

お肉の情報館

ONIKUNOJYOUHOUKAN



食肉市場・芝浦と場は、新鮮で安全なお肉を安定的に供給し、都民の皆様の食生活を豊かにするという大切な役割を担っています。

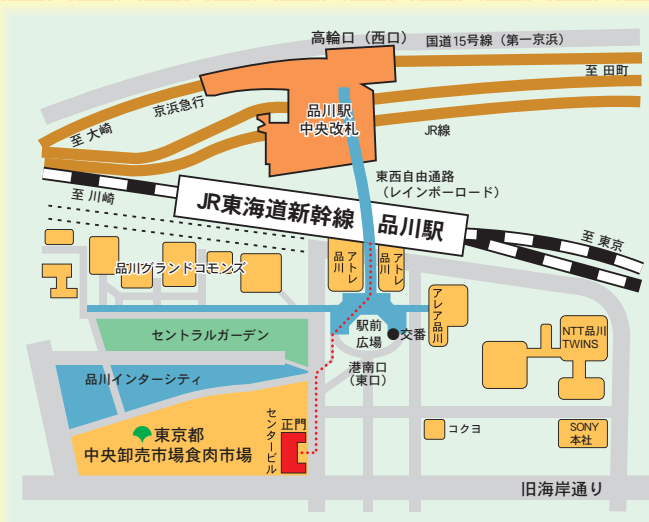
「お肉の情報館」は食肉市場のことを知って頂くため、①と場の業務・役割の紹介 ②肉の生産・流通の紹介 ③食肉市場・と場に対する偏見や差別の解消などの展示を行っています。皆様に親しまれる開かれた市場づくりと市場の活性化を目的に、平成14年12月に市場内に開設しました。

東京都中央卸売市場食肉市場

<見学のご案内>

- 場所：食肉市場 センタービル6F
- 交通案内：JR・京浜急行品川駅
港南口（東口）下車 徒歩5分
- 開館時間：午前10時～午後6時
- 休館日：土・日曜日・祝日・年末年始

<アクセスマップ>



〒108-0075

東京都港区港南二丁目7番19号

東京都中央卸売市場食肉市場

Tel 03-5479-0651 (代表)

トピック 食肉市場・芝浦と場の歴史

- 1867年 荏原郡白金村に東京で最初のと場が開設
- 1906年 「屠場法（とじょうほう）」が制定
- 1936年 芝浦に東京市営のと場・家畜市場が建設
- 1938年 東京市直営によると畜業務開始
- 1953年 「屠場法」が「と畜場法」として改正施行
- 1966年 東京都中央卸売市場食肉市場開場
- 1973年 食肉市場総合ビル完成
- 1980年 と畜解体作業の全面的な東京都直営化
- 1991年 牛肉輸入の自由化
- 1996年 衛生対策工事を計画的に実施
- 1997年 O-157 衛生対策工事の実施
- 2001年 BSE 全頭検査開始
食肉市場センタービル完成
- 2005年 大動物Cライン完成
- 2009年 BSE対策として、神経組織の破壊工程を廃止
- 2011年 牛の放射性物質全頭検査開始
- 2012年 市場棟1階衛生対策工事完了
- 2017年 健康牛のBSE検査を廃止
- 2019年 HACCPに基づく衛生管理の取り組みを開始
- 2020年 牛の放射性物質全頭検査終了

食肉市場・芝浦と場ホームページも開設しています。



「お肉の情報館」 展示内容のご案内

A 「芝浦と場・東京食肉市場の歩み」

1867年（江戸時代の終わり頃）、東京の荏原郡白金村（現在の港区白金付近）にと場ができてから、現在に至るまでの芝浦と場・東京食肉市場の歴史について展示しています。

B 「生産（肥育から出荷まで）」

牧場で牛や豚が肥育される様子、飼料の種類や与え方についてのイラストや写真を展示しています。また、飼料は実物も展示しています。

産地では、消費者の求めるお肉を作るために品種改良や飼料等、様々な工夫をして牛や豚を育てていることがわかります。



C 「と畜解体作業の流れ」

と畜解体作業の工程が展示されています。

近代的な施設の中で、たくさんの機器類や道具を使い、行っています。一頭処理するごとに手を洗い、83℃以上のお湯でナイフ等を消毒し、衛生的に処理しています。実際に、と畜解体作業で使用した道具等の展示資料や、と畜解体作業の流れがわかるDVDがご覧になれます。

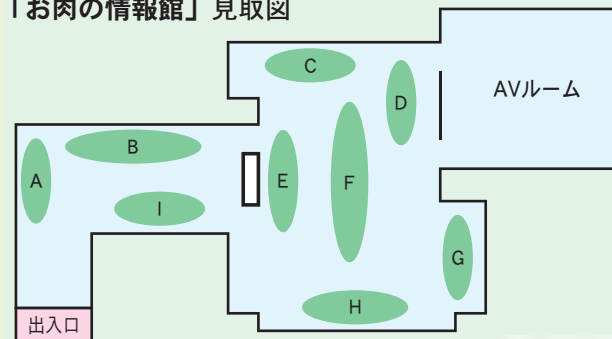
D 「市場取引の流れ」

食肉市場における枝肉の取引は、売手である卸売業者と、買手である仲卸業者や売買参加者により行われています。

生産者である肥育農家などから集められた牛や豚を、芝浦と場でと畜解体し、お肉になった「枝肉」と呼ばれるものをせりにかけます。内臓や原皮は関連事業者にて定価で販売されます。

売買代金は、と畜使用料や一定の卸売手数料などを差し引いて、生産者に送金されます。

「お肉の情報館」見取図



E 「食肉の衛生検査」

食肉衛生検査所による検査について展示されています。と畜検査員（獣医師）が、1頭ごとに病気の有無を確認しています。牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査も行っています。これらの検査に合格した食肉が、市場に流通しています。



F 「生体牛と豚・枝肉の模型と牛の毛皮」

生体牛・豚の模型と牛・豚の枝肉の模型は、本物と同じ大きさで製作しました。生体牛は、約800kgの重さがあり、枝肉は、牛が半身で約250kg、豚が半身で約38kgの重さになります。

牛の毛皮は、実際に触れることができます。

G 「食肉の歴史と人権」

縄文時代から続く食肉の歴史と、実際に起きている差別に関する展示資料やDVDをご覧になれます。また、食肉市場に届いた差別的な悪意のある手紙やはがきも展示しています。

歴史や現実を正しく理解していただくと共に、差別のない社会の実現を目指しています。

H 「枝肉の格付、肉部位、内臓部位」

枝肉の適正な価格の形成と生産、流通の合理化に大きな役割を果たしている「格付」について展示しています。

また、実物大の牛・豚の内臓（レバー、ハツ、タン）のレプリカを展示しています。実際に手にとって大きさや重さを実感してみてください。

I 「革ができるまで」

革ができるまでの作業工程と実物の革を展示しています。