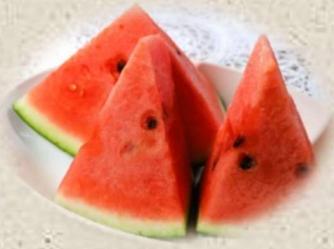


甲府市地方卸売市場



# 市場だより

Vol.61 令和5年8月号

## 甲府さかなっば市再開！



# 4年ぶりに再開！ 常連さんと再会！



6月24日（土）に「第35回甲府さかなっば市」が開催されました。

コロナ過となり、令和元年を最後に中止が続いていましたが、ついに再開することができました。本当に多くの皆様からの再開を喜ぶお声をいただくことができました。

そして、見覚えのあるお顔の常連さん方との再会を果たすことができました。

開始時刻が近くなるにつれ、そくそくと人が集まりはじめ、お目当てのマグロや、お買い得な野菜など、狙いを定めておられる方が多いように見受けられました。

来場者数は約2900人と、いつもよりは少なかったのですが、久々の開催であったためか、来場者の熱気はいままで以上にありました！

反省点はありましたが、事故無く、大盛況で終わることができました。



## 抽選企画！抽選しました！

第35回さかなっば市の抽選企画！  
水産品・青果品各15名の抽選会を行いました。



引き取り限定でしたが、県外の方の応募もあり想像以上の応募状況でした。甲府市を中心に、甲斐市、昭和町、富士吉田市、北杜市など、県内各地の皆さんが当選されました。おめでとうございます。ご協力いただきました。水産仲卸組合、青果仲卸組合の皆様ありがとうございました。



メガ・ドン・キホーテさんから  
ドンペン君も急遽来場してくれました。

## お願い!!!

- ・手洗い
- ・アルコール消毒
- ・キープティスタンスなど

5類に移行したとはいえ、新型コロナウイルス感染症対策を徹底してください。



【山梨県からのお知らせ】

831

## 8月31日は野菜の日です。

山梨県内でも多くの野菜が作られています。

山梨県産の新鮮な野菜をお召し上がりください！

「1日350gを目安に野菜を食べて

健康な毎日を過ごしましょう！」



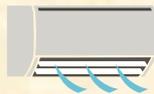
## 夏季の節電にご協力ください

今シーズンも熱中症に注意するとともに、クーラー、冷蔵・冷凍設備などの節電と省エネルギー対策推進へご協力をお願いします。

### 節電・省エネルギーの主な対策

#### ◆空調

- ・冷房中の室温は28℃に
- ・ブラインドなどで日射を遮り換気量を適切に調整
- ・コンピュータ室もコンピュータの性能を確保できる範囲で可能な限り設定温度を調整



#### ◆照明

- ・業務上必要な照度を確保し、使用していない箇所の消灯の徹底
- ・廊下など共用部分も業務に支障のない範囲で消灯

#### ◆冷蔵庫・保冷庫

- ・設定温度の見直し
- ・扉の開閉時間を少なく、冷気を外に逃さない
- ・商品を詰め込みすぎない・冷気吹出口に置かない

【市場管理事務所・市場協会から】

## 路上駐車禁止のお願い

場内には、正門から北に走る通路、それと交差する西門又は東門に走る通路、卸建物北側の通路、さらにその北側の市場冷蔵前から青果ゴミ集積場までの通路、水産棟東側通路、青果棟西側通路がございます。荷下ろし、積込などで一時的に短時間停車されるのは良いのですが、長時間に渡る駐車、通路中央での積み下ろしなど、通行の妨げとなる事例が散見されます。見通しも悪くなり事故などを招きかねません。限られたスペースですので譲り合い、荷下ろし、積込が終わったら早急に移動していただくなど、長時間通路を占有しないでいただきますようお願いいたします。



## 旬のごちそう

### 【しらすとパプリカのピザ】

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 藤原嘉美さん

肉厚で甘味がありジューシー、生でも甘く使い勝手のよいパプリカ。赤、黄、オレンジの他、白、黒、紫、茶など色の種類もあり食卓の彩にも大活躍な夏野菜です。

完熟させることで果物を感じさせるような甘さになるのですが、開花してから収穫まで数週間かかります。一年を通しては輸入物が多くを占めていますが、夏は国産の瑞々しいパプリカが特に手に入りやすい時期です。

カラフルなパプリカからパワーをいただきましょう。



#### 【材料】1人分

- ・しらす 10g (2つかみ程度)
- ・パプリカ 1/4 個
- ・長ネギ 4 センチ
- ・食パン 1 枚
- ・海苔の佃煮 8g
- ・とろけるチーズ 10g

#### 【作り方】

1. パプリカとネギをスライスする
2. パンに海苔の佃煮を塗る
3. パンにパプリカ、長ネギ、しらす、チーズをのせてトースターに入れる
4. チーズがとけるまで5分ほど焼く

#### 【パプリカ豆知識】

100g以上の大型の肉厚ピーマンをパプリカと呼び、色は赤、黄、オレンジなどカラフルで上記文中のとおり紫、茶、黒などの珍しい色もあります。ピーマンのような青臭さや苦みが無く、甘くて、食感がジューシーなので、煮込み料理の他、サラダなどの生食にも向いています。オーブントースターなどで皮が真っ黒になるまで加熱し、皮をむいて食べると一層甘味が増すそうです。

ピーマンと比べると、ビタミンCは約2倍、カロテンは約7倍あるとされています。カロテンはガン予防に効果があると言われており、マリネや油炒めなど、油を使った調理をすると吸収率が高まります。

## 編集後記

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

少し前に東京オリンピックが終わったということを書きましたが、もうパリオリンピックの代表選考が行われている時期になってしまいました。大きなイベントと言えば、甲府市場開設50周年を記念してイベントを開催いたします。内容などこれからしっかり検討し、みんなで協力しあい大成功させたいと思います。

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>