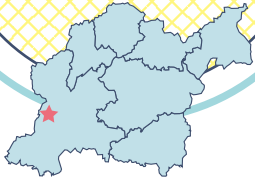


# 卸売市場

高崎町



## 生産者から消費者へ つなぐ食のバトン

- 所在地 高崎町兼近70
- 駐車場 約900台
- アクセス 名鉄バス赤池行き(新屋経由)「汐見町」バス停下車徒歩3分、東名高速自動車道「豊田IC」から10分
- その他 一般開放日や休場日などはホームページから市場カレンダーをご確認ください
- 問合せ ☎33・3421 午前8時30分～午後5時15分



9月に開催した一般開放(せり体験)の様子

今回紹介するのは、高崎町にある卸売市場です。昭和57年に開設し、県内で唯一民間ではなく市が設営・運営する公設地方卸売市場として、豊田市をはじめとした周辺地域に青果と水産物をあわせて年間約3万トンの供給しています。

消費者がおいしいものをおいしく食べられるためには、品物をいかに新鮮なまま家庭へ届けられるかが重要です。市場では、品物ごとに適した温度で管理することで鮮度を保っています。また、段ボールの準備や箱詰めが難しい個人の生産者でも出荷しやすいようにコンテナの貸出しを行うなど、より広く利用してもらえるように取り組んでいます。

普段は一般の人の入場は制限されていますが、市場でせりを体験したり旬の品物を買ったりできる一般開放を年5回開催しています。次回の一般開放は10月28日(土)に開催予定です。詳しくは23日の暮らしのひろば催し情報をご覧ください。



映像はこちら



ホームページ



(上)WE LOVE とよたシールが貼られた豊田市産のゴーヤ  
(下)出荷用コンテナの保管庫



市場で働く人たち(せりの様子)  
朝7時、たくさんの人の元気な声が市場のいろいろなところから聞こえてきます。



9月に開催した一般開放の様子  
マグロの解体ショーやナスの品評会、ナスの試食会などで大いに賑わいました。



今月のおすすめMENU

きのこたっぷり秋のポタンピザトースト

地産地食応援店「ライブカフェ 足助のかじやさん」の広瀬さんに、  
とよたのイノシシ肉を使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材

イノシシ肉 (ポタン)

イノシシは他の食肉と比べて高たんぱく・低カロリーで、疲労回復、滋養強壮によい肉です。猪鹿工房 山恵（新盛町菅田20-1 ☎98・0836）などで購入できます。



材料（1人分）

食パン …………… 1枚	サラダ油 …………… 少々	とろけるチーズ …… 30g <sup>ラ</sup>
イノシシ肉 …………… 60g <sup>ラ</sup>	ケチャップ	パプリカ …………… 適量
タマネギ(小) …… 1/2個	またはピザソース … 適量	ピーマン …………… 適量
お好みのきのこ … 50g <sup>ラ</sup>	マヨネーズ …………… 適量	

作り方

- 1 イノシシ肉をミンチ状に、タマネギをみじん切り、きのこを粗みじん切りにする
- 2 1をサラダ油で炒め、ケチャップまたはピザソースで炒め下味をつける
- 3 食パンにマヨネーズを塗り、2をのせ、上にチーズをかける
- 4 スライスしたパプリカとピーマンをのせて、オーブントースターでチーズが溶けて焦げ目が付く程度に焼く
- 5 パセリをちらし、食べやすい大きさにカットして完成♪

POINT!

ジビエ料理が苦手な人でも、ピザソースで食べやすくなります。お好みでタバスコをかけてみてください。

今月のシェフ

ライブカフェ  
足助のかじやさん

ひろせ  
広瀬 ひとみさん



足助町西町10  
☎62・1000  
定休日/火・水曜日、他  
不定休有  
営業時間/午前10時~午  
後9時（L.O午後8時30  
分）※ライブがある場  
合は変更有り

