



甲府市地方卸売市場

しじょう
市場だより



Vol.24 2014.4月



最多 5,500 人以上が来場！

～第7回市場開放「甲府さかなっば市」～

3月15日に開催した「甲府さかなっば市」はこれまでで1番多い5,500人以上の方が来場しました！

今回は「甲府さかなっば市」が開催2周年を迎えたことから、青果・水産仲卸の全店舗で“2”にちなんだ特別商品を販売。1番高額だったのは約35kgの冷凍マグロ ¥22,222（1本売れたそう！）。ほかには、いかなごのくぎ煮やふきのとうなど旬のもの、じゃがいものつめ放題なども。趣向を凝らした商品が多数並びました。

【次回】第8回市場開放「甲府さかなっば市」
6月28日（土）午前10時～正午（雨天決行）

「賑わいのある市場づくり」事業 プロジェクト進行中！

甲府市地方卸売市場の活性化策の1つとして、現在、「賑わいのある市場づくり」事業が進んでいます。

市場の遊休地を活用して、その立地性や市場がもつ“潜在的魅力”を活かす施設を整備できないか――

市場内の事業者から参画希望者を募集し、平成25年度には、参画希望者で構成するプロジェクト会議を開催するなど、施設建設をめざして、より具体的な事業内容についての協議が行われています。



プロジェクト会議
【3月27日、
市場管理事務所】

◆ 「賑わいのある市場づくり」事業 ◆

- ・当市場の「整備計画」「見直し計画」の一事業として位置付け
- ・平成25～27年度で実施

◆ 主な目的 ◆

当市場の活性化を図るため、市場の立地性や潜在的魅力を活かして、一般消費者や観光客が気軽に親しめる“いちば”としての機能を併せ持つ「賑わいのある市場施設」の整備

(=市場で扱う青果・魚介類などを直接販売することで減少している市場の取扱量の回復、新しい流通環境に適合した市場への生まれ変わり)

◆ 予定立地場所 ◆

国道20号・甲府バイパス沿いの市場用地(市有地)

◆ 実績・スケジュール ◆

《平成25年度》

- ・市場内の事業者から参画希望者を募集
- ・プロジェクト会議の開催(13回)
参画希望者(17団体)が参加し、施設の規模・運営主体などを協議。

《26年度》

- ・プロジェクト会議の開催
25年度の結果をふまえ、運営主体などより具体的な協議を進めていく。
- ・事業実施計画書の作成(4月)
25年度のプロジェクト会議の協議結果をまとめる。

📷 経営体質強化セミナー

山梨県農政部果樹食品流通課主催の「卸売業経営体質強化セミナー」が行われました。市場流通ジャーナリストの浅沼進さんが全国の市場のさまざまな取組を例に「地方卸売市場のこれから」について講演。当市場の関係者も多数参加しました。

【3月13日、市場管理事務所】



仲卸店舗の外壁塗装・シャッター取替工事が終了しました



【青果棟】

※青果棟の排水路改修工事は、2月の大雪の影響で4月末まで工期を延長します。引き続き、ご協力をお願いします。



【水産棟】



仲卸売場の照明はLEDに！



記録的な大雪で初の取引中止も！



2月8日、14・15日の大雪により当市場は、15日は開設以来初の取引中止に。また、県内の交通網がまひして数日間、入荷できない状態も続いたことから急きょ休市日である19日に水産物部を臨時開場しました。

市場内の除雪作業では16日から1週間、(株)国母設備・(有)青柳組にご協力いただきました。

※撮影日 写真左：2月8日（管理事務所2階から）
中段：17日 下段：18日



旬のごちそう

小女子とニラのチヂミ

材料（2枚分）

天ぷら粉	140g	卵	1個
水	200cc	サラダ油	大さじ2
中華だし（韓国調味料）	小さじ1	ごま油	大さじ2
小女子	40g	《つけダレ》	
白ごま	大さじ1	しょうゆ	大さじ2
ニラ	1/2束	酢	大さじ1~2
パプリカ	1/4個	白ごま	小さじ1/2



つくり方

- 1 【生地づくり】ボウルに天ぷら粉、水、中華だしを入れて、泡立て器でよく混ぜる。
- 2 ニラは長さ2cmほど、パプリカは薄く切る。卵は溶いておく。
- 3 フライパンにサラダ油大さじ1を入れ加熱し、生地の1/4を流して、ニラ・パプリカ・小女子・白ごまを半量のせて広げる。その上に生地の1/4を流し、溶き卵1/2をまわしかける。
- 4 生地が焼けてきたら裏返し、ごま油大さじ1を鍋肌からまわし入れて、ふちをかりっと焼く。
- 5 3・4の工程でもう1枚焼いて、食べやすい大きさに切り分ける。

レシピ・料理写真提供：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7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。

◆第10回モニター試食会開催！ 5月10日（土）午後1時～2時30分、市場管理事務所2階 ※参加自由

市場の魅力をPR！

テレビ

★^{いちば}市場だより

週に1度、情報番組の中で当市場の青果・水産の卸・仲卸業者が旬の食材やレシピを紹介！

放送局：NHK

番組名：「かいなび」「まるごと山梨」

放送日時：木曜日（※両番組とも月～金曜日放送）

「かいなび」昼11時35分～正午

「まるごと山梨」夜6時10分～7時

ラジオ

甲府市の広報ラジオ番組の中で月に1度、市場のイベントや旬の食材を紹介！

放送局：エフエム甲府（76.3MHz）

番組名：「声の広報・わが家の防災対策」

放送日時：毎月第3金曜日/昼12時30～35分

インターネット

★甲府市ホームページ

★甲府市地方卸売市場協会ホームページ

休開市日、市況（卸売価格）速報、年報など市場の概要を掲載。

協会ホームページでは、卸・仲卸など市場内事業者の紹介ページを近日公開予定。

★甲府市地方卸売市場協会ブログ

イベント、旬の食材、市場内の売場の様子などを紹介！

PRしたいことが
ありましたら
市場協会に
ご相談ください！



編集後記

3月に開催した「甲府さかなっば市」は、大雪やしけによる全国的な品不足、駐車場の融雪状況などの不確定要素を考慮してチラシやメディアでのPRなしで臨みました。ところが！来場者数を更新!! リピーター率が高い、さかなっば市の“地力”を感じました。一方、甲府市が先日行ったアンケートでは、認知度が約2割という結果も。まだまだ成長の余地あり!! 満2歳を迎えたさかなっば市、今後どこまで大きくなるのか…



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-shijoukyoukai.jp/shijokyo/> ブログ <http://ccnet.easymyweb.jp/member/kofu-shijo/>