

企業誘致

～民間企業と共にまちを育む～

News Letter

Vol.48



企業誘致

指定企業第16号の運用が開始されました

多 東京多摩青果株式会社

◆新工場の竣工、稼働開始！

令和2年2月19日付で第16号の指定を受けた東京多摩青果株式会社（以下「多摩青果」とする）の新設工場が令和3年1月29日に竣工され、稼働開始されました。



新工場(冷蔵倉庫と野菜カット工場)

新設工場は冷蔵倉庫と野菜

の加工場機能を持った工場であり、市場のコールドチェーン※システム確立とSDGsの取組みに資する設備を取り入れています。

※コールドチェーンとは、商品を生産地から消費地まで一貫して低温を保ち流通させる仕組み

◆新工場建設の目的

多摩青果は、東京都国立地方卸売市場を運営している会社です。卸売市場は、生産者が丹精込めて育てた野菜・果物を全国の産地から集め、需給バランスや品質等を考慮して公正な価格を決定し、仲卸業者、小売店等に販売しています。この円滑かつ安定的な供給によって、わたしたちは日々安定して野菜・果物を口にすることができています。この卸売市場を取り巻く環境は時代と共に変化しており、日々新たな課題が生まれます。



東京多摩青果株式会社

そのひとつに、食の安全・安心に対する意識の高まりがあります。今回完成した野菜カット工場はこの意識の高まりにえています。

◆新工場完成による卸売市場の機能強化

野菜カット工場は、青果物の加工業務を専門に取り扱う業者により運用されており、野菜を顧客の要望に合わせてカットし、必要な量に分けて出荷します。トラックの荷台と倉庫を直結するトラックバースによって温度を維持しながら原材料の受け入れを行い、カット野菜の発

送まで一定の条件で温度管理をしています。市場に直結したこの工場の整備によって、冷蔵管理機能の充実化が図られ、卸売市場の目標であるコールドチェーンの確立にも寄与しています。また、敷地の拡大と施設の集約によって、物流に必要な空間を市場内に生みだし、物流効率が向上して、青果物の受入、出荷時間が短縮されました。



荷台と直結するトラックバース

◆安全・安心な青果物供給への取り組み

野菜の殺菌に「過酢酸水」を使用しています。過酢酸とは、細菌・真菌（カビ）・ウイルスといった幅広い病原微生物に対して効果があり、近年世界で注目されている殺菌剤です。過酢酸水は希釈や加熱等によって容易に酢酸、水、酸素に分解し、実質的な毒性成分の残留がありません。



過酢酸製剤生成機

◆環境への配慮

野菜カット工場では、日々、カット後の野菜くずが大量に発生します。この野菜くずは、その製造過程で有機物を粉末にする専用の機械（微熱酵素分解処理機）に投入され、生成された粉末を肥料にする施設を通じて、生産者に肥料として提供されています。

このことにより、廃棄物の削減ができ、また生産者に肥料を提供して、新たに安全、安心な野菜づくりに役立ててもらうことで、サステナブルな取り組みを行なっています。



微熱酵素分解処理機

このように、食の安全・安心に対する意識の高まりに
 応える野菜カット工場が指定企業第16号として国立
 市に完成し、運用が開始されています。