

しじょう

# 市場だより



Vol.32 2016.4月



## - 60℃の冷蔵庫が完成！



▲ -60℃の冷蔵庫内。甲府市民・山梨県民が特に好きなマグロが、これまでの-40℃の冷蔵庫からお引越して保管されています。より鮮度を保ってお届けできるように！

▼ドックシェルター。荷は壁で覆われた前室（写真右下）を通して冷蔵庫内へ。前室・庫内はLED照明で明るく！

平成26年9月から行っていた市場冷蔵庫の改修工事が終了しました。

改修した1～5号庫のうち、3号庫内に-60℃の部屋を新設。市場冷蔵庫の保管温度帯は0・-25・-60℃の3通りとなりました。

### ～ 環境にやさしく！ さらに機能的に！ ～

今回の工事では、空気冷媒の冷凍機の入替え、照明のLED化を行いました。

また、荷物を搬入する際、トラックの荷台と冷蔵庫との隙間を埋める“ドックシェルター”方式を導入。荷を外気にさらすことなく搬入・搬出できるようになり、雨風、ほこり、虫などの侵入防止にも。外気の侵入が減ることで冷蔵庫内が保冷され、省エネ・経費削減などにも効果が！



## 【新任あいさつ】

### ■市場長 上田 和正

春暖の候、市場関係者の皆様方におかれましては、ご健勝にてご活躍のこととお喜び申し上げます。また、平素より市場運営に対し、ご理解とご協力を賜り、心より感謝いたします。

平成 28 年度の人事異動により、市場長を拝命いたしました上田です。年度の初めに際しまして、ご挨拶させていただきます。

本市場においては、少子高齢化に伴う食料消費の量的変化、市場経由率及び取扱金額の減少等により、卸事業者や仲卸事業者における経営は、大変厳しい状況にあると強く認識しております。このように市場を取り巻く環境が大きく変化し、かつ、その厳しさが増している状況においても、市場は引続き、消費者へ安定的に生鮮食料品等を供給する使命を果たしていかなければなりません。

こうした中、本市場におきましては、今年度より「甲府市地方卸売市場整備計画」（平成 28 年度～平成 32 年度）に基づき、市場施設の老朽化対策等を重点事業として、年次的に整備を行ってまいります。初年度の平成 28 年度においては、冷蔵庫事務所棟・高圧変電設備等の改修事業に着手し、今後も計画的に市場施設の機能向上を図ってまいります。

また、プロジェクト会議が主体として取り組んでおります市場活性化策「賑わいのある市場づくり施設」の創設へ向け、引続き取り組みを進めてまいり所存であります。

今後におきましても、市場関係者の皆様方と連携し、消費者へ安全で安心な生鮮食料品等を安定供給するとともに、更なる効率的な市場運営と市場の活性化が可能となるよう、努めてまいりたいと考えております。

市場関係者の皆様方へ、なお一層のご理解とご協力のほどをお願い申し上げ、就任の挨拶とさせていただきます。



## 第 13 回市場開放 「甲府さかなっば市」

過去最多の約 7,200 人が来場！開催 4 周年を記念して大抽選会も行いました 【3月 26日】



※写真左から

上段：水産・青果仲卸店舗、こうふるふぁーむ（特別出店）・大抽選会

中段：特別出店の山梨県食肉事業協同組合連合会と甲府小売酒販組合・甲府酒販協同組合ブース、大抽選会くじ引き

下段：ウツェィタウン 6 丁目（UTY）撮影風景。市場とイベントを PR しました（3月 15日放送）



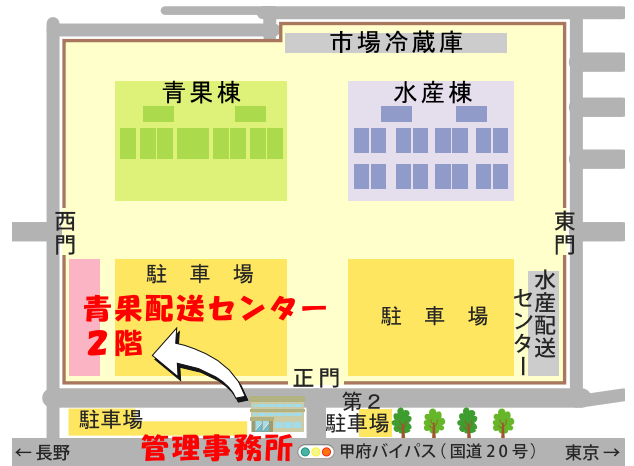
## 管理事務所が移転します

4月30日(土)から  
移転先で事務を行います

【移転先】青果配送センター（2階） ※市場内

【移転する施設】

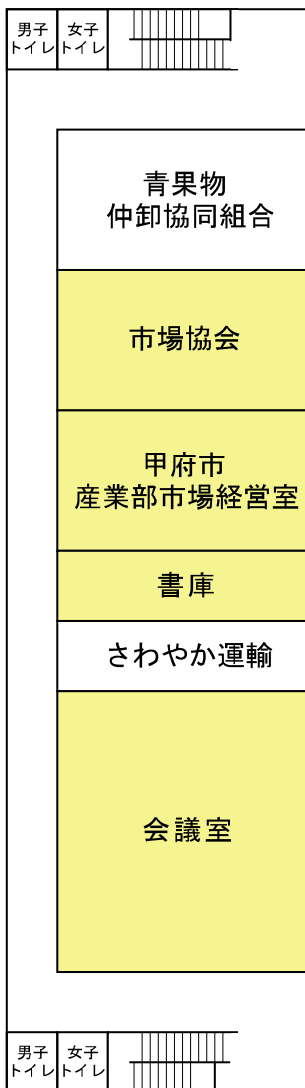
- 甲府市（市場開設者）産業部市場経営室の事務室
- （一社）甲府市地方卸売市場協会（指定管理者）事務局の事務室
- 会議室



▲北（西門）側玄関

### 青果配送センター 2階平面図

西門側



【その他お知らせ・注意点など】

- 4月28日(木)まで現事務所で事務を行います（夕方から一部、移転作業を開始）。
- 現事務所にあるAEDは、移転後は正面警備室（正門）に設置します。
- 移転後も住所、電話番号は変わりません。

### ～ 4月30日以降、管理事務所にお越しになる方へ ～

管理事務所が入居する青果配送センターは市場内にあるため、お越しになる際は正門からお入りください。

車でお越しの方は、青果配送センター北東側の来所者用駐車場（仮）をご利用ください。

※正門以外の門は時間によって閉まっている場合があります。ご注意ください。

### ★ 会議室・駐車場を

#### 貸出します

移転後も引き続き市場関係者を対象に会議室（約130人収容）、駐車場を貸出します。

現事務所西側の駐車場は5月末で貸出しを終了し、6月からは第2駐車場（最大27台）のみの貸出しとなります。※要予約。申込み、詳しくは市場協会にご連絡ください。市場業務等を優先するため、予約・許可後であっても予約・許可を取消すことがあります。ご了承ください。

### 仲卸店舗の異動がありました

水産：金源水産南側店舗返還（1月31日付）  
青果：井沢青果→カネタケ青果（3月1日～）

カネタケ青果  
サンコー  
宝亀青果  
荻原商店  
吉村青果  
甲府青果  
小笠  
とまと本店  
カネタケ青果

### ～ 水産物部の仲卸業者を募集中 ～

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（電話055・228-5787）までお問い合わせください。

りゅうせん 菊島商店 水産 マルヤ 水産 金源 富士水産  
やまも 水産 波道 水産 東香 水産 二幸 水産  
水産 ヤマカ 水産 マルナカ

### 卸売業経営体質強化セミナー

大勢の市場関係者が参加し、細川允史さん（卸売市場政策研究所代表）の講演に熱心に耳を傾けました（山梨県農政部果樹食品流通課主催）【3月11日、市場管理事務所】



# 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 野菜ソムリエ 山下 博子さん  
(こうふるふぁーむ)



## 新玉ねぎ

玉ねぎは土の中で育つため、茎や根の部分を食べていると思われがちですが、実は葉の部分を食べています。玉ねぎは葉の下の部分が成長と共に厚みを増し、重なり合って球形になったものです。

毎年、春になると新玉ねぎが出回ります。新玉ねぎと年間通して出回る玉ねぎの違いは、見た目と辛味で、栄養素はどちらも同じです。新玉ねぎは、春に旬を迎え、みずみずしく辛味が少ないことが特徴です。

玉ねぎの代表的な栄養素はビタミン B1 と硫化アリルです。ビタミン B1 は、炭水化物をエネルギーとして分解するのに必要な栄養素。疲労回復の効果も期待できます。硫化アリルは、ビタミン B1 の吸収を助けてくれる栄養素。血液をサラサラにする効果が期待できます。また、肉や魚の生臭みを緩和してくれます。しかし、水に溶けやすく熱に弱いので、玉ねぎの栄養を効率よく摂るには生食がおすすめです。

今回は、魚や肉にあう新玉ねぎのドレッシングをご紹介します。

### お魚フライの新玉ねぎドレッシングがけ

#### 材料 (2人分)

生サバ 2切れ  
※お好みの魚で良いです。  
塩 少々  
片栗粉 適量  
揚げ油 適量  
レタス、にんじん、大根など  
お好みの野菜 適量

★ 新玉ねぎ 1/2 個  
醤油 大さじ 1  
はちみつ 大さじ 1  
酢 大さじ 1  
塩 少々  
こしょう 少々  
オリーブオイル 大さじ 1

#### 作り方

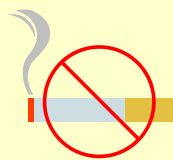
①サバに塩をふり 10 分おいて水分を拭き取り、片栗粉をまぶし揚げる。  
②★の材料をミキサーにかけてドレッシングをつくる。  
③お好みの野菜と①を皿に盛り、②をかければ出来上がり。

※こうふるふぁーむ

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中。3月開催の甲府さかなっば市では、いちごたっぷりのスムージーを紹介。

売場内は

# 禁煙



食品を取扱う場所での喫煙は  
食品衛生法で  
禁止されています

喫煙は決められた場所で

※中北保健所の立入検査でも再三  
注意を受けています。

## 編集後記

市場冷蔵庫の改修工事が終了。撮影で初めて入った-60℃の世界は「痛い」。入るやいなや手の指先からじんじんと痛みが。これまで1番低温だった-40℃の庫内とは明らかに違いました！気温約 28℃だったにもかかわらず、出てからしばらくは分厚い防寒着を脱げませんでした。

今号が出るころには管理事務所はお引越し。今回は荷造りもしながらの編集でした。先月、自宅を引越した私はこの春2度めの荷造り。自宅も職場もムダな物が多く日ごろからの整理整頓の大切さを痛感…。自宅、職場ともリセットされたこの環境をどれだけ維持できるか。あわせて身も心もスマートに夏を迎えたいところですが、さていかに…

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) ※3面の事務所移転のお知らせをご覧ください

TEL 055 (228) 5787 / FAX 055 (228) 9163 / ホームページ [http://kofu-shi.joukyukai.jp/shi\\_jokyo](http://kofu-shi.joukyukai.jp/shi_jokyo)