

甲府市地方卸売市場



しじょう  
**市場だより**

Vol.21 2013.7月



**甲府さかなっば市**

**最多！約 5500 人が来場！**



## 仲卸店舗・排水路の改修工事が始まります

「市場整備計画」に基づいて、青果・水産棟の仲卸店舗、青果棟の排水路の改修工事を行います。

期間中、工事の進ちよく状況によって、通行に支障が出るなど一部ご迷惑をおかけしますが、ご協力をお願いします。

### ◆ 仲卸店舗 ◆

期間：8月～平成26年3月（予定）

場所：青果棟・水産棟

内容：店舗外壁の塗装  
シャッター取り替え

※期間中、冷蔵庫（市場冷蔵）の東側に工事用現場事務所を設置します。



### ◆ 排水路 ◆

期間：10月～平成26年3月（予定）

場所：青果棟の北・東側

内容：排水路の拡張  
（売場への雨水浸入対策）

※期間中、青果定温倉庫（旧バナナ加工場）の東側（青果倉庫跡地）に工事用現場事務所を設置します。

## 「甲府さかなっば市」



## PR大作戦!!

6月22日（土）に開催した第5回市場開放「甲府さかなっば市」は、これまでの倍近い約5,500人が来場しました！今回も事前に、チラシの配布をはじめ、テレビ・ラジオ・インターネットなどで広くお知らせしましたので、その様子を一部、ご紹介します！



「ててて！TV」きょうの特集（YBSテレビ、6月19日放送）

「甲府さかなっば市」だけでなく、せりの様子や卸・仲卸による旬の食材紹介など、当市場をテーマに特集コーナーで放送されました。

# 夏季の節電にご協力ください！

日頃からの節電へのご協力に感謝申し上げます。

夏場は特に、外気温の上昇などによって冷蔵・冷凍設備の稼働が頻繁となり、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。今年の夏もひきつづき、節電へのご協力をお願いします。

期間：7～9月の午前9時～午後8時  
(土・日曜日、祝日を除く)

## ◆主な節電対策◆

### 【事務所・売場内】

- 昼間（午前9時～午後5時）の照明の見直し（営業・事務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・保冷库】

- 設定温度、扉の開閉の見直し

### 【青果・水産低温売場】

- 設定温度の見直し、冷気漏れ対策

## 市場活性化検討委員会

6月21日、「甲府市地方卸売市場協会法人化及び市場活性化のための検討委員会」を開催しました。

開設者から「賑わいのある市場づくり事業」への参画者募集要領が提示されたほか、市場活性化のため、市場協会ホームページに卸・仲卸、売買参加者店舗の紹介を掲載し、PRしていくことなども話し合われました。

## ◆「賑わいのある市場づくり事業」参画者募集◆

募集期間：8月31日まで

申込方法：開設者から送付された所定の申込用紙に必要事項を記載し市場管理事務所まで

## 市場協会 通常総会

6月28日、甲府市地方卸売市場協会「第30回通常総会」を開催しました。

平成24年度の事業や収支決算報告、25年度の事業計画案や収支予算案などが審議され、承認されました。




スコーパー来場（YBSラジオ、6月21日放送）



《次回》

第6回市場開放  
「甲府さかなっば市」

10月5日（土）  
午前10時～正午



## 「ててて！TV」 ててて！広場

（YBSテレビ、

6月21日放送）

「甲府さかなっば市」の前日、山梨文化会館1階から生放送でPRしました。



# 旬のごちそう

## アルゼンチン赤えびの カルパッチョ

### 材料（3人分）

アルゼンチン赤えび	10尾
★きゅうり	1/2本
★しば漬け	40g
★塩昆布	10g
★オリーブオイル	大さじ2



### つくり方

- 1 えびは、頭と背わたを取りのぞいて、半分に薄く切る
- 2 きゅうりはみじん切り、しば漬けは細かく切って、ボウルに★を全部入れてよく混ぜる。15分ほどおいて塩昆布をやわらかくして味をなじませる
- 3 えびを皿に並べて、2のソースをかける

◆ソースは鯛、ホタテ、イカなどにも合います

レシピ提供：甲府中央魚市（株）、守屋若奈さん（野菜料理研究家）

※甲府中央魚市（株）主催の第8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。

## 甲府中央魚市（株）が 「魚の国のしあわせ大賞」優秀賞を受賞！

水産物の消費拡大などを目的とした、水産庁が主導する「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業（全国102事業）の中から、当市場の卸売会社・甲府中央魚市（株）が優秀賞（実証事業部門）に選ばれました。

受賞理由は、一般の方を対象に魚を使った料理を紹介するモニター試食会の開催（野菜料理研究家とのコラボによる料理提案）やファストフィッシュ商品の紹介、子ども料理教室への協賛など。魚食普及に向けたこれまでの活動、取り組みが評価されました。



第8回モニター試食会の会場で、水産庁の方から村田社長に表彰状が手渡されました。

【6月15日、市場管理事務所】

## 編集後記

6月に開催した第5回市場開放「甲府さかなっば市」ではついに来場者5,000人を突破しました！約5,500人もの方にお越しいただいて、うれしく、感謝の気持ちでいっぱい！な反面、スタート時間や販売方法などについていろいろな声が出ていることも事実…。市場の賑わい、生鮮食品の消費拡大など本来の開催目的に向けて、さまざまな立場の方が協力しあって、来場者・主催者お互いにとって、ますます良いイベントになりますように…。そんな想いをさらに強く、さっそく次回10月開催に向けて準備が始まりました。

梅雨明け早々、連日、全国トップの最高気温を記録するなど今年も山梨の猛暑健在です（汗）。うだる暑さに負けないよう、旬の野菜、果物、魚介類をもりもり食べて元気に乗り切りましょう♪

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/](http://kofu-shi.joukyoukai.jp/shi_jokyo/) ブログ [http://ccnet.easymyweb.jp/member/kofu-shi\\_jo/](http://ccnet.easymyweb.jp/member/kofu-shi_jo/)