

2018年8月25日

報告者 藤田

## 視察報告書

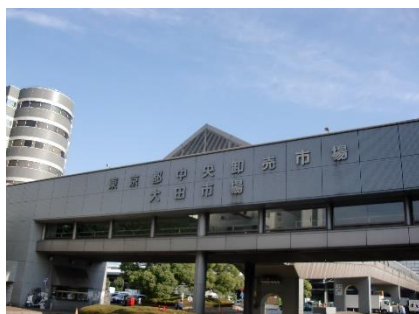
日時	2018年7月27日
訪問先	東京青果株式会社 東京都大田区東海3-2-1（東京都中央卸売市場 大田市場内） 有限会社フルーツネット 東京都大田区東海3-7-4（東京都中央卸売市場 大田市場前）
見学者	松戸営業所 清水課長・植村係長・謝花・浅田 市川営業所 齊藤（健）・後藤・相田・藤田
目的	大田市場・バナナの室（むろ）の視察

上記視察内容報告いたします。

### 【大田市場について】

東京都により、都心部に立地する神田市場の過密化を解消するとともに、城南地域を地域市場として整備し、都における生鮮食料品等の円滑な流通を確保するため、青果物・水産物及び花きを取り扱う総合市場として建設されました。

青果部は秋葉原駅前にあった神田市場と、五反田にあった荏原市場を統合し、水産物部は平和島にあった大森市場と築地市場の一部業者を統合し、平成元年に開設しました。花き部は平成2年に城南地区に点在していた9つの花き民営地方市場を統合し、3部門を有する総合市場となりました。



正門



青果棟（外観）シンボルマークの筍

### 【大田市場の特徴】

青果部・花き部では日本一の取扱規模を誇っており、大田市場での決定価格は水産物部における築地市場と同じように日本全国の市場の指標となっています。また、東京都の中央卸売市場で唯一、見学者のための展示室や見学コースが設けられ、消費者が親しめる市場となっています。



青果棟内



せり風景



せり風景（メロン）

### 【大田市場の取り組み】

平成19~22年度にかけて、4つの屋根付積込場と低温立体荷捌場を建設しました。屋根が設置されたことにより、晴れの日には日光に当たることなく、雨の日には雨に濡れずに卸売場からトラックまで届けることができ衛生的に輸送できるようになりました。

そして低温荷捌場を設置することにより、産地から小売店まで青果物の品質を落とすことなく輸送することが可能になり衛生的かつ効率的に生鮮食料品を提供しています。

市場の衛生管理は市場衛生検査所が管理し、検査所は東京都福祉保健局が設置するもので食品衛生法及び東京都の条例などに基づき、食品衛生監視員による監視指導や試験検査が行われています。不良食品の一般流通を未然に防止し、安全で豊かな食生活の確保に努めています。



屋根付積込場



奥に見える低温荷捌場

## 【バナナの室（むろ）】

～熟成から出荷まで～

### 【倉庫への搬入】

海外から輸入されてきた箱詰めバナナを倉庫に保管します。

フォークリフトを使いながら傷を付けないように丁寧に搬入します。



輸入されたバナナ



倉庫入口

### 【熟成】

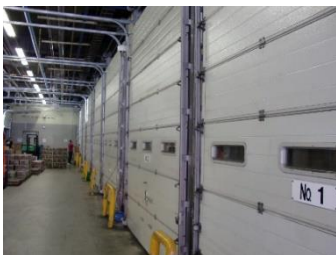
輸入されたばかりのバナナはまだ青い状態で未成熟の段階で入荷します。お客様の希望に合わせた状態まで熟成させて出荷するため、専用室に入れ最高の状態まで熟させます。



黄色く色づいたバナナは害虫対策の検疫ルールにより輸入が禁止されている為、バナナは入荷した時こんな色をしています。

エチレングスの調整された温かい室に入れ、差圧式という方法で追熟させるのですが、その時の温度管理はコンピューターで管理され、追熟作業は長年の熟練された技術を持つ経験豊かな技術者の目と感覚による品質管理のもと行われます。

熟成の時間は出荷できるまで4～5日程かかります。急激に温度の差がでると、追熟できないまま身割れする場合があったり、青いまま中が柔らかくなってしまふのを防ぐためです。



臺



技術担当 コジマ様



コンピューター制御システム

### 【出荷にあたり】

熟したバナナは 18℃に温度設定された室で保管して息を吹き返らせ、その後 13℃の室で寝かせ出荷されます。バナナは大きさを揃えるために型の小さいものはパックに回して注文に合わせて商品は作られています。



熟したバナナ



カット作業



パックされたバナナ



デパートにも入っている有名高級フルーツ店に納品さるバナナ

### 総評

今回、大田市場は見学コースから視察しましたが、今の時期は干ばつや豪雨などで荷が少なく、品質も良いものを揃えるのが難しいとのことでした。そんな中でも品質には注意しており、卸売業者・東京青果株式会社さんが産地から届いた荷をしっかりと確認し、悪くなっている荷は東京都にすぐに連絡するようになっており、また、東京都の職員の方も 24 時間体制でその対応に当たっているとのことです。青果棟内は整理整頓されており足元にごみも落ちていないなど品質・衛生管理にとっても気を付けている印象を受けました。

バナナについては、農林水産省が承認する有機 JAS 認定事業者のフルーツネットさんに朝一番の仕事で森給食の注文の商品を用意して頂いています。給食用に大きい（180g 以上）バナナを揃えるため、フルーツネットさんのその日 1 日分の注文の中で、森給食の注文を最優先で用意するため、熟成したバナナの箱を何箱も開けて大きいサイズを探し集め注文商品を作ってくれています。小さいバナナはパックに回し高級スーパーなどに納めるそうです。給食でいつ食べられるかを考慮し大きさ・状態を厳選して出荷されます。千疋屋で認められた高品質のバナナを森給食では取り扱っています。このようなバナナを一人でも多くのお子様たちに召し上がって頂きたいと思いました。