

食肉のまち・品川発

芝浦ブランド

Shibaura



東京都中央卸売市場食肉市場

ようこそ、 お肉の殿堂 東京・芝浦へ

今日、わたしたちは世界でも稀にみる豊かな食生活を手にしました。
スーパーや商店街には豊富な食料品が並べられ、街を歩けばいつでも手軽においしい食事を
楽しむことができます。

また近年は、“食の安全性”に対し、かつてないほど関心が高まっています。
とりわけお肉については、BSE問題等により、常に注目される状況にあります。

このような情勢の中、東京都中央卸売市場食肉市場は、かねてから芝浦の地で「高品質」
「安全」「新鮮」なお肉を生産・流通させるべく、様々な工夫と努力を重ねてまいりました。
わたしたちが支え続けたお肉は“芝浦ブランド”として、広く都民の信頼を得ています。

高品質
HIGH QUALITY

安全
SAFETY

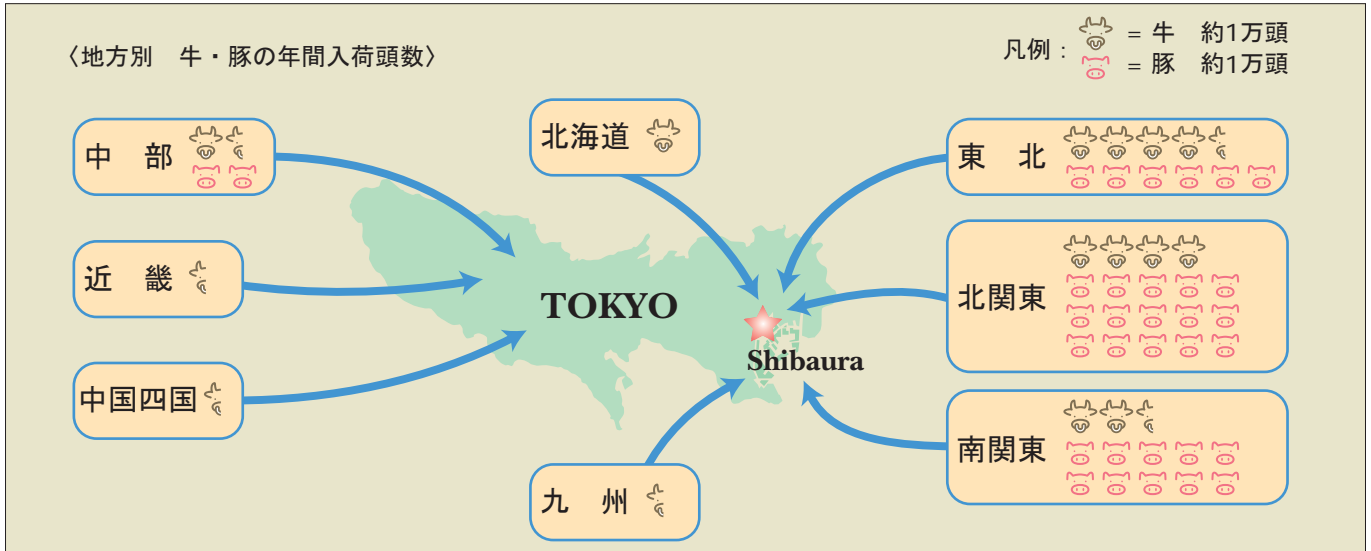
新鮮
FRESHNESS

常に安心しておいしく食べられるお肉をお届けする、それが現在もこれからも変わらない、わたしたちのテーマです。

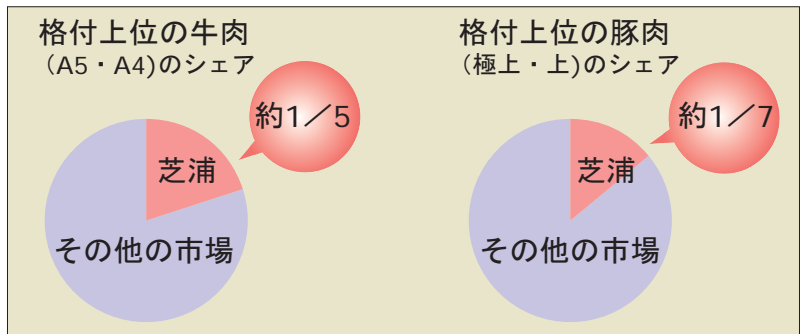
みなさまの食卓を支える舞台裏を、どうぞその目でお確かめください。

高品質 HIGH QUALITY

より良いものが、より多く集まります。



当市場には、全国からたくさんの牛や豚が集まってきます。ここでの取引価格は全国の目安とされています。また上位に格付けされるお肉のシェアも、高い水準となっています。



高度な技術で、丁寧に美しく仕上げます。

集められた牛や豚は枝肉（半身の状態）にされて取引されます。この枝肉にする作業を「と畜解体」といいます。これは枝肉の仕上がり具合やお肉の取引にも影響することから、高度な技が必要とされる重要な作業です。

※一般的に市場とは品物の取引を行う場所ですが、東京都中央卸売市場食肉市場は、お肉を取引する「市場」に、牛や豚を解体する「と場」を併設しています。

●と畜解体の様子



新鮮 FRESHNESS

スムーズ&スピーディー、日々の解体・取引。



大動物けい留場



片足をシャックルにかけ、つり下げる



内臓検査

1

運ばれてきた牛を休ませ、体を洗って清潔にします。

2

まず牛の頭をとり、つり下げて皮をはぎ内臓をとります。

3

内臓はと畜検査員が異常がないか検査します。また、頭からえんずいを取り出しBSEの検査をします。

牛

と場

原皮の加工

豚



小動物けい留場



フットカッターで足を切り、エアークナイフなどで皮をむく作業など



内臓検査

1

運ばれてきた豚を休ませ、体を洗って清潔にします。

2

豚をねかせて頭をとり、つり下げて内臓をとり、皮をはぎます。

3

内臓はと畜検査員が異常がないか検査します。

東京のまん中から、新鮮をお届けます。

当市場での食肉処理の大きな特徴は、大消費地・東京のまん中で解体・取引していることです。大都市の中で行うため、都市環境に配慮した施設整備を進めるとともに、食肉市場まつりなどを通じて地域との交流に努めています。これからも、地域の方々のご協力をいただきながら、東京のお肉を支えていきます。

と畜検査員 ……と畜場法に基づき、市場で取り扱う食肉の衛生検査を行います。

格付機関 ……(社)日本食肉格付協会。全国一律の基準により枝肉の品質評価を行っています。

卸売業者 ……農林水産大臣の許可を受けて、生産者から委託された品物を、セリや入札などにより仲卸業者や売買参加者に販売します。

仲卸業者 ……知事の許可を受けて卸売業者から品物を買受け、市場内の自分たちの店で、買出人に販売します。

売買参加者 ……知事の承認を受けて卸売業者から直接品物を買うことができます。



背割り作業

4 電動ノコギリで背中を切り下げて、半分の状態（枝肉）にします。



枝肉検査

5 と畜検査員が枝肉に異常がないか検査します。その後冷蔵庫に保管します。



精肉店
生活協同組合

スーパーマーケット
加工メーカー

8 小売店や加工業者によって、精肉やソーセージ・ハムなどに加工され販売されます。

内臓の仕分・洗淨・加工



自動背割機

4 自動背割り機で背中を切り下げて、半分の状態（枝肉）にします。



6 格付機関が枝肉の格付を行います。



7 卸売業者がセリなどで、仲卸業者や売買参加者に枝肉を売ります。

市場



●屋上緑化（センタービル）



○食肉市場まつり

安全 SAFETY

デリケートな食材だから、清潔第一。



●自主検査の様子



●肉の冷蔵保管



●エアシャワー

加熱や薬品による殺菌ができないお肉。消費者の健康を守るために、より厳しい衛生管理が必要となります。当市場では、食肉処理過程で起こりうる衛生上の危害を予防して安全性を確保する「HACCPシステム」の理念に基づき、作業に当たっては手指や機械器具を殺菌し、厳しい温度管理を行っています。また、と畜検査員により1頭ごとに生体から各段階で検査します。特に牛は、全てBSE検査を行っています。

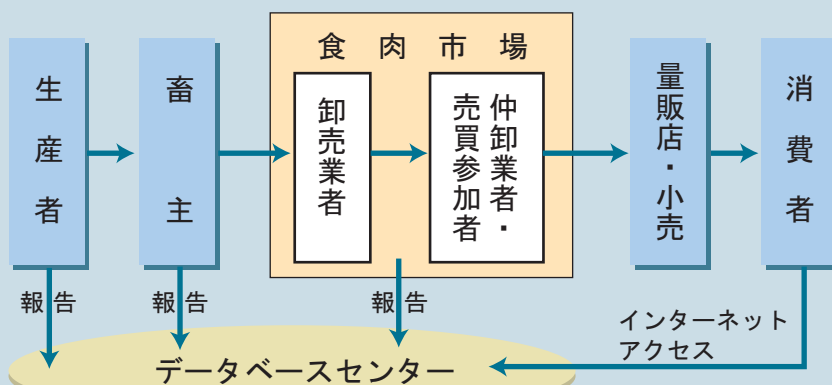
牛1頭ずつ、徹底的に調べます。

平成13年9月、国内で初めてBSE（牛海綿状脳症）が発生して以降、すべての牛にBSE検査を行っています。また、牛肉の安全性にかかわるすべての情報が把握され、消費者も知ることができるよう、牛の履歴をさかのぼって追跡できる「トレーサビリティシステム」の導入を推進しています。



●BSE検査の様子

〈トレーサビリティシステムの概念図〉



●牛の耳につけられた
個体識別のタグ

食肉処理業務への正しい理解を

● 食肉処理業務とは ●

青果物は、ふつう丸ごと消費者が買ってきて家庭で加工しますし、魚も小売店や家庭でさばくことが多いのですが、食肉は生体をと場でと畜解体して枝肉や内臓、原皮を作り、そこから骨や脂肪などを取り出して私たちの食卓に提供されます。

生体をと畜解体して枝肉にする業務を食肉処理といいます。当市場では、食肉の取引流通を担う市場部門にと場を併設して食肉処理業務が行われています。と場は、まさに大きな食肉生産工場なのです。

● 食肉処理業務に対する差別や偏見 ●

食肉処理業務は、食肉を供給するうえで欠くことのできない大切な仕事ですが、残念ながらこの仕事に対する差別や偏見がいまだに根強く残っています。

例えば、マスコミや小説の中でこの仕事が残酷さや非情さの描写として使われたり、この仕事に従事しているという理由で結婚を断られるなど、社会生活において不自由をきたすことが現実起こっています。また、食肉市場で働く人々に対して、例えば「と殺場、ブタ殺しの職えた」などと悪質な誹謗、中傷する手紙を送付したり、これらをインターネットに書き込む等、卑劣な差別的行為が今も頻発しています。

このような差別や偏見は、と畜解体に従事している人をはじめ食肉市場で働くすべての人々の心を深く傷つけています。この現実を私たちはしっかりと受けとめて、それがいかに不当であり、人権を踏みにじるものであるかを認識する必要があります。

● 差別や偏見の歴史的背景 ●

太古から日本人は、肉類も大いに食べていました。仏教の伝来と為政者の統治上の必要から食肉禁制や殺生禁止令が何度も出され、徳川時代までの千二百年の間、食肉は身がけがれるものとしてタブー視されてきました。

食肉禁制・殺生禁断の時代でも動物の皮は重要であり、とりわけ武具の生産には欠かせないものでした。さらに「薬食い」と称し、肉は栄養源として食べられていました。そのため農耕や運搬用の牛や馬が死んだ場合に処理する作業が必要となり、それが「賤業」とされ、被差別部落の人々によって担われました。

徳川幕府は人民を分断支配するため、士農工商「えた」「ひにん」という封建的身分制度を作りました。被差別部落の人々に対して住居、結婚、交際、服装に

いたるまで、社会生活のあらゆる面で厳しい差別を行いました。幕府は、こうした身分制度によってと畜解体や皮革などの彼らの技術を独占的に囲い込もうとしたと考えられます。

ここに食肉処理業務に対する偏見や差別の源があります。1871(明治4)年に「解放令」が出され、身分制度のみが廃止されました。しかし、長い間、生活文化に組み込まれたこれらの偏見や差別の実態は放置されたままとなり、戦後、新憲法が施行され、半世紀以上経た今日においてもなお根強く残されています。

● 食肉処理業務への正しい理解を ●

このように食肉処理業務に対する偏見や差別は、被差別部落の歴史にその根源をもち、いまだに解決されていない問題なのです。

現在、私たちの食生活は肉食タブーとは無縁であり、食肉は毎日の食生活に欠かせない重要な食品です。この食品を提供する作業工程として食肉処理業務があるのです。このことを理解すれば、この仕事に対する偏見や差別がいかに不当で不合理なものであるかが明らかになります。職業や過去の誤った考え方によって差別されることは、民主主義社会では許されないことなのです。

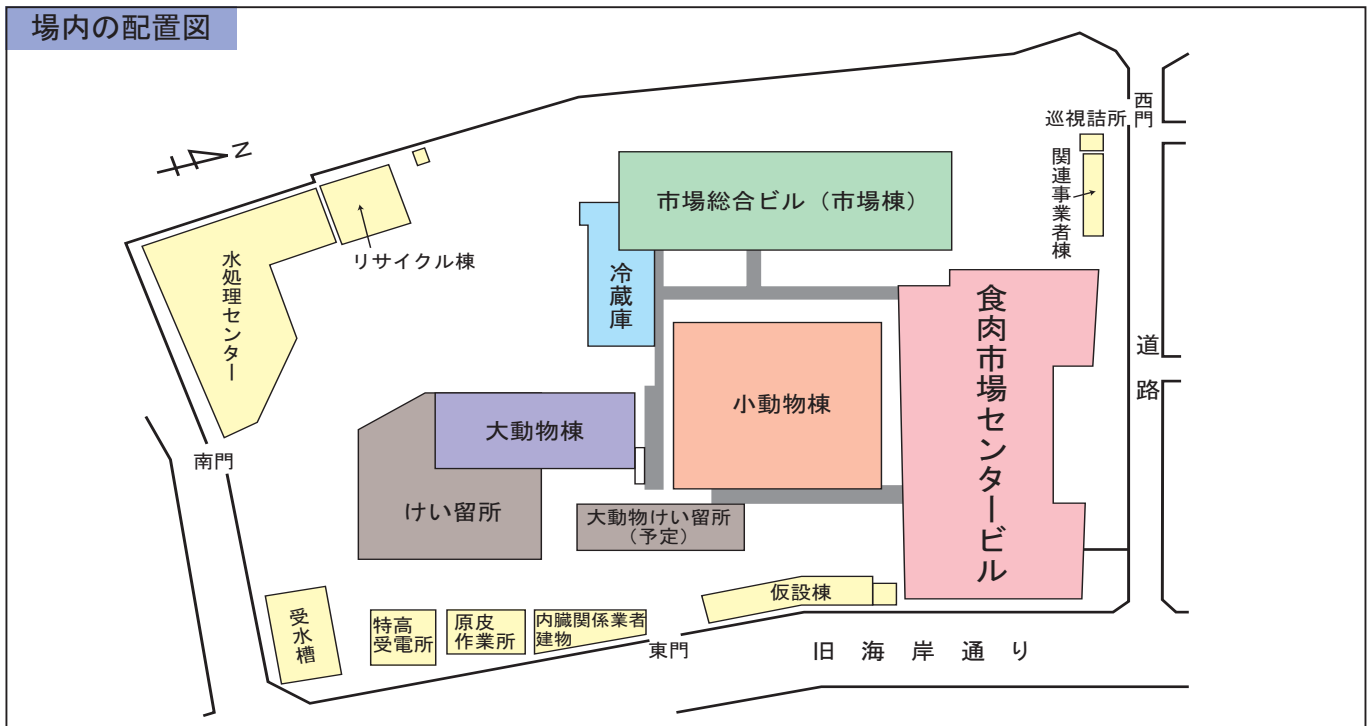
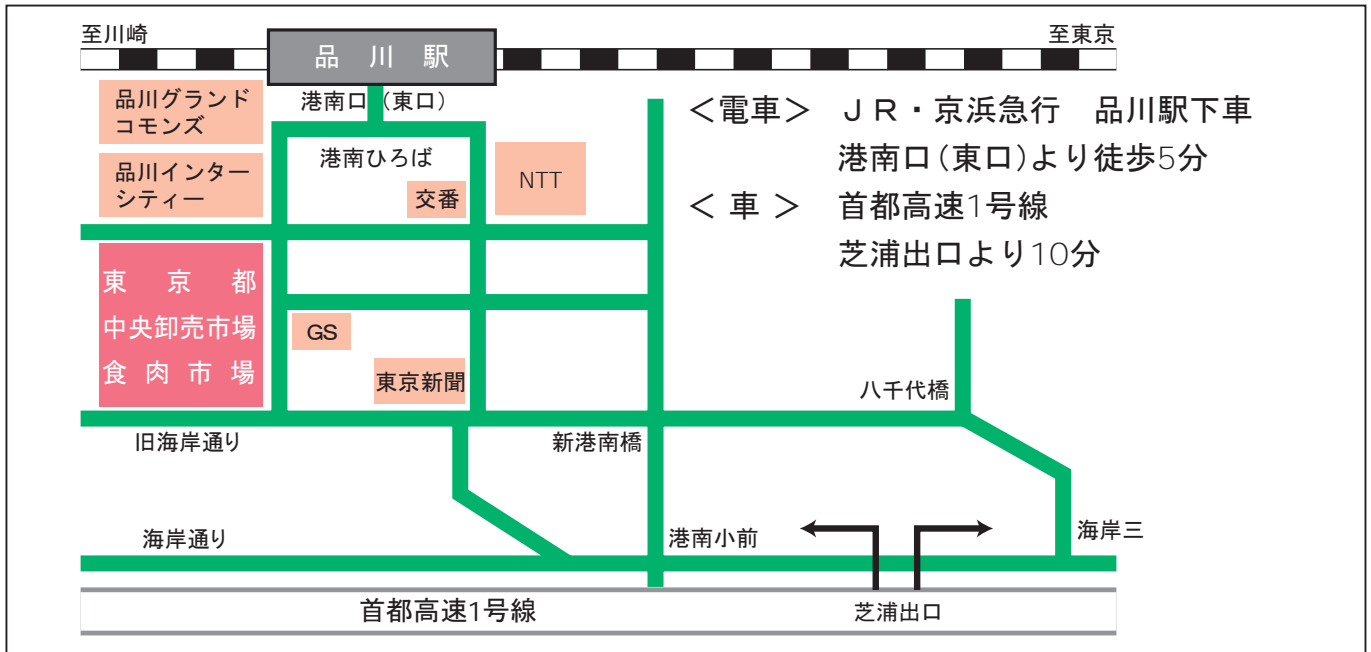
と場の周辺が都市化してくると、と場は「街並みにふさわしくない」などとの差別的な意見が出されることがありますが、当市場を見学することにより、1936(昭和11)年からこの芝浦の地において食肉の街の中心として地域とともに発展してきた歴史を知ることができます。そして、これを契機として食肉処理業務に対する正しい理解と認識をもち、人権尊重の意識を高め、さらに地域社会で人間の尊厳が守られるよう努力されることを切に希望してやみません。

同和問題の本質

同和問題とは、日本社会の歴史的発展の過程において形成された身分階層構造に基づく差別により、日本国民の一部の集団が経済的、社会的、文化的に低位の状態におかれ、現在社会においてもなお著しく基本的人権を侵害され、特に近代社会の原理として何人にも保障されている市民的権利と自由を完全に保障されていないというもっとも深刻にして重大な社会問題である。(同和対策審議会答申)

見学のご案内

- 見学所要時間** 約2時間（セリ見学＋お肉の情報館＋ビデオ上映）
※セリ見学及びビデオ鑑賞は事前に予約が必要となります。
- 見 学 日 時** 月～金曜日（土・日・祝日・年末年始は休み）午前9時～午後5時
- 見 学 料** 無料
- 申 込 方 法** 事前に下記の電話番号までご連絡ください。
03-3474-4731(代表)又は03-5479-0651(管理課管理係)



東京都中央卸売市場食肉市場
〒108-0075 東京都港区港南2-7-19
TEL : 03-3474-4731(代表) FAX : 03-3474-8567
東京都中央卸売市場のホームページ : <http://www.shijou.metro.tokyo.jp>