

甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol.51 令和3年1月号



令和3年始動!!

【新年あいさつ】

●甲府市地方卸売市場協会 会長 鶴田 一郎

新年明けましておめでとうございます。

皆様には、穏やかな新年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。

また、平素より協会の運営に御協力いただき御礼申し上げます。

昨年は、新型コロナに始まり、その感染に大きな影響を受けた一年でした。まだまだ本年も引き続き同じ状況下にあります。

さて、市場は様々な需要と供給により流通が成り立っていますが、新型コロナ禍の中、その流通を支える多くの人々が其々の場面で影響を受けています。厳しい状況下ではありますが、私たちの仕事は「食」と言う日常生活の必需品の供給に携わっていることを再認識する時だとも思われます。

即ち、更なる安心・安全な流通を確保する為、関係者各位が其々の対場で努力をし、市場の社会的インフラとしての必要性を新型コロナ禍に於いても、高めていく事が大切だと思います。

また、本年6月には、食品衛生法による市場の衛生管理が実施されます。HACCPに沿った衛生管理であり、ある程度のレベルが要求されると思われまます。新たな作業が増える事になりますが、市場の存在価値を皆様と共に高めていく良い機会になればと思います。

結びに、市場関係者の皆様が本年、御健勝にて充実された一年をお過ごしされる事をお祈り致しまして新年の挨拶と致します。

●市場長 依田 歩

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、新春を健やかにお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

さて、昨年来より、新型コロナウイルスの感染拡大は、緊急事態宣言の発出や、営業、外出自粛要請がなされるなど、本市の経済、市民生活に大きな影響を及ぼしており、一旦は感染予防と社会経済活動が両立できるかに思えましたが、現在も第3波の到来により、「GO TO トラベル事業」が全国一時停止となるなど、終息の兆しが見えない状況が続いております。

こうした状況下（コロナ禍）にもかかわらず、皆様方におかれましては事業が大変厳しい中、国からの事業継続の要請を踏まえつつ、市民はもとより、県民への食糧安定供給に重要な役割を担い、感染症の予防対策を徹底しながら、日々業務に精励されておりますことに、重ねて感謝を申し上げます。

本市場におきましては、昨年6月の改正卸売市場法の施行に伴い、県内唯一の公設市場として、今後も高い公共性を確保し、市場機能の維持・向上を図ることで生鮮食料品の流通拠点としての使命を果たしつつ、引き続き、皆様方と連携して、感染症予防対策等に取り組んでまいりますので、なお一層のお力添えを賜りますようよろしくお願い申し上げます。

結びに市場のますますの発展と、新型コロナウイルス感染症の早い終息により、本年が皆様方にとりまして、幸多き年となりますことを、祈念申し上げ、新年の挨拶とさせていただきます。

☆食品衛生に関する検査の結果報告

10月に実施いたしました衛生検査は、ご提出いただきました全社合格でした。

安心、安全な市場の証明を受けました！引き続き徹底した衛生管理をお願いいたします。

検体採取にご協力いただきました、卸・仲卸各社の皆様、ありがとうございました。

令和3年初市開催!

1月5日早朝、全員がマスクを着用して、例年とは違った雰囲気の中で、初市互礼会が開催されました。新型コロナウイルス感染症の対策のため、縮小された式典となりましたが、開設者である樋口雄一市長のあいさつがあり、今年1年がより良い取引に恵まれることを願い、手締めが行われました。



お知らせ

●FM 甲府出演者募集!

毎月第3金曜の昼12時30分から、「FM甲府」において、市場の旬の情報を提供しています。

市場に関する情報で、お知らせしたい情報などがございましたら、生の声をお届けしてみませんか?

発信希望がある場合は、希望月の前月末までに事務局までご連絡下さい。

※イベントの周知等が最優先となりますので、ご希望に添えない場合がございます。

ごみ処理に関して

指定の場所、施設以外への投棄、積み上げ、指定品目以外のごみの持ち込みは厳禁です。

また、場外からの持ち込みも厳禁です。ご理解、ご協力をお願いいたします。

3月の市場開放

「甲府さかなっぱ市」中止!

新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況から、中止を決定しました。

雪かきのご協力をお願いします



協会では除雪対応策として、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。

※除雪時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いたします。

ご希望の際は事務局までご連絡ください。

やさしい甘みが持ち味の「さつまいも」。子供から大人まで、誰もが好きな野菜のひとつではないでしょうか？山梨県では秋口に収穫の時期を迎えます。その後貯蔵され、甘味が増し食べごろを迎えます。成分の多くはでんぷんですが、腸の働きを活発にする食物繊維、アンチエイジングやホルモンバランスを整えるといわれるビタミン E、コラーゲンの生成など美肌効果が高いビタミン C なども多く含まれ、特に女性には嬉しい食材です。さつまいもに含まれるビタミン C は加熱しても壊れにくく、焼き芋をはじめ、煮る、蒸す、揚げるなど様々な料理やお菓子にと幅広く活用できます。

さつまいもを選ぶときのポイントは、皮の色が鮮やかで濃く、凹凸が少なく、ずんぐりと中央が太くなっているものが美味しいといわれています。寒さには弱いので冷蔵庫は避け、新聞紙に包むなどして風通しのよい場所で保管しましょう。今回は、脂がのった旬の秋さばと彩り野菜にバルサミコ酢を使ったフルーティーなあんかけを組み合わせた、食欲の秋にごはんがすすむ一品です。

さばと彩り野菜のバルサミコ酢あんかけ

- | | |
|-----------------|--------------|
| 【材料】(4人分) | 《あんかけ調味料》 |
| ●生さば：一尾 | ●バルサミコ酢：大さじ3 |
| ●さつまいも：中1本 | ●しょうゆ：大さじ2 |
| ●なす：中2本 | ●砂糖：大さじ2と1/2 |
| ●ピーマン：2個 | ●みりん：大さじ1 |
| ●パプリカ：赤・黄 各1/2個 | ●水：大さじ2 |
| ●揚げ油：適量 | ●片栗粉：大さじ1/2 |

《魚の下処理調味料》

- 酒：大さじ1
- しょうゆ：小さじ2
- おろししょうが：小さじ1/2

【下ごしらえ】

- ①さばは三枚におろして骨を抜き、食べやすい大きさに切り《魚の下処理調味料》に10分程度漬け込む。
- ②さつまいもは乱切りにして水にさらす。
- ③なすは皮をしま目にむいて一口大の乱切りにする。水2カップに塩小さじ1/3(分量外)を溶かした中に入れ、5分ほどおく。
- ④ピーマンとパプリカは食べやすい大きさに切る。
- ⑤《あんかけ調味料》の材料をボールに入れて混ぜ合わせる

【さば】

秋から冬にかけてが旬の魚。日本列島近海で良くとれ、銚子・石巻・焼津・博多・堺と漁獲量の高い場所は東西で分かれています。海外物はノルウェー産のさばが有名。日本では縄文時代から食されており、さばを使った言葉も多い。また、さばは鮮度維持が非常に難しく長期保存には向かないので買ったらすぐに調理するのが望ましい。

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



【作り方】

- ①なすはざるに上げて水気をよく拭き取り、耐熱ボールに入れてサラダ油大さじ1(分量外)を加えて全体に油が絡まるように手で混ぜる。ふんわりラップをかけ電子レンジ500wで3分加熱する。
- ②フライパンに油を入れ、水気を拭き取ったさつまいもを入れて火が通るまで素揚げにする。
- ③加熱したなすとピーマン、パプリカも素揚げにする。
- ④さばの水気を切り、片栗粉(分量外)を全体にまぶして揚げる。
- ⑤別のフライパンに混ぜ合わせた《あんかけ調味料》を入れて火にかけ、ダマにならないようヘラで混ぜる。
- ⑥少しとろみがついてきたところで中火にして素揚げした野菜を入れて混ぜ合わせる。仕上げに揚げたさばを入れてさっと和えて仕上げる。

編集後記

みなさん、あけましておめでとうございます。令和3年を迎えましたが、去年は新型コロナウイルス感染症による我慢の年だったと思います。いまだ終息の兆しは見ておりませんが、一日でも早く平穏な生活が送れるよう心から願っています。

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)

TEL 055 (228) 5787 / FAX 055 (228) 9163 / ホームページ <http://kofu-shijoukyoukai.jp/shijokyo>