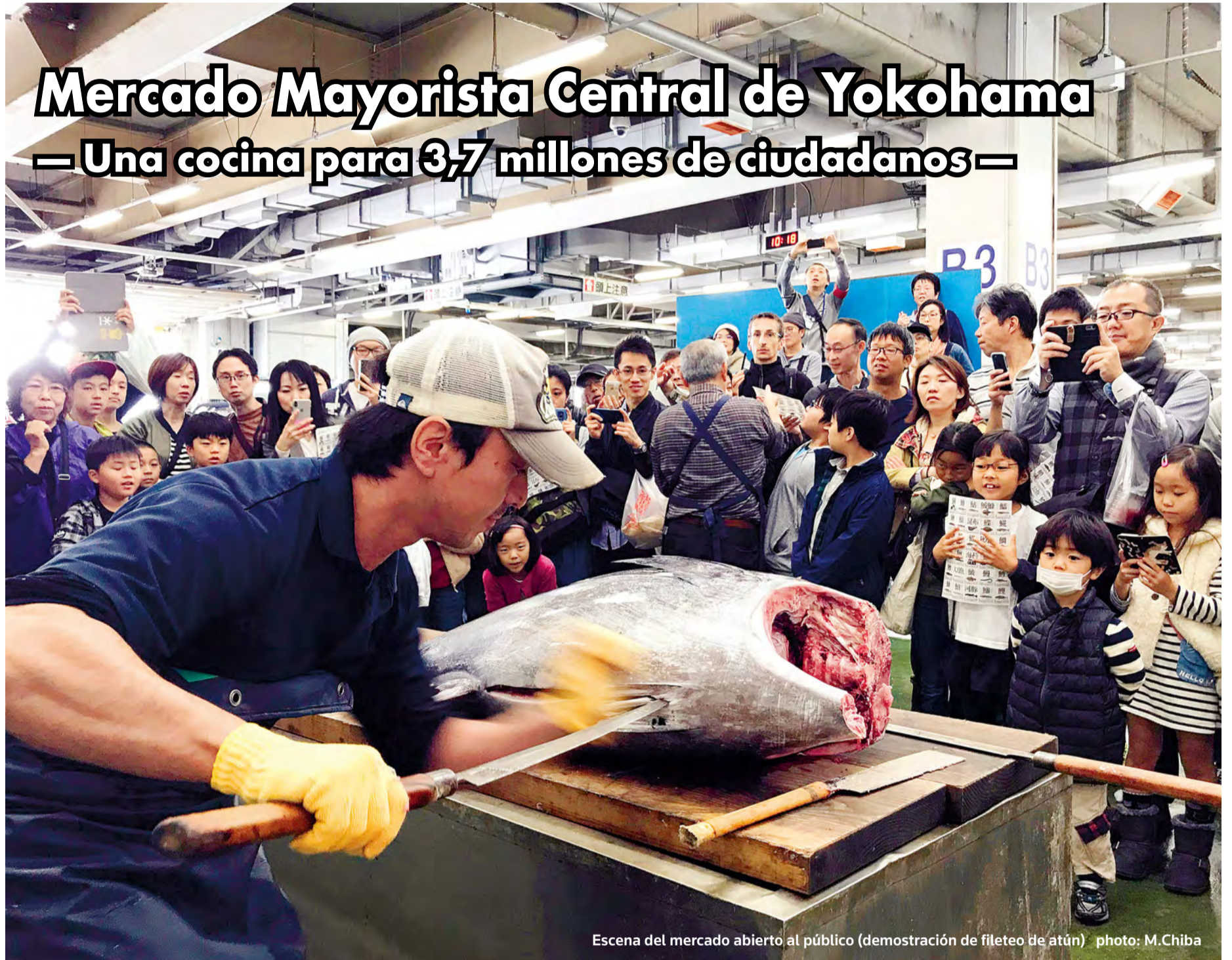


Tanto la edición de la municipalidad como la de los barrios de Koho Yokohama pueden ser vistas en el portal.

広報よこはま

Buscar



Escena del mercado abierto al público (demostración de fileteo de atún) photo: M.Chiba

El trabajo de profesionales que apoyan nuestra vida dietética



Fumiko Hayashi
Alcaldesa de Yokohama

El Mercado Mayorista Central de Yokohama, una verdadera cocina de la ciudad se localiza en la parte central de la zona Minato Mirai, apenas 20 minutos a pie de la estación de Yokohama. En este mercado se encuentran frutas y verduras producidos en Yokohama, peces pescados en los alrededores, y todo tipo de comidas perecibles de todo Japón y otros países de todo el mundo. Los peces frescos pescados por la mañana en las aguas de las inmediaciones (llamado “okkake”) son subastados aquí y despachados a las pescaderías y restaurantes en el mismo día, como solo se puede hacer en un mercado como el de Yokohama.

En el mercado, los minoristas y cocineros seleccionan productos alimenticios con el deseo de siempre ofrecer la mejor comida a sus clientes. Para satisfacer su deseo, los intermediarios mayoristas recomiendan productos apropiados para las pescaderías o restaurantes y dan consejos sobre el momento en que es mejor consumirlos y la manera de cocinarlos. Con esta activa comunicación entre profesionales, el mercado siempre está lleno de vitalidad.

Para transmitir su papel a las personas de la comunidad, hay días en que el mercado está abierto al público en general. Tales días son una oportunidad para que el pueblo compre frutas, verduras y frutos del mar frescos directamente en el mercado, donde también se promueven actividades para realzar la importancia de la comida. Estas actividades incluyen visitas a escuelas primarias para promover la educación alimenticia y probar peces que debido a su tamaño no uniforme u otros factores tienen menor valor, pero que son tan deliciosos en las viandas de las escuelas primarias del vecindario.

Nuestra vida dietética es apoyada por la determinación de los profesionales que trabajan en el mercado para ofrecer productos alimenticios seguros y deliciosos, y por sus esfuerzos incansables para lograr este objetivo. Yo sinceramente espero que esta magnífica cultura alimenticia de Yokohama continúe siendo transmitida integralmente a las próximas generaciones.

Uniando productores y consumidores - Mercado Mayorista Central de Yokohama

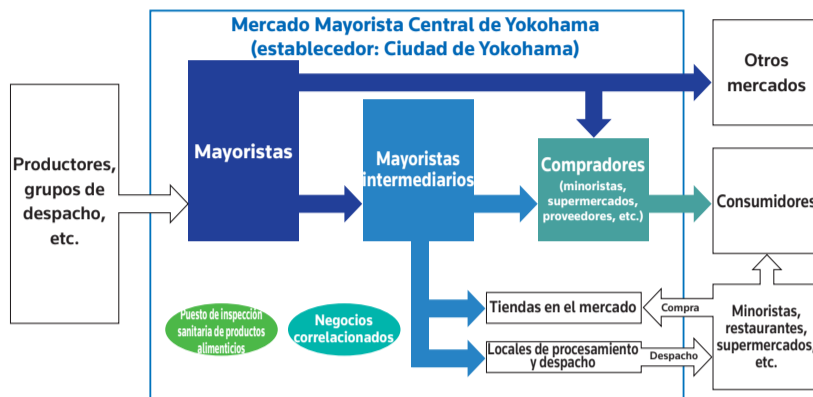
El Mercado Mayorista Central de Yokohama fue inaugurado en 1931. En esa época era el tercer mercado mayorista central de Japón y el primero de Japón oriental.

Localizado en la parte central de la ciudad, cercano a la estación de Yokohama, su localización está caracterizada por su conveniencia en términos de distribución.

El mercado recibe alimentos frescos y perecibles, tanto de Japón como de otros países del mundo, y sus precios son determinados a través de transacciones honestas.

Gente trabajando en el mercado y flujo de los alimentos perecibles

El Mercado Mayorista Central de Yokohama consiste en una sección de frutas y verduras, una sección de pescados y mariscos, y una sección avícola y de huevos. Además de los mayoristas y mayoristas intermediarios, el círculo de los que trabajan en el mercado incluye a las personas que trabajan en ventas, en la operación de los restaurantes y otros negocios en las instalaciones.



Promoción de la producción local para el consumo local

El Mercado Mayorista Central de Yokohama promueve la producción local para el consumo local. Por lo tanto, está trabajando para subastar y vender al por mayor los peces pescados en las aguas circundantes, tales como las bahías de Sagami y Tokio, además de verduras producidas en Yokohama y otras partes de la prefectura de Kanagawa, incluyendo verduras producidas en Yokohama y Shonan.



Manejo de pescados desembarcados en los puertos de la prefectura de Kanagawa



Verduras frescas cosechadas en el área de Yokohama

Apertura del mercado al público en general

El Mercado Mayorista Central de Yokohama es el lugar de trabajo de los mayoristas, mayoristas intermediarios y otros profesionales, y normalmente no se permite el acceso al público en general. No obstante, hace cerca de 10 años, la sección de pescados y mariscos comenzó a abrir su piso al público en general debido a su deseo de transmitir el sabor rico de los pescados al pueblo y brindarles una experiencia de primera mano en el mercado. Hoy en día, el mercado de pescados y mariscos abre al público en general dos veces por mes. Éstas son oportunidades raras para que los visitantes comprendan, experimenten y coman deliciosos pescados en el propio local. Recomendamos a todos que visiten el mercado y que vean la cocina de Yokohama con sus propios ojos.

Días y horario: Primer y tercer sábado de todos los meses, de las 09:00 a las 11:00 horas

*Sírvese acceder al portal del mercado para informarse sobre los días en que está abierto al público y los precios cobrados por eventos.
*Teniendo en cuenta que el espacio para estacionamiento es limitado, se recomienda hacer uso del transporte público.

ハマの市場を楽しもう

Se recomienda a los que deseen tener un conocimiento más profundo del mercado

Edición de otoño de la revista trimestral "Yokohama" ¡El mercado de Yokohama es divertido!

Ahora a la venta en las librerías y otros locales en la prefectura de Kanagawa y en Tokio. Los números anteriores también pueden ser obtenidos en el Centro de Información al Ciudadano del Gobierno Municipal de Yokohama.



Precio: ¥610

[Contacto para consultas sobre la revista trimestral "Yokohama"]
División de Relaciones Públicas,
Agencia de Asuntos Cívicos
Tel.: 045-671-2331
Fax: 045-661-2351

Pescado local – Todo lo que pueda colocar en su bolsa



Llenando bolsas con pescados de las aguas circundantes

Este evento permite que los clientes llenen sus bolsas con pescados frescos desembarcados en el puerto de Hiratsuka y otros puertos cerca de Yokohama, la verdadera producción local para el consumo local. Una de las atracciones para los clientes es la manera en que la variedad de pescados cambia dependiendo de las condiciones del mar en el día en cuestión.

*Sujeto a cancelación en caso de mal tiempo.



Un gran pescado y una gran sonrisa



Los niños también se divierten mucho.

Distribución de sopa "uogashi"



Generosa utilización de ingredientes estacionales del mercado

Se ofrece un tazón de sopa de mariscos ("uogashi") a todos los visitantes. Parte de la diversión de visitar el mercado es ver los ingredientes que se usan en la sopa, considerando que dependen del día en cuestión.



Fragancia que satisface a todos

Compras en el mercado



Los visitantes también pueden comprar otros productos además de los frutos de mar.

Expedición al mercado

Exploremos las instalaciones del mercado que normalmente no están abiertas al público en general, incluyendo las unidades de refrigeración que congelan los alimentos a menos 40°C, subastas simuladas y otras atracciones.

Otras atracciones

- Clase sobre la manera de limpiar y filetear los pescados
- Demostración de fileteado de atún

[Contacto para consultas sobre este artículo] División de Apoyo a la Gestión, Mercado Mayorista Central, Agencia de Asuntos Económicos
Tel.: 045-459-3337 Fax: 045-459-3307

Información sobre servicios al final y al inicio del año



Recolección de basura y objetos reciclables

Sin recolección 30 de diciembre (domingo) a 3 de enero (jueves)

- Para mayores informaciones sobre la programación de la recolección, referirse a la señalización o los letreros que se encuentran en los sitios de recolección.
- En los días de recolección al final de este año y al inicio del año que viene, dejar la basura en el sitio de recolección hasta las 08:00 horas; no dejar basura en tal sitio de ninguna manera después de la recolección.

Recolección de basura combustible, basura no combustible, latas de aerosol y pilas secas

Zonas donde los días de recolección son los lunes y los viernes	Zonas donde los días de recolección son los martes y los sábados
Final de este año: Hasta el 28 de diciembre (viernes)	Final de este año: Hasta el 29 de diciembre (sábado)
Inicio del año que viene: A partir del 4 de enero (viernes)	Inicio del año que viene: A partir del 5 de enero (sábado)

Recipientes y embalajes de plástico, latas, botellas de vidrio y de plástico, y pequeños objetos metálicos

Recolección en los mismos días que lo normal, pero no entre el 30 de diciembre (domingo) y el 3 de enero (jueves)

Recolección colectiva de objetos reciclables tales como diarios, ropa usada, etc.

Considerado que el sistema depende de la zona de residencia, recomendamos confirmar la información en el sitio de recolección colectiva o preguntar directamente al agente de recolección.

Basura de gran volumen: Sistema de solicitud anticipada

Debido al gran número de solicitudes recibidas en diciembre, podría no ser posible recolectar la basura de gran volumen antes de fin de año.

Centro de Recepción de Basuras de Gran Volumen

Solicitud por Internet

* A partir del 4 de enero (viernes) se responderán los mensajes electrónicos (notificación de días de recolección, etc.) recibidos entre el mediodía del 29 de diciembre (sábado) y el 3 de enero.

Solicitud por teléfono **Tel.: 0570-200-530** Lunes a sábado (incluso en feriados): 08:30 a 17:00 horas

(A quienes usan el servicio de tarifa fija para teléfonos celulares, teléfonos IP y otros, o un servicio que ofrece llamadas gratuitas o con descuento: 045-330-3953)

* Cerrado del 31 de diciembre al 3 de enero

Equipos de aire acondicionado, televisores, frigoríficos, congeladores, lavadoras, secadoras de ropa

Concejo de Promoción del Reciclaje de Electrodomésticos de Yokohama (en caso de solicitar la recolección)

Tel.: 0120-632-515 } Se recomienda solicitar información de antemano sobre los días
Tel.: 0120-014-353 } en que no hay servicio al fin y al inicio del año.

*Para otros procedimientos de descarte, sírvase verificar en el portal de la ciudad.

Computadores

Sírvase contactar al fabricante.

[Contacto para consultas sobre este artículo]
Oficina de la Agencia de Reciclaje de Basura y Materiales de cada barrio y División de Operaciones de Recolección de Basura de la Agencia de Reciclaje de Basura y Materiales
Tel.: 045-671-3815 Fax: 045-662-1225



Enfermedades o lesiones repentinas

■ Por teléfono:

Llamadas telefónicas aceptadas las 24 horas del día, 365 días por año

Tel.: # 7119 (teléfono celular, PHS o línea analógica)

o 045-232-7119 (cualquier tipo de teléfono)

→ **Guía de instituciones médicas** (seleccionar **1** en el aparato telefónico)
Guía de hospitales y clínicas que proporcionan servicios cuando sea necesario

→ **Consulta telefónica de emergencia** (seleccionar **2** en el aparato telefónico)
Consejos relativos a urgencia y necesidad de diagnóstico, basándose en los síntomas

Número de fax para información sobre instituciones médicas (exclusivamente para aquellos con dificultad de audición): 045-242-3808

■ Por computador o teléfono inteligente

Guía de servicios médicos de emergencia y consulta

Se puede confirmar la urgencia de la enfermedad o lesión repentina.

También se dispone de panfletos relacionados en las estaciones de bomberos de cada barrio.

■ Centros nocturnos de emergencia médica

Horario de diagnóstico y tratamiento: Diariamente, de las 20:00 a las 24:00 horas

Sakuragi-cho (Sakuragi-cho 1-1, Bairro Naka)	I P O Ot	Tel.: 045-212-3535
Hokubu (Ushikubo-Nishi 1-23-4, Bairro Suzuki)	I P	Tel.: 045-911-0088
Nanseibu (Nakatakita 1-9-8, Bairro Izumi)	I P	Tel.: 045-806-0921

Departamentos de servicios médicos

I Medicina interna P Pediatría O Oftalmología Ot Otorrinolaringología

* En caso de una enfermedad súbita durante el día en feriados, consulte con una clínica de emergencia que funciona los feriados en su barrio (listada en la edición del barrio).

■ Dolor dental en feriados o en la noche

Centro Médico y de Salud Odontológica de Yokohama

(Aioi-cho 6-107, Barrio Naka) Tel.: 045-201-7737

[Domingos, feriados y entre el 29 de diciembre (sábado) y el 4 de enero (viernes)] 10:00 a 15:30

[Durante la noche] Diariamente, 19:00 a 22:30

[Contacto para consultas sobre el artículo de enfermedades o lesiones repentinas]

Personal encargado de tratamientos médicos de emergencia y desastres en la Agencia de Tratamientos Médicos
Tel.: 045-671-2465 Fax: 045-664-3851

[Contacto para consultas sobre el artículo de dolores dentales en feriados o en la noche]

División de Control y Prevención del Cáncer y Enfermedades, Agencia de Tratamientos Médicos
Tel.: 045-671-2444 Fax: 045-664-3851



Gobierno Municipal, oficinas de los barrios y puestos de servicios administrativos

Cerrado durante los feriados 29 de diciembre (sábado) al 3 de enero (jueves)

Apertura de las oficinas de los barrios en ciertos sábados de diciembre

8 y 22 de diciembre (sábados), de las 09:00 a las 12:00 horas

Ciertos servicios de la División de Registro Familiar, de la División de Seguro de Salud y Pensiones y de la División de Asistencia a los Niños y Familias

No hay funcionamiento de ciertos servicios, tales como los que requieren entrar en contacto con otras ciudades o instituciones. En relación con los servicios disponibles, consulte con las oficinas indicadas.

Servicio para distribución de certificados en tiendas de conveniencia

Período de suspensión del servicio 29 de diciembre (sábado) al 3 de enero (jueves)

A través de este servicio se puede obtener una copia de su certificado de residencia, de su certificado de registro de sello y otros, por medio de máquinas copiatoras multifuncionales de las tiendas de conveniencia, además de su número personal My Number.

[Contacto para consultas sobre este artículo]

Centro de Atención Municipal Tel.: 045-664-2525 Fax: 045-664-2828