



市場だより



Vol.43 平成31年 1月号



2019年 初市



1月5日、青果及び水産の卸売場にて初市及び初市互礼会を開催しました。

水産物部:5時10分～ 青果部:5時40分～

樋口甲府市長並びに多くの市場関係者で新たな年を祝うとともに、この1年が活発な市場取引になるように願いを込めて手締め・乾杯を行いました。その日の初市は非常に活気にあふれ、勢いのあるスタートを切りました。



青果部

野菜のせり売り開始時間変更について

時間：午前6時15分～

期間1月5日(土)～2月末日

【新年あいさつ】

●市場長 伊藤 眞

新年、あけましておめでとうございます。

市場関係者の皆様方には、輝かしい新春を健やかに迎えのことに心からお慶び申し上げます。また、平素より、生鮮食料品等の流通拠点として、安全で安心な食材の供給を支えていただき、深く感謝申し上げます。

昨年は、地震、豪雨、台風と災害が相次ぎ大きな被害をもたらし、関係者の皆様方にはご苦勞の多かった一年であったように思われます。今年こそは災害のない年となるよう願う次第です。

また、昨年6月には卸売市場法が改正され、取引ルールなどにおいて柔軟な対応が求められることとなり、市場は、大きな転換期を迎えようとしています。そのような中、本市場におきましては「経営戦略」の初年度として、将来に向けた取組をスタートいたしました。

産地や実需者が求める、品質・衛生管理の高度化や多様な消費者ニーズにきめ細かく対応し、新たな需要の開拓や付加価値の向上に繋げていくため、市場関係者の皆様方と十分に意見交換を行い、知恵を出し合いながら、取引のあり方や市場運営の方法について検討する中、活性化という方向性を共有し、生鮮食料品等の公平な取引の場としての役割を果たせるよう取り組んでいく所存です。

今年は、10月からの消費税増税と軽減税率制度導入への対応や改正食品衛生法による HACCP 対応等の課題を抱えています。そうした中、皆様方には、引き続き市場の円滑な運営にご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、市場のますますの発展並びにこの一年が皆様方にとって、幸多き年となりますことを祈念するとともに、さらなるご健勝とご活躍を期待申し上げ、新年の挨拶といたします。

●甲府市地方卸売市場協会(甲府市指定管理者) 会長 飯島 忠

新春のお慶びを申し上げます。

卸売業界ではここ数年の間に2つの大きな変化がありました。

一つは、県内唯一の公設市場である甲府市卸売市場が2011年に中央卸売市場から地方卸売市場に転換したこと、もう一つは、昨年10月に築地市場がその歴史に幕を閉じ、新しく豊洲市場が誕生したことです。

報道では築地市場の『移転』と表現されておりましたが、新しい市場が誕生したというインパクトを持って受け止めている方も多いと思います。

生鮮食料品は自然の産物なので、その年の天候や災害など地球環境の変化に直接影響を受け、メディアの情報やお客様の嗜好の変化で、マーケットもあつという間に変わってしまいます。

大切なのは変化に応じて変えなければならないことと、変化があっても変えてはいけないものを区別することです。

たとえば、一般消費者のニーズに応じて市場を開放するなど、その在り方は今後変わっていく必要があるだろうし、かたや新鮮で良いものを安定的に消費者にお届けするというテーマは、これからも変えてはいけないことだと思っております。

築地市場は1935年の『亥年』に誕生し、その歴史を新生豊洲市場に引き継ぎました。長年、日本の台所として親しまれてきた築地ブランドに肩を並べていくためには、関係者が一度原点に戻り『猪突猛進』の努力をする必要があると思っております。

【市場管理事務所・市場協会から】

総合防災訓練

10月25日、市場内の関係事業者が総合防災訓練に参加しました。消防本部の指導の下、通報・避難訓練を行いました。また、緊急時に迅速に対応するために消火器・AEDなどを使い、様々な状況を想定した訓練も行いました。



水産棟東及び水産配送センター電気室 高圧変電設備改修工事

高圧変電設備の改修工事と電気設備の年次法定点検を行います。それに伴い停電及び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や通電機器の管理等は各社の責任でお願いします
- 絶縁不良など感電事故に繋がる箇所が発見された場合は原因調査の為、工事・点検業者が店舗内に入らせていただく場合があります。

★停電実施日時・施設

2月10日(日) 青果・水産棟 各配送センター
2月11日(月・祝) 水産棟東側 水産配送センター
2月24日(日) 水産棟東側 水産配送センター
各日とも午前8時～午後4時(予定)
※旧バナナ加工施設、市場冷蔵庫は除く

★断水実施日時・施設

2月10日(日)
井水を使用する施設(トイレ・水冷式機械等)
午前8時～午後4時(予定)

桔露柿・あんぽ柿 トップセールス

12月14日、青果部卸売場及び青果配送センター2階会議室にて桔露柿・あんぽ柿の消費拡大及び販促活動としてトップセールスを開催しました。

後藤山梨県知事及び樋口甲府市長をはじめ関係団体が参加され、桔露柿・あんぽ柿の宣伝に尽力しました。



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
喫煙は必ず喫煙所をお願いします。



注意!!



インフルエンザの流行する季節です。
手洗い・うがい・マスクの着用等
予防を徹底してください。

定例理事会

11月27日、定例理事会が開催されました。

この理事会では各会計の事業報告及び収支予算に対する会計報告を行い、今後の運営について協議を行いました。



消費者感謝デー

11月17日に消費者感謝デーが開催されました。今回も4000人近い来場がありました。

野菜釣りやバナナの叩き売り、マグロの解体やカニ汁の無料配布などのイベントが行われ、中でも大抽選会では特賞として30kg級冷凍マグロ丸ごと1本と高級メロンのセットを当選された方にプレゼントしました。また、その他の当選された方々にも豪華な賞品をプレゼントするなど、来場者の方々が満足していただけるイベントとなりました。



**市場開放「甲府さかなっぽ市」
3月開催予定!!**

旬のごちそう

春の訪れ “菜の花”

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエ 大久保掬恵さん

ひと足早い春の訪れを知らせてくれる菜の花は、柔らかい蕾と茎・葉を食べる花野菜の代表です。蕾の部分には、花を咲かせるための栄養がギュッと詰まっています。おひたしや辛し和えなどが一般的ですが、パスタやサラダ、パエリアなどの洋食にもよく合います。

牡蠣と菜の花のフリカッセ（クリーム煮）

【材料 2 人分】

牡蠣	140g
菜の花	1/2 束(3 センチにカット)
玉ねぎ	1/4 個
バター	20g
薄力粉	大さじ 2 杯
水	150cc
牛乳	150cc
ブイヨン	1 個
塩コショウ	少々



【作り方】

- ①牡蠣を塩水で洗い、水切りして水気を拭き取る。
- ②フライパンにバター10gを入れて温め、①の牡蠣を裏表サッと炒めて取り出す。
- ③フライパンに残りのバターと玉ねぎを入れて炒め、塩コショウ、薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒める。
- ④水とブイヨンを加え、とろみがついたら牛乳を入れ、②の牡蠣と菜の花を加えて3~4分煮て、塩コショウで味を調える。

【牡蠣】

牡蠣は「海のミルク」とも称される二枚貝の一種で、岩に張り付いている所を「かきおとす」事から名づけられたと言われています。牡蠣は1日に400リットルもの海水をエラから吸い込むことで、海水中の植物プランクトンを食べています。その為、体内には多くのグリコーゲンを含んでおり、1週間程度は陸地で生活する事も可能ですが、岩に張り付き続けているため筋肉は退化しています。また、牡蠣は養殖も盛んに行われており、日本では今から約450年前の広島で養殖が始まったと言われている。

こうふるふあーむ：県内の野菜ソムリエと甲府市のコラボプロジェクト

雪かきのご協力をお願いします

除雪対応策として市場内道路の積雪10cm以上を目安に除雪を行っています。

卸売会社及び仲卸組合の皆さまも各社、分担している箇所(契約駐車場等含む)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ット・タイヤチェーンを貸し出します。**必ず使用前に市場協会にご連絡ください。**

編集後記

皆さん、あけましておめでとうございます。昨年とはどんな1年になりましたか？

市場ではさかなっば市や消費者感謝デーとたくさんのイベントの準備に右往左往する日々でしたが、年末年始が過ぎて少しずつ落ち着いた日々に戻っています。

そしていよいよ今年の5月からは新しい元号が始まります。平成も残り少ないですが、皆さんも新しい時代に向かい健康に気を付けてお過ごしください。

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）

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