

甲府市地方卸売市場



# 市場だより



Vol.44 平成31年 4月号



満員御礼

## 第22回甲府さかなっばり市



## 【新任あいさつ】

### ●甲府市地方卸売市場協会(指定管理者) 事務局長 小林 和生

この度、事務局長に就任いたしました小林和生でございます。

甲府市地方卸売市場協会の運営の一端を担う立場に就任したことは、大変光栄に感じるとともに、責任の重大さに身の引き締まる思いであります。

さて、市場協会は、平成 24 年より県内唯一の公設市場である甲府市地方卸売市場の指定管理者として、市場関係者の利便性の向上や消費者へ食の安全に対する対応など、市場関係者の生産活動の一助となるべき、その役割を担っているところであります。

生鮮食料品の消費量は、全国的に人口の減少と少子高齢化の進行に伴い、減少傾向にあり、食料品に対する消費者のニーズは、外食や中食等、食の外部化や加工品消費等が進展するなど、多様化が進んでいる状況にあります。

こうした中、開設者は今後、10 年間を見据えた効率的な市場運営と市場機能を維持・強化していくため「経営戦略」を策定いたしました。協会事務局は、行動計画の推進組織である整備部会、営業部会など、市場関係者ととともに各部会の会員でありますことから、市場の円滑な運営を図り、活性化施策の推進のため積極的に参画して参ります。

今後とも市場協会は、開設者である甲府市から受託した管理業務を着実に遂行していくとともに、「活気ある市場づくり」を目指し取り組んでまいります。

どうぞ、事務局へのなお一層のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます、私の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】

### 新年互礼会

2 月 19 日、古名屋ホテルにて新年互礼会を開催しました。

会場には多くの市場関係者らが集まり、新しい年を祝いつつ、更なる市場の繁栄を願い乾杯を行いました。

### みんなで市場を綺麗にしましょう

市場では場内で働く方々が自主的に市場の美化に取り組むことを目的として、今年度より市場清掃の日を設ける事にしました。

市場清掃の日は、毎月第 2・第 4 火曜日とし、各会社、各団体ことに決められた範囲での清掃を推奨しております。皆様のご協力とご支援を宜しくお願いします。

### 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。



### 広告募集を開始します

市場だよりでは今年度より市場活性化の為、新たな財源確保を目的に広告を掲載する企業及び団体の募集を行う予定です。※枠料金、掲載枠数、その他必要事項については今後決めていく予定ですので、意見がある方や希望がある方はお気軽に協会までお電話ください。(055-228-5787 8:30~17:15 まで 担当:依田)

## 第22回市場開放「甲府さかなっば市」

3月16日、平成最後の「甲府さかなっば市」が開催されました。季節の境目で非常に寒暖の激しい時期でしたが、当日は4000人以上の方が来場し、前回を超える人数が市場に来場しました。

今回は、市場の卸売会社である「山梨中央青果㈱」さんが梅を使用したジュースの試飲販売を行いました。また、市場の外から「こうふるふぁーむ」さんが特別出店され、イチゴを使ったスムージーの販売を行いました。

また、水産仲卸店舗では1000円以上購入された方限定で明太子を100円で購入できる企画が行われ、多くの方が明太子を求め、水産仲卸の店舗に集まりました。

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「サバの開き」を提供して頂きました。今回は合計で300名近い応募をいただき、県外からも少数ながらプレゼント企画の応募が寄せられました。

4月9日に行われた抽選で合計20名の方が当選され、4月19日に当選者に賞品を差し上げました。



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。  
タバコは喫煙所でのみお願いします。

次回

市場開放「甲府さかなっば市」  
**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

## 甘みたっぷり今が旬「新たまねぎ」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエ 重川佳代さん

春野菜が美味しい季節になりました。今回は、甘くてみずみずしい新たまねぎをご紹介します。新たまねぎは、柔らかく辛みが少ないので、生食やさっと火を通すだけで食べるのがおすすめです。サラダはもちろん、まるごと煮たり蒸したり、ドレッシングやソースなどにして、この時季だけの旬の美味しさを存分に味わってみてください。

### サワラの包み焼き

### 新たまねぎソース

【材料 2 人分】

【材料】

サワラの切り身	2 切れ	新たまねぎ	1/2 個
新たまねぎ	1/4 個	しょうゆ	大さじ 2
赤パプリカ	1/4 個	酢	大さじ 1
しめじ	1/6 房	砂糖	小さじ 1
小松菜	少々		
塩・コショウ	少々		



### 【サワラの包み焼き：作り方】

- ① サワラに塩・こしょうを振る。
- ② クッキングシートまたはアルミホイルに①を置く。
- ③ スライスした新たまねぎ、赤パプリカ、しめじ、小松菜をサワラの上に乗せ包む。
- ④ フライパンに耐熱皿を置き、皿に水がかからない位に水を入れる。耐熱皿に③を置き、ふたをして蒸し焼きにする。
- ⑤ 新たまねぎソースをかけてお召し上がりください。

### 【新たまねぎソース：作り方】

- ① 新たまねぎをすりおろす。
- ② しょうゆ、酢、砂糖を加え、よく混ぜる。

※新たまねぎソースは、お肉のソテーやハンバーグ、サラダなどにかけても美味しいです。

### 【サワラ】

サワラは瀬戸内海で春に産卵を迎える様子から漢字で魚偏に春になったと言われております。その為、サワラは春から初夏にかけての漁獲量が多いですが、実際にはあまり活動しない秋から冬頃の方が身が肥え、脂がのります。関東と関西では食文化の違いから関東は寒鰯を、関西では春鰯が好まれる傾向にあります。また、サワラは出世魚で、小さいころはサゴシと呼ばれます。

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

新年度が始まって 1 ヶ月が経とうとしています。新年度は進級や転勤など様々な環境の変化がありますが、皆さんは新生活には慣れましたか？協会でも新しい事務局長が就任され、新たな環境で新年度をスタートしました。そして、4 月末で 30 年間続いた平成が幕を下ろし、5 月からは令和時代になります。新しい時代でも市場は更なる発展とより良い取引を行って行きますので、よろしくお願ひします。

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)

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