

市場だより

Vol.50 令和2年 10月号



例年11月に実施してまいりました「消費者感謝デー」は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、中止が決定いたしました。「甲府市さかなっば市」を含め、全ての市場開放イベントが中止となり本当に残念です。来年こそは・・・と願いつつ、これから迎えるインフルエンザ流行期も合わせ、一緒に乗り越えていきたいと思っております。

羽ばたけ！富士の介

9月30日～10月2日に東京ビックサイト南展示棟で開催された「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」において、当市場の水産卸2社が、山梨のブランド魚「富士の介」を紹介しました。昨年のデビューから間もない富士の介でしたが、「各社からの問い合わせも多く、今後に期待がもてそうだ！」と、なかなかの反応だったそうです。



富士の介

山梨県がキングサーモンとニジマスを交配し、約10年をかけて開発した養殖魚で、キングサーモンの持つおいさと、ニジマスの育てやすさを併せ持ったブランド魚です。

鮮やかなサーモンピンクの身で臭みのなさ、旨味のある脂が特徴で、脂がのっているのにサッパリとした味わいで、今注目されているサーモン界のニュースターです。

今年のきのこを占う！

日増しに秋の気配を色濃く感じるようになりました。秋の味覚の中で、山梨で身近な山の幸といえば、きのこではないでしょうか？ 今年のきのこの状況をお伝えしたいと思います。

Q. まず、気になる天然きのこの生育状況ですが、今年はどうな状況でしょうか？

A. 猛暑と降水量不足の影響からか、今年はとても厳しい状況で、山にきのこが少ないです。

Q. きこの王様マツタケの流通状況はどうでしょうか？

A. 国産天然ものは本当に壊滅的です。今後も期待は薄いかもしれません。

中国国内などは豊作のようですが、コロナの影響もあって日本にあまり入ってきていません。

Q. 栽培ものの状況はどうでしょう？

A. しめじ、えのきだけ、しいたけなどの菌床栽培のものは、それなりに流通しています。

Q. 今年のきのこ これから食卓に並びますか？

A. 前述のとおり、栽培ものはそこそこ出回っています。スーパーなども、鍋物コーナーなどを広げ、キノコを並べるといいますので、大丈夫だと思います。天然物は・・・来年に期待ですね



里芋(やはたいも)

煮物で大活躍の里芋！

中でも、お隣甲斐市の「やはたいも」が旬を迎えています。

9月初めから入荷しはじめ、冬場を超えて長く楽しめます。

「やはたいも」の魅力は何といっても、ねっとり感！他の里芋に比べ、肉質が白くてきめ細かく、粘り気が強いのが特徴です。煮物・汁物にいかがでしょう。



里芋の保存方法（常温の場合）

1. ビニールなどから出し、土がついていても洗わず、1個ずつペーパータオルで包む。（乾燥を防ぐ）
2. 包んだ状態で紙袋に入れる。（温度、湿度の変化から守る）
3. 紙袋の口を2回ほど折り、封をする。
4. 玄関、廊下などで直射日光の当たらない風通しの良い場所で保管。

この方法で、おおよそ1ヶ月ほどの保存ができるそうです。

とはいえ、早め早めに消費し、地元の里芋を購入しましょう！

【市場協会及び管理事務所より】

現在予定している工事について

水産仲卸売場屋根塗装工事

水産仲卸売場の屋根を、遮熱効果のある塗料で塗り替える工事を10月上旬から12月下旬にかけて実施します。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。

水産及び青果仲卸売場照明取替工事

水産及び青果仲卸売場をLED照明に取り替える工事を行います。

10月下旬頃に施工業者が決まる予定です。



昨年実施した青果棟・施工前/施工後



不燃物回収事業を実施しました

昨年度よりご要望をいただいております不燃物回収事業を実施いたしました。経費削減の為、品目ごとに4回に分けて実施させていただきました。

回収した量

- ・金属・家電品・・・4tコンテナ+4パレット
- ・蛍光灯・電池・・・軽トラック1台分
- ・プラ・ゴム製品・・・軽トラック1台+5パレット
- ・木製品・・・軽トラック1台+2パレット

分別回収にご協力いただきありがとうございました。



編集後記

朝夕がだいぶ肌寒く感じ、いよいよ秋本番となりました。昼間との急激な温度変化で体調を崩さぬようお気をつけ下さい。感謝デーも中止となり寂しい1年ではありましたが、また来年も頑張ってください。

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-shi-joukyoukai.jp/shi-jokyo>