

甲府市地方卸売市場

Vol.60 令和5年5月号

市場だより

50th
Anniversary

【就任あいさつ】

●市場長 今井 慎一

初夏の候、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5年度の人事異動により市場長を拝命いたしました今井と申します。市場だより発行にあわせて、ご挨拶させていただきます。

甲府市地方卸売市場は、昭和48年4月に開設し、今年で50周年の節目を迎えることとなりました。

これまでご尽力いただいた市場関係者の皆様に心から感謝を申し上げます。

本市場は開設以来、県内唯一の公設市場として、適正な取引と安定的な供給に努めるという高い公共性を確保し、地域の生鮮食料品の流通拠点としてその使命を果たしてまいりました。

近年、本市場を取巻く環境は、少子高齢化や社会構造の変化等に伴う食料消費量の減少、流通経路の多様化に加え、長引くコロナ禍や物流コスト高騰の影響など、大変厳しい状況にあります。

本市場としましては、これら社会情勢の変化などに柔軟に対応できるよう、流通拠点としてのさらなる使命を果たしていくとともに、活性化を図って参りたいと考えております。

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。

最後に、今年は市場開設50周年の記念事業を実施してまいりたいと考えておりますので、皆様のご協力を賜りますよう、重ねてお願い申し上げ、就任の挨拶とさせていただきます。

第35回市場開放「甲府さかなっば市」開催決定！

4月13日、令和5年度第1回さかなっば市実行委員会が開催され、県内のイベント開催状況や、感染症法におけるコロナウイルス感染症の位置付けが5類へと移行することなどを踏まえ、多数の委員の賛成により、第35回市場開放「甲府さかなっば市」の開催が決定されました！

会議も3回を重ね、内容も固まり着々と準備をすすめているところです。当日の抽選会こそ行わないものの、仲卸13社のさかな（水産物）、なっば（青果物）の対面販売に加え、甲信水産物卸売業協同組合が粕漬け等の販売、山梨中央水産株式会社が山梨県のオリジナルブランド魚「富士の介」の加工品等を販売。

また、特設会場では、こうふるふぁーむさんがグリーンスムージーの販売、株式会社ドールさんがゼスブリ・キウイの試食会、そして、メガ・ドン・キホーテ甲府店さんはオリジナルブランドのド情熱価格お菓子のPR！と中止前に引けを取らない内容での開催となります。

コロナウイルス感染症が収束しているわけでは無い中での、開催となりますので、様々な制限はなくなったとはいえ、やれる範囲での対策も同時に行っていきたいと思います。



市場内の関係事業者を紹介します。

株式会社 甲州青果市場

代表 鶴田 一郎 問合せ 055-228-1791



沿革 昭和 24 年 甲府市柳町に開設

昭和 47 年 現在地に入場

昭和の高度経済成長下において、青果物の生産量も増加し、当時主流だった流通理論に基づき日本全国の中核都市に卸売市場が整備され、昭和 48 年に甲府市にも中央卸売市場が開設されました。

その後、取扱数量も順調に増加し、施設も拡充され、卸売市場としての役割を果たし、その存在感を高める中、平成 3 年に市場全体の取扱金額は、450 億円に達しましたが、その後、減少に転じ現在に至っています。

その間、市場を取り巻く環境は様々な変化がもたらされましたが、関係する皆様の工夫や努力により変わることなくその役割を果たしており、生鮮食料品の流通において、卸売市場を核とするシステム以外は、存在しないと確信するところでもあります。

また、今年当市場が開設 50 周年を迎えるにあたり、私の想いは、記念式典等を行うと同時に、検討委員会を立ち上げ、今後の 50 年に向けて甲府市民及び山梨県民に卸売市場としての役割をどのように果たし、そのために施設等をどのようにすべきか全ての関係者と議論していく必要があると考えます。



甲府市場冷蔵株式会社

代表 清水 直樹 問合せ 055-228-1245

多様な冷蔵温度帯を保有しています！

当社は、昭和 48 年 4 月に設立され、昭和 48 年 9 月甲府市中央卸売市場水産物部が開場されると同時に市場内で営業を開始しました。0℃～5℃のチルド帯、-25℃帯、-60℃のマグロ用超低温帯の 3 種類の温度帯により保管業務を行っている冷蔵倉庫業者です。市場内の水産両荷受、水産仲卸をはじめ県内の物流業者、加工業者など多岐にわたるユーザーの皆様にご利用をいただいています。

お客様のニーズに合わせてサービスを提供することを心掛けながら、品質、安全性、信頼性の向上をめざす保管業務に努めております。最近の電力料金の高騰は、経営上の最大課題となっておりますが、ご利用いただいているユーザーの皆様と協力しながら、安全で安心な食品を提供することをモットーに県民・市民の食文化を支える重要な役割に携わっていきます。

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。
こまめな手洗いなど、基本対策をしっかりとしましょう

食中毒予防の 3 原則



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。

旬のごちそう

旬な味わい「“そらまめ”と“あじ”」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエ 飯島 令子さん（こうふるふぁーむ）

【そらまめ】

おたふくの顔に似た扁平な形が特徴な“そらまめ”。やわらかな口あたりでほのかに甘い、初夏の味覚のひとつです。「おいしいのは3日だけ」と言われるほど、鮮度が大切な野菜。莢の色が濃く、つやがいいものが新鮮とされています。たんぱく質と炭水化物が主な主成分ですが、ビタミンB群を多く含みます。塩ゆでしてそのまま食べるのが一般的ですが、豆ご飯や炒り豆、煮豆、あんなどに調理できる他、豆板醤や醤油の原料としても利用されます。

今回は、カルシウムとカリウムが比較的多く、貧血や動脈硬化予防、肝機能の強化、血中コレステロール値を下げる効果のあるタウリンが豊富な”あじ”と合わせて、旬な味わいご飯を紹介します。

～そらまめとあじの高たんぱくちらし寿司～

【材料】（2人分）

- そらまめ（さや無し） 100g
- 塩 大さじ1強
- 水 1ℓ
- あじ（刺身用3枚おろし） 2枚
- 濃口醤油 小さじ1
- すりおろし生姜 小さじ1
- みょうが（小口切り） 1個
- 塩昆布（お好みで） 適量
- かぼす（お好みで） 適量

<酢飯>

- ごはん 300g程度
- ポン酢 大さじ2
- 砂糖 小さじ1



【作り方】

- ①そらまめは莢から取り出し、黒い部分の反対側に浅く切り込みを入れる。水1Lのお湯を沸かし、塩を加えて3分ほどゆで皮を剥く。
- ②5mm幅ほどにカットしたあじと濃口醤油、すりおろし生姜を混ぜ合わせておく
- ③ポン酢と砂糖を混ぜ合わせ、ボウルに入れたごはんに加えて、さっくりときるように手早く混ぜ合わせる。
- ④③に①のそら豆、みょうが、②のあじを加えて全体にさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤器に盛り付けて、お好みで、かぼす果汁を加え、塩昆布を添える。

4月25日、当市場が認可を受けてから50年が経過しました。秋には記念事業などの計画もなされています。これから皆さんのお知恵をお借りしながら甲府市と協力し、計画・準備を行っていきたいと思います。

編集後記

甲府さかなっば市・市場見学なども復活します。世間もコロナ感染に対する反応が変わってきていますが、なるべくなら感染したくないものです。引き続きこまめな手洗いなど、自分でできる予防策は続けていきたいと思っています。

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）

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