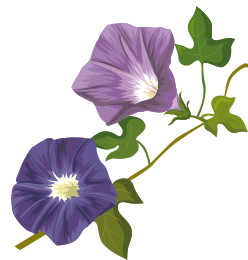


市場だより



Vol. 17 2012.
7月



約3,000人が来場！ 市場開放「甲府さかなっぽ市」

6月23日(土)に開催した第2回市場開放「甲府さかなっぽ市」は、前回は上回る多くの方が来場しました！
普段、入ることができない市場内の仲卸店舗でのお買い物をはじめ、バナナの食べくらべ、ネギトロや煮貝の試食、マスのつかみ取りなども楽しんでいただきました。次回は、9月29日(土)に開催する予定です。



＼ 獲ったど〜♪ ／



▲当日は「週末仕掛人 ヤマナシプロデュース」(YBS)の生中継が！

▼小学生以下のお子さんがある親子を対象に行われたマスのつかみ取り。子どもより大人の方が夢中に…！？



▲甲府鳥もつ煮をPRする、みなさまの縁をとりもつ隊のゆるキャラ“とりもっちゃん”もご来場

卸売場の耐震補強工事が始まりました！

「市場整備計画」事業の1つである、大規模地震に対する安全性を確保するため、市場内の施設（卸売場）の耐震補強工事を7月から来年3月まで行います。工事に伴い、店舗や工事用の事務所を仮設するほか、電気や配管の工事も行います。

売場が狭くなるなど、工事期間中、ご迷惑をおかけしますが、ご協力をお願いします。

◆工事対象・日程

青果棟：7～12月 → 期間中、青果棟の東側に仮設店舗を設置

水産棟：10～3月 → 水産棟の東側に仮設店舗を設置（予定・期間未定）

※工事用事務所は、市場冷蔵の東側に設置しています。

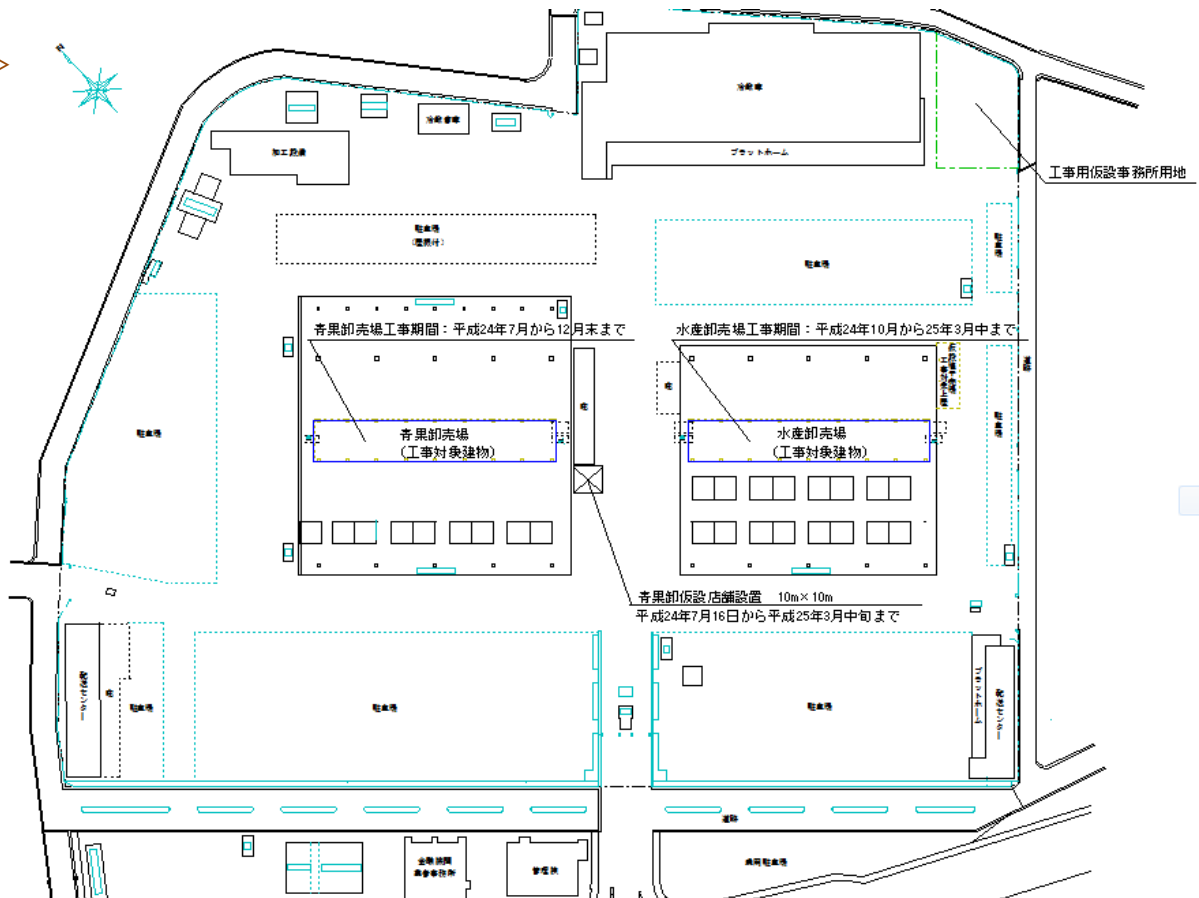
◆主な工事内容

- 1階、売場部分の柱と柱の間を鉄骨のブレースで補強
- 2階、事務所内の南面に壁を2か所設置
- 電気・配管切廻し工事



▲青果棟の仮設店舗

< 工事配置図 >



★青果棟に低温売場を設置します

青果棟の機能強化を図るため、「市場整備計画」事業で、低温売場（4か所）を新たに設置する工事を行います。工事期間は、10月から来年3月までです。

約5%の節電をお願いします！

今年の夏の
電気使用制限

日頃からの節電へのご協力に感謝申し上げます。

夏場は外気温の上昇などにより冷蔵・冷凍設備の稼働が頻繁になり、電気使用量が増加して現在の契約電力を超過することが懸念されます。超過した場合、その時点で契約電力の変更が必要となりますので（＝電気料金の大幅な値上げ）、ひきつづき今年の夏も節電へのご協力を切にお願いします。

市場での電気使用制限 各事業者による使用電力の5%程度の節電

◆期間 7月1日～9月30日の午前9時～午後8時（土・日曜日、祝日を除く）

◆主な対策

- 昼間（午前9時～午後5時）の事務所・売場内の照明の見直し（営業に支障が出ない程度の間引き）、エアコンの温度設定（室内温度28℃）
- 冷蔵庫・保冷庫の設定温度、扉の開閉の見直し
- 青果・水産低温売場の設定温度の見直し、冷氣漏れ対策
- 市場内の照明の点灯時間の変更

青果・水産仲卸通路 午後10時～午前9時 / 道路の水銀灯・駐車場 午後10時～午前5時



※市場の新たな電気料金について

現在の電気受給契約の契約期間満了日は平成24年10月31日で、11月1日から新たな電気料金（値上げ）となります。

食中毒の6割
6～9月に発生！

衛生管理のポイント！！

食中毒は季節を問わず、一年中発生しています。なかでも6～9月の間は、年間の約6割が発生している状況です。温度・湿度ともに食中毒菌の増殖に最適な季節だからです。衛生的な食品は衛生的な施設から始まります。衛生管理の重要ポイントをしっかり押さえ、お客様に安全で安心な食品を届けましょう。

1. 健康管理の徹底

自らが二次汚染の原因となり、食中毒を起こさないように、健康管理に十分注意しましょう。定期健康診断や検便は必ず受け、常に健康状態を把握するようにしましょう。

2. 衛生的な服装

作業着、手袋、マスク、帽子、専用の履物など、常に衛生的なものを身につけて、作業場内に食中毒菌を持ち込まないようにしましょう。

3. 調理器具の衛生管理

まな板や包丁、容器などの調理器具類が汚れていると、これらを介して食品を二次汚染してしまいます。洗浄・消毒を徹底し、調理器具類の衛生的管理に努めましょう。

4. 手洗いの徹底

「食品衛生の基本は手洗い」といわれます。手にはたくさんの細菌が付着しています。手指を介しての二次汚染を防ぐために、「正しい手洗い」を実践しましょう。

5. 作業場の衛生管理

施設周辺や、倉庫、作業場内などは常に清潔にし、細菌や害虫の発生や増殖を防ぎましょう。清掃の徹底、防虫・防鼠対策、ごみを適切に処理するなど作業場内を衛生的に保ちましょう。



旬のごちそう

このコーナーでは、その時季ならではのレシピや食材などを紹介していきます。

今回は、マグロとアジのレシピ！

どちらも火を使わないで、材料を切ってあえるだけ。
キュウリや枝豆も使った、ひんやり♪エコレシピです。

ごはんのおかずにも、おつまみにもぴったり★

マグロユッケサラダ

材料（2人分）

マグロ（切落し） 100g
アボカド 1/2
枝豆（豆のみ） 50g
キュウリ 1/2
玉ねぎ 1/2
大根 10g



<ドレッシング>

ごま油 大さじ1.5
醤油 大さじ1
みりん 小さじ1
塩 小さじ1/2
いりごま 大さじ1

作り方

- 1 アボカド・キュウリ・大根を5mmほどのサイコロ状に切る
- 2 マグロを食べやすい大きさに切る
- 3 玉ねぎはスライスして10分ほど水にさらして辛みを抜く
- 4 ドレッシングをつくる
- 5 お皿に盛りつけ、食べる時にドレッシングをかけて、混ぜてから食べる

生アジにんにく味噌サラダ

材料（2人分）

アジ 2尾
キュウリ 1本
玉ねぎ 1/2
<ドレッシング>
味噌 大さじ2
砂糖 小さじ2
みりん 小さじ1
酢 小さじ1
おろしにんにく 少々



作り方

- 1 アジを食べやすい大きさに切る
- 2 キュウリを縦半分、ななめ切り
- 3 玉ねぎを薄くスライスする
- 4 野菜を塩もみして10分ほどおいたら、水洗いして水分をよくきる
- 5 ドレッシングをつくる
- 6 アジと野菜を混ぜて、ドレッシングをかける

レシピ提供：甲府中央魚市株式会社、守屋若奈さん（野菜ソムリエ）

※第5回モニター試食会で配布されたレシピをもとに作成しました。

【市場協会から】

6月28日に協会役員の改選を行い、新たな役員が決まりました。任期は2年（平成26年6月まで）です。

会長	鶴田 一郎	理事	清水 洋彦	理事	萩原 由永	理事	手塚 糸夫	理事	清水 直樹
副会長	遠藤 政志		石川 和馬		井上 秀男		杉山 一美		芦澤 紘
	仙洞田 寿		須田 正明		田口 勝敏		中川 直明		石原 孝也
専務理事	村田 昇		羽中田 勝由		大久保 洋		小野 忠男		後藤 由雄
	飯野 巧		弦間 宗彦		小松 義文		笠井 忠明		亀井 竹治
理事	久保寺 敬徳	遠藤 一郎	日向 勝男	矢野 政憲	小田切 一也				
	向山 好文	戸辺 慶太	柳澤 輝仁	渡部 達也	遠藤 武司				
	伴野 聡	黒沢 新吾	河崎 一巳	有賀 毅	窪田 範夫				

編 集 後 記

先月行われた「甲府さかなっば市」は本当に多くの方にご来場いただき大にぎわいとなりました！当日来られなかった方からも次回の問い合わせを多数いただき、来場者・主催者、両方にとって良いイベントになりつつある手応え、また、「市場」というブランド力の強さも改めて実感しました。

真夏日・猛暑日が増えてきて、いよいよ夏本番！盆地特有の“うだる”ような暑さが続いています。節電をしながらも食品の衛生管理をしっかりと。山梨・長野県民、約90万人の食卓に安全でおいしいものをお届けしましょう。

発行：甲府市地方卸売市場協会事務局（管理事務所1階） 電話（228）5787 / FAX（228）9163

HP http://kofu-shi.joukyukai.jp/shi_jokyo/ / ブログ http://ccnet.easymyweb.jp/member/kofu-shi_jo/