

甲府市地方卸売市場



市場だより



Vol.37 平成 29 年 7 月号



6月24日
第17回甲府さかなっば市

今回も大盛況!!

甲府さかなっば市

次回は
9月9日開催!!



現在予定している工事について

青果棟屋外トイレ改修工事

9月から青果棟屋外トイレの改修工事を行います。工期はおおよそ3ヶ月程度を予定しています。その間、工事箇所のトイレの使用ができなくなる他、工事車両の出入り等でご不便をおかけしますが、ご協力の程をお願い致します。詳細は右をご確認下さい。

(甲州青果西側トイレは平成30年度を予定しています。)

●工事箇所

- ・サンコー西側トイレ
- ・丸統東側トイレ

●工事内容

- ・洋便器化(男女各1箇所)
- ・建具取替(扉、窓等)
- ・内外壁塗装
- ・照明器具取替



【上:サンコー西側トイレ】

【下:丸統東側トイレ】



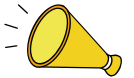
監視カメラ取替

市場内の治安維持及び防犯の為、設置している監視カメラ10台の入れ替えを行います。

夏季の節電にご協力ください

今シーズンも熱中症には注意するとともにクーラー、冷蔵・冷凍設備などの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



◆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17回 甲府さかなっば市 開催!!

今回は女子バスケットボールチームの山梨クインビーズが特別に来場し「フリースローに挑戦」などの企画でイベントも大盛況!

夏本番が迫り厳しい暑さが続く中、約4000人もの方にご来場いただきました。

プレゼント企画も開催

今回はスイカ(提供:青果卸売会社)とネギトロとイクラ醤油漬けのセット(提供:水産仲卸協同組合)のプレゼントを実施しました。

合計300件近い応募の中から厳正な抽選を行い合計20名様の当選者が決定しました。

お知らせ

市場開放「甲府さかなっば市」
次回の開催が**9月9日**に決定しました。



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 28 年度の事業・収支決算を報告後、平成 29 年度の事業計画・収支予算案について審議、可決及び承認されました。



【6月27日:アーバンヴィラ古名屋ホテル】

役員変更について

退任・人事異動により役員に変更があり、6月9日開催の市場協会定例理事会により承認されました。任期は平成30年定期総会までです。

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
	日向 勝男	山梨中央青果商業協同組合 理事長
	中川 直明	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
専務理事	上田 和正	甲府市役所 甲府市地方卸売市場長
	小田切 一也	甲府市地方卸売市場協会 事務局長
監事	小笠原 利夫	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

●新理事

山梨中央青果商業協同組合 日向 勝男 理事長
山梨県水産物商業協同組合 中川 直明 理事長

山梨県産ハウスぶどう 「シャインマスカット」初せり!!

県産ハウス栽培のシャインマスカットが5月22日に初入荷となり、山梨中央青果協会で初せりが開催されました。

甲府市地方卸売市場でシャインマスカットの初せりが行われるのは初めてで、初せりでは最高値が55,000円(6房)とご祝儀価格で落札されました。



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



市場内外での事故多発

車両等の安全確認

最近場内及び場外で接触又は破損事故等が多発していますので、十分な安全運転をお願いします。

旬のごちそう

◆今回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 佐野いずみさん

(こうふるふぁーむ)

スモモ

モモ、スモモの生産量全国1位の山梨県。今、まさに最盛期を迎えていますね。今回は、甘酸っぱくジューシーなスモモを取り上げたいと思います。スモモと一言でいってもたくさんの種類があり、時期によって出回る品種が変わります。6月中旬頃の大石早生から始まり、ソルダム、太陽、サマーエンジェル、サマービュート、貴陽などと続き、初秋までリレーが続きます。サマーエンジェルとサマービュートは、山梨県果樹試験場で生まれた山梨県のオリジナル品種です。両品種とも、とてもジューシーで糖度も高く、皮の部分に適度な酸味を感じられ、甘みと酸味のバランスが良い品種です。

今回は、夏の魚スズキと今が旬のサマーエンジェルを使ったメニューをご紹介します。

スズキのカルパッチョ〜スモモのドレッシング添え〜

材料（2〜3人分）

スズキ 150グラム

スモモ 1/2個

キュウリ 1/2本

黄パプリカ 1/6個

オリーブオイル 大さじ1

酢 大さじ1

塩・こしょう 適量

【ドレッシング材料】

スモモ 1個

オリーブオイル 大さじ2

酢 大さじ1

塩・こしょう 適量

お好みでニンニク少々

【作り方】

- ① スズキは薄くスライスする。
- ② スモモ、キュウリ、黄パプリカは8mm角に切り、オリーブオイル、酢、塩、こしょうで和えておく。
- ③ スモモのドレッシングを作る。ドレッシングの材料をすべてミキサーに入れて なめらかになるまで攪拌する。
- ④ スズキを皿に並べ、②を中心に盛り付ける。
- ⑤ ドレッシングをかけて出来上がり。

スズキ

夏が旬の全長1m以上ある大型の魚。日本では千葉県が主な産地で、全国的な漁獲量で1/4を占めています。また、ブリなどと同じ出世魚でスズキになる前は「セイゴ」や「フッコ」と呼ばれることがあり、60cm以上の成魚がスズキと呼ばれます。

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

今回も甲府さかなっぴ市は大盛況。開始1時間前にも係らずお店の前に長蛇の列を見た時はビックリ！！6月とは思えない暑さで、かき氷を購入された方がチラホラと見受けられました。これから8月に入り夏季休暇を取られる方が多いと思いますが、熱中症に気を付けて充実した夏をお過ごしください。

なお、今回から「市場だより」の担当が依田に変わりましたので宜しくお願い致します。

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-shijoukyoukai.jp/shijokyo>