

甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol.64 令和6年7月号



第38回さかなっば市開催!

令和6年度理事会及び通常総会を開催しました。

5月21日（火）に、（一社）甲府市地方卸売市場協会の理事会及び総会を開催しました。令和5年度の事業報告・収支決算、令和6年度の事業計画（案）・収支予算（案）等について審議し、承認をいただきました。その後、新たに2年間の任期で理事17名、監事2名を選任いただきました。

総会終了後に開催した第2回理事会において、遠藤久史理事（山梨中央青果株式会社）が会長（代表理事）に選出されました。



役職	氏名	所属団体	役職	氏名	所属団体
会長	遠藤久史	山梨中央青果株式会社 代表取締役社長	理事	清水直樹	甲府市場冷蔵株式会社 代表取締役社長
副会長	羽中田 勝由	甲府中央魚市株式会社 代表取締役社長	理事	三枝 正雄	甲府中央魚市株式会社 取締役
副会長	鶴田 一郎	株式会社甲州青果市場 取締役社長	理事	風間 稔	山梨中央水産株式会社 常務取締役
副会長	仙洞田 寿	山梨中央水産株式会社 代表取締役社長	理事	久保寺 敬徳	株式会社甲州青果市場 常務取締役
理事	遠藤 一郎	青果物仲卸協同組合 理事長	理事	金子 広文	山梨中央青果株式会社 取締役
理事	神宮司 健男	水産仲卸協同組合 理事長	理事	今井 慎一	甲府市役所 甲府市地方卸売市場長
理事	末木 泰	山梨県青果商業協同組合 理事長	専務理事	中澤 勝也	甲府市地方卸売市場協会
理事	日向 勝男	山梨中央青果商業協同組合 理事長	監事	小笠原 利夫	青果物仲卸協同組合 副理事長
理事	中川 直明	山梨県水産物商業協同組合 理事長	監事	黒澤 新吾	水産仲卸協同組合 副理事長
理事	三井 信由	甲信水産物卸売業協同組合 事務局長			

※任期2年

【山梨県からのお知らせ】

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！」



第38回「市場開放甲府さかなっば市」開催！

去る6月15日(土)に第38回市場開放「甲府さかなっば市」を開催しました。約3000人が来場され、旬のお買い物を楽しんでいただきました。YBSのテレビ収録も入り、にぎやかな一日となりました。

今回の抽選企画は、来場した希望者全員に抽選応募券を本部テントで配布し、応募していただく形をとりました。次回に向けて、様々な工夫をしていきたいと思いますので、皆様からのご意見・ご感想をお待ちしております。

次回は9月頃の開催を予定しており、その後に消費者感謝デーも控えています。市場活性化の一助となるよう、取り組んでまいりますので、関係者のご理解、ご協力をいただきますようお願いいたします。



青果部会 ごみ出しルールの徹底を！
処理費の不足が見込まれます！

ごみ出しのルールをご確認いただき、ごみ処理が続けていけるようご協力をお願いいたします。

1. 市場外のごみの持ち込みは禁止です。
2. 市場内でごみの処分(捨てること)ができるのは、卸売業者、仲卸売業者、売買参加者とし、他の者は排出したごみを捨てることはできません。
3. 可燃ごみは、必ず専用のごみ袋(ピンク色の青果専用ごみ袋)入れてください。
※専用ごみ袋の売り上げがごみ処理費用に充てられていますので、袋に入らないごみについては、相当分のごみ袋を一緒に出してください。
4. ごみの分別(可燃物、不燃物、段ボール、発泡スチロール)を徹底してください。
5. 市場内へのごみの持ち込みや違法な廃棄は、入場停止などの行政処分の対象となります。



旬のごちそう

「キュウリ」でも「ナス」でもなく、 「カボチャ」の仲間「ズッキーニ」

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ 村上 由美さん (こうふるふぁーむ)

【ズッキーニ】

以前はそのフォルムから「キュウリ」の仲間だと思われることが多かった「ズッキーニ」

しかし、最近ではスーパーでもよく見かけるようになり、「カボチャ」の仲間だということも浸透してきたのではないのでしょうか？

細長い「ズッキーニ」が多く出回っていますが、卵型やUFO型のものもあり、緑色や黄色の他に、白や縞模様がついているものもあります。

定番は煮込み料理ですが、水分が多くて生でも食べやすいので、サラダやピクルスなどにも向いています。素揚げやフリットにすると、果肉がとろけるようなやわらかさになり、独特の旨味を感じることができます。

～エビとズッキーニのさっぱり梅ナンプラー和え～

【材料】(2人分)

●むきエビ	100g	●ナンプラー	大さじ 1
●糸こんにゃく	150g	●砂糖	小さじ 1
●ズッキーニ	1/2本	●梅肉	小さじ 1/2～1
●ミニトマト	3個	●片栗粉	大さじ 1/2
●紫玉ねぎ	1/4個	●塩	適量



【作り方】

- ①むきエビは背ワタを取ってボウルに入れ、片栗粉と塩で揉んで水で洗う。茹でて水気をしっかりと切る。
- ②糸にこんにゃくは軽く茹でて水気をしっかりと切り、食べやすい長さに切る。
- ③ズッキーニは2～3ミリの厚さに切り、表面に塩を振って少し時間をおく。出てきた水分をふき取る。
- ④ミニトマトは1/4に切り、紫玉ねぎは薄切りにする。
- ⑤ボウルにナンプラー、砂糖、梅肉を入れてよく混ぜ、糸こんにゃく、エビを入れて和える。全体がなじんだらズッキーニ、ミニトマト、紫玉ねぎを加えて和え、器に盛る。

エスニック料理に欠かせないナンプラーは、レモンなどと合わせることで良い調味料ですが、今回は梅と合わせてみました。梅肉の量は塩分濃度によってお好みで調整してください。食欲がなくなりがちな夏でもさっぱりと食べられる1品です。

ズッキーニを選ぶときは、切り口が大きく、全体の太さが均一なものがオススメです。サイズが大きくなりすぎているものは、水分が抜けている可能性があるため、避けましょう。

保存する場合は新聞紙や、キッチンペーパーなどに包むと乾燥を防げます。夏野菜は冷えすぎるのが苦手なので、冷暗所に置くか、野菜室に入れる場合は、冷気が直接当たらないように注意しましょう。

編集後記

早いもので1年の半分が終わり、あっという間に夏を迎えている気がします。今夏も猛暑になりそうですね……。節電も必要ですが、適切にエアコンを稼働させ、水分を多めに取り熱中症などにはくれぐれもご注意下さい

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.joukyoukai.jp/shi_jokyo