

市場だより

Vol.48 令和2年 4月号



市場開放甲府さかなっば市

初の中止

今年3月に開催を予定しておりました市場開放「甲府さかなっば市」は、2月から流行し、現在も感染拡大を続けている新型コロナウイルス感染症による影響から、大規模イベントの開催による感染拡大や、食の安全を司る市場に危険なウイルスが侵入する可能性が増える等の危険性を考慮した結果、中止とさせていただきます。

また、次回6月に予定しておりました「甲府さかなっば市」も、新型コロナウイルス感染症の収束が見込めないことから、中止とさせていただきます。

さかなっば市を楽しみにしてくださっている方が多いだけに、非常に残念な決定となってしまいました。秋には盛大に開催できることを願っています。

【新任あいさつ】

●市場長 依田 歩

春暖の候、市場関係者の皆様方におかれましては、ご健勝にてご活躍のこととお喜び申し上げます。また、平素より市場の運営に対しましてご理解、ご協力を賜り心より感謝申し上げます。

令和2年度の人事異動により市場長を拝命いたしました依田と申します。今年度の管理事務所の職員体制は、私を含め7名です。市場の10年後を見据えた「甲府市地方卸売市場経営戦略」に基づき、市場運営と市場機能の維持・強化に皆様方と一丸となり取り組んでまいりますので、よろしくお願いいたします。

近年の少子高齢化に伴う人口減少等による食料消費量の減少、消費者ニーズの多様化など、市場を取り巻く環境の変化は厳しい状況が続いています。こうしたことを背景に公正な取引環境を確保し、流通の合理化を図ることを目的とした卸売市場法の一部改正に伴い、「甲府市地方卸売市場業務条例」が一部改正となり、今年6月21日に施行となりますので、今後におきましても、市場関係者の皆様方と連携しながら、消費者への安全で安心な生鮮食料品の安定供給を行うとともに、更なる効率的な市場運営と活性化に取り組んでまいりますので、なお一層、皆様方のご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて、連日報道されております、新型コロナウイルス感染症については、全都道府県に緊急事態宣言が発令されるなど社会生活に様々な影響を及ぼしているとともに、世界各国でも感染が拡大し、戦後、最悪な事態が起こっており、先行きが全く見通せなくなっております。市場関係者の皆様方におかれましても、大変厳しい状況であると認識しておりますが、まずは皆様方やご家族が、でき得る予防をしっかりと実践して自身の健康管理にも十分留意していただきたいと思っております。そして、一日も早く平穏な生活が取り戻せることを祈念申し上げ、就任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

1月28日、古名屋ホテルにて新年互礼会を開催いたしました。

当日は樋口甲府市長をはじめ県農政部長、水産・青果各部門から多くの市場関係者が集まり、新たに迎えた令和2年が、市場を更なる繁栄に導くことを願い、乾杯をいたしました。乾杯後には、意見交換、情報交換を行いました。



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。



新型コロナウイルスに注意してください

県内においても、新型コロナウイルス感染症に感染された方が確認されて以降、その人数は確実に増加しており、新型コロナウイルス感染症の感染拡大がおきております。

新型コロナウイルス感染症は世界各国で猛威をふるっております。つきましては、右の内容を確認していただき、予防のための知識をもって、感染拡大防止にご協力いただけますようお願いいたします。

- 感染から身を守るための行動
 - 石鹸による手洗いの徹底。アルコール消毒。
 - 正しいマスクの着用、咳エチケットの徹底。
 - 可能な限り、人混みや公共交通機関を避ける。
 - 十分な睡眠等、体調管理を万全にする。
- 感染が疑われる症状が出た場合
 - 外出を避け、自宅療養すること。
 - 風邪の症状が出た場合は毎朝、体温計で熱を測定してください。もし、37.5℃の熱が4日以上続いたり、その他、倦怠感や息苦しさなどの症状がみられる場合は、保健所や医療機関に相談すること。

市場見学用ビデオがリニューアルしました！

見学用ビデオは、社会科見学授業の一環として来場する小学生や施設の見学希望者に対して市場取引の流れ、仕組み、役割等について理解してもらうことを目的として上映しておりますが、現在使用しているビデオは昭和後期に制作したものであり、現在の施設や取扱数量、流通形態等実情と異なる箇所多いことから新規にビデオ（DVD）を制作しました。

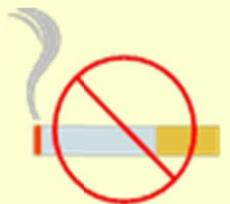
制作にあたっては、市場で働く関係者の方々と「昭和レトロ感たっぷり」な見学用ビデオの視聴会・意見交換会から始まりました。貴重なご意見・ご提案等々を頂き、これらを基に制作の企画案を起こし、昨年11月にクランクインとなり、生鮮食料品の集荷から一般消費者に届くまでの卸売市場の役割と市場で開催している行事等を収め3月に無事クランクアップしました。

上映時間は10分程ですが、広大な敷地を空から眺めるドローンによる空撮映像、冷凍マグロが保管されているマイナス60℃の極寒の世界への潜入、生鮮食料品の安定供給を使命に日々夜明け前から働く市場関係者からのメッセージ等々、見応え充分な仕上がりとなっておりますので、これを観れば「甲府市地方卸売市場の通！」になれること間違いなし。※制作にあたりご協力頂きました関係者の方々に深く感謝申し上げます。



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

旬のごちそう

シャキシャキ甘い「新たまねぎ」

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

3月から5月頃の春限定でしか食べられない新たまねぎは、甘みが多くみずみずしいのが特徴です。辛みが少ないので、そのままサラダやソースなどにして生で美味しく食べられます。

あまり日持ちがしないので、購入したら2~3日で食べきるようにしましょう。

レシピ カツオのカルパッチョ

【材料2人分】

カツオのたたき 8切れ

新たまねぎ 1/2個

クレソン 1束

にんにく 2片

プチトマト 4個

塩・黒コショウ 適量

レモン汁 大さじ1

小口ネギ 適量

オリーブオイル 大さじ4



【作り方】

- ① 新たまねぎを薄くスライスする。クレソンは食べやすい大きさにカットする。
- ② 小さめのフライパンか鍋にオリーブオイルとスライスしたにんにくを入れ、低温でじっくりきつね色になるまで炒める。
- ③ たまねぎとクレソンを入れたボウルに②のオイルをザルでこしながら入れ、よく混ぜてレモン汁、塩、黒コショウを合わせる。
- ④ 皿に③の野菜を盛り、上にカツオを並べ③のオイルをかける。その上に炒めたにんにくと小口ネギをかけ、半分にカットしたプチトマトを添えてできあがり。

【カツオ】

日本では太平洋側に多く、摂氏 19~23 度程度の温かい海を好む。南洋では一年中見られるが、日本近海では黒潮に沿って春に北上、秋に南下という季節的な回遊を行っている。夏の到来を告げるその年初めてのカツオの水揚げを「初カツオ」と呼び珍重される。秋に南下するカツオは「戻りカツオ」と呼ばれ、脂が乗っているとされている。

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

新年度を迎え、市場だより担当が変わりました。発行時期など若干の変動があるかと思いますが、これまでと変わらず、情報をお届けできるよう頑張っていますので、よろしくお願いいたします。新型コロナウイルス感染症が一日も早く収束し、安心して過ごせる日々に戻ってほしいと切に願っております。

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-shijoukyukai.jp/shijokyo>