

『酒処 鍋小屋 2023』に横浜市場の“おさかなマイスター”参上！

横浜赤レンガ倉庫で横浜の魚を見る・聴く・食べる

～市場のプロが横浜の魚の魅力は大紹介～

横浜赤レンガ倉庫では、2023年1月13日（金）から1月29日（日）までの計17日間に、日本各地のご当地鍋や地酒などが堪能できる冬の恒例イベント『酒処 鍋小屋 2023』を開催します。

その中で、横浜で獲れた魚をもっと多くの人に知ってもらいたい、海の素晴らしさや地元横浜の魅力を知ってもらいたいという思いから、「おさかなマイスター講座」を実施。横浜市中心卸売市場の仲卸業者で“おさかなマイスター”（※1）の村松 享（むらまつ すずむ）氏（※2）による、横浜沖で獲れる魚のおいしい食べ方などを紹介する魅力的な企画を、横浜市中心卸売市場魚食普及推進協議会（※3）と連携して開催します。

横浜沖の海は魚の宝庫で、おいしい魚がいっぱいです。そんな横浜の魚の試食＆楽しいトークとともに、熱々のご当地鍋で体も心も温めてください。

「おさかなマイスター講座」概要

- 開催日時：2023年1月24日（火）
 - ・第1回 13:30～14:30
 - ・第2回 15:30～16:30
- 参加人数：30人/1回（当日参加可能）
- 開催場所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場 特設テント
（〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港1-1）
- 参加費：無料（『酒処 鍋小屋 2023』での飲食・物販代は別途）
- 紹介内容：横浜沖で獲れる魚の魅力について
- 試食内容：タチウオ、ホウボウ、ヒラメ等（水揚げの状況による）



<市場での講座開催の様子（村松 享氏）>

※1：“おさかなマイスター”というのは、日本おさかなマイスター協会が認定した魚の魅力伝えて、美味しく食べてもらうための伝道師です。旬や栄養、産地や漁法、目利きや調理、取扱い方法など、魚介類に関する幅広い知識に加えて食品衛生や、水産物の流通、マーケティングなど様々な分野の講座を受けて、試験に合格した者に与えられる称号です。（日本おさかなマイスター協会ホームページより抜粋）

※2：横浜市中心卸売市場本場水産物部の仲卸業者である株式会社ムラマツの代表取締役です。おさかなマイスターの認定を受け、横浜市場で実施される市場一般開放では、おさかなマイスター講座の講師として来場者にお魚の魅力を伝えています。

※3：横浜市中心卸売市場本場水産物部の卸売業者2社、仲卸業者等の団体が構成されており、魚食の普及および消費促進を目的として活動している団体です。市場一般開放や魚を用いた料理教室、小学校への出前授業などの活動を行っています。

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>

横浜赤レンガ倉庫 2号館 インフォメーション 電話：045-227-2002(代)

『酒処 鍋小屋 2023』 イベント概要



<イベントキービジュアル>

- 期 間：2023年1月13日（金）～1月29日（日）計17日間
※雨天決行。荒天時はイベント全体、もしくは一部エリアを休業することがあります。
- 時 間：平日/12:00～21:00
土日祝/11:00～21:00 ※ラストオーダー 20:30
- 場 所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場特設テント
(〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1-1)
- 入 場 料：無料（飲食・物販代は別途）
- 主 催：横浜赤レンガ倉庫
(株式会社横浜赤レンガ・公益財団法人横浜市芸術文化振興財団)
- 後 援：横浜市委文化観光局
- WEB サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/74>

※お客様に安心してイベントをお楽しみいただけるよう、新型コロナウイルス感染症予防と感染拡大防止のための取り組みを実施しています。



<過去の開催イメージ>

横浜赤レンガ倉庫では、地域団体との協働・地域活性化などのサステナビリティ活動を推進

株式会社横浜赤レンガは、「笑う、サステナブル」をコンセプトに、今回の横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会との連携をはじめとした、さまざまなサステナビリティ活動を推進しています。地球環境と横浜赤レンガ倉庫に訪れるお客様が重要なステークホルダーであると認識し、事業活動を通じて持続可能な社会の実現を目指します。



サステナビリティの4つの重点項目（マテリアリティ）

- ① 地域を活性化すると、街が笑う
- ② 集う人が協力し合うと、地球が笑う
- ③ テクノロジーを活用すると、未来が笑う
- ④ 働き方を変えると、人が笑う