

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT

GOALS

中央卸売市場という「社会の公器」としての使命を胸に銘記し、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。



持続的な青果物生産へ貢献（産地及び農業者支援）

目標 2



目標 8



目標 12



青果物生産に携わる農業者を支援し、その経営の安定に寄与することで、持続的な生産の継続を可能にし、これにより、食料の安定確保に貢献しています。

具体的な取り組み

- ☆ 青果物卸売業（本業）を通じて農業者を支援しています。
 - ・商品に応じた公正な価格形成で、買い手を確保。
 - ・契約販売などの多様な取引形態を出荷者に提供。
 - ・迅速な決済で、売上金を早期に回収。
- ☆ 本業に付帯して、各種の支援を出荷者に対して行っています。
 - ・市況や購買情報を提供して、青果物の生産対策の策定に寄与。
 - ・産地に職員を派遣し、又は、産地側の職員を受け入れて、研修を実施。
- ☆ 青果物産地の形成を支援して、地域経済の振興に役立てています。
 - ・青果物の安定的な販路を確保することを通じて、産地形成の促進を側面支援し、地域振興に寄与。
- ☆ 消費者に対し、国産青果物の機能性（健康面）・食材としての利用などを啓発して、青果物の自給率向上に寄与しています。



国産青果物の円滑な販売を実現



輸出青果物の現地販売支援(シンガポール)



産地で厳選した青果物を速やかに消費者へ



国内農業を支えることが使命

健康で豊かな食生活の実現への貢献 (消費者サービス・小売店支援)

目標 3



目標 12



目標 17



消費者に有用な青果物情報を提供し、また、安全・安心な青果物を供給することにより、健康で豊かな食生活を実現し、これを通じて消費者の福祉向上に寄与しています。また、青果物供給の末端を担う量販店・小売店の業務の質の向上を支援しています。

具体的な取り組み

- ☆ 良質かつ安全・安心な青果物の供給に努めています。
 - ・ HACCPによる衛生管理を実行し、青果物の良好な衛生状態を保持。
 - ・ 温度管理施設を着実に整備するとともに、科学的知見に基づいた商品管理を徹底して、青果物の鮮度・品質を損なわず、食卓に提供できるように対応。
- ☆ 食生活に有用な情報を積極的に収集し、その適切な発信に注力しています。
 - ・ 生産者側から提供される様々な情報を、小売店・消費者に、適時的確に伝達。
 - ・ 青果物摂取の健康管理上の重要性、青果物の持つ機能性などの重要情報を関係団体とも連携して、セミナー、店頭販売、マスコミなどを活用し、発信。
- ☆ 消費者の食生活に直結する量販店・小売店の業務の質の向上のため、種々の支援を行っています。
 - ・ 店舗に職員を派遣して、研修を実施。
 - ・ 小売店の試食宣伝販売に参画して、消費拡大に助力。



食生活を支える小売店に情報発信



豊かな食生活に欠かせない品揃え



宣伝販売に職員を派遣



消費者に良質・安全・安心な青果物を

社会インフラとしてのフード・サプライチェーンの維持・存続（市場機能の保全・確保）

目標 2



目標11



目標12





卸売市場が、国民生活に不可欠な青果物を供給するチャンネルの本流であることを強く自覚し、生産者の要求水準を満たす販売機能・商品価値の維持機能を備えるとともに、様々な購買先のニーズを満たすよう対応することで、青果物の安定流通を支えています。また、緊急事態発生時にも、この機能を維持・存続させるため、各種の対応準備に取り組んでいます。

具体的な取り組み

- ☆ 生産者・販売者の様々なニーズを満たすフード・サプライチェーンの要として、機能を備えるように努めています。
 - ・東京都の市場整備計画に基づいて、都及び会社が分担・協力して、市場機能の高度化のための市場リニューアルを推進。
 - ・HACCPに基づく衛生管理により、商品の衛生状態の保持。
 - ・低温管理施設の充実によるコールドチェーンの確立
- ☆ 緊急事態にも、青果物流通が途切れないように、青果物流通の要（かなめ）である卸売市場機能の維持・存続のための対応策を策定しています。
 - ・事業継続計画（BCP）を策定し、非常時の対応をルール化。
 - ・避難生活者等への青果物の提供体制を整備。



整備が進む低温管理施設

品目別の取扱いマニュアル (HACCP)		
品目名	性状	取扱いの手順
かぼちゃ 	各種用途に利用される西洋種のほか、煮物用の日本種がある。国産の乏しい冬期は輸入物も多く出回る。主産地は北海道。βカロテンを始め、栄養素に富み、熱源も豊富である。保存性は良く、常温でも数か月もつ。	(留意点) ①低温・過湿には脆弱である。 ②包装に問題はない。 (取扱手順) 基本的には、常温の売場で分荷・保管・出荷する。寒冷期には低温障害を暑熱期には高温・乾燥を避けるように温度・湿度管理を行う。
トマト 	南米原産で、暑熱に強く、元来は、夏が旬。施設栽培で周年供給。乾燥と高温に強いが、低温に弱い。含有するリコピンには抗酸化作用・善玉コレステロール増加作用がある。完熟トマトは低温保存、未熟果は低温障害を避け、やや高温保存。	(留意点) ①未熟果は、低温障害に脆弱である。完熟果は比較的環境耐性がある。 ②包装は問題ない。 (取扱手順) 基本的には、常温の売場で分荷・保管・出荷する。なお、寒冷期には、未熟果について保温環境に留意する。暑熱期に数日保管する場合は、冷蔵所に置く。

品質・衛生管理のための品目別取扱マニュアル



事業継続計画書(BCP)



市場リニューアルの推進(新設された仲卸棟)

地域社会への貢献

地域住民の理解と協力で卸売市場の円滑な運営が可能になっていることを強く自覚し、卸売市場としてできる形で、地域社会に貢献するように努めています。

具体的な取組み

- ☆ 青果卸売市場の特色を生かして、地域貢献の活動を進めています。
 - ・地域で活動している子ども食堂への食材提供。
 - ・地域の小中学生を対象にした食育への職員の派遣。
 - ・地域住民を対象にした市場見学会の開催。
 - ・市場の日、市場祭り等に機会に、市場を開放して、地域交流及び食材の提供を実施。
- ☆ 卸売市場のインフラを生かして災害時に地域貢献できる仕組みづくりを行っています。
 - ・大地震等の緊急時に市場の敷地を避難に活用することを地域自治体と協約。
 - ・災害時に、東京都と連携して、市場内の青果物を被災者に提供。



市場祭り風景



公園・広場での地域交流イベントの開催



笑顔あふれる子ども食堂

グローバルな課題（環境問題）への取組み

食品を扱う事業者として、取扱青果物の完全利用を目指すことにより、食品ロスの削減に鋭意努めています。また、卸売市場の事業活動から生じるCO2や、廃棄物について、その排出抑制に取り組んでいます。

具体的な取り組み

- ☆ 廃棄量の縮減や残荷青果物の有効利用を通じて、食品ロスの削減に努めています。
 - ・低温設備の整備を進め、品質管理と衛生対策（HACCP等）を強化し、商品劣化を回避。
 - ・販売先の多角化に努め、あらゆる青果物の売り切りに注力。
 - ・廃棄量の全体的縮減とリサイクルの徹底（既にリサイクル率が9割）。
 - ・やむを得ず廃棄となった青果物は、家畜の飼料化（関係業者への販売）して、有効活用。
- ☆ CO2の排出抑制に取り組んでいます。
 - ・東京都により淀橋市場に待機駐車場が整備されており、その効率的利用で、路上待機でのアイドリング問題を抜本的に解消。
 - ・電動フォークリフトの導入促進。

12 つくる責任
つかう責任



目標12

13 気候変動に
具体的な対策を



目標13



廃棄青果物から製造された家畜飼料



導入が進む電動フォークリフト



整備された待機駐車場



衛生的・高能力な飼料製造施設

公正・透明な職場環境の形成

目標 4



目標 5



目標 8



全ての社員が、生き活きと仕事に取り組み、最大限活躍する中で、目標を自己実現していけるように、公正・透明な職場環境の形成に努めています。

具体的な取り組み

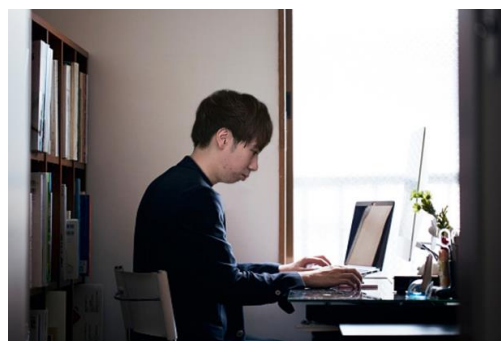
- ☆ ワーク・ライフ・バランスの改善を目指し、勤務体制の合理化を進めています。
 - ・労働時間の縮減を目指した、リモートワークの推進。（OA化による合理的な勤務時間管理の実現）
 - ・チーム制の徹底による休日勤務日数の縮減及び機動的な休暇取得の実現。
 - ・業務の繁閑に即応した臨機の人員配置再編の実施。
- ☆ ハラスメント防止・メンタルヘルス・ジェンダー平等などに取組んでいます。
 - ・定期的な個人面談実施、相談体制の確立などにより、ハラスメントの防止、メンタルヘルス等を確保。
 - ・女性の登用を、着実に推進。
- ☆ 労働安全衛生のための対策の充実に努めています。
 - ・事業継続計画（BCP）に基づき、職場環境を再点検して、危害要因を解消。
 - ・HACCPの活動の一環として、職場の衛生管理の向上を推進。



女性の活躍の場の広がり



高性能機器を使用した体調管理



リモートワークの推進



チーム制による効率的な業務態勢