

甲府市地方卸売市場



市場だより



Vol.45 令和元年 7月号



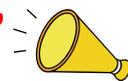
第23回 甲府さかなっば市



夏季の節電にご協力ください

今年も夏がやってきました。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。

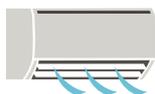
**契約電力を超えると
基本料金の値上げも**



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

工事の予定及び防災訓練のお知らせ

青果仲卸売場屋根塗装工事を発注しました。8月中旬頃に施工業者が決まる予定です。

工事期間中は、屋根周辺に足場材を部分的に設置する為、仲卸売場内への出入り等にはご不便をお掛け致しますがご協力いただけますようお願いいたします。

また、令和元年防災訓練は 10 月 24 日(木)に実施を予定しております。自然災害の多発する昨今、いざという時に「使える」技術の一つでも多く身に付けてください。



夏休み親子見学ツアー開催決定!!

8 月 24 日に甲府市在住の小学生を対象とした、市場内を巡る親子見学ツアーを開催する事が決定いたしました。

見学会では市場がどういう所で何を売っているのかを知ることができます。

また、魚を捌く所を間近で見たり、市場の中にある-25℃の冷蔵庫の中に入り体験することができます。

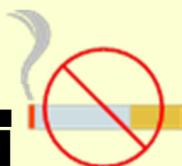
右枠に詳細を掲載しておきますので、是非ご参加ください。

親子見学ツアー 募集要項

- ・日程:2019年8月24日 午前6時より
- ・集合場所:甲府市地方卸売市場西側管理事務所前
- ・募集開始日時:8月5日 午前10時より
- ・受付:市場協会(Tel:055-228-5787)にて受付
- ・定員:先着20組(市内在住の小学生親子限定)
- ・参加賞:粗品をプレゼント

2020年4月1日より

屋内禁煙



健康増進法の一部改正により、
屋内は原則禁煙となります。
ご協力をお願いします。

広告掲載者の募集について

前号に引き続き、市場だよりに広告を掲載する企業及び団体の募集を行っております。

※枠料金、掲載枠数、その他必要事項についてはまだ決定しておりませんので、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。

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 30 年度の事業・収支決算並びに、令和元年度の事業計画・収支予算案について審議し、承認されました。

また、今年度では後任として、新たに 2 名の理事が議会の下で決定し、承認可決されました。期間は来年の定期総会までとなります。



☆新任理事

役職	氏名	所属団体
理事	鈴木 好一	山梨中央水産株式会社 常務取締役
専務理事	小林 和生	甲府市地方卸売市場協会 事務局長

第 23 回市場開放「甲府さかなっば市」

6 月 22 日、「甲府さかなっば市」が市場にて開催されました。令和になって初めてのさかなっば市でしたが、市場には約 4,000 名の方が市場に来場され、大いに盛り上がりました。

今回は特別出店として「こうふるふぁーむ」さんが出店され、地元の甲府で採れたトウモロコシを使った冷製コーンスープを販売し、ご好評の声を頂きました。

また、市場の南側にオープンした「MEGA ドン・キホーテ甲府店」さんからマスコットキャラである「ドンペン」くんが市場に遊びに来て、お子さんを中心に多くの方と一緒に写真を撮りました。

また、今回も恒例となるプレゼント企画を行い、青果卸売会社より「スイカ大玉まるごと 1 個」、水産仲卸組合より「銀鱈粕漬 & 銀鮭西京漬セット」を提供して頂き、抽選でそれぞれ 9 名様に差し上げました。

さらに今回はアンケート記入者の中から、今後のさかなっば市を盛り上げる素敵なアイデア提供者を実行委員会で検討し、『特別賞』という形で青果と水産の応募者から各 1 名ずつ決定し、その 2 名の方にも賞品を差し上げ、合計で 20 名の方に賞品をプレゼントしました。



お知らせ

次回・甲府さかなっば市 9 月開催予定!

夏の名脇役！薬味の王様「みょうが」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 村上 由実さん

独特な香りが特徴の「みょうが」。シャキシャキとした歯ごたえとツンとした苦味があり、暑くて食欲が低下しやすいこの時期に欠かせない薬味です。みょうがは栽培しやすいので、家庭菜園の片隅で育てている方も多いようです。1年中入手することはできますが、旬は夏から秋にかけてで、採れる時期によって「夏みょうが」「秋みょうが」とも呼ばれています。選ぶときは、丸みがあって、穂先が開きすぎていないものが良いでしょう。また、ツヤが良いものを選ぶのもポイントです。丸ごと濡らしたキッチンペーパー等に包んで保存袋に入れ、野菜室に入れば1週間くらいは保存できます。それ以上の場合は丸ごとまたは好みの形に切って冷凍保存が可能です。みょうがにはアクがあるので、生で食べるときは刻んだ後、軽く水にさらしましょう。ただし、長時間浸けておくと香りが飛んでしまうので、注意が必要です。

今回はみょうがを使い、夏バテ予防には欠かせないうなぎと素麺を使った簡単アレンジレシピを紹介します。ワンパターンになりがちな素麺をちょっとしたひと手間でオシャレに変身させちゃいましょう。

薬味たっぷり！素麺入り「う生春巻き」

【材料：生春巻き4本分】	【タレ】	
ライスペーパー	4枚	かば焼きのたれ
茹でた素麺	適量	麺つゆ
うなぎのかば焼き	適量	マヨネーズ
みょうが	2つ	
大葉	3枚	
葉ねぎ	1本	



【作り方】

1. みょうがと大葉を千切りにし、みょうがは軽く水にさらす。
2. 葉ねぎを小口切りにし、うなぎのかば焼きを1センチの太さに切る。
3. ライスペーパーをぬるま湯に付けて戻す。
4. 戻したライスペーパーに素麺、うなぎ、みょうが、大葉を乗せて巻き、なじませる。
5. 食べやすい大きさに切って盛り付け、葉ねぎとタレを添える。

※タレは、かば焼きのタレがあればそれが使えますが、量が足りない場合濃いめの麺つゆでいただきます。

少量マヨネーズを加えると味がまろやかになるので、みょうがの苦味が苦手なお子様にもオススメです。

【うなぎ】

うなぎは海で産卵し、川で生活する珍しい回遊魚です。うなぎは地域ごとに調理の文化が異なり、関西では腹開きで直火焼き、関東では背開きで蒸しの工程を挿むなどの違いがあります。関西では「鰻丼」のことを「まむし」と呼んでおり、諸説ありますが「鰻飯」を「まんめし」と呼ばれていたのが訛ったという説があります。

ちなみに、うなぎの血液には毒があり生食はできませんが、加熱した場合は毒性は消えます。

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

皆さん、今年は冷夏で例年よりも涼しい夏となっております。ですが、熱中症の危険性は依然として高いので注意してください。話は変わりますが、「甲府さかなっぴ市」の開催で来場者数が10万人を突破しました。これも皆様のご支援のおかげです。本当にありがとうございました。次回のさかなっぴ市でも様々なイベントを開催する予定ですのでどうぞお楽しみに。

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>