

甲府市地方卸売市場

しじょう

市場だより



Vol.36 2017年4月



5周年

甲府さかなっば市



ごみの分別・減量化にご協力をお願いします

4月から新しいごみ処理施設が本格稼働

処理費用が1kgあたり17円(税込) → 17.7円(税込)に

本年4月1日より、甲府市と峡東3市(笛吹市・山梨市・甲州市)の共同運営による新ごみ処理施設“甲府・峡東クリーンセンター”(笛吹市境川町)の本格稼働が始まり、本市場から排出される一般廃棄物(青果ごみ・水産ごみ)も甲府・峡東クリーンセンターへ搬入することとなりました。

新施設の稼働に伴い、事業系ごみの処理費用は、搬入1kgあたり17.7円(税込)に変更となりました。

費用負担の軽減とごみの減量化を図るため、さらなる分別の徹底にご協力をお願いします。

青果ごみ・水産ごみ

ルールを守って出してください

ごみの不法な持ち込みが見受けられます。

監視カメラで監視を行っていますが、青果ごみ、魚腸骨(あら)処理施設等への不法投棄等を発見した場合は市場協会事務局、市場管理事務所、警備担当者までお知らせください。

売場内は**禁煙**です 

保健所から毎回、注意を受けています！

本市場では、売場内での喫煙を禁止し、決められたスペースでの喫煙、衛生的な環境の維持をお願いしていますが、依然、売場内での喫煙、吸い殻のポイ捨てなどが多く見受けられます。

山梨県中北保健所による検査では、毎回、売場内での喫煙に関する注意を受けています。

食品を取扱う場所での喫煙は、食品衛生法等で禁止されています。また、たばこの煙には約4,000種類の化学物質が含まれ、そのうち、体に有害な物質は200種類以上、発がん性が疑われる物質は50種類以上だといわれています。

甲府市民・山梨県民の“食”に関わる立場として、十分なお理解をお願いします。

喫煙する場合、必ず決められた場所で！

喫煙スペース(灰皿設置場所)は

青果・水産棟の出入口など8か所あります

市場協会人事

事務局職員を2名採用し(4月1日付)、10名体制となりました。

★技術係長：雨宮俊夫

★事務職員：依田卓也

着帽の徹底を！

卸売場での売買に参加する方は必ず仲卸業者(補助者)章・売買参加者(補助者)章を付けた帽子を着用してください。



市場内
車両等の安全確認
をお願いします 



卸売市場活性化セミナー

県主催で、第10次山梨県卸売市場整備計画の説明や「卸売市場を取り巻く情勢と今後の卸売市場のあり方について」と題した講演が行われました。

本市場の卸売・仲卸業者、買参人など、県内の市場関係者が大勢参加しました。

【3月30日、市場管理事務所会議室】





第 16 回市場開放「甲府さかなっば市」

春らしい、ぽかぽか陽気のなか、今回も大勢の方にご来場いただきました。

仲卸店舗では、旬の食材の販売はもちろん、試食や詰め放題なども賑わっていました。

【3月25日】



「開催5周年特別企画」

甲府さかなっば市の開催5周年を記念して、いちご（提供：青果卸売会社）、たらこ・明太子セット（提供：水産仲卸協同組合）のプレゼントを実施しました。

仲卸店舗で買い物をした方に先着（各店30枚）で応募券を差し上げたところ、400近い応募が！

青果・水産それぞれで厳正なる抽選を行い、当選者50人を決定しました。

【3月27日、

市場管理事務所会議室】



市場開放
「甲府さかなっば市」
次回は6月開催予定

当選された方に賞品（いちご1箱または、たらこ・明太子セット）をお渡ししました。

【4月6日、

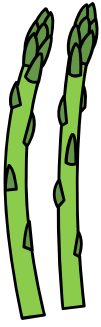
市場管理事務所会議室】



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 大久保 掬恵さん (こうふるふぁーむ)



アスパラガス

アスパラガスは春から初夏にかけてが旬の野菜です。鮮やかな緑色のアスパラガスは多年生の植物。私たちが食べているのは発芽直後の若い芽の部分です。

栄養価も豊富で、アスパラギン酸という成分が新陳代謝を促し、疲労回復やスタミナ増強に効果があるといわれています。穂先部分に含まれるルチンは毛細血管を強くし、高血圧や動脈硬化の予防に効果が期待されます。

イサキと春野菜のアクアパッツァ

魚は、真鯛・サワラ・太刀魚・サバなどに代えて、切り身でも美味しくできます。



材料 (4人分)

イサキ 1尾
あさり 12個 (砂出ししたもの)
オリーブの塩漬け 3個 (輪切りに3等分)
プチトマト 8個 (半分に切る)
アスパラ 4本 (スナップエンドウなどもお好みで)
にんにく 1/2片 (みじん切り)
オリーブオイル 大さじ2
白ワインまたは酒 大さじ4
水 1カップ (200cc)
塩・こしょう 適量
イタリアンパセリまたはパセリ、レモン 少々

つくり方

《下準備》

イサキは、うろこ内臓を取り除き、塩を振ってしばらくしてから水分を拭き取る。

- 1 フライパンに、にんにく、オリーブオイルを入れ弱火で香りが出るまで炒め、イサキを両面焼く。
- 2 水洗いしたあざりと白ワインを加え、フタをして酒蒸しにする。
- 3 プチトマト、アスパラなどの野菜、オリーブ、水を加え、フタをして3～5分、中弱火で煮る。
- 4 塩・こしょうで味を調え、器に汁ごと盛ってパセリ、レモンをトッピング。

★イサキ (旬:初夏～夏)

6～9月が産卵期で、産卵前の5～7月は脂がのって最も美味しいといわれ、“梅雨イサキ”とも呼ばれます。白身で、刺身・塩焼き・煮付け・フライなどいろいろな料理に向いています。イサキは鮮度が良くても目が濁っていることがあるので、身・お腹に張りがあるもの、えらが鮮やかな赤色のものを選ぶと良いでしょう。



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

3月で開催5周年を迎えた甲府さかなっば市を多数掲載しました。今回・前回の特別企画に応募された方の割合を見ると、甲府市内と市外ではほぼ半々、年代では60代、70代以上、40代の順に多いことが判明。口コミで知った方も数多く、根強いファンの皆様によって支えられています。

さかなっば市と同様に、私が市場だよりに携わって早5年。次号からは新たに仲間入りした職員にバトンタッチすることとなりました。今後も変わらずのご愛読をよろしく願いいたします。

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 (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