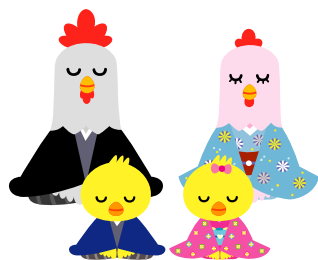


甲府市地方卸売市場



しじょう
市場だより



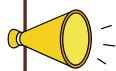
Vol.35 2017.1月



活発な取引を願って 2017年スタート!

1月5日、初せりの前に、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。

樋口甲府市長（市場開設者）や多くの関係者が参加し、新たな年の取引の盛況を願い手締めなどを行いました。



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28日(火)まで

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（契約駐車場も含む）の除雪をお願いします。

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

【新年あいさつ】

■市場長 上田 和正

あけましておめでとうございます。

皆様方におかれましては、お健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。また、平素は本市場の円滑な運営にご支援とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨今の卸売市場を取巻く環境は、少子高齢化や消費者嗜好の多様化が進む中、天候不順、漁獲規制などの影響もあり、大変厳しいものとなっております。そのような環境の中、本市場におきましては、卸・仲卸など市場関係事業者の皆様が、産地やマーケットの変化に対応する等のご努力を重ねられた結果、減少傾向にありました取扱高につきましても、近年は、横ばいから少し上昇基調に転じております。本年におきましても、昨年以上に活発な取引が行われ、取扱高等の確保につながりますよう期待しております。

現在、国の「第10次卸売市場整備基本方針」に基づく「甲府市地方卸売市場・経営戦略」の策定に向け作業を進めております。近年の卸売市場を取巻く大きな環境変化に対し、国においては、社会経済情勢を踏まえた卸売市場法の抜本的な見直し等が議論されておりますが、生鮮食料品流通の基幹的インフラとしての卸売市場の重要性は変わるものではないと考えております。この「経営戦略」におきましては、本市場の公共的な役割を踏まえる中、今後10年先を見据えた施設整備や運営に係る取組みの方向性等について示してまいりたいと考えております。

「経営戦略」の策定にあたり、市場関係事業者の皆様方には、これまで以上のご協力をご依頼することとなりますが、将来に向け、本市場が公共的な役割を着実に果たしていけるものとなりますよう、皆様方と一体となり、取組みを進めてまいりますので、よろしく願いいたします。

結びに、皆様方の益々のご発展とご健勝を心より祈念いたしまして、年頭の挨拶とさせていただきます。

■甲府市地方卸売市場協会（甲府市指定管理者） 会長 伴野 聰

あけましておめでとうございます。

皆様方におかれましては輝かしい年をお迎えになられたとお慶び申し上げます。

また、昨年中は市場協会の運営にあたりご理解とご協力を賜り心より御礼申し上げます。

昨年は、我々業界におきましては、政府の規制改革推進会議の下で、農協改革案が発表され、卸売法改正にまでも及んでおります。また、東京都の豊洲新市場の移転延期もありました。

甲府市地方卸売市場におきましても、3年間検討してきました商業施設〔賑わいのある市場〕につきましても、運業者が決まらず断念することになりました。

今年は、国の「第10次卸売市場整備基本方針」に則り、「甲府市地方卸売市場・経営戦略」を策定し、9月には報告書がまとまる予定となっております。卸・仲卸・買参人組合・市場関連の方々からの調査・検討会の下作成されます。

これからは、市場の必要性を世間に認識してもらい、未来永劫にわたり存続していかなければなりません。机上の空論で終わらせないよう、実現性のある計画を作成する必要があります。

陰陽五行によりますと、今年は「丁酉（ひのと・とり）」にあたり、「これまでの活動の成果を得るとともに、さらに新しいことに挑戦する転機の年」とのことです。行政と業界の方々との連携を取りながら、なお一層市場の発展に取り組んでまいりたいと思っております。

結びに、本年が皆様方にとりまして輝かしく新たな年となりますようご祈念いたしまして新年のご挨拶とさせていただきます。



📷 総合防災訓練

卸売会社・仲卸組合・甲府市場冷蔵（株）など市場関係者が参加して通報、避難、消火栓・消火器・AED操作などの訓練を行いました。

【10月27日、青果仲卸店舗南側駐車場など】



📷 桔露柿・あんぽ柿

トップセールス

県内の消費拡大、お歳暮・年末・年始商戦に向けて、新井山梨県副知事、樋口甲府市長、JA関係者などがPRを行いました。【12月12日、青果棟】

甲府市地方卸売市場 経営戦略

国の「第10次卸売市場整備基本方針」に伴う本市場の経営戦略を策定しています。

★スケジュール

平成28年	10月24日	第1回甲府市地方卸売市場運営協議会開催(諮問)
	11月28日	策定委託事業者決定(日本工営株式会社)
	12月19日	市場関係者を対象とした全体説明会開催
29年	1月中旬	市場関係者へのヒアリング実施
	1月31日	第2回甲府市地方卸売市場運営協議会開催(進捗状況説明)
	3月	「経営戦略素案」取りまとめ 第3回甲府市地方卸売市場運営協議会開催(素案説明)
	4~9月	専門部会の設置、市場関係者への合同ヒアリング実施 第4回甲府市地方卸売市場運営協議会開催
	9月	「経営戦略報告書」取りまとめ 第5回甲府市地方卸売市場運営協議会開催(答申)

青果棟・青果配送センター高圧変電設備改修工事 市場施設内積算電力量計取替工事

高圧変電設備の改修、積算電力量計の取替え(101台)の各工事と電気設備の年次法定点検を行います。それに伴い停電と一部、断水する施設があります。ご理解・ご協力をお願いします。

- 作業が終わり次第、送電します。冷蔵庫等に保管している物品、通電機器の管理は各社の責任でお願いします。
- 絶縁不良など感電事故につながる箇所が発見された場合、原因調査のため、工事・点検業者が店舗内に入らせていただくことがあります。

★停電実施日時・施設

2月11日(土・祝)青果・水産棟、各配送センター
12日(日)青果・水産棟、各配送センター
19日(日)青果棟、青果配送センター
すべて午前8時~午後4時(予定)
※旧バナナ加工施設は除く。

★断水実施日時・施設

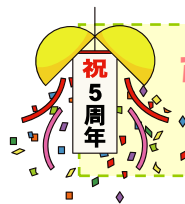
2月11日(土・祝)・12日(日)
井水を使用する施設(トイレ・水冷式機械等)
両日とも午前8時~午後4時(予定)

休市日に停電・断水(一部施設)します



市場冷蔵庫事務所棟改修工事

- ★工事内容 建物外壁塗装、トイレ改修
- ★工期 3月6日(月)まで(予定)



市場開放「甲府さかなっば市」
3月25日(土)開催!

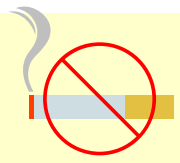


📷 消費者感謝デー

時折、小雨が降る、あいにくの天気でしたが、前年を上回る多くの方が来場しました。大抽選会では今回も特賞として30~40kgの冷凍マグロ1本とメロン2個をプレゼント! 野菜・果物・魚介類の販売、野菜釣り、バナナのたたき売り、マグロの解体・試食、かに汁の無料配布、焼きそば・いか焼き・焼きとり・焼き餅の販売など大勢の方に市場の雰囲気を楽しんでいただきました。
【11月19日】

売場内

禁煙



喫煙は必ず決められた場所で!

📷 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17日、アーバンヴィラ古名屋ホテル】



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 野菜ソムリエプロ 雨宮 真由美さん (こうふるふぁーむ)



今が旬！「ブロッコリー」



～ブロッコリーってすごい？～

ブロッコリーはキャベツの仲間で、キャベツの原種が交雑を繰り返すことでブロッコリーへと発達したと考えられています。小さな緑色のつぶつぷは花の蕾です。その蕾が集まったものを花蕾といい、その花蕾の部分と茎の部分をブロッコリーとして食べています。

栄養成分はとても優秀で、ビタミンC・K・Eや葉酸、カロテン、食物繊維といったさまざまな栄養素が豊富に含まれています。疲労回復や風邪の予防、がんの予防、老化防止などにも効果があるとされています。また、美肌効果や貧血予防といった女性にも嬉しい効果もあります。ブロッコリーに多く含まれるビタミンCは水溶性で熱に弱いので、ゆで過ぎると栄養が半減してしまうので、ゆでる際はサッとゆでるようにしましょう。ゆで上がった後、ザルにとって自然に冷まします。

この時、冷水にさらすと、蕾の隙間に水が入って水っぽくなってしまいますので、冷水にはさらさないようにしましょう。

茎は蕾の部分とはまた違った食感があり、栄養もたっぷりですので、残さずに使切りましょう。

～最近注目のブロッコリーを紹介～

茎ブロッコリー スティックセニョール

長い茎が特徴のブロッコリーです。茎の部分がアスパラガスのような風味で、甘みがあります。調理の際にはすぐに火がとおるので、ゆで過ぎに注意しましょう。

ブロッコリースプラウト

発芽から1週間ほどのブロッコリーの新芽のことです。体の解毒力や抗酸化に関わる酵素の働きを高める「スルフォラファン」という成分が含まれています。



お魚と冬野菜のグラタン

作り方

《下準備》

ブロッコリー、ほうれん草、じゃがいも、マカロニをゆでて、ほうれん草、じゃがいもは好みの大きさに切る。玉ねぎは薄切りにして、しめじはほぐしておく。魚はペーパーで拭いて水気をとり、三等分ほどに切って塩・こしょうをふる。

① フライパンにバターを溶かし、魚を焼き、玉ねぎ、しめじを加えて炒め、しんなりしたら火を止め小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

② ①に牛乳の半分量を入れ、なめらかになるまで混ぜ、残りの牛乳も加えて粉が残らないようによく混ぜてから再び火にかけ、弱火で混ぜながらコンソメを入れて、塩・こしょうで味をととのえる。マカロニ、ブロッコリー、ほうれん草、じゃがいもを入れて軽く混ぜ、ソースとからめる。

③ グラタン皿にバターを薄く塗り②を入れて、溶けるチーズ、パン粉をのせオーブントースターまたはオーブン(200℃に予熱しておく)でチーズに焦げ目がつくまで焼く。

野菜も魚も
好みのもの、
家にあるもので
つくれます♪



材料 (2人分)

ブロッコリー 小房に分けたもの約8個
ほうれん草 1/2束
じゃがいも 小2個
玉ねぎ 1/2個
しめじ 1/2株 (マッシュルームなどお好みで)
タラ・サケ 各2切れ
マカロニ 約40g (お好みの量で)
バター 20g + 適量 (グラタン皿に塗る)
小麦粉 大さじ2
牛乳 約400cc (お好みの柔らかさになる量で)
コンソメ (顆粒) 小さじ2
塩・こしょう 適量
溶けるチーズ 適量
パン粉 適量 (なくても可)

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

表紙は初市互礼会。新たな年の始まり、本市場の取引が盛況、先太りであることを願います。本年もひきつづき市場の活性化・PRをよろしく願いいたします。寒さが一段と厳しさを増す時節柄インフルエンザ、ノロなど各種ウイルスを取り込まないよう、お身体ご自愛ください。



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.joukyukai.jp/shi_jokyo