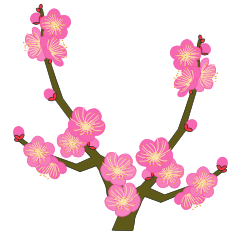




甲府市地方卸売市場

しじょう

# 市場だより



Vol.31 2016.1月



## 2016年の取引きスタート！



1月5日、朝5時10分から水産物部、5時40分から青果部それぞれの卸売場で初市互礼会を開催しました。市場開設者である樋口甲府市長や業界代表者のあいさつ、今年取引きの盛況を願って手締めなどを行いました。

その後、行った初せりでは威勢の良い声が飛び交い、今年も活気にあふれた取引きのスタートとなりました。

## 【新年あいさつ】

### ■市場長 小林 和生

あけましておめでとうございます。

平成 28 年の年頭にあたり、皆様に謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

また、平素より、市場の円滑な運営につきまして格別のご支援とご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

近年、卸売市場を取り巻く環境は大きく変化している中であって、この度、国においては、「第 10 次卸売市場整備基本方針」が 1 月に策定され、「卸売市場における経営戦略の確立」や「産地との連携強化」、「消費者、実需者等の多様化するニーズへの的確な対応」等が方針として示されました。

本市場は、県内唯一の公設市場として生鮮食料品等流通において重要な役割を担っており、今後も安定的かつ効率的な供給という卸売市場の使命を果たさなければなりません。

そのためにも、指定管理者として市場運営にご協力いただいておりますが、これまで以上に市場協会が果たす役割が益々重要となってくるものと考えております。

開設者としたしましても、この方針を踏まえ、将来的に本市場が目指すべき「甲府市独自の市場」を構築するために、市場関係者の皆様とともに今後の市場のあり方や取り組むべき具体的な方針等を検討し、中長期的な視点に立った市場運営に努めてまいりますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

結びに、本年が市場関係者にとって幸多き年となりますことをご祈念するとともに、市場の益々の発展と皆様方の更なるご活躍をご期待申し上げ、年頭の挨拶といたします。

### ■甲府市地方卸売市場協会（甲府市指定管理者） 会長 仙洞田 寿

あけましておめでとうございます。

昨年中は協会運営にご理解、ご協力を賜り心よりお礼申し上げます。

さて、昨年はテロや難民問題、中国経済の落込みなど世界中が混迷を深め、国内においても T P P 合意や東アジア状況などが世間を騒がせ、一方、うれしいニュースとしてはノーベル賞受賞、ラグビー日本の活躍などグローバルなニュースに振り回された一年でありました。

そんな中で日本経済は一定の回復は見えてきましたが、地方はいまだデフレから脱却できず市場流通業界の苦境は依然増すばかりで会員皆様方のご苦労をいかばかりかと拝察しております。

国は第 10 次卸売市場整備基本方針をまとめ新たな方向を示しておりますが、特段効果のある対策は打ち出せず行き詰まりが感じられます。本市場も「市場の整備計画」最終年度の 5 年を経過し、新たな計画を策定していくとお聞きしております。

我々市場関係者もこの難局を乗り越えるためには、行政任せにはせず会員一丸となって知恵を出し協力していかねばならないと思います。木を見て森を見ずのたとえもありますとおり、市場が衰退しては各個の事業も成り立ちません。是非皆様方のご理解・ご協力をいただき、よりよい市場とするため協会も一層努力してまいりますのでよろしく願いをいたしまして年頭のご挨拶といたします。



### 📷 消費者感謝デー

小雨がちらつく、あいにくの天気でしたが、すべてのイベントを行うことができました。

感謝デー恒例、大人気の抽選会特賞（30kg 級マグロ 1 本・メロン 2 個セット）は毎年ご来場くださっているという女性に当たりました。 【11月14日】

上段：仲卸店舗のにぎわい

下段左：約 200 人が挑戦！野菜釣り

右：約 1,500 人分！試食用マグロ

**市場開放**  
**「甲府さかなっば市」**  
**3月26日(土)開催予定**



【市場管理事務所から】

## 管理事務所の移転に伴う 会議室・駐車場の貸出変更

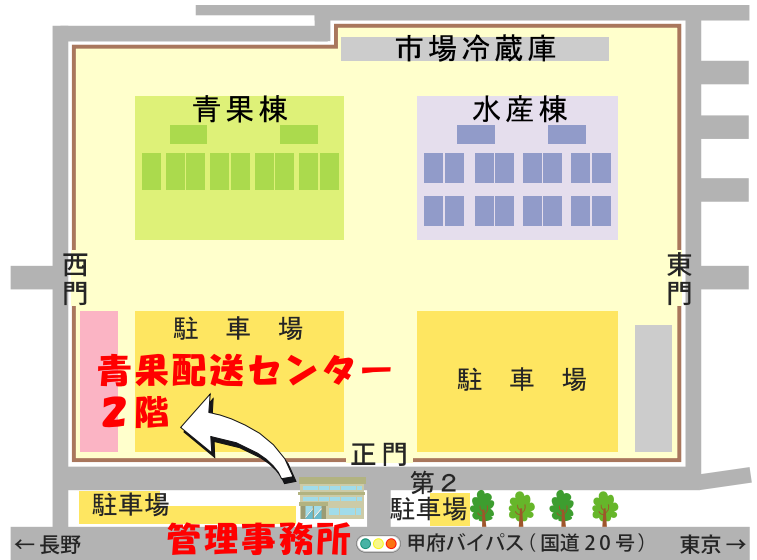
管理事務所は青果配送センター（2階）に移転して、5月上旬（ゴールデンウィーク明け）から移転先で業務を開始する予定です。

それに伴い、会議室と一部駐車場の貸出しに変更がありますのでお気を付けください。

★現在の会議室（管理事務所2階）の貸出しは4月末までです。

★現在の管理事務所西側の駐車場は5月末で貸出しを終了します。

※詳しくは市場協会までお問い合わせください。



### 市場冷蔵庫改修工事

1月下旬現在、5号庫内の工事と6～10号庫のプラットフォームの改修を行っています。  
3月中旬に全工事を完了する予定です。



### 主電気室 高圧受変電設備改修工事

高圧機器一式を更新しました。  
新旧機器の切替え、また、年次法定点検のため、停電になる日があります。

★停電実施日時（※休市日）

2月21日(日)午前8時～午後3時(予定)

### 📷 市場協会 新年互礼会

会員相互の繁栄を願い、親睦を深めました。  
【1月26日、アーバンヴィラ古名屋ホテル】



### 📷 総合防災訓練

消火栓・消火器・AEDの操作に加え、今回は煙体験ハウスによる避難訓練も行いました。  
【10月29日、青果仲卸店舗南側駐車場など】



青果部

野菜のせり売り開始時間変更

時間:午前6時15分～ 期間:2月29日(月)まで

# 旬のごちそう



★紹介してくれるのは…

日本野菜ソムリエ協会認定 ジュニア野菜ソムリエ 村上 由実さん  
(こうふるふぁーむ)



## カラフルなほうれん草「スイスチャード」



ほうれん草や前回紹介したビーツと同じアカザ科の野菜で、カブのように太った根を食べるビーツに対し、葉を食用とするのがスイスチャードです。年間通して絶え間なく収穫できることから、「不断草」という和名が付けられています。

カラフルな見た目が特徴的ですが、この色はポリフェノールの一種であるベタライン色素によるもの。ベタライン色素には赤色や黄色に発色するものがあり、そのバランスの違いによってカラフルな茎ができるのです。

ベタライン色素はシミやシワの原因となる活性酸素を除去して肌の老化を防いだり、血中の脂質を取り除いて血管を若々しく保ってくれたり。いつも若々しくいたい女性にはピッタリの野菜です。

食べ方としては、生でサラダにしたり、バターでソテーにしたり。メイン料理の付け合わせにするのも良いでしょう。また、さっと茹でておひたしにするのもおすすめです。

今回は簡単にできるカラフルサラダをご紹介します。



### スイスチャードとトマトとナッツのサラダ

#### 材料（2人分）

スイスチャード 3株  
トマト 1個  
ナッツ類（カシューナッツ等） お好みで  
レモン汁、塩・こしょう、粒マスタード、  
オリーブオイル 各適量

#### 作り方

- ①スイスチャードとトマトを食べやすい大きさに切り、ナッツは粗く刻む。
  - ②ボウルに入れ、レモン汁・塩・こしょう・粒マスタードで味を調べ、器に盛りつける。
  - ③オリーブオイルを適量かけて出来上がり。
- ★お好みで、グレープフルーツなどを加えても良いです。

※こうふるふぁーむ

山梨県内の野菜ソムリエと甲府市のコラボプロジェクト。甲府市主催のイベントへの出店、『広報こうふ』での連載など野菜・果物の魅力を広く紹介しています。9月に続き3月開催の甲府さかなっばり市も出店予定。

## 雪かきのご協力をお願いします



市場内の除雪対応策により積雪 10cm 時点で  
管理事務所から卸売会社・仲卸組合に連絡します  
各社、分担している箇所の除雪対応をお願いします

※卸売会社・仲卸組合にフォークリフトのバケット・タイヤチェーンを貸出します。使用する場合、必ず事前に市場協会にご連絡ください。



## 編集後記

いつになく暖かいお正月、初市でスタートした2016年。今年も皆様にとって、また、甲府市地方卸売市場にとって良いことがまサル（勝る）1年でありますように♪  
市場のPR・活性化に、本年も引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。



発行：一般社団法人 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)