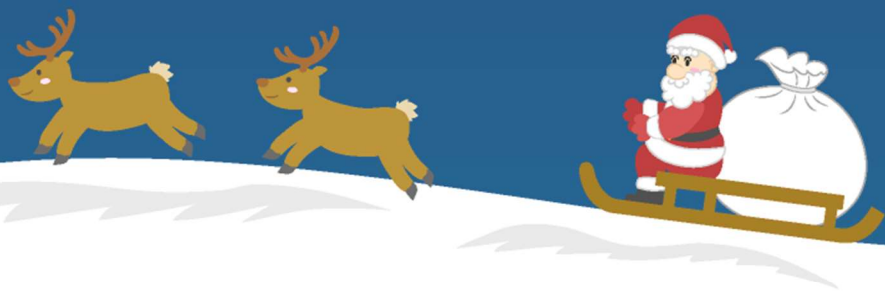


Vol.54  
令和3年 12月

# 市場だより



甲府市地方卸売市場

# 令和4年 市場の開場日が決定しました

## 【青果部・水産物部】

営業日数 青果部 252日 水産物部 253日

1月 (青19日) (水19日)						
日	月	火	水	木	金	土
						1*
2*	3*	4*	5	6	7	8
9*	10*	11	12●	13	14	15
16*	17	18	19●	20	21	22
23*	24	25	26●	27	28	29
30*	31					

2月 (青20日) (水19日)						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2●	3	4	5
6*	7	8	9●	10	11□	12
13*	14	15	16●	17	18	19
20*	21	22	23*	24	25	26
27*	28					

3月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2●	3	4	5
6*	7	8	9●	10	11	12
13*	14	15	16●	17	18	19
20*	21*	22	23●	24	25	26
27*	28	29	30●	31		

4月 (青22日) (水22日)						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3*	4	5	6●	7	8	9
10*	11	12	13●	14	15	16
17*	18	19	20●	21	22	23
24*	25	26	27■	28	29□	30

5月 (青20日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
1*	2	3△	4*	5*	6	7
8*	9	10	11●	12	13	14
15*	16	17	18●	19	20	21
22*	23	24	25●	26	27	28
29*	30	31				

6月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
			1●	2	3	4
5*	6	7	8●	9	10	11
12*	13	14	15●	16	17	18
19*	20	21	22●	23	24	25
26*	27	28	29●	30		

7月 (青22日) (水22日)						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3*	4	5	6●	7	8	9
10*	11	12	13●	14	15	16
17*	18*	19	20	21	22	23
24*	25	26	27●	28	29	30
31*						


8月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
			1●	2	3	4
7*	8	9	10	11*	12	13
14*	15●	16●	17	18	19	20
21*	22	23	24●	25	26	27
28*	29	30	31●			


9月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4*	5	6	7●	8	9	10
11*	12	13	14●	15	16	17
18*	19*	20	21■	22	23□	24
25*	26	27	28●	29	30	


10月 (青22日) (水22日)						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2*	3	4	5●	6	7	8
9*	10*	11	12	13	14	15
16*	17	18	19●	20	21	22
23*	24	25	26●	27	28	29
30*	31					


11月 (青21日) (水21日)						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3*	4	5
6*	7	8	9●	10	11	12
13*	14	15	16●	17	18	19
20*	21	22	23*	24	25	26
27*	28	29	30●			


12月 (青22日) (水23日)						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4*	5	6	7●	8	9	10
11*	12	13	14●	15	16	17
18*	19	20	21●	22	23	24
25*	26	27	28	29	30■	31*


 条例上の休業日 (67日)


 臨時休業日(共通) (42日)


 青果部の臨時休業日 (3日)

 水産物部の臨時休業日

※カレンダーの日付の  は、祝祭日を示します。

 臨時開場日(共通)

 青果部の臨時開場日 (3日)

 水産物部の臨時開場日 (1日)

## 市場内の関係事業者を紹介します。

### 株式会社 甲府青果（市場店）

代表 遠藤 一郎 問合せ 055-228-1841

#### ☆いつでも、野菜・果物は新鮮です！

当店では、夏は長野の新鮮な朝採りレタスを、冬には地元塩山の枯露柿にこだわり、お客様に提供できるように8人で頑張っています。

未だ終息の見通しがつかない新型コロナ感染症ですが、我々業界への影響は大きく、結婚式場・居酒屋などからの注文が減少して、関係者は、大変厳しい状況が続いています。そのような中で、生鮮食料品を扱う私たちは、お客様のため、マスク・消毒・換気等に注意を払い、感染対策にしっかり取り組んでいます。

これからも、安心・安全をもつと、新鮮な野菜・果物をお客様にお届けできるよう頑張っています。



### 株式会社 ヤマカ水産

代表 神宮 司 健男 問合せ 055-228-1705

#### ☆練製品ならお任せください！

当社は、甲府市場開設時から営業を行っており、創業48年となります。開設当初から練製品に力を入れ、紀文特約店となり、会社の売上全体の60パーセントを占めています。特に年末には、おせち商品としての需要が多く、繁忙期となっております。

また、練製品以外では、オリジナルの鮑の煮貝・静岡産うなぎ蒲焼・大洗産釜揚げしらすなどがロングセラー商品となっております。これらは、年に2回程メーカーに直接出向いて打ち合わせを行い販売しています。

これからも企業努力をして、美味しい物を皆さまに届けられますよう邁進してまいります。



### やまも水産 有限会社

代表 本田 永雄 問合せ 055-228-1573

#### ☆水産棟 入口角のお店です！

当社は、昭和48年の中央市場開設とともにこの場所に移転して以来48年間甲府市場で営業を続けています。

現在は、7名の従業員がそれぞれ専門分野を担当し、小売店・飲食店さんへのきめ細かな対応をこころがけています。そのためか、場内では遅くまで開いているさかな屋さんとしても多くの皆さまにご利用いただいています。

活魚の取扱こそありませんが、それ以外の水産物全般において、ご利用いただける皆さまの要望に応えられるようこれからも頑張っていきたいと思っております。



※次回は「(株)りゅうせん」「(有)菊島商店」「(株)小笠」さんを予定しています。



# 旬のごちそう

## 白菜を使った芯から温まる「たら」の鍋

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 重川佳代さん（こうふるふぁーむ）

### 【白菜】

10月から2月に多く出回ります。

水分が多くクセがなく、煮込むと甘みがでてとろけるような柔らかさになります。

外葉が緑色で葉の先までしっかりと巻いてあるもの、白い部分につやがあってずっしりと重たいものを選ぶと良いです。

### 【材料：2人分】

・たら	2切れ（一口大に切る）	●水	500ml
・白菜	1/4個 ザク切り	●酒	大さじ1
・大根	5cmくらい 短冊切り	●みりん	大さじ2
・にんじん	4個 短冊切り又は飾り切り	●しょうゆ	大さじ3
・しいたけ	4個 上に十文字入れる	●塩	小さじ1
・えのき	1/4個 小分け	●昆布	5cmくらいのもので2枚
・長ネギ	1/2本 斜め切り	●かつお節し	2.5g（だしパックなどに入れるとよい）

### 【作り方】

- ① 野菜をそれぞれ切っておく。
- ② 鍋に水、調味料を入れて一度沸騰させる。
- ③ 煮えにくい野菜から入れ、たらを煮込む  
（沸騰してきたら、鰹節を取り出す）
- ④ アクをとる
- ⑤ 野菜、たらに火が通ったらできあがり  
※今回はしょうゆ味にしましたが、お好みの味付けでも美味しくいただけます。  
（市販の鍋つゆを使ってもOK!）



### 【たら】

秋から冬にかけて多く流通し、寒くなるほど美味しくなります。

良質のタンパク質を豊富に含んでいて、ミネラル分(カリウム・カルシウム・リンなど)もバランスよく含んでおり、脂質が少なく低コレステロール、低エネルギーです。

クセが少なく水分が多い白身魚で、煮ても焼いてもとても美味しいです。鍋、ムニエル、フライなどいろいろな料理に向いています。切り身は幅があり張りのあるものを選ぶと良いです。

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

今年も残すところあとわずかとなり、世間も師走の慌ただしさを感じ始める時期になりました。コロナに始まり、コロナで終わる・・・そんな寂しい一年でしたが、来年はきっといい年になると信じて頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひします。

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-shijoukyukai.jp/shijokyo>