

甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol.59 令和5年2月号



令和5年初市開催

1月5日早朝、卸売場にて、初市互礼会が開催されました。開設者である樋口雄一市長らのあいさつがあり、今年の干支うさぎにちなみ、飛躍の年となり、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、初市が開かれ、市場の一年がスタートしました。



3月のさかなっば市中止が決定しました。

【新年あいさつ】

●甲府市地方卸売市場協会 会長 仙洞田 寿

皆様方におかれましては、元旦より大変良い天気にも恵まれ、清々しい年明けを迎えられたこととお慶び申し上げます。

昨年は、ロシア、ウクライナ情勢により、輸入水産物や配合飼料、石油、資材の価格が上昇するとともに、北方四島周辺などの北西太平洋の漁業にも多大な影響力を及ぼし、水産業も大きく取り沙汰されました。こうした状況は、我が国にリスクを与えていることも注視すべき問題だと想定されます。

また、青果物においても、為替相場における円安の影響などから様々な変動があり、現在もその影響が大きく影を残しております。

さて、コロナと共存する「ニューノーマル」が日増しに日常化しつつありますが、コロナ対策が一時期よりかなり緩和されたとは言えるものの、いまだ県内の飲食、宿泊業にも大きな影響を与えています。それと同時に人との交流の無いネット上の商品販売がコロナ以前より高まり、これまでの流通の根幹を揺るがし、波状攻撃のごとく市場の機能を飲み込みうる可能性をも感じさせる勢いです。

このような外的要因による変化にどのように対処していくか、真剣に取り組んでいくか、が問われ、その一歩を確実に歩んでいく年だと思われまます。市場全体が一丸となって取り組み、今年一年を五年・十年先の時代に対応できる市場にする為、皆様方と力を合わせ努力していきたいと思っています。

結びに、今年が皆様方に幸多からんことを切願し、新年の挨拶とさせていただきます。

●市場長 藤原 正彦

市場関係者の皆様におかれましては、新春を健やかにお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

さて、昨年は、長引くコロナ禍に加え、物流コストの高騰など、皆様方の事業経営にも、大きな影響を与えているものと拝察いたします。そのような中におきましても、市民はもとより、県民への食料品の安全・安定供給に重要な役割を担っていただいておりますことに、心より感謝を申し上げます。

本年は、昭和48年の中央卸売市場開設から50周年という、記念すべき年を迎えます。大きな節目に向けた記念事業の実施を考えてまいりますので、皆様のご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

今後とも、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、生鮮食料品の流通拠点としての使命を果たしてまいりたいと考えておりますので、引き続き、なお一層のお力添えを賜りますよう、お願い申し上げます。

結びに、本市場のますますの発展と、本年が皆様方にとりまして、うさぎ年にふさわしい飛躍の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。

【市場管理事務所から】

電気設備の年次法定点検に伴う停電のお知らせ

電気設備の法定点検の為、下記とおり停電いたします。それに伴い、各水栓トイレなども断水いたしますので、ご注意ください。 ※旧バナナ加工施設 市場冷蔵庫は除く

日にち 2月12日(日)

時間 午前8時から午後3時頃を予定

市場内の関係事業者を紹介します



甲府中央魚市株式会社
会長 飯島 忠
問合せ 055-228-0111

昭和 48 年の甲府中央卸売市場の開設と同時に、農林水産大臣の指定を受け創立した水産卸売会社です。社訓の明朗・公平・親切をモットーに、日本全国から集荷を行い、仲卸業、量販店、売買参加者を通じ、広く県民の皆様に水産物を安全、安心で公平、公正な流通に努めてまいりました。

去年はまさに激動の一年で、ロシアの軍事侵攻、中国のゼロコロナ政策などの影響を受け世界中が激しいインフレに見舞われ、我が国でも急激に進行した円安や資源高が多くの企業を苦しめました。専門家の展望では経済活動の正常化が一段と進み景気回復が見込まれています。今年こそ新型コロナウィルスとの戦いに終止符が打たれ、新たな成長のフェーズとなることを願ってやみません。

兎年は経済や市場が大きく飛躍する年回りとされています。兎の耳にも負けないような情報感度を持ち、変化にいち早く対応し、今後も県民の皆様に信頼される食材を提供し地域社会に貢献する企業を目指しています。

山梨中央水産株式会社
取締役社長 仙洞田 寿
問合せ 055-228-0123



当社は、1971 年に水産事業者 11 社が合併して設立した水産卸売会社で、山梨県下全域、長野県の南側の地域を供給圏としています。

「生鮮食品は鮮度が落ちやすい」「長期保存が難しい」「天候や生産状況の影響を受け、相場が大きく変わる」などといった特性があるため、過度な競争や不公正な取引を避け、衛生面を守り、安心・安全な食生活を守ることを目的に設立され、50 年超となります。

改正卸売市場法(2020 年)以降、卸売市場を経由しない取引が増加し、市場を取り巻く環境は変化しています。その変化に対応するため、弊社も今後は新規事業として製造業を加え、将来の市場の形態を構築し、水産物の多様化を考え続けながら、中長期経営戦略を実践できる企業を目指しています。



鮮度 100%

株式会社 とまと本店
代表者 飯島 禎典
問合せ 055-232-6353

当社は、創業以来、山梨県の食文化の一翼を担ってまいりました。安心、安全、新鮮な野菜、果物を中心に、主にホテル、介護施設、飲食店、保育園、野菜カット業者に毎日お届け販売しております。これからもお客さまとともに前進、発展することを目指し、社員一同、頑張っています。

旬のごちそう

ブリの竜田揚げ ～万能ネギだれがけ～

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

竜田揚げ【材料 2 人分】

ぶり	3 切れ
★しょうゆ	大さじ 1
★酒	大さじ 1
★みりん	大さじ 1
★しょうが(すりおろし)	小さじ 1
片栗粉	適量
サラダ油	適量



【作り方】

- ① ブリに塩(分量外)を振り 5 分程おき、水分をキッチンペーパーで拭きとる。
 - ② ボウルに★を混ぜ合わせる。
 - ③ ブリは一切れを半分に切り、②に 15 分程漬ける。
 - ④ ブリの汁気をキッチンペーパーで拭き、片栗粉をまぶし 180℃の油で 2～3 分揚げる
- ※万能ネギだれをたっぷりかけてお召し上がりください。

万能ネギだれ【材料 2 人分】

長ネギ(白い部分)	1/2 本
しょうゆ	大さじ 1
酢	大さじ 1
砂糖	小さじ 1
ごま油	小さじ 2
白ごま	小さじ 2

【作り方】

- ① 長ネギをみじん切りにする。
- ② ボウルに入れ、調味料と白ごまを混ぜる

【長ネギ】

免疫力を高める効果や血行促進、身体を温める作用、肌荒れの予防などの効果が期待できる栄養成分が豊富な長ネギ。まだまだ寒い日が続きますので、日々のお食事に長ネギを積極的に取り入れて、免疫力を高めて冬を乗り越えましょう

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

水道管の凍結にご注意下さい！

夕方から朝方にかけての気温が氷点下を大きく下回る予報(マイナス 4 度以下は特に注意)の時は、前日より蛇口を空けて、水を出しておくなどの対策をお願いいたします。



編集後記

仕事が終わって帰宅する頃、真っ暗だった空が少しずつ明るくなり、陽が長くなってきたなあ実感しています。
少しずつですが、春は近付いてきていますね。本年も職員一同頑張りたいと思います。

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)

TEL 055 (228) 5787 / FAX 055 (228) 9163 / ホームページ <http://kofu-shijoukyoukai.jp/shijokyo>