

市場だより

Vol.55 令和4年2月号



令和4年初市開催!

1月5日早朝、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（オミクロン株）の感染拡大のおそれのため、昨年同様に感染対策を徹底し、縮小された式典となりましたが、樋口市長よりあいさつがあり、令和4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。

その後、水産・青果と初競りが行われ、令和4年の初荷が県内各地へ出荷されていきました。



●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、昨年中は、協会の運営に御協力いただき御礼申し上げます。

今年も引き続き新型コロナ過での年明けとなりましたが、其々のお立場でその影響を受けていることとされます。新型コロナの収束時期が明確にならない状況が続く中、県内唯一の公設市場とし甲府市地方卸売市場も従来の安心で安全な食材の安定した供給に加え、コロナ過での市場を取り巻く環境の変化に対応していかなければなりません。

即ち、市場の衛生環境への更なる配所。集荷・販売への新たな視点、情報発信等の強化などであります。昨年の新年の挨拶でも申し述べましたが、コロナ過に於いても市場の社会的インフラとして存在価値を高めていくことが大切だと思います。

市場関係者皆様の様々な場面でのご活躍を通して、甲府市場が生鮮食品の流通拠点として更なる評価の高まりを皆様のご健勝と共に祈念いたしまして新年の挨拶と致します。本年も宜しくお願い致します。

●市場長 依田 歩

新年あけましておめでとうございます。

市場関係者の皆様には、日頃より県内唯一の生鮮食料品の流通拠点として、市民はもとより、県民の「台所」として、安全で安心な食材の供給を支えていただくとともに、昨年改正された食品衛生法による国際的衛生管理基準である HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理等の義務化に伴う対応にもご尽力いただき、厚く御礼を申し上げます。

さて、一昨年からの新型コロナウイルス感染拡大は、昨年末は一時比較的落ち着いた状態が続いておりましたが、新たな変異株（オミクロン）の出現により第6波となり、未だ終息の気配は見られません。こうした中におきましても、皆様には高い緊張感と使命感を持って、感染症の予防対策等を徹底していただきながら、市民、県民への食料安定供給に重要な役割を担い、日々業務に精励されますことに、重ねて御礼を申し上げます。

今後におきましても、本市場が県内唯一の公設市場として、高い公共性を確保し、市場機能の維持・向上を図り、生鮮食料品の流通拠点としての使命を果たすため、皆様とより連携を深め市場運営に努めていきたいと考えておりますので、引き続き、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、皆様の益々のご発展とご健勝、そして新型コロナウイルス感染症の一刻も早い終息により市場の活気が戻り、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。

市場内の関係事業者を紹介します。



株式会社 小笠

代表 小笠原 利夫
問合せ 055-228-4455



当社は、山梨県唯一の公設市場内に青果仲卸として、市場開設以来現在に至るまで、旅館・飲食店様そしてスーパーマーケット・商店・直売所など販売店様にご愛顧いただき営業をさせていただいております。

今日まで、天候・災害など影響を受け易い青果流通業において営業を重ねて来られたのは、青果・水産業界の皆様、県内外の生産農家の皆様にお力添えをいただいたおかげと感謝しております。多くの方々に支えられながら業界の方々と共に山梨県の台所としての役割を担って参りました。

社会の変革スピードが年から月日に変わりつつある現在、状況を見据え、活性化を模索し、市場を利用される多くの皆様のために市場全体で 120%の答えを導き提供することが私達の使命ではないかと感じております。生産者の皆様が誇りを持って育ててくれた野菜・果物を真心込めて扱うことを第一に、社員一同ホスピタリティーの精神で、感謝と笑顔、そして思いやりを大切にお客様と共に成長、発展できる企業を目指します。



有限会社 菊島商店

代表 菊島 光海 問合せ 055-228-4515

☆水槽が目印！

当社は、昭和 48 年の甲府中央卸売市場開設とともにこの場所に移転し、以来 48 年間営業を続けています。創業 62 年、現在は 3 代目が切り盛りしています。

当社は、活魚・鮮魚・水産加工品等、水産物全般を幅広く取り扱っています。特に鮮魚に関しては、市場内唯一活魚用の水槽を設置し、お客様のニーズに応えられるよう力を入れて営業しています。

現在、コロナ過で大変厳しい状況ではありますが、少しでも多くのお客様に喜んでいただけるような品揃え、接客等の企業努力をして、美味しいものを皆様に届けられるよう邁進していきたくと思います。

皆様のご利用を、心よりお待ちしております！！

株式会社 りゅうせん

代表 川口 松夫 問合せ 055-230-1539

☆おかげさまで9年目！

当社は、平成 26 年にこの卸売市場で営業を始め、9 年目を迎えます。水産部門では一番新人の仲卸会社です。幅広く商品を取りそろえ、多くの皆様にご利用いただいております。営業の特色としましては、大量納入の得意先を持たず、小売店さんや飲食店さんをメインとして販売を行い、開場してから数時間の短期決戦で日々奮闘しています。これからも、仕入れに来ていただく皆様に喜んでもらえるよう頑張っていきたいと思っております。



※次回は、「(有)宝亀青果」「(有)金源水産」「(株)マルヤ水産」さんを予定しています。

旬のごちそう

おせちをリメイク「ブリサンド」～バインミー風～

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 雨宮真由美さん（こうふるふぁーむ）

【春菊】

春菊は鍋料理やおひたしなどに使われるのが一般的ですが、旬で新鮮なものは生食がおすすめです。旬は11月から2月。この時期のものは香りが高く葉も柔らかく、生食だと独特の苦みは強くないのでサラダやサンドイッチにぴったりです。



ブリサンド～バインミー風～

【材料】（1人分）

- 食パン（6枚切） 2枚
- スライスチーズ 1枚
- ブリの切り身 2枚
- 春菊 適量
- なます（正月の残り物でもよい）
- レタスやベビーリーフなど 適量
- 塩コショウ、粉チーズ、レモン汁を混ぜたマヨネーズ、バター、粒マスタード、スイートチリソース 各適量

【作り方】

- ①食パンを軽くトーストし、1枚にバターを塗り、もう一枚にはレモンマヨネーズと粒マスタードを塗る。
- ②ブリの切り身は、塩コショウをふり、粉チーズと小麦粉を混ぜたものをまぶし、フライパンでカリッと焼く。
- ③サランラップを大きめに切り、その上のバターを塗った食パンを置き、レタス、スライスチーズをのせ、焼いたブリを置き、その上になます、生の春菊、春菊の上にスイートチリソースを少々かけて、レモンマヨネーズと粒マスタードを塗った食パンを重ねてラップで包み（二重にしたほうがしっかりします）、ラップごと半分に切って盛り付ける。

- ※食パンではなく、バゲットにはさんでも良いです。
- ※なますは、多めが美味しいです！（水分を切って下さい）
- ※春菊は生でたっぷり入れると美味しいです。
- ※お好みでスライス玉ねぎなども挟んでも良いです。

【ブリ】

日本での主な生息域は日本海と、北海道から九州の太平洋岸である。大きさによって呼び名が変わる出世魚で、80センチを超えたあたりの個体をブリという。旬は産卵期前で脂が乗っている冬とされており、日本ではこの時期のブリを特に「寒ブリ」と呼んでいる。

料理法は幅広く、刺身・カルパッチョ・たたき・にぎり寿司・ぶりしゃぶ・味噌漬け・焼き魚（照り焼き・塩焼き）・煮魚（ぶり大根）等と、様々な料理法で食べられている。

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

3月の市場開放「甲府さかなっば市」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。

編集後記

令和4年を迎えましたが、今年に入ってオミクロン株の感染爆発がおきてしまっている状況です。一時は落ち着きを取り戻しつつあった日常が、またしても自粛、隔離といった寂しい状況になってしまいました。本当に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）

TEL055（228）5787 / FAX055（228）9163 / ホームページ <http://kofu-shijoukyoukai.jp/shijokyo>