

甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol.63 令和6年2月号



【年頭あいさつ】

●甲府市地方卸売市場協会 会長 仙洞田 寿

新年あけましておめでとうございます。

皆様方におかれましては、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

まずはじめに、元日の能登半島を中心とした大地震により被災された皆様には、心よりお悔みとお見舞いを申し上げます。また生活インフラが寸断されるなか、現地で被災地支援にあたられている方々に敬意を表します。

さて昨年は、新型コロナウイルス感染症が感染法上の5類に引き下げられ「ウィズコロナ」から「アフターコロナ」に転換していきました。観光地には観光客が戻り始め、市場ではさかなっぴ市の再開や、甲府市地方卸売市場開設50周年記念イベントの「市場まつり」が盛大に開催される等、様々な正常化が進み、大きな前進をした1年となりました。

一方で、ロシア、ウクライナ情勢の長期化や中東情勢の緊迫化、世界的なインフレと金融引き締め、円安進行等世界経済の先行きは不透明感が増しているなどの不安要素が続いています。さらに今年は物流の2024年問題による労働者不足の深刻化等、様々な変化が生じる事への柔軟な対応が求められます。市場を取巻く環境の変化に対応していくためにも市場全体が関係者各位と一丸となって取り組んでいきたいと思ひます。

結びに、皆様方の益々のご多幸とご健勝をお祈りいたしまして、年頭の挨拶とさせていただきます。

●市場長 今井 慎一

新年、あけましておめでとうございます。

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。

当市場は、昭和48年4月から業務を開始いたしましたので、昨年は、50周年という区切りの年でありました。11月25日に開催した記念イベントには、多くの方にご来場いただきまして、大変好評のうちに終了いたしました。ありがとうございました。

新たな年を迎え、次の10年、20年に向けて、歩みを進めていくわけですが、今後におきましても、市民、県民の皆様へ、安定的に、安全な生鮮食品をお届けできますよう、また、生産者や消費者から将来に渡って必要とされる市場を目指して、市場関係者の皆様と連携を密にする中で、取り組んで参りますので、皆様方のなお一層のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

今年の干支は、甲（きのえ）「辰（たつ）」であります。『甲』は、十干の最初に当たり、持つのは第1位であり、そして、「辰」は「現れるとめでたいことが起こると言われる龍」です。この組み合わせである甲辰には、「成功という芽が成長していき、姿を整えていく」といった縁起のよさを表しているといえそうです。

自分の目標に向かって努力を積み重ねることで、大きな成功を収めることができるということでしょう。私もしっかりと業務に取り組んでいきたいと思ひます。

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、輝かしい1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。

“食品衛生に関する検査の結果報告”

10月に実施いたしました衛生検査は、ご提供いただきました全社合格でした。

安心、安全な市場の証明をいただけました！引き続き徹底した衛生管理をお願いいたします。

検体採取にご協力いただきました、卸・仲卸各社の皆様、ありがとうございました。

令和6年初市開催!

1月5日早朝、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をはじめ関係者によるあいさつがあり、今年1年が干支の龍のように昇っていける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、水産・青果と初競りが行われ、今年の初荷が県内各地へ出荷されました。



お知らせ

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ため、下記の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、市場冷蔵は除く

実施日 令和6年2月11日(日)

時間 午前8時～午後3時(予定)

指定場所以外は禁煙です

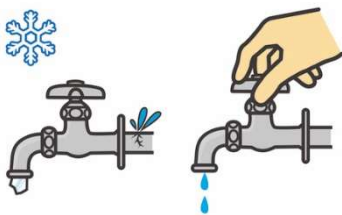
場内にある2ヶ所の喫煙場所以外は、禁煙となっています。

いまだに、売り場、通路等で喫煙されている方をお見受けしますが、禁煙にご協力をお願いいたします。

第37回市場開放「甲府さかなっぴ市」は、3月16日(土)に開催が決定しました。

皆さまのご協力をお願いいたします。

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!)の時には、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。

冬野菜のセイロ蒸し「紅白のソース」

～豆腐とカリフラワーのクリームソースと紫大根のおろしぼん酢添え～

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 雨宮まゆみさん

白菜、ほうれん草、大根などの冬野菜が旬を迎えています。冬野菜の特徴は、寒さで凍ることがないよう、細胞に糖を蓄積するため、糖度が高い野菜が多いことです。

今回は素材の美味しさを存分に味わうことができる蒸し料理をご紹介します。冬は鍋料理が定番ですが、たまには蒸し料理もいかがでしょうか？

《せいろ蒸し》

材料

- お好みの冬野菜
- 豚肉（バラもしくはロース）
- むきエビ（サーモンなどの魚でも良い）
- 厚揚げやカマボコ、サラダチキン、ソーセージなどお好みでご用意ください。

【作り方】

- ①好きな冬野菜を一口大に切る。
（今回は、じゃがいも・さつまいも・ほうれん草・ニンジン・チンゲン菜・カボチャ・大根・長ネギなど）
- ②白菜は芯の部分を細切りにし豚肉と白菜の葉っぱで巻き、楊枝で止める。
- ③むきエビを準備する。
- ④鍋に水を入れて沸かし、クッキングシートを敷いたセイロを置く。
火のとおりにくい、じゃがいも、さつまいも、ニンジンなどを先に入れて蒸す。串を刺してみてもある程度通ったら、ロール白菜、エビ、他の野菜を入れて蒸す。

※蒸し時間は全体で 10 分から 15 分。

※セイロが無い場合は、蒸し鍋やレンジでも良いです。

《豆腐とカリフラワーのクリームソース》

材料

- 豆腐（3連パックのものを1パック使う）
- カリフラワー 100g
- 粒マスタード 大さじ1
- オリーブオイル 大さじ2
- 塩 小さじ1
- すりおろしにんにく小さじ1
（香りづけ程度の少量が良い）

【作り方】

- ① 豆腐はペーパーで包み重しをして軽く水を切る。
- ② カリフラワーは柔らかくなるまで茹でる。
- ③ ①と②、調味料をすべてフードプロセッサーに入れて滑らかになるまで攪拌する。味をみて塩味など良ければ完成

《紫大根のおろしぼん酢》

材料

- ◎紫大根（すりおろす）
- ◎穀物酢（お好みの量）
- ◎ぼん酢（お好みの量）

【作り方】

- ① 紫大根をお好みの量すりおろす。
- ② 穀物酢、ぼん酢を合わせる。
紫色がピンク（赤色）に発色して綺麗です。
ぜひかけてみて下さい。



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

久しぶりの行動制限のない年末年始となり、有意義にお過ごしになられたのではないのでしょうか。令和6年も協会職員一同頑張ってまいります。本年も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）

TEL 055 (228) 5787 / FAX 055 (228) 9163 / ホームページ http://kofu-shi.joukyukai.jp/shi_jokyo