

甲府市地方卸売市場



# 市場だより



Vol.40 平成30年 4月号



今回も大盛況!!

## 甲府さかなっば市



## 【新任あいさつ】

### ●市場長 伊藤 眞

春陽の候、市場関係者の皆様方におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。  
平成30年度の人事異動により、市場長を拝命いたしました伊藤です。年度の初めに際しまして、ご挨拶させていただきます。

平素より本市場の運営に対し、ご理解とご協力を賜り感謝いたします。

現在、卸売市場を取り巻く環境は、流通の多様化による市場経由率の低下、また、人口減少や高齢化の進展による食料消費量の減少など、様々な要因から厳しい状況が続くとともに、卸売市場法の改正による取引規制の見直しなど大きな転換期を迎えようとしていると認識しています。

そのような中であって、本市場では、生鮮食料品等の安定的な流通を行う基幹的なインフラとしての役割を果たすべく、本年2月に今後10年先を見据えた「甲府市地方卸売市場経営戦略」を策定し、効率的な市場運営と市場機能の維持・強化に取り組むことといたしました。

この戦略におきまして、本市場が置かれている状況等を分析し、本市場としての最適化が図れるよう、皆様方と一丸となり取り組んでいく所存です。

とりわけ平成30年度は、戦略の初年度となりますので、皆様方のご協力を賜り、市場の活性化に向け、新たなスタートを切り、飛躍する年度でありたいと願っています。

今後におきましても皆様方と連携し、公設市場として、安全で安心な生鮮食料品等の安定供給に努めてまいります。

結びに、引き続き本市場の運営に対し、ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げますとともに、皆様方の更なるご健勝とご活躍を祈念申し上げ、挨拶とさせていただきます。

## 【市場管理事務所・市場協会から】

### ゴミの分別化・減量化にご協力を

#### 4月より青果のゴミ袋がピンク色(1枚470円)に変わります

青果部では、昨年6月より青果ゴミの減量化を図るため、現行の専用ゴミ袋に専用のシールを張った物のみ処理しています。しかし、処理費用の増額や搬入先である甲府峡東ゴミ処理施設事務組合より産業廃棄物として処理が定められている廃棄プラスチック類が混入したゴミが持込まれていると厳重指導を受けたことから、分別の徹底を図るため、新たな専用ゴミ袋(ピンク色)を導入し、処理方法の変更を行う事といたしました。

分別がされていないゴミ袋は持込みを拒否され、産業廃棄物として処理しなければならず、莫大な処理費用が掛かりますので分別の徹底をお願いします。なお、ピンク色の専用ゴミ袋以外のゴミ袋は4月16日以降使用できませんのでご理解とご協力をお願いいたします。

また水産物部では、昨年よりアラ処理場にてカラスをはじめとした害鳥被害が目立っており、その被害対策として3月より専用バケツに防護ネットを設置いたしました。アラ処理場を利用される方は、利用後に必ず防護ネットをかけ、指定された物のみを廃棄するようお願いいたします。



### 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。



## 第19回市場開放「甲府さかなっぱ市」

3月24日、市場にて「甲府さかなっぱ市」が開催されました。前日までは雨や雪など非常に不安定な天候が続きましたが、当日は快晴に恵まれ、絶好の「さかなっぱ市」日和でした。

今回は4000人近くの方が来場し、市場での買い物を楽しんでいる様子が伺えました。野菜は、昨年の不作による価格高騰が目立つ中、スーパーよりも安価で販売されていたため、購入される方が多く見受けられました。

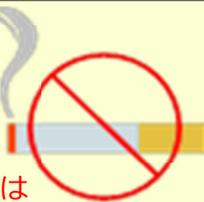
今回は、市場の卸売会社である「山梨中央青果㈱」さんがキノコで有名な「ホクト」とさんとキノコ料理の試食ブースを出店しました。また、市場の外から「山梨県食肉事業協同組合連合会」さん、「甲府小売酒販組合・甲府酒販協同組合」さん「こうふるふぁーむ」さんの3団体の特別出店がありました。

今回のプレゼント企画は青果卸売会社より「イチゴ4パック」、水産仲卸組合より「干物の詰め合わせ」を提供して頂きました。合計で300名を超える応募をいただき、4月3日に抽選を行った結果、それぞれ10名の当選者の方にプレゼントいたしました。



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。

中北保健所からも強く指導を受けております。

喫煙場所以外での喫煙は絶対しないよう  
ご協力をお願いします。

次回

市場開放「甲府さかなっぱ市」

## 6月開催予定!!

※詳細はブログ等で随時お知らせいたします。

# 旬のごちそう

## 柔らかくて甘〜い「キャベツ」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 佐野いずみさん

春野菜が美味しい季節になりました。今回は早春から初夏に出回る春キャベツをご紹介します。

春キャベツは、巻きがゆるく内部まで黄緑色、葉はみずみずしく柔らかく甘みがあるのが特徴です。水分が多く柔らかいので、サラダや浅漬けなど生食に向いています。加熱する場合はさっと火を通す程度に短時間に調理するのがポイントです。

今回は、旬のあさりも使ったお手軽レシピをご紹介します。よく冷やした白ワインやスパークリングワインにぴったりな一品です。今だけの旬の食材を楽しんでみてはいかがでしょうか。

### 春野菜とあさりのサッと煮

【材料（2～3人分）】

- あさり(砂抜き)・・・・・・・・・・300グラム
- 春キャベツ・・・・・・・・・・1/4個
- アスパラ・・・・・・・・・・2本
- プチトマト・・・・・・・・・・3個
- オリーブオイル・・・・・・・・・・大さじ1
- にんにく・・・・・・・・・・1かけ
- 白ワイン(なければ料理酒)・・・大さじ2
- 塩・・・・・・・・・・適量

### 【作り方】

- ① 春キャベツをざく切り、アスパラを食べやすい長さにカットする。
- ② フライパンに、みじん切りにしたニンニクとオリーブオイルを入れ弱火で炒める。
- ③ ②にあさりとキャベツ、アスパラを入れ、白ワインを加えて蓋をし、強火にかける。
- ④ あさりの口が開いたら塩で味を調え、プチトマトを加える。



### 【あさり】

日本では古くから食されている二枚貝です。潮干狩りの定番ともいえる貝ですが、水深 10m 位までの範囲で生息しています。水深が深い場所で育ったアサリはエサを多く摂取し、外気にさらされる心配が無いので浜辺のアサリよりも貝殻が平らで身が引き締まって美味しいです。

あさは春から夏にかけてが旬の貝で、この時期は産卵のために栄養を蓄えているあさりが多いためです。逆に冬になると身が痩せて、栄養価も低くなってしまいます。

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

新年度が始まりましたが、会社によっては転出・転入などで新たな環境で仕事に励んでいる方も多くいると思います。通学路を見ると入学式の頃には満開だった桜の木がすっかり葉桜に！寒い日の続いた昨年と比べ、今年は比較的暖かな年になりそうですね。今年も市場だよりは年 4 回継続して発行する予定ですのでよろしくお願いいたします。

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-shijoukyoukai.jp/shijokyo>