



市長の

全力！まち取材

市長が全力で市内を取材し、紹介するコーナーです。
取材先で皆さんの声を聴き、キラリと輝く戸田の宝を発掘します。

！動画版も公開中！



動画は
こちら



第46回

今回伺ったのは

JA全農青果センター株式会社

●野菜・果物のおいしさそのままに、食卓へ

日本全国で収穫された野菜・果物を荷受け、出荷するJA全農青果センター株式会社は、農家から野菜・果物を買取る「卸」と、スーパーや外食産業から注文を受けて販売する「仲卸」として、野菜・果物の仕入れから販売までの流通を一括して担っています。日々農家から届く新鮮な野菜と果物を、効率的に荷受け・保管・出荷するため、3階建ての巨大な自動倉庫が稼働しています。出荷時は、機械が自動で棚ごと出荷口まで持ってきてくれるため、スムーズな動線で出荷作業へと移行できます。また、倉庫内は低温管理されており、野菜・果物の鮮度とおいしさがしっかりと保たれています。さらに、販売先の要望に応じた小分け・包装作業も実施しており、多くの従業員の方が素早く的確な手作業をこなしています。各家庭や飲食店の「おいしい食卓」を支えるため、荷受けや出荷は日夜対応しており、取材中も続々と多くの野菜が積み上げられていました。



野菜・果物専用の自動倉庫としては日本最大クラスのものでそうです。

●手軽さもおいしさも 国産野菜の可能性を広げる

「時間はないけれど、手軽に野菜を調理して食べたい」という要望に応え、新たな商品開発も手掛けています。国産野菜を使ったオリジナル加工食品「みんなのやさしい」は、カット・下茹で済みの野菜がパッケージされているので、調理時間を短縮できます。さらに、国産野菜・果物の新たな魅力や価値の発見にも力を入れており、野菜レシピブック『SMART』では、忙しい方でもつくりやすいように「フライパン一つだけ」「電子レンジだけ」などの手軽さで、野菜をおしゃれに、おいしく食べるコツを紹介しています。レシピブックはスーパーなどで配布されており、お客さんに対して、野菜の購買意欲をかき立てるような仕掛けづくりの役割も果たしています。小野 俊明代表取締役社長は「今後も、国産のおいしい野菜と果物の魅力を発信し、手に取ってもらうきっかけを提供していきたいです」と意気込みます。わたしたちが普段の買い物で見かける野菜・果物は、多くの人の熱い思いと共に店頭へ届けられていることを実感しました。



『SMART』は表紙も、紹介されている料理の盛り付けもとても華やかです。

Special photo

今月の
パチリ



『SMART』で紹介されている、イチオシのレシピを試食しました。「トマトポークジンジャー」は、手軽なレシピでありながらも、加熱調理で凝縮されたトマトのうま味を味わえる至極の一品です。大振りにカットされたトマトのジューシーさがアクセントになっており、絶品でした。

取材ごぼれ話



全国各地の農家で食べられている、簡単でおいしいレシピを紹介する「農家の無骨メシ」という企画があります。社員の皆さんが実際に現地へ足を運び、生産者の声を聞いて、産地に根付く“おいしい食文化”を紹介しています。野菜・果物をおいしく味わう秘訣を広く発信する、JA全農青果センター株式会社ならではの取り組みです。

（取材を終えて市長は）

市では「戸田市食育推進計画」を策定し、「食育」を子どもから大人まであらゆる世代が健康で心豊かに、いきいきと暮らすために必要なものと位置付け、野菜を取り入れたバランスの取れた食事の啓発に努めています。スーパーなどで陳列されている野菜・果物がいかに丁寧に管理され、届けられているかが分かりました。国産の野菜・果物を安心して購入し食べられる恵まれた環境を生かして、もっと野菜を食べていこうにしたいですね。



JA全農青果センター株式会社 戸田市美女木北2-11-12

1968年にJA全農が戸田市に生鮮食品集配センターを設置、2002年に現在の美女木へ移転。JA全農グループの統廃合改革の一環により、JA全農が出資する子会社として2006年に設立された。戸田市には会社全体を統括する経営管理本部と、仕入れ・出荷を担う東京センターが集約されている。