月 | 立体駐車場が完成 |



※1 明治の市場



※2 開場当初の市場全体



※3 コーポレート・アイデンティティ



昭和40年代の市場(青果部)

※4 1973年(昭和48年)11月に南部市場開場(青果部・水産物部・花き部・関連事業者)



本場平面図

Map

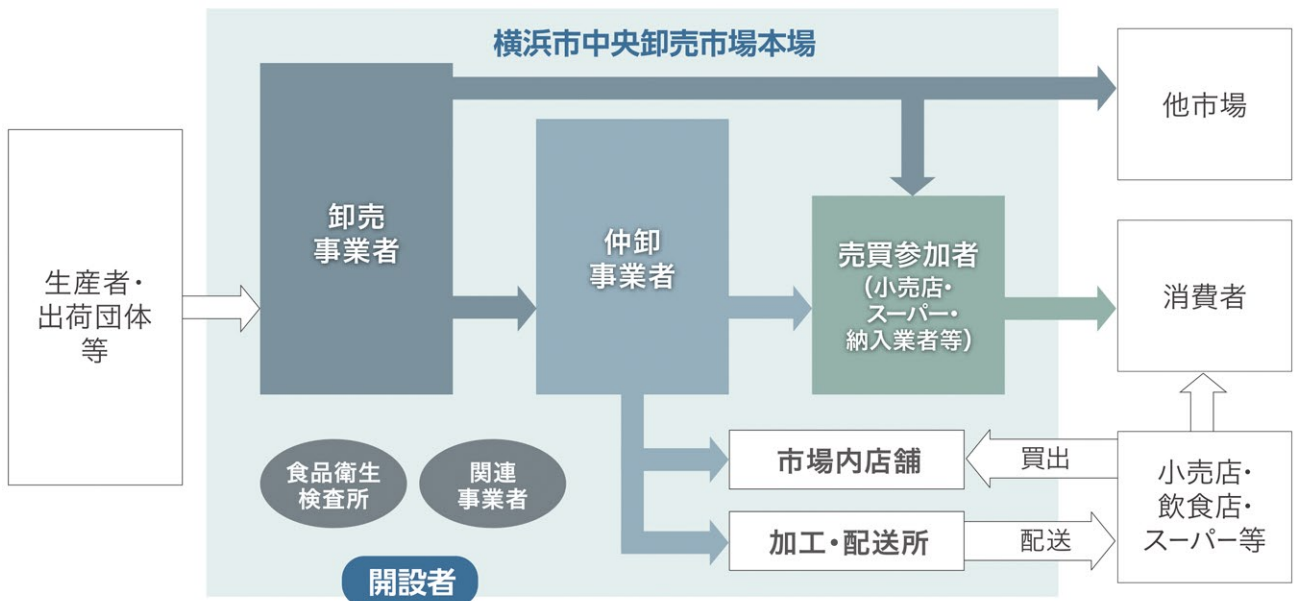
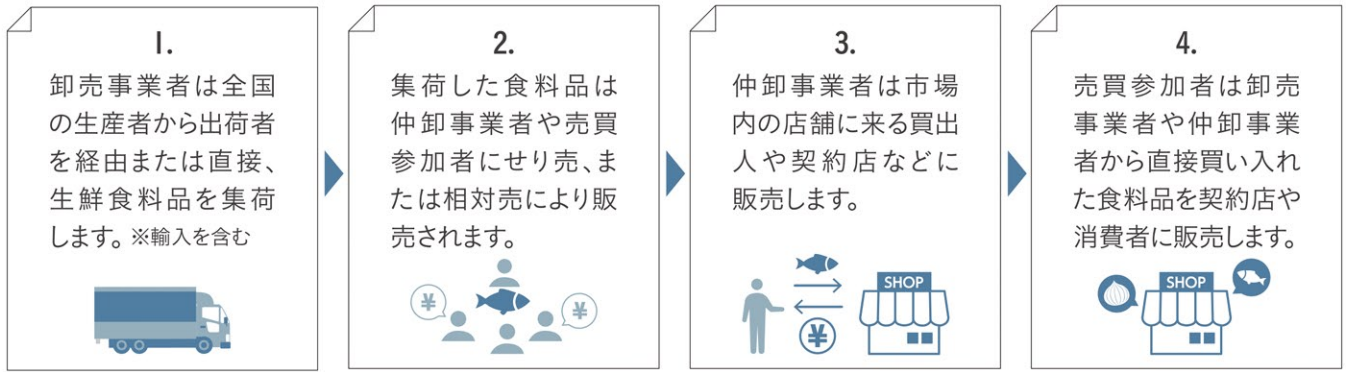


横浜港



生鮮食料品の流れ

Workflow



用語解説

- 卸売事業者… 各地の生産者・出荷団体等から集荷した生鮮食料品等を仲卸事業者や売買参加者に販売します。
- 仲卸事業者… 卸売事業者から買い受けた品物を仕分け、市場内の店舗で小売店等に販売するとともに、スーパー等に向けて、カットやパック詰め等の加工並びに配送を行います。
- 売買参加者… 卸売事業者から直接買い受けることのできる小売店・スーパー・納入業者等です。
- 関連事業者… 市場利用者のために運送業・(冷蔵)倉庫業・飲食店・金融業等の業務を市場内で行っています。
- 開設者… 施設全体の管理や業者間の調整、農林水産省との連絡等を行います。当市場の開設者は横浜市です。

〈卸売市場の代表的な機能〉

【集荷】

世界各地・日本各地から大量・多品目の生鮮食料品を集荷しています。

【分荷】

仲卸事業者・売買参加者を通じて、小分けした生鮮食料品等を小売業者・飲食店等に迅速に分配します。

【価格形成】

集荷した商品の価値に見合った価格をせりや相対取引により素早く決定して卸売販売し、その結果を翌日の入荷見込量とともに公表しています。

【代金決済】

出荷者・卸売事業者への支払いについて、迅速な代金決済を行っています。

【品質衛生管理】

安全安心のために、集荷した物品について、生物検査や化学検査を実施しています。

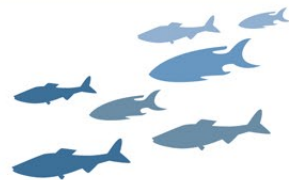
【災害対応】

開設者と市場関係者の間で、災害時における物資提供の協約を締結しています。



市場の特色

Feature



1 食の安全・安心の確保



1.低温化改修(水産物部)

既存水産棟の周囲を断熱効果のある壁で囲い、空調設備を設置することで、温度管理型施設にしました。さらに、低温倉庫の増設や超低温倉庫を移転更新することで、商品の品質・衛生管理を強化しました。



2.食品衛生検査所

衛生面で安全な食品を確保するため、毎日の巡回による監視や、市場を流通する食品の抜き取り検査を行っています。

2 立地の特徴



1.みなとみらい21地区のすぐ近く

横浜市を代表するみなとみらいや横浜駅など、市内中心部に位置しています。高速道路や幹線道路にもアクセスしやすい流通に便利な立地です。



2.横浜スタジアム4個分(約116,000㎡)

市内中心部にある市場ですが、実は横浜スタジアム(球場面積26,200㎡)4個以上の敷地面積があります。

ここに、世界各地・日本各地から生鮮食料品が出荷され、皆様の食卓に届けられます。



3 地産地消の取り組み



1.水産物部

鎌倉や平塚などの相模湾や東京湾で獲れた、朝どれの近海魚を指す「追っかけ」が特徴的です。通常のせりを“追っかけるように入荷する”ことから、追っかけと呼ばれています。漁港と近い横浜市場だからこそ、朝どれの地魚を皆様に早く届けることができます。

2.青果部

横浜野菜や湘南野菜といった市内・県内の野菜の集荷・卸売に取り組み、近郊で収穫した新鮮野菜を地元のスーパーで販売し、地産地消を推奨しています。





プロモーションの取り組み

Promotion

1 食育・消費促進の取り組み

食の大切さや楽しさを実感してもらい、市場への理解を深めてもらうため青果部・水産物部では小・中学校での食育出前授業を実施しています。また水産物部では魚食普及・消費促進を目的に、市場の新鮮な魚を使った料理教室も開催しています。



1. 小学校での出前授業(水産)
2. 小学校での出前授業(青果)
3. 料理教室

2 市民に開かれた市場の取り組み

水産物部では、毎月第一・第三土曜日に市場開放を開催し、一般客への販売や様々なイベントを通じて、市民の皆様との交流を図っています。また毎年秋には横浜市場まつりを開催し、鮮度抜群の食材のお買い物、模擬せりやマグロの解体ショーなどを行い、多くの市民の皆様楽しんでいただいています。



Access

〒221-0054 横浜市神奈川区山内町1番地
横浜市中央卸売市場本場



- 横浜駅「きた東口」から徒歩20分
- 京浜急行神奈川駅から徒歩15分



- 横浜駅東口そごう1階バスターミナル A(赤) 4番乗り場から市営バス48系統「コットンハーバー(循環)」行▶「中央市場前」下車 徒歩1分 ※二つ目の停留所



発行者／横浜市 経済局 中央卸売市場本場 運営調整課・経営支援課

Tel.045-459-3322 FAX.045-459-3307

メール: ke-honjyo@city.yokohama.jp

横浜市中央卸売市場

検索

<http://www.city.yokohama.lg.jp/keizai/shogyo/orosi/>

Facebookで情報発信を行っています！
皆様からの「いいね！」を
お待ちしております！



ビル正面の
時計が目印です

平成30年4月作成