

甲府市地方卸売市場

市場だより



<甲府市地方卸売市場協会>

令和 7 年度通常総会を開催しました

5月22日（木）に令和7年度通常総会が開催されました。令和6年度の事業実績報告及び決算報告、令和7年度の事業計画及び予算が承認されました。

■令和6年度決算額

単位：円			
事業名	収 入	支 出	収支計
本 会 計	19,766,752	18,819,574	947,178
指 定 管 理	76,544,297	77,035,763	▲491,466
青果専門部会	14,273,111	14,328,276	▲55,165
水産専門部会	3,278,633	3,323,081	▲44,448

■令和7年度予算額

単位：円	
事業名	予 算 額
本 会 計	19,764,000
指 定 管 理	75,933,000
青果専門部会	13,740,000
水産専門部会	3,244,000



場内ルール厳守にご協力を!!

青果物ごみ処理について

青果ごみ処理場の利用については、ビニール類（ラップ・梱包バンド）・段ボール・野菜くずと分別し、野菜くずなどは指定ごみ袋に入れて搬入することになっています。指定ごみ袋1袋の重量は、袋に表示のとおり20kgまで（1割超過まで受入れ可）ですので、厳守をお願いいたします。

また、いまだに指定ゴミ袋不使用の方、段ボールにゴミを混ぜて捨てる方、廃棄対象外のプラカゴ等を持ち込む方が見受けられます。そういったルール違反のゴミ処理にも時間や費用がかかります。このままだと事業の継続が困難となりますので、決められたルールはぜひ、皆様で守っていただけるようお願いいたします。



路上駐車禁止について



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、青果棟西側通路があります。

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します。

第 41 回甲府さかなっぱ市開催！

6月28日（土）に甲府さかなっぱ市を開催しました。コロナ明けに再開して以来、大盛況を続けております「市場開放 甲府さかなっぱ市」も41回目を迎えることができました。

当日は暑い1日となり、あまりの暑さの為か来場者数は2500名弱といつもより少なめでしたが、ご来場いただいた皆様は、お目当ての食材、お買い得な食材を求め、青果・水産の売り場を歩かれていました。

関係者の皆様お疲れさまでした。そして、ご来場いただいた皆様ありがとうございました。



◎さかなっぱのお楽しみ企画抽選会を7月3日（木）に行い、美味しい干物セットと、旬のフルーツ詰合せセットの当選者が決定しました。

指定管理業務に係る

アンケート調査への御協力

ありがとうございました！

関係者の皆様のご協力をいただき、アンケート調査を実施いたしました。取引業務・施設管理・自主事業に対して、貴重なご意見、ご要望をいただきましたので、今後の業務に役立ててまいります。

食中毒にご注意を

梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要です。こまめな手洗いなど、基本対策をしっかりとしましょう

食中毒予防の3原則



【山梨県からのお知らせ】

8・3・1

8月31日はやさいの日です。

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！」

旬のごちそう

新たまねぎ

今回紹介してくれるのは 野菜ソムリエプロ雨宮真由美さん「こうふるふぁーむ」

夏真っ盛りへ。

新玉ねぎ、スナップエンドウ、レタス、水菜などの葉物が豊富に出てきました。新玉ねぎは柔らかく辛みが少ないので生食に向いています。アボカドはビタミン、ミネラル、カリウム、葉酸など栄養素が豊富で、マグロとの相性も抜群。暑くなってきたので、火を使わずさっぱりサラダがオススメです。

ポキ風もち麦サラダ

《材料》(2人分)

- ・マグロ、サーモンなど刺身用 150gぐらい
- ・アボカド 1個
- ・もち麦 1袋(50g)
- ・新玉ねぎ 半分
- ・ミニトマト 5～6個
- ・ラディッシュ 2個
- ・レタス 半玉
- ・好みの葉物野菜(水菜、ルッコラなど)

※豆腐などを入れてもOK



【作り方】

- ① もち麦を茹でる。新玉ねぎは薄切りにし、5分ほど水にさらし水気をきる。
- ② マグロ、サーモンなどの刺身とアボカドは2cm角ぐらいに切る。
ミニトマトは半切り、ラディッシュは薄切り、レタスは千切りにしておく。
- ③ マグロ、サーモン、ミニトマト、もち麦、新玉ねぎをボウルに入れて、柚子胡椒ドレッシングを大さじ3ほど入れて軽く混ぜたら、皿に盛ったレタスや葉物の上に盛りつけ、少しドレッシングをかけて完成。

◎柚子胡椒ドレッシング

- ① 柚子胡椒、水、みりん 各大さじ1
- ② 酢、ごま油 各大さじ2
- ③ めんつゆ 大さじ3 材料をボウルに入れよく混ぜる。

◇もち麦のゆで方

鍋にたっぷりの湯を沸かし、もち麦を入れ中火で15～20分ゆでる。

ゆで上がったたらざるに上げ、流水で洗ってぬめりを取り、水分をしっかりきる。

話題のもち麦は、粘りの強い「もち性」の大麦です。ごぼうの2倍、玄米の4倍の食物繊維量があります。ぷちぷちもちもち食感が楽しく、茹でたもち麦は冷凍もでき、サラダやスープなどにも使えます。

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

梅雨なのに雨も少なく、すっかり夏の日差しです・・・毎年、夏の到来が早まっている気がしていると思うのは私だけでしょうか？ うだるような暑さに負けず頑張っていきたいと思います。皆様もこまめな水分補給と適度な休憩をお取りいただき、今年も夏を乗り切りましょう！

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>