

【就任あいさつ】

●市場長 藤原 正彦

向暑の候、市場関係者の皆様方におかれましては、ご健勝にてご活躍のこととお喜び申し上げます。また、平素より市場の運営に対しましてご理解とご協力を賜り心より感謝申し上げます。

令和4年度の人事異動により市場長を拝命いたしました藤原と申します。就任に際しまして、ご挨拶させていただきます。

本市場におきましては、近年、少子高齢化や社会構造の変化等に伴う食糧消費量の減少、流通経路の多様化に加え、コロナ過の影響など、市場を取巻く環境の変化は大変厳しさを増しております。

こうした中ではございますが、来年には、本市場が開設され50周年を迎えることとなります。コロナ過におきましては「消費者感謝デー」などを通じた市場のPRや消費者とのふれあいの機会は減少しておりますが、この節目の年を契機に、市場関係者の皆様方と連携しながら、安全で安心な生鮮食料品の安定供給を担う卸売市場の役割等について、改めて消費者の皆さまに深くご理解をいただき、市場の活性化につながるような記念事業が開催できればと考えております。

厳しい状況下ではありますが、引き続き、効率的な市場運営と活性化に努めてまいりますので、皆様方のなお一層のご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げ、就任の挨拶とさせていただきます。

令和4年度通常総会を開催しました。

5月23日に、(一社)甲府市地方卸売市場協会の通常総会を開催しました。令和3年度の事業報告・収支決算、令和4年度の事業計画(案)・収支予算(案)等について審議し承認いただきました。



役職	氏名	所属団体
会長	仙洞田 寿	山梨中央水産株式会社 代表取締役社長
副会長	遠藤 久史	山梨中央青果株式会社 代表取締役社長
副会長	飯島 忠	甲府中央魚市株式会社 代表取締役会長
副会長	鶴田 一郎	株式会社甲州青果市場 代表取締役社長
理事	遠藤 一郎	青果物仲卸協同組合 理事長
理事	神宮司 健男	水産仲卸協同組合 理事長
理事	末木 泰	山梨県青果商業協同組合 理事長
理事	日向 勝男	山梨中央青果商業協同組合 理事長
理事	中川 直明	山梨県水産物商業協同組合 理事長
理事	三井 信由	甲信水産物卸売業協同組合 事務局長
理事	清水 直樹	甲府市場冷蔵株式会社 代表取締役社長
理事	羽中田 勝由	甲府中央魚市株式会社 代表取締役社長
理事	風間 稔	山梨中央水産株式会社 常務取締役
理事	久保寺 敬徳	株式会社甲州青果市場 常務取締役
理事	金子 広文	山梨中央青果株式会社 取締役
理事	藤原 正彦	甲府市役所 甲府市地方卸売市場長
専務理事	伊藤 眞	甲府市地方卸売市場協会
監事	小笠原 利夫	青果物仲卸協同組合 副理事長
監事	黒澤 新吾	水産仲卸協同組合 副理事長

※任期2年

指定管理業務に係るアンケート調査への

ご協力ありがとうございました。

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、ご意見、ご要望をいただきました。今後の業務に役立ててまいります。

食中毒にご注意を！

梅雨の時期から夏にかけて食中毒に注意が必要です。

食中毒予防の3原則



市場内の関係事業者を紹介します。

有限会社 宝亀青果

代表 荒居 直樹 問合せ 055-287-6043



当社は、宝組（西店）と亀組（東店）との2店舗で営業しております。
主に老人ホーム、病院、飲食店様にご愛顧いただいております。

また、昭和水源の近くでは、野菜・くだものなどのカット工場を稼働して手間がかからず、ゴミの出ない送品として喜ばれております。市場でもゴミ問題は深刻です。廃棄されている生野菜などを価値あるものに転換できたり、再生可能エネルギーで電力を賄うなどのことができれば、より良い市場になっていけるのではないかと思います。お客様はもちろんのこと農産物の生産に従事されている方々を大切にしたいと思います。



株式会社 マルヤ水産

代表 黒澤 新吾 問合せ 055-228-8283

私たち株式会社マルヤ水産は「水産物を中心に、美味しい食の提供を第一と考え、お客様の幸せの為に全力を尽くし、そして一流を目指す集団です」

という経営理念の下、甲府市地方卸売市場の水産物仲卸業として、スーパーマーケット・鮮魚専門店・飲食店等のお客様に対し、鮮魚や水産加工品など魚介類全般の販売をしています。当社はおお客様の右腕のような存在になることを目指し、万全な品質管理と目利きによる品揃えで、お客様のご要望やご注文に可能な限りお応え出来る水産物仲卸業を目指しています。

有限会社 金源水産

代表 戸辺 慶太 問合せ 055-228-1714



甲府市地方卸売市場
競番号 50-23

☆ベテランの目利き職人がお客様のお手伝いを！

弊社はもともと千葉県の九十九里町で鰯煮干しやイワシの味醂干を製造する加工業者でした。

現在の甲府市中央にありました魚町・八日町に製品を卸していました縁があり、昭和32年同町に卸売業者として開業、昭和48年の甲府市中央卸売市場開場に伴い仲卸業者として参入し、現在に至っています。

鮮魚、太物類（鮪類）、冷凍魚、塩干魚、練製品及び加工品を取り扱わせていただいております。

それぞれの部門には20年以上の経験をもつベテランがおり「目利き職人」としてお客様のご要望にお応えできるよう努めております。

配達も場所、納品日、納品時間等についてご相談をさせていただき、可能ならば承らせて頂いております。

どうぞよろしく願いいたします

※次回は、「マルナカ商事(有)」「(有)波道水産」「(有)荻原商店」さんを予定しています。

旬のごちそう

柔らかくて甘～い「春キャベツ」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 佐野 いずみさん（こうふるふぁーむ）

【春キャベツ】

春野菜が美味しい季節になりました。今回は早春から初夏に出回る春キャベツをご紹介します。春キャベツは、巻きがゆるく内部まで黄緑色、葉はみずみずしく柔らかく甘みがあるのが特徴です。水分が多く柔らかいので、サラダや浅漬けなど生食に向いています。加熱する場合はさっと火を通す程度に短時間に調理するのがポイントです。

～春キャベツとしらすのペペロンチーノ～

【材料】（2人分）

- | | | | |
|--------|-------|-----------------|-------|
| ●春キャベツ | 1/4 個 | ●赤唐辛子 | 1/2 本 |
| ●しらす | 80g | ●スパゲッティ | 180g |
| ●にんにく | 1片 | ●塩・こしょう・オリーブオイル | |

【作り方】

- ①キャベツを3cm角に切る。
- ②にんにくはみじん切り、赤唐辛子は輪切りにする。
- ③鍋に2ℓの湯を沸かし塩大さじ1と1/2を入れスパゲッティを茹でる。
ゆで上がる2分前に①のキャベツを加え一緒に茹でる。
ゆで汁を1/2カップとっておく。
- ④フライパンにオリーブオイル大さじ3、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが出てきたらしらすを入れて炒める。
ゆで上がったスパゲッティとキャベツを加え、取り置いたゆで汁を加え、さっと炒め、塩・こしょうで味を調える。

【しらす】

イカナゴ、ウナギ、カタクチイワシ、ウルメイワシ、アユ、ニシンなど、体に色素が無く白い稚魚の総称。主に食用として利用されているのはカタクチイワシだが、捕獲方法の都合（シラス網と呼ばれる網を打って捕獲する）にもより、様々な魚の仔稚魚が混入することも珍しくなく、時には魚類だけではなくタコやイカ、エビやカニのなども混入しており、子供達が見つけて喜ぶこともある。



アラ集積場の受入開始時間が午前4時からとなります！

これまで受入れ開始時間が定められておりませんでした。6月2日より午前4時からとなりますのでご協力お願いいたします。

編集後記

令和4年度になりましたね！・・・と言っても何か変わったのか？と問われると、慌ただしく毎日を過ごしていて、これと言った変化は感じていません。そんな日常を送れているのも、市場が通常通り回っているおかげかなあと感じています。今年度もよろしく願いいたします。

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）

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