



# 市場だより

Vol. 19 2013.  
1月



2013年も  
よろしくお祈りします！

初市互礼会・初せり【1月5日】

## ■市場長 小田切 一也

皆様方におかれましては、輝かしい新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、昨年中は市場運営・市政推進にご理解、ご協力を賜り心より御礼申し上げます。

さて、昨年は東日本大震災から1年が経過する中、海外ではユーロ危機や反日運動など憂慮すべき事態が続発し、また国内においても原発問題など大きな課題が山積し、まさに内憂外患の年でありました。市場においても大きな影響を受け単価安など依然厳しい状況が続きました。このような状況下ではありますが本市場では皆様にご不便をおかけしながらも市場改革に向けた耐震補強や「甲府さかなっば市」の開催など新たな取り組みを進めてまいりました。

今年はさらに老朽化対策や賑わいのある市場づくりを推進し、市民・県民に親しまれる開かれた市場づくりを目指して管理事務所一丸となって取り組んでまいりますので、なお一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

結びに皆様方のご健勝、ご多幸をご祈念いたしまして年頭のご挨拶とさせていただきます。

## ■甲府市指定管理者 甲府市地方卸売市場協会 会長 鶴田 一郎

日頃より、市場協会の運営にご理解、ご協力を賜り心より御礼申し上げます。

さて、当協会は昨年4月より市場の指定管理者としてスタートし、市場施設の管理運営を行うとともに、食の安全・安心や市場機能の重要性等について、テレビ番組やインターネットのホームページを利用し、情報発信を積極的に行ってまいりました。

本年も引続き市場の魅力づくりに努めてまいります所存です。

また、当協会は本年、法人化を目指し準備を進めているところでございます。

今後はより一層、消費者ニーズに的確に対応できるよう行政と業界が緊密に連携を取り合い、市場の活性化に取り組んでいけるよう事業を進めてまいります所存です。

結びに本年が市場関係者にとって、輝ける年となりますようご祈念申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

## 卸売場の工事は3月で終了します

### ～ 耐震補強 / 低温売場・保冷库新設 工事 ～

「市場整備計画」に基づいて現在、行っている青果・水産棟卸売場の耐震補強工事と青果棟の低温売場・保冷库新設工事はともに3月で終了します。工事期間中、売場が狭くなるなど、ご迷惑をおかけしますが、引き続きご協力をお願いします。

#### ◆卸売場の耐震補強工事

《今後の工事箇所》

青果棟：山梨中央青果（株）の事務所周辺

水産棟：甲府中央魚市（株）の低温売場（売場の一部を解体してブレースで補強後、元に戻す）

#### ◆青果棟 低温売場・保冷库の新設工事

完成は3月下旬です。

《施設概要》

（株）甲州青果市場

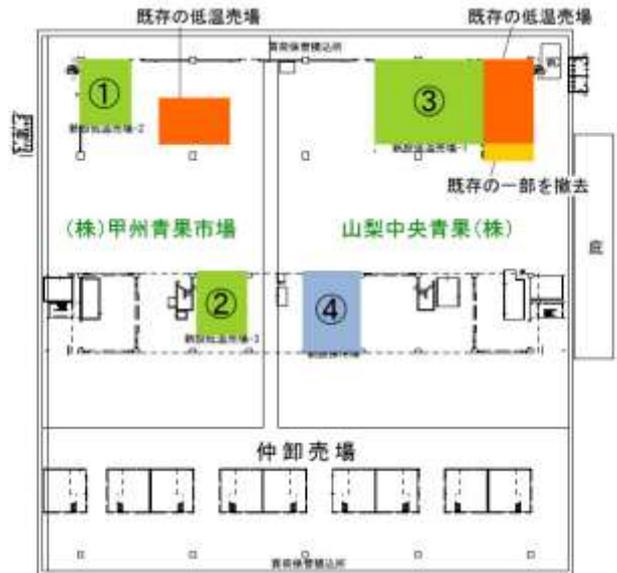
①低温売場（固定式パネル・約100㎡）

②低温売場（固定式パネル・約100㎡）

山梨中央青果（株）

③低温売場（可動式パネル・約300㎡）

④保冷库（固定式パネル・約124㎡）



【青果棟 配置図】

## 青果部

### 1・2月は 冬季せり売り時間 に



例年通り、1・2月の野菜・果物のせり売り開始時間を変更します。

期間：1月5日（初市）～2月28日（木）

時間：野菜 午前6時15分～

果物 午前6時45分～

## 新しい仲卸会社が入居しました

（有）日野原商店に代わり、（有）宝亀青果<sup>ほうき</sup>が新たに入居しました。入居場所は日野原商店の旧店舗で、12月1日から営業しています。



## 水産物部 仲卸業者を募集中！

市場内の店舗で仲卸業務を行う事業者を募集しています。

詳しくは市場管理事務所まで【電話055(228)1745】

## ★ 消費者感謝デー ★

前回につづき、雨天での開催となりました。  
 毎年のお楽しみ、大抽選会では、甲斐市の女性に特賞（約30kgのキハダマグロとメロン2個）が！野菜釣り、バナナのたたき売り、マグロの解体ショー、かに汁の無料配布、焼きそば・いか焼き・焼きとり・焼き餅の販売なども好評で、今回も多くの方に市場での買い物や市場ならではの雰囲気を楽しんでいただきました！

【11月17日】



次回の市場開放イベント  
 第4回「甲府さかなっば市」は3月に開催！

## ★ 知事トップセールス ★

横内山梨県知事、宮島甲府市長（市場開設者）、JA関係者などが来場して、山梨の冬の特産品の1つ“枯露柿”と“あんぽ柿”を県内・外にPRしました。

【12月14日】



## 静岡市「中央卸売市場まつり」

静岡市中央卸売市場の「市場まつり」に参加しました。

今回は、当市場の卸売会社のうち甲州青果市場（株）・甲府中央魚市（株）の方たちと、甲府市・市場協会の職員が煮貝・ぶどう（甲斐路・甲州）の試食・販売、観光PRを行いました。

【10月28日】

※甲府市と静岡市が行っている都市間交流事業の一環で、毎年、お互いの市場でのイベントに出展しています。「消費者感謝デー」では静岡市場の方が来場して、お茶・桜えびの無料配布、観光PRを行いました。



# 旬のごちそう

## イタリアンぶり大根

材料（2～4人分）

ぶり（切り身）	200 g	水	250cc
大根	1/2	トマト缶	1 缶
セロリ	1 本	コンソメ	8 g
玉ねぎ	1/2	塩	少々
にんにく	3 かけ	こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ 1	小麦粉	少々



### つくり方

- 1 大根は皮をむいて1 cm 角に、玉ねぎ・にんにくはみじん切りに、セロリは3 mm 角に、ぶりは2 cm 角に切る
  - 2 ぶりに塩・こしょうをして小麦粉をはたき、フライパンで焼く
  - 3 鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて火にかける。香りが出てきたら、ほかの野菜も炒め、しんなりしてきたら焼いたぶり、トマト缶、水、コンソメを入れて煮込む。途中、混ぜてアクをとる
  - 4 野菜がやわらかくなったら塩で味をととのえる
- ★最後にパスタも入れて一緒に煮込んで♪



## 数の子の海苔チーズ揚げ

材料（1個分）

数の子（塩抜きしてスライス）	適量
海苔	幅 1 cm × 長さ 4 cm
プロセスチーズ	幅 1 cm × 長さ 4 cm
長ねぎ（みじん切り）	適量
餃子の皮	1 枚

### つくり方

- 1 餃子の皮に数の子、海苔、チーズ、長ネギを餃子と同じ方法で包む
  - 2 油で揚げる（180度ぐらい）
- ★中身は加熱しなくても食べられるので、さっと揚げて皮のカリカリ感を出す
- ★お好みで麵つゆ、塩をかけても♪

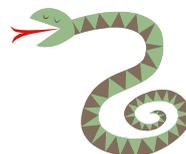
レシピ・料理写真提供：甲府中央魚市（株）、守屋若奈さん（野菜ソムリエ）

※甲府中央魚市（株）主催の第6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。

## 編集後記

年末、市場管理事務所にも多数お電話をいただきました。一般の方からのお問い合わせで、内容は主に2つ。「市場で買い物したいんですけど…」、「年末は、市場で買い物できるイベントをやらないんですか?」。お話してみると、市場と場外団地を同様に思っている方が多く…。今後ますますPRしていかねばと改めて気持ちを強くしたのと同時に、第1回開催からもうすぐ1年経つ「甲府さかなっば市」がどんどん定着しているうれしさも感じた年の暮れでした。

さて、年が明けて早くも数週間経ちました。2013年が皆様にとって、甲府市地方卸売市場にとって、良い1年でありますように♪そして、市場の楽しい話題をたくさんお伝えできる1年であるように。本年もどうぞ、よろしくお願いいたします。



発行：甲府市地方卸売市場協会事務局 山梨県甲府市国母6-5-1（市場管理事務所1階）

TEL 055(228)5787 / FAX 055(228)9163

ホームページ <http://kofu-shi.joukyoukai.jp/shi.jokyo/> ブログ <http://ccnet.easymyweb.jp/member/kofu-shi.jo/>