



甲府市地方卸売市場

市場だより

Vol. 67 令和7年2月号



2025

初市

は
っ
い
ち



新年のご挨拶



(一社)甲府市地方卸売市場協会 会長 遠藤 久史



明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、2025年の新春を健やかにお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年は、記録的な猛暑干ばつ、原材料やエネルギー価格の高騰、人手不足や物流問題などによるコスト上昇など、市場関係者の皆様方におかれましては非常にご苦勞の多い年だったと存じます。

近年、我々が取り扱います農水産物は、地球温暖化による気温や海水温上昇の深刻な影響を受け、生産地や漁場、そして生産量や漁獲量の変化や減少にさらされております。それに加え、農林漁業者の減少・高齢化の進行もあり、市場を取り巻く環境は厳しさを増しております。

こうした状況下ではありますが、我々は、山梨県内唯一の公設市場として、地域に密着した必要とされる市場として、これからも市場の使命である「食の安心・安全」を守り、生鮮食料品の安定供給を行っていかねばなりません。そして、将来に渡って、安定的かつ継続的に甲府市場が維持・発展を続けるためには、目まぐるしく変化する時代にあって、環境に適応し、自らを変える努力をしていく必要があると思われま。

まずは5年、10年後の将来を見据え、市場が一体となって、「変革」を求め、取り組んでいきたいと思っています。皆様方のお力添えをよろしくお願い致します。

結びに、新しい年が皆様方にとりまして更に良い年になるようご祈念申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。



甲府市地方卸売市場 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。

さて、昨今は、気候変動による食料生産に与える影響が大きく、平均気温の上昇や異常気象により、青果物においては、収量の減少や品質への影響が、水産物においては、漁獲量への影響が見られています。

この他にも、時代の流れの中で消費も小売も産地も大きく変化しつつあり、卸売市場としては、その全てに対応していくための、未来予想図について描いていかねばなりません。

卸売市場は、ハードもソフトも今後、様々にかたちを変えていくと思いますが、日本の社会の中で常に必要不可欠な存在であり、全国の産地も小売店も消費者にも、なくてはならないものであります。

卸売市場の経営展望としては、集荷力、販売力、機能力、組織力の強化などがあげられますが、青果物と水産物とでは、また、戦略の内容も異なる点もあると思います。

甲府市場も、一昨年には、開設50周年を迎え、今、次の10年、20年と、歩みを進めているわけですが、県内唯一の公設市場として、高い公共性を確保しながら、市場機能の維持・向上を図り、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。

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。

新年互礼会 開催



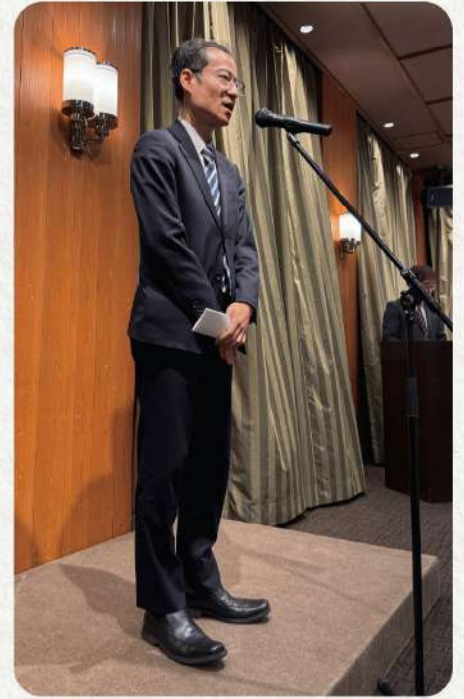
会長挨拶

会長 遠藤 久史 様



開設者挨拶

甲府市長 樋口 雄一 様



来賓挨拶

県農政部長 原田 達 様

1月28日(火) 18時30分 古名屋ホテルにて「一般社団法人甲府市地方卸売市場協会 令和7年 新年互礼会」を開催いたしました。

開設者である樋口甲府市長をはじめ、県農政部長、青果・水産各部門の関係者が一堂に会し、新年のご挨拶を交わす場となりました。

今年一年の市場の発展とさらなる連携を祈念するとともに、和やかな雰囲気の中で意見交換や情報交換が行われました。



市場開放

甲府さかなっば市

開催

日時

3月29日(土)
午前10時～正午

場所

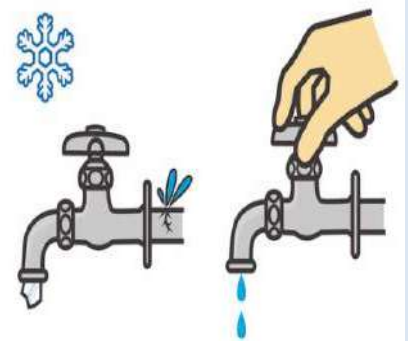
甲府市地方卸売市場

お問合せ

市場開放「甲府さかなっば市」
実行委員会

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します。





今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエ 大久保掬恵さん

薬味や鍋の具材に欠かせない長ネギ。寒いこの時季は甘みが増して、より美味しくなります。ネギには強い抗菌作用があり、風邪予防に効果が期待できる食材です。日々の食卓に積極的に摂り入れて、寒い冬を乗り越えましょう。

材料(2人分)

切り餅	4個
じゃこまたはしらす	20g
長ネギ	2/3本
海苔	1/2枚
マヨネーズ	約大さじ2
ピザ用チーズ	50g
お好みで黒胡椒	適量



作り方 【じゃこネギの餅ピザ】 おやつにもおつまみにもぴったり！

1. 耐熱容器に合わせたクッキングシートを引く。
2. 切り餅を縦半分に切ってから1.5cmくらいの角切りにしてクッキングシートの上に散らす。
3. 長ネギは粗いみじん切りにする。
4. 餅の上にマヨネーズをお好み焼きのように格子状に絞り、ちぎった海苔、じゃこ、3の刻んだネギを散らす。
5. ピザ用チーズを散らして、トースターまたは魚焼きグリルで餅が柔らかくなるまで約9分焼く。途中焦げそうになる時は、アルミホイルをかぶせて焼く。

※ 長ネギの緑色の部分は捨てられがちですが、栄養が豊富なので余さず使い切りましょう。マヨネーズが焼けて餅の生地の底がカリッと、中はモチモチの食感です。お正月の余りがちな餅も活用できます。

しらすについて イワシ類の稚魚のしらすは、産地や種類によって一年中食べられますが、日本では3月から6月頃が旬のピークとされています。この時期にはしらすが豊富に水揚げされ、市場に出回ります。



編集後記

寒さが厳しい季節ですが、市場では旬の食材が揃っています。

特に甘さが増した地元の果物はおすすりめです。皆さまの食卓が彩り豊かになりますように！