



市場だより



Vol.38 平成 29 年 10 月号



開催間近!!

消費者感謝デー

※上記の写真は去年の物です

日時:11月18日(土) 午前11時~午後2時(雨天決行)

- 大抽選会:午後1時より開始。(要抽選券。2,000名様に配布)
- 野菜釣り:無料。(要整理券。200名様に配布)
- カニ汁試食:約2,000食分。無料。
- マグロ解体試食会:約1,500食分。無料。
- バナナ叩売り・焼きそば・イカ焼き・焼き鳥・焼き餅の販売などなど。

主催:甲府市地方卸売市場消費者感謝デー実行委員会

来年度の休開市日が決定しました

甲府市地方卸売市場 平成 30 年臨時休開市日 【青果部・水産物部共通】

営業日数 青果部：255 日(前年度比 8 日減)/水産物部：257 日(前年度比 7 日減)

1月 (青19日) (水19日)						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	*	*	*	*		
7	8	9	10	11	12	13
*	*					
14	15	16	17	18	19	20
*			●			
21	22	23	24	25	26	27
*			●			
28	29	30	31			
*			●			

2月 (青20日) (水20日)						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
*			●			
11	12	13	14	15	16	17
*	*					
18	19	20	21	22	23	24
*			●			
25	26	27	28			
*			●			

3月 (青23日) (水23日)						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
*			●			
11	12	13	14	15	16	17
*			●			
18	19	20	21	22	23	24
*			*			
25	26	27	28	29	30	31
*			●			

4月 (青20日) (水20日)						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
*			●			
8	9	10	11	12	13	14
*			●			
15	16	17	18	19	20	21
*			●			
22	23	24	25	26	27	28
*			●			
29	30					
*	*					

5月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
				○	*	*
6	7	8	9	10	11	12
*			●			
13	14	15	16	17	18	19
*			●			
20	21	22	23	24	25	26
*			●			
27	28	29	30	31		
*			●			

6月 (青22日) (水22日)						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
*			●			
10	11	12	13	14	15	16
*			●			
17	18	19	20	21	22	23
*			●			
24	25	26	27	28	29	30
*			●			

7月 (青22日) (水22日)						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
*			●			
8	9	10	11	12	13	14
*			●			
15	16	17	18	19	20	21
*	*					
22	23	24	25	26	27	28
*			●			
29	30	31				
*						

8月 (青21日) (水22日)						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
			■			
5	6	7	8	9	10	11
*			▲			○
12	13	14	15	16	17	18
◆		●	●	●		
19	20	21	22	23	24	25
*			●			
26	27	28	29	30	31	
*			●			

9月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
*			●			
9	10	11	12	13	14	15
*			●			
16	17	18	19	20	21	22
*	*					
23	24	25	26	27	28	29
*	*					
30						
*						

10月 (青23日) (水23日)						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
			●			
7	8	9	10	11	12	13
*	*					
14	15	16	17	18	19	20
*			●			
21	22	23	24	25	26	27
*			●			
28	29	30	31			
*						

11月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
						*
4	5	6	7	8	9	10
*			●			
11	12	13	14	15	16	17
*			●			
18	19	20	21	22	23	24
*					*	
25	26	27	28	29	30	
*			●			

12月 (青22日) (水23日)						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
*			●			
9	10	11	12	13	14	15
*			●			
16	17	18	19	20	21	22
*			●			
23	24	25	26	27	28	29
*	*					
30	31					
■	*					

条例上の休業日 (67日)

臨時休業日 (40日)

臨時休業日

臨時開場日 (共通) (3日)

臨時開場日 (共通)

青果部の臨時休業日 (2日) 8/1・12/30

青果部の臨時休業日

臨時開場日 (水産物部) (1日)

臨時開場日 (水産物部)

水産物部の臨時休業日 (1日) 8/8

水産物部の臨時休業日

※ カレンダーの日付の は、祝祭日を示しています。

【市場協会及び管理事務所より】

年末商品展示会

9月26日(火)、水産棟の卸売場において山梨中央水産株式会社と甲府中央魚市株式会社それぞれの年末商品展示会が開催されました。

両卸会社の卸売場ではカニやサケ、アワビや鏡餅などの年末を代表する色とりどりの商品が展示され、各方面より来場された取引先の企業の方々が目を光らせて会場内を巡りました。

また、卸売場には報道陣の姿も見受けられ、卸会社側の代表がカメラの前で展示会の様子を紹介されていました。



水産仲卸店舗異動

8月から水産仲卸が11社から10社となりました。

二幸水産が使用していた店舗は波道水産が使用します。

りゅうせん	菊島商店	水産	マルヤ	水源	金源	富士	水産
水産	やまも	水産	波道	水産	東色	水産	波道
						水産	ヤマカ
						商事	マルナカ

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

これから冬がやってきます。
雪かきのご協力をお願いします。



卸売会社・仲卸組合にフォークリフトのバケット・タイヤチェーンをお貸しします。(要連絡)

★お問合せは市場協会まで

第18回市場開放 甲府さかなっぱ市

9月9日(土)に甲府さかなっぱ市が開催されました。

今回は特別出店として甲府小売酒販組合・甲府酒販協同組合及びこうふるふぁーむが参加した他、ラジオのスーパー中継や1年ぶりの唐津玄海地区消費拡大協議会(佐賀県)の参加等でいつも以上の盛り上がりを見せました。

また、今回も来場者を対象としたプレゼント応募企画を実施。青果卸売会社からは「秋の味覚(リンゴと梨)の詰め合わせ(10名様)」、水産仲卸協同組合からは「しらすとパチマグ口切り落としセット(10名様)」が提供され厳正な抽選の結果、合計20名様に賞品がプレゼントされました。

当選者の皆さん、本当におめでとうございます。



今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエ 堀毛 清美さん

代表的な秋の味覚のひとつといえば、やさしい甘みが持ち味の「さつまいも」。子供から大人まで、誰もが好きな野菜のひとつではないでしょうか？山梨県では9月から10月頃にかけて収穫の時期を迎えます。成分の多くはでんぷんですが、腸の働きを活発にする食物繊維、アンチエイジングやホルモンバランスを整えるといわれるビタミンE、コラーゲンの生成など美肌効果が高いビタミンCなども多く含まれ、特に女性には嬉しい食材です。さつまいもに含まれるビタミンCは加熱しても壊れにくく、焼き芋をはじめ、煮る、蒸す、揚げるなど様々な料理やお菓子にと幅広く活用できます。

さつまいもを選ぶときのポイントは、皮の色が鮮やかで濃く、凹凸が少なく、ずんぐりと中央が太くなっているものが美味しいといわれています。寒さには弱いので冷蔵庫は避け、新聞紙に包むなどして風通しのよい場所で保管しましょう。今回は、脂がのった旬の秋さばと彩り野菜にバルサミコ酢を使ったフルーティーなあんかけを組み合わせた、食欲の秋にごはんがすすむ一品です。

さばと彩り野菜のバルサミコ酢あんかけ

【材料】（4人分）	《あんかけ調味料》
●さば：一尾	●バルサミコ酢：大さじ3
●さつまいも：中1本	●しょうゆ：大さじ2
●なす：中2本	●砂糖：大さじ2と1/2
●ピーマン：2個	●みりん：大さじ1
●パプリカ：赤・黄 各1/2個	●水：大さじ2
●揚げ油：適量	●片栗粉：大さじ1/2

《魚の下処理調味料》

- 酒：大さじ1
- しょうゆ：小さじ2
- おろししょうが：小さじ1/2

【下ごしらえ】

- ①さばは三枚におろして骨を抜き、食べやすい大きさに切り《魚の下処理調味料》に10分程度漬け込む。
- ②さつまいもは乱切りにして水にさらす。
- ③なすは皮をしま目にむいて一口大の乱切りにする。水2カップに塩小さじ1/3（分量外）を溶かした中に入れ、5分ほどおく。
- ④ピーマンとパプリカは食べやすい大きさに切る。
- ⑤《あんかけ調味料》の材料をボールに入れて混ぜ合わせる

【さば】

秋から冬にかけてが旬の魚。日本列島近海で良くとれ、銚子・石巻・焼津・博多・堺と漁獲量の高い場所は東西で分かれています。海外物はノルウェー産のさばが有名。日本では縄文時代から食されており、さばを使った言葉も多い。また、さばは鮮度維持が非常に難しく長期保存には向かないので買ったらすぐに調理するのが望ましい。



【作り方】

- ①なすはざるに上げて水気をよく拭き取り、耐熱ボールに入れてサラダ油大さじ1（分量外）を加えて全体に油が絡まるように手で混ぜる。ふんわりラップをかけて電子レンジ500wで3分加熱する。
- ②フライパンに油を入れ、水気を拭き取ったさつまいもを入れて火が通るまで素揚げにする。
- ③加熱したなすとピーマン、パプリカも素揚げにする。
- ④さばの水気を切り、片栗粉（分量外）を全体にまぶして揚げる。
- ⑤別のフライパンに混ぜ合わせた《あんかけ調味料》を入れて火にかけ、ダマにならないようヘラで混ぜる。
- ⑥少しとろみがついてきたところで中火にして素揚げした野菜を入れて混ぜ合わせる。仕上げに揚げたさばを入れてさっと和えて仕上げる。

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

肌寒さを感じ、いよいよ年末が間近に迫り非常に忙しくなる時期になりました。時折蒸し暑くなる事も多く急激な温度変化で体調を崩さないか心配になります。さらに11月には消費者感謝デー、12月は年末商戦の書き入れ時を迎え大変慌ただしい時期になりますが皆さんも身体に注意して頑張りましょう。

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）

TEL055 (228) 5787 / FAX055 (228) 9163 / ホームページ <http://kofu-shijoukyoukai.jp/shijokyo>