

甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol.62 12月号



**開設 50 周年記念事業
11月25日(土)開催!!**

10時～ 記念式典

記念式典では、市場の発展に寄与された優良職員及び組合員 100 名に表彰状が、また、市場運営にご協力いただいた 55 団体及び個人 2 名に感謝状が樋口市長より贈られました。

当日は、長崎知事も列席され、祝辞を述べられ、当市場が山梨の食文化にとって、なくてはならない重要な場所だと再認識することができました。受賞された皆様おめでとうございます。



11時～ 市場まつり

11 時からは、50 周年記念イベント「市場まつり」を開催！ 当日は、今季一番の寒さの予報がでていましたが、ぽかぽか陽気のイベント日和となり、開始前から多くの方が来場され、約 6000 名の来場者数を記録しました。

カニ汁、ホタテのバター焼きなどの無料コーナーには、開始前から大行列ができ、あっという間に予定数終了！ 子ども向け縁日や南極体験も大人気！ 模擬店なども 50 周年記念価格の為、即完売！ 仲卸店舗はもちろん大盛況！

そして、ステージイベントでは 3 組のゲストによるライブと、市場のイベントでは初の試みとなる来場者参加による模擬セリ、豪華景品の当たる大抽選会で大いに盛り上がり、50 周年に相応しいイベントとなりました。

ご協力いただきました関係者の皆様、本当にありがとうございました。



令和6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 252日

(青19日) 1月 (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			
*			●			

(青19日) 2月 (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		
*			●			

(青22日) 3月 (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						
*						

(青21日) 4月 (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				
*	*					

(青21日) 5月 (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	
*			●			

(青21日) 6月 (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						
*						

(青21日) 7月 (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			
*			●			

(青21日) 8月 (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
*			●			

(青20日) 9月 (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					
*						

(青22日) 10月 (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		
*			●			

(青21日) 11月 (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
*			●			

(青21日) 12月 (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				
○	■	*				

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
■ (3日)

水産物部の臨時休業日
▲

※カレンダーの日付の
□ は、祝日を示します。

臨時開場日(共通)
○ (4日)

青果部の臨時開場日
□

水産物部の臨時開場日
△

旬のごちそう

「タラとサツマイモのカレーポトフ」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエ 小笠原 実英さん

<さつまいも>

秋のイメージが強いサツマイモですが、収穫期から1~2か月保存されて熟成が進んだ冬場のものは甘みが濃厚になり、しっとりとした美味しさを味わえます。果肉がオレンジ色の品種はβカロテンが豊富に含まれています。



<冬キャベツ>

形は扁平で、外側は緑、内側は白っぽいのが特徴。葉は肉厚でしっかりしていて、煮込むと甘みが出るので、寒い時期の煮込み料理にぴったりです。

レシピ

【材料： 4人分】

- ・タラの切り身 約 200 g
- ・サツマイモ 1本
- ・キャベツ 1/4個
- ・玉ねぎ 1個
- 水 1000ml
- コンソメキューブ 2個
- カレー粉 小さじ1
- 塩、胡椒 少々
- 小麦粉、バター 適量



【作り方】

- ① タラは一口大に切り、塩・胡椒を振って小麦粉をまぶす。
- ② サツマイモは2cm幅の輪切り(水にさらす)、キャベツと玉ねぎはくし形に切る。●をボウルに入れ合わせる。
- ③ フライパンにバターを熱し、タラを両面こんがり焼き、取り出しておく。
- ④ 鍋に水とコンソメキューブ、野菜を入れて火にかける。沸騰したらあくをとり、蓋をして20分程度煮込む。
- ⑤ タラとカレー粉を加えてさらに5分程度煮込んで出来上がり。

【タラ (鱈)】

1mを超える大型の海水魚。12月から3月の産卵期に向けて比較的浅場に上がってくるために秋から冬にかけて流通が多くなります。

たんぱく質が豊富でミネラル分をバランスよく含んでいます。脂肪分が少なく、味も淡泊なのでいろいろな料理に合わせやすいです。

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

今年も残り1ヶ月となり、年末商戦期を前に市場は非常に忙しい時期を迎えます。12月とは言え、温かい日があったかと思えば、ものすごく寒い日があったりと体調を崩しやすい状況ですが、何とか乗り切って、笑顔で新年を迎えたいところです。少し早いですが、来年もどうぞよろしくお願いいたします。

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-shi.joukyoukai.jp/shijokyo>