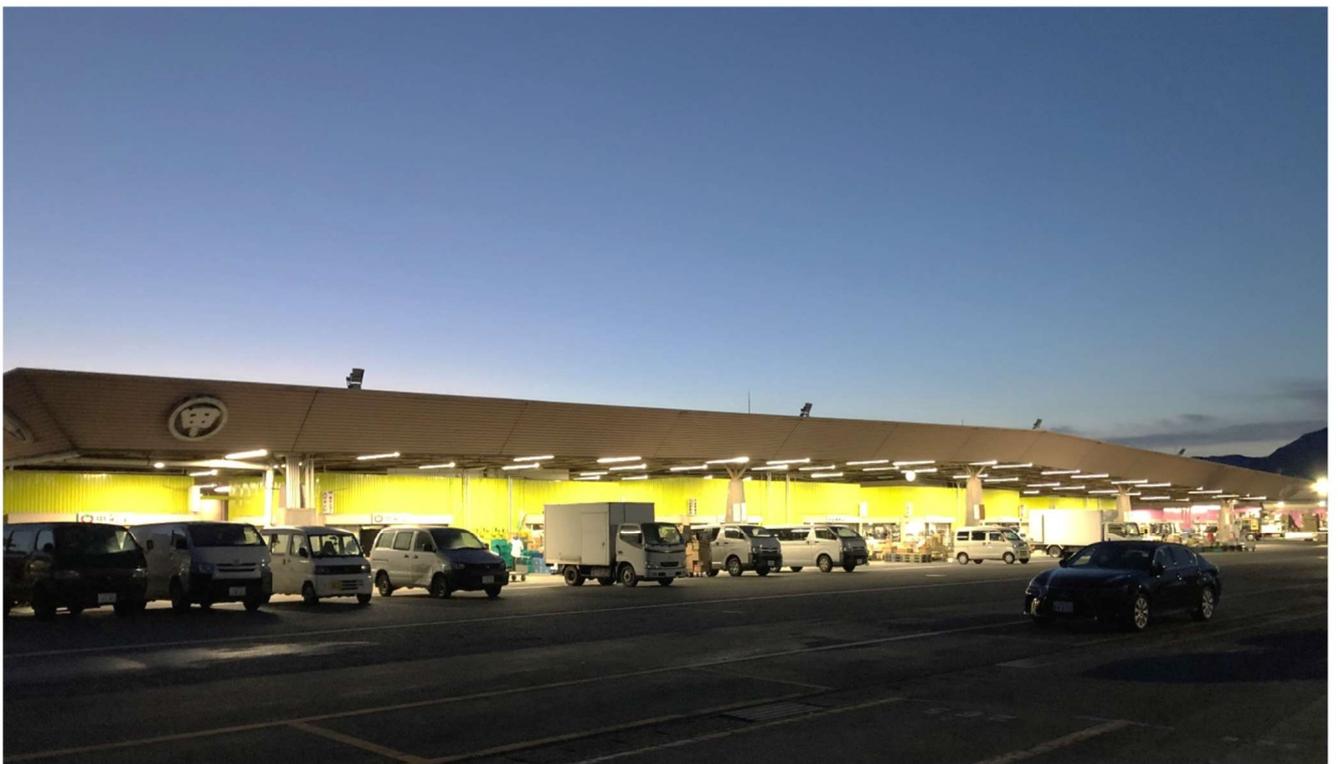


甲府市地方卸売市場

市場だより



Vol.52 令和3年 6月



6月の市場開放「甲府さかなっば市」は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、食の安全・安心確保の為、残念ながら今回も中止とさせていただきます。

令和 2 年度決算及び令和 3 年度予算

令和 2 年度の決算及び令和 3 年度の予算が承認されました。

今回は、新型コロナウイルス感染症による影響から書面による決議がなされました。

■令和 2 年度決算額

単位：円

事業名	収 入	支 出	収支計
本 会 計	19, 766, 752	18, 819, 574	947,178
指 定 管 理	76, 544, 297	77, 035, 763	▲491,466
青果専門部会	14, 273, 111	14, 328, 276	▲55,165
水産専門部会	3, 278, 633	3, 323, 081	▲44,448

■令和 3 年度予算額

単位：円

事業名	予 算 額
本 会 計	19, 764, 000
指 定 管 理	75, 933, 000
青果専門部会	13, 740, 000
水産専門部会	3, 244, 000

廃棄物処理のルール厳守にご理解を!!

- 青果部では、ゴミの分別化・減量化のお願いを続けてまいりました。

青果ゴミ処理場の利用については、ビニール類（ラップ・梱包バンド）・段ボール・青果くずと分別し搬入することになっています。大方ご理解いただき、指定ゴミ袋の中の異物混入など少なくなってきました。しかし、重量制限については、まだまだ徹底されておらず、現場での対応に苦慮しています。1 袋の重量は、袋に表示のとおり 20kg です。厳守をお願いいたします。

また、指定ゴミ袋以外で持ち込む方や重量オーバーからゴミ袋の販売収入も大幅に落ちこんでいます。こうした状況が続きますと当事業の継続が困難となりますので、決められたルールはぜひ、皆様で守るようお願いいたします。

※取締実施

3月22日から4月3日にかけて、青果ゴミ処理施設で青果専門部会委員及び協会職員による指導を行い、指定ゴミ袋の使用・重さ 20kg の徹底を呼びかけました。



- 水産のアラ処理場では、害鳥獣対策として、専用バケツに防護ネットをかけています。

アラ処理場を利用される方は、利用後に必ず防護ネットをかけ、指定された物のみを廃棄するようお願いいたします。



HACCP いよいよ始まります！

昨年、一昨年と研修で学んできました食品衛生法の改正に伴う「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が、今月より完全実施となります。みなさま準備はお済みでしょうか？

水産・青果や卸・仲卸といった業種により、詳細の違いはありますが、HACCP とは今まで実施されてきた衛生管理に加え、製品の特質に応じて注意しなければならない危害要因について、実施すべき取り組みを「衛生管理計画」としてまとめ、それを記録・保管することにより、その取り組みを「見える化」し、リスクを減らす方法です。

「見える化」を実行する為には、「計画（Plan）」を立て、それを「実行（Do）」し記録に残します。さらに、記録を振り返り「評価（Check）」し、必要に応じて見直しを行い、「改善（Action）」する。のPDCA サイクルによる繰り返しが重要です。

※HACCP（ハサップ）とは、「Hazard（危害）」「Analysis（分析）」「Critical（重要）」「Control（管理）」「Point（点）」の5つの単語の頭文字に由来する。衛生管理の手法です。

※HACCP 導入のための手引書は「厚生労働省 HP」の以下のページで確認、ダウンロードが可能です。

[厚生労働省ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP（ハサップ）](#) > [HACCP 導入のための手引書](#)

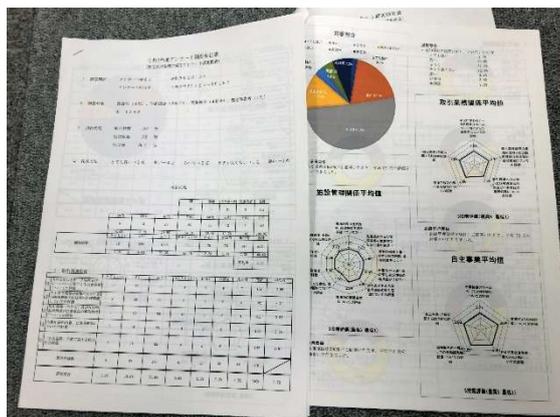
指定管理業務に係る

アンケート調査への御協力

ありがとうございました！

2月12日から3月18日にかけて、関係者の皆様のご協力をいただき、アンケート調査を実施いたしました。

取引業務・施設管理・自主事業に対して、貴重なご意見、ご要望をいただきましたので、今後の業務に役立ててまいります。ご協力ありがとうございました。



食中毒にご注意を

梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要です。

温かく湿気が多いこれからの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、特に食中毒が発生しやすくなります。

食中毒予防の3原則



春の叙勲・瑞宝双光章授章

当協会理事、飯島 忠 副会長（甲府中央魚市株式会社・会長）が、春の叙勲で瑞宝双光章を授章されました。

市場で水産卸売業に従事され、ご多忙のなか、保護司として更生保護の分野に貢献されたことを高く評価されました。

長年にわたる努力に敬意を表し、この度の栄えあるご授章をお祝い申し上げます。

旬のごちそう

新じゃがいも

甲府市×野菜ソムリエプロジェクト「こうふるふぁーむ」

春先から夏にかけて出回る新じゃがいも。新じゃがいもは、収穫後すぐに出荷されるため、通常のじゃがいもに比べて水分が多く、みずみずしく甘みがあるのが特徴です。また、皮が薄く柔らかいので、皮ごと食べることができます。

水分が多いため日持ちがしないので、購入後は1週間を目安に使い切ることをお勧めします。

新じゃがとホタルイカのアヒージョ

《材料》(2人分)

- ・新じゃがいも 小ぶり 3個
- ・アスパラガス 2本
- ・ホタルイカ(ボイル) 100g
- ・にんにく 1片 ・塩 小さじ 1/2
- ・コショウ 適量 ・鷹の爪(お好みで) 1本
- ・オリーブオイル 100cc
- ・バケット 適量



※アヒージョとはスペイン語で「にんにく風味のソース」を意味し、ニンニク風味のオリーブオイルで野菜や魚介類などを煮込んだ料理のこと。

【作り方】

- ①新じゃがいもをよく洗い、皮付きのまま4等分にする。耐熱皿にのせてラップをし、電子レンジ600Wで3分加熱する。
- ②アスパラガスは根元のスジをピーラーで剥き、長さを4等分にする。
- ③ホタルイカの目と口を取る。
- ④小鍋か小さめのフライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにく、鷹の爪、塩、コショウを入れ、弱火で熱し、香りが立ったら①、②、③を加え、中火で2分程度煮る。

※風味豊かなオイルにバケットを浸してお召上がりください。残ったオイルは、パスタソースとしてもご利用いただけます

【ほたるいか】

胴長7センチほどの食用のいかの一種。体表に多数の発光器があり、晩春から初夏にかけての産卵期には群れをなして沿岸を浮遊し、美しく発光する。富山湾のものが特に有名で、初夏の風物詩として広く知られている。

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

いまだ新型コロナウイルス感染拡大が収まる気配がなく、多くの皆様が楽しみにしてくださっているイベント開催もままならぬ状態ですが、市場だよりは年4回継続して発行する予定ですのでよろしくお願いいたします。

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)

TEL 055 (228) 5787 / FAX 055 (228) 9163 / ホームページ http://kofu-shi.joukyukai.jp/shi_jokyo