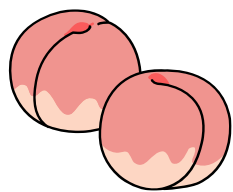
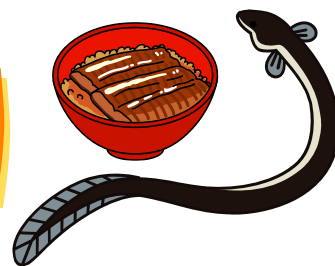


甲府市地方卸売市場

しじょう



市場だより



Vol.33 2016. 7月



約 6,000 人来場！ 甲府さかなっぱ市



水産仲卸おすすめセットプレゼントには
300 件以上の応募が！

※詳細は 2 面に



次回は **9月10日(土)開催！**

旧管理事務所等の解体工事

8～12月にかけて、旧管理事務所・関連店舗棟、旧関連店舗棟近くのトイレの解体工事を行います。

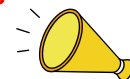
また、旧管理事務所の前にある郵便ポストは、市場正門側に移設されます。



夏季の節電にご協力ください

今シーズンもクーラー、冷蔵・冷凍設備など節電と省エネルギー対策推進へご協力をお願いします。

契約電力を超えると
基本料金の値上げも



節電・省エネルギーの主な対策

◆空調

- ・冷房中の室温は 28℃に
- ・ブラインドなどで日射を遮り換気量を適切に調整
- ・コンピュータ室もコンピュータの性能を確保できる範囲で可能な限り設定温度を調整

※熱中症には注意する



◆照明

- ・業務上必要な照度を確保しつつ大幅に削減、使用していない箇所の消灯の徹底
- ・廊下など共用部分も業務に支障のない範囲で消灯

◆冷蔵庫・保冷庫

- ・設定温度の見直し
- ・扉の開閉時間を少なく、冷気を外に逃さない
- ・商品を詰め込みすぎない、冷気吹出口に置かない

第 14 回市場開放「甲府さかなっぱ市」

【6月25日】

山梨県水産物商業協同組合が初めて出店。また、特別企画として、水産仲卸組合おすすめの魚介類セットのプレゼントを実施。水産仲卸店舗で買い物をした方に先着（各店 50 枚）で応募券を渡しました。

6月30日に市場管理事務所会議室で厳正なる抽選を行い、300を超える応募の中から当選者 10 人を決定。干物や明太子、粕漬けセット（1万円相当）を後日、プレゼントしました（写真は表紙に）。



前日にはYBSラジオのスコーパーが来場して市場内から生中継でP R。



左：青果売場で人気の野菜の詰め放題。回を重ねるごとに実施する店舗が増加。

右：初めて出店した山梨県水産物商業協同組合の売場。



特別出店の山梨県食肉事業協同組合連合会はフランクフルト・ハム製品など、こうふるふぁーむは北杜産ブルーベリーのスムージーを販売。

市場協会 定期総会

（一社）甲府市地方卸売市場協会の定期総会・懇親会を開催しました。

平成 27 年度の事業・収支決算を報告後、28 年度の事業計画・収支予算案などを審議し、可決、承認されました。また、協会役員の改選を行い、新たな役員が決まりました。

【6月28日、アーバンヴィラ古名屋ホテル】

後藤山梨県知事、樋口甲府市長など今年も大勢の関係者の皆様にご出席いただきました。



◆市場協会新役員

伴野 聡 会長



※任期 2 年

役 職	氏 名	所属団体
会 長	伴野 聡	山梨中央青果株式会社 代表取締役社長
副会長	鶴田 一郎	株式会社甲州青果市場 代表取締役社長
	仙洞田 寿	山梨中央水産株式会社 代表取締役社長
	飯島 忠	甲府中央魚市株式会社 代表取締役会長
理 事	遠藤 一郎	青果仲卸協同組合 理事長
	神宮司 健男	水産仲卸協同組合 理事長
	末木 泰	山梨県青果商業協同組合 理事長
	小松 義文	山梨中央青果商業協同組合 理事長
	杉山 一美	山梨県水産物商業協同組合 理事長
	渡部 達也	甲信水産物卸売業協同組合 理事長
	清水 直樹	甲府市場冷蔵株式会社 代表取締役社長
	石川 和馬	山梨中央水産株式会社 専務取締役
	羽中田 勝由	甲府中央魚市株式会社 代表取締役社長
	遠藤 久史	山梨中央青果株式会社 常務取締役
	久保寺 敬徳	株式会社甲州青果市場 常務取締役
	上田 和正	甲府市役所 甲府市地方卸売市場長
専務理事	小田切 一也	甲府市地方卸売市場協会 事務局長
監 事	遠藤 武司	青果仲卸協同組合 副理事長
	黒澤 新吾	水産仲卸協同組合 副理事長

市場西門を改修しました



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

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 玉川 眞奈美さん
(こうふるふぁーむ)

疲れた体は夏野菜でリフレッシュ！

水茄子

アクが少なく皮も薄いので、生のままでも食べることができます。

栄養素としては水分が多く、抗酸化作用があると言われているポリフェノールや余分な塩分を排出し、高血圧を予防すると言われていたカリウムが多い茄子。生で、炒めて、揚げて、焼いてと万能野菜ですね。

さやいんげん

隠元豆の成熟していないものが**英隠元**。マメ科の一年草で、最近では一年中食べられますが本来は夏が旬。1年に3度収穫出来ることから「三度豆」「四季豆」とも呼ばれ、地域によっては隠元ささげ、五月ささげ、ばか豆など、様々な呼び方があります。枝豆などと同様に未成熟豆であり、ビタミンやカロテンを多く含むことから緑黄色野菜に分類されています。

トマト

最近注目されているのがトマトのリコピン。完熟するほど増えるリコピンには強力な抗酸化作用があると言われています。リコピンの持つ抗酸化作用として血管、血液の酸化や動脈硬化を予防したり血液サラサラ効果が期待できるといった働きから、生活習慣病の予防に効果があると言われています。

トマトのさわやかな酸味のクエン酸は疲労を回復する効果もあると言われています。クエン酸は、大量に発生すると疲労を感じると言われている乳酸に対して効果があると言われています。クエン酸には血液サラサラ効果や乳酸をエネルギーに変換する働きがあると言われていますため、疲労回復に効果が期待されます。

トマトに含まれる栄養素と効果は、食欲が落ちてしまいがちな、この時季にぴったりです。



お魚と夏野菜のさっぱり煮 ～シーフード&夏野菜のラタトゥユ風～

材料（2人分）

サーモン または カジキマグロ 100g

★ { 水茄子 80g
エリンギ 1本（約40g）
さやいんげん 2本（20g）

ミニトマト 20g

ネギ（みじん切り） 10g

ニンニク（みじん切り） 5g

◆ { オリーブオイル（サラダオイルでも可） 小さじ1
白ワイン（酒でも可） 大さじ1
ワインビネガー（アップルビネガーでも可） 小さじ2
水 50cc
昆布 5cm 角

※小さめのボウルに◆をすべて合わせておきます。

トッピング（大葉やバジルなどのハーブ、粒胡椒や一味などの香辛料、スウィートチリソースなど）

作り方

①サーモン（カジキマグロ）を食べやすい大きさに切り

10～30分ほど白ワインに漬ける。

②★を食べやすい大きさに切る。

例）水茄子：一口大、エリンギ：輪切り、さやいんげん：5cmほど

③フライパンにオリーブオイルを入れネギとニンニクを炒め、①を入れ

両面1分ずつ焼き、火が通ったら★を入れ1～2分加熱する。

④合わせておいた◆とミニトマトを加え、火を止めお皿に盛り付け。

⑤バジルや胡椒、チリソースなどをトッピング。

冷やしてもおいしく召し上がれます！



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

編集後記

表紙は甲府さかなっば市。毎回5,000人以上集客できるようになり、だいぶ定着してきたでしょうか。個人的には、さかなっば市で飲んで以来スミジーブーム到来。旬のフルーツ（今は桃）+バナナ+飲むヨーグルトを毎朝ごくり♪ 四季折々のフルーツに恵まれた、産地に住む喜びも実感する日々です。

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（青果配送センター2階）

TEL 055（228）5787 / FAX 055（228）9163 / ホームページ http://kofu-shi.joukyoukai.jp/shi_jokyo