

甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol.58 令和4年12月号



令和 5 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 249日 水産物部 251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				
*						

3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	
*			●			

4月 (青20日) (水20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	
*			●			

7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					
*						

8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		
*			●			

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				
*						

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
(68日)

臨時休業日(共通)
(46日)

青果部の臨時休業日
(1日)

水産物部の臨時休業日
(1日)

※カレンダーの日付の
□ は、祝日を示します。

臨時開場日(共通)
(2日)

青果部の臨時開場日
(1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

山梨中央青果 株式会社

代表 遠藤 久史 問合せ 055-235-9606

山梨中央青果の発足は昭和 16 年、国の青果物に対する「配給統制規則」に基づき、甲府市内の青果問屋と大きな小売商が統合し、「山梨県甲府市中央青果統制組合」を設立。これを機に「統」を赤丸で囲んだ現在の屋号を団結・統合の象徴として使用するようになっております。

県内唯一の公設市場の青果卸として、甲府市および山梨県民の食の台所として、安心して安全な野菜や、果実の安定供給を使命に営業してまいりました。多様化する消費者ニーズ、新しい時代の流通ニーズに対応し、生産地、取引先及び消費者から将来にわたって必用とされる市場となるべく、日々企業努力してまいります。



株式会社 サンコー

代表 久保田 真行 問合せ 055-227-0440



当社は、平成 3 年に青果物卸会社として創業以来、常に豊かな野菜と果物の品揃えと、安心安全な信頼される青果物の供給を第一に、皆様の暮らしのお手伝いをし、お客様の笑顔のために日々の業務に取り組んでいます。

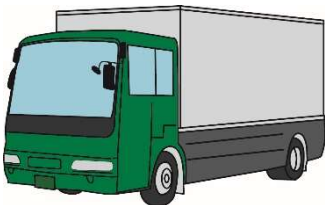
山梨県内の野菜や果物に限らず、全国各地、さらには様々なお客様のニーズに応えるために、海外からの青果物を仕入れ、輸入販売もしております。スーパーにはあまり並ばないような珍しい商品も取り扱っていますので、野菜と果物を買うならサンコーと思っていただけるよう充実した商品提案と高い品質での提供に努めていきます。

駐車場利用に関するお願い

協会では、年度末に実施したアンケートで市場内における駐車場の使用について苦情や要望をいただいたことから、駐車場所の確認及び指導を行っています。

契約者以外の無断駐車、他者の指定場所への駐車、黄色枠の一時駐車場所への長時間駐車、駐車場所以外への路上駐車などのルール違反がありました。

安全に業務を行っていただく上でも、駐車場所を守っていただけますようお願いいたします。



- ・ 契約している方は、指定の場所への駐車をお願いします。
- ・ 車両の入れ替えを行った場合には、変更届の提出が必要となります。
- ・ 未契約の方は、契約手続きをお願いします。



表紙の写真について

10 月 31 日朝、山梨県鮭商生活衛生同業組合と日本財団が推進する海洋ゴミ事業に取り組む「海なしやまなし発！海ごみ ZERO プロジェクト」による清掃奉仕活動で市場周辺のゴミ拾いをしてくださいました。

旬のごちそう

ホクホク？シャキシャキ？食感を楽しむ野菜「レンコン」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 村上 由実 さん

【レンコン】

ニンジンやゴボウなど、多くの根菜と同じ秋から冬に旬を迎える「レンコン」。漢字で書くと「蓮根」となることから「レンコン」も根菜だと思われがちですが、実は「根」ではなくハスの「地下茎」です。

レンコンの穴から向こう側を見通せることから「先を見通す」縁起物とされ、おせち料理にも使われる野菜です。レンコンは空気に触れると変色しやすいですが、アク抜きをすることで防ぐことができます。味わいたい食感に合わせ、方法を選んでください。

【シャキシャキにしたい】

・酢水にさらす。

(例)・サラダ・和え物

【ホクホクにしたい】

・水にさらす。

(例)・煮物

ただし、長時間さらすと栄養成分が流出してしまうので、短時間にとどめるようにしましょう。



レンコンと豆腐の白麻婆

【材料： 4人分】

- 木綿豆腐 1丁 (300g)
- 鶏ひき肉 200g
- レンコン 200g
- 長ネギ 1本
- ショウガ 1片
- ごま油 大さじ1
- ラー油 適量

【合わせ調味料】

- 豆乳 200ml
- 味噌 大さじ2
- 砂糖 小さじ1
- 鶏がらスープの素 小さじ1



【作り方】

1. 木綿豆腐を一口大に切って茹で、ザルに上げて水を切る。
 2. レンコンは皮をむいて1センチ幅のいちょう切りにし、水にさらす。長ネギは粗いみじん切りにし、白い部分と緑の部分に分ける。ショウガはみじん切りにする。
 3. フライパンにごま油とショウガを入れて火をつけ、香りが立ってきたら長ネギの白い部分と鶏ひき肉を加えて炒める。
 4. ひき肉の色が変わってきたら、レンコンを入れて炒め、火が通ったら木綿豆腐と合わせ調味料を加えて絡め、焦げないように様子を見ながらトロミがつくまで煮詰める。
 5. 器に盛って長ネギの青い部分を乗せ、お好みでラー油をかける
- 豆乳を煮詰めることでトロミがつくので、水溶き片栗粉を使わなくても大丈夫。
豆板醤を使っていないので、ラー油をかけなければ辛みは全くなく、お子様でも安心して食べられます。逆に辛いものが好きな人は、味噌と豆板醤を半々にすると良いでしょう。

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

早いものでもう12月・・・一気に季節が秋から冬に進み、一年も終わってしまいますね。今年はインフルエンザも流行すると予測され、インフルエンザとコロナウイルス感染症の両方から身を守らなければいけません。どうか皆様、体調管理にはくれぐれもご注意下さい。

来年は、開設50周年の記念すべき年、きっといい年になると信じております。

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>