

しば うら じょう
芝浦と場

しょく にく し じょう
食肉市場

昭和11年（1936年）から
私たちの食生活をささ支えてきました

とうきょうとちゅうおうおろしうりしじょう
東京都中央卸売市場のキャラクターの紹介しょうかい



ヤサチーノ

イッチーノ家を支える
やさしいお母さん



イッチーノ

市場生まれ・市場育ちの
お父さん



コチーノ

イッチーノ家のやんちゃな
ひとり息子



しばうら じょう しょくにくしじょう
芝浦と場・食肉市場について勉強しよう

イントロダクション ～ある日のイッチーノ家～

● イッチーノ

● ヤサチーノ

● コチーノ

● 今日の夕飯はな～に？

● じゃあコチーノ！
夕飯まで勉強の時間にしようか！

● 今日はハンバーグよ

● やった～！
ハンバーグ大好き



①



● うん！

②

● さっそくだけど、
ハンバーグの作り方は分かる？

● お手伝いしたことあるから
なんとなく分かるよ！

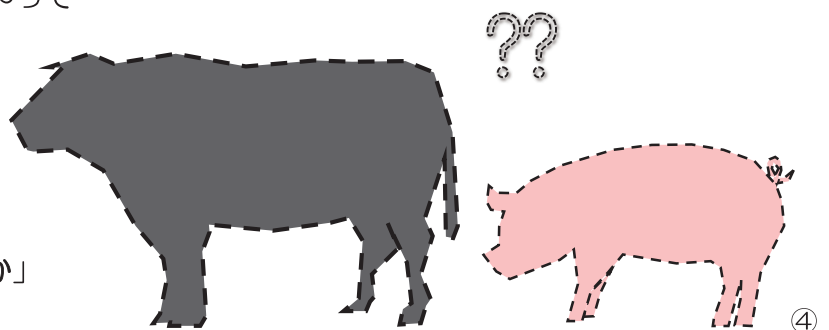


③

● じゃあ、ハンバーグのお肉がどうやって
作られているか知っているかい？

● う～ん、それは分からないや。

● そうだね。
「どうやってお肉が作られているか」
知らない人は多いと思うんだ。



④

● 牛や豚^{ぶた}をお肉にするという重要な仕事が行われているのが
芝浦と場・食肉市場 なんだよ。



しばうら じょう しょくにくしじょう
【芝浦と場・食肉市場】



しばうら じょう しょくにく しじょう やくわり 芝浦と場・食肉市場の役割って？

しばうら じょう しょくにくしじょう は、名前のとおり、えだにくなどを生産する「と場」と、これらの製品を取引する「市場」の2つの部門から成り立っているよ。

しばうら じょう 芝浦と場

しばうら じょう では、全国各地から出荷されてきた牛や豚を **と畜解体** して、**枝肉** や内臓をはじめ、靴やカバンなどの材料となる皮を生産しています。



しょくにく しじょう 食肉市場

しばうら じょう でと畜解体された枝肉などを、**卸売業者** がせりや相対取引（1対1の取引）により **仲卸業者** や **売買参加者** などに販売します。



● PICK UP! ●

ちくかいたい
「と畜解体」ってなんだろう？

ちくかいたい と畜解体とは

生きている牛や豚をお肉にする作業のこと

お肉を食べるためには必ず行わなければならない仕事



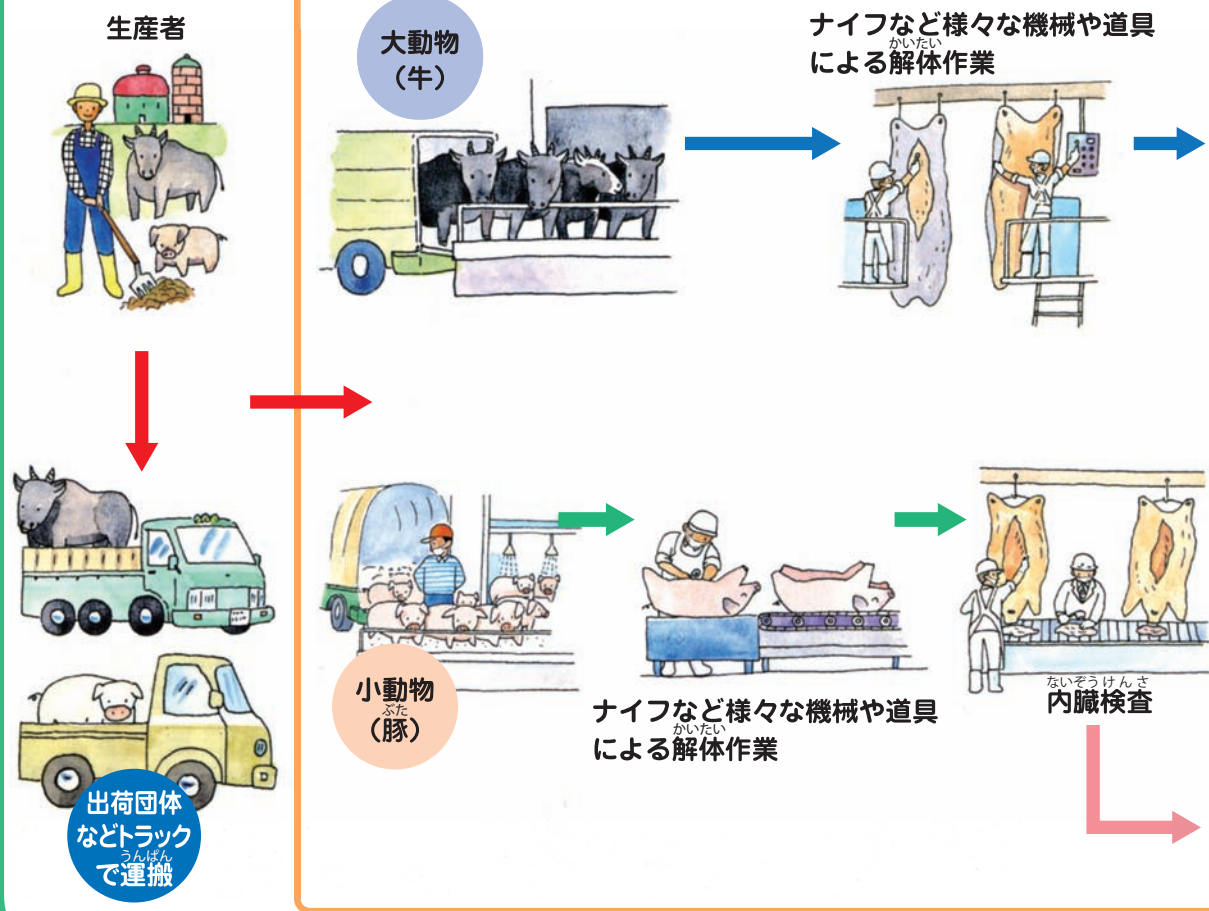
次のページで、と畜解体の流れを見ていくよ！



しばうら じょう しょくにくしじょう
芝浦と場・食肉市場では、

このページではと畜解体の一連の流れを見ていくよ！

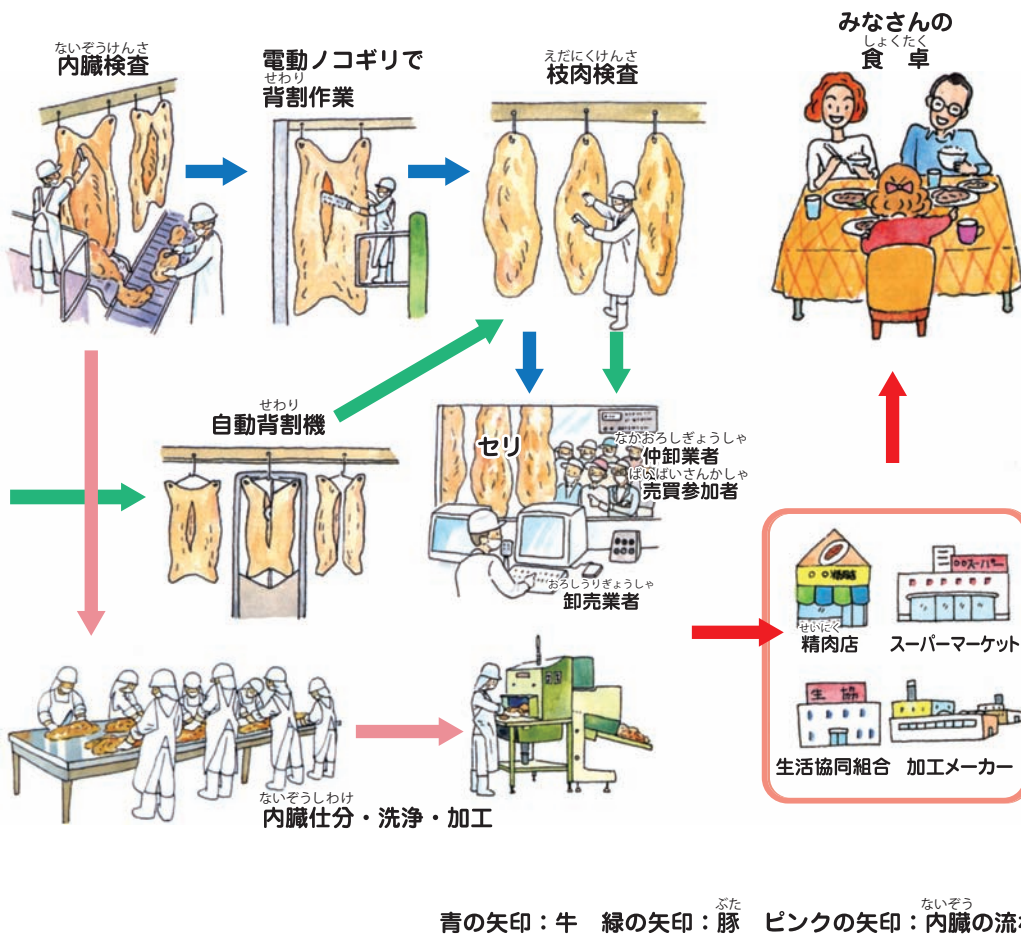
おいしいお肉ができるまで



と畜解体作業は、牛や豚を気絶させて、すばやく血を抜き（放血し）、内臓を取り除き、皮をむくなどの作業をしているよ。



どうやってお肉を作っているの？

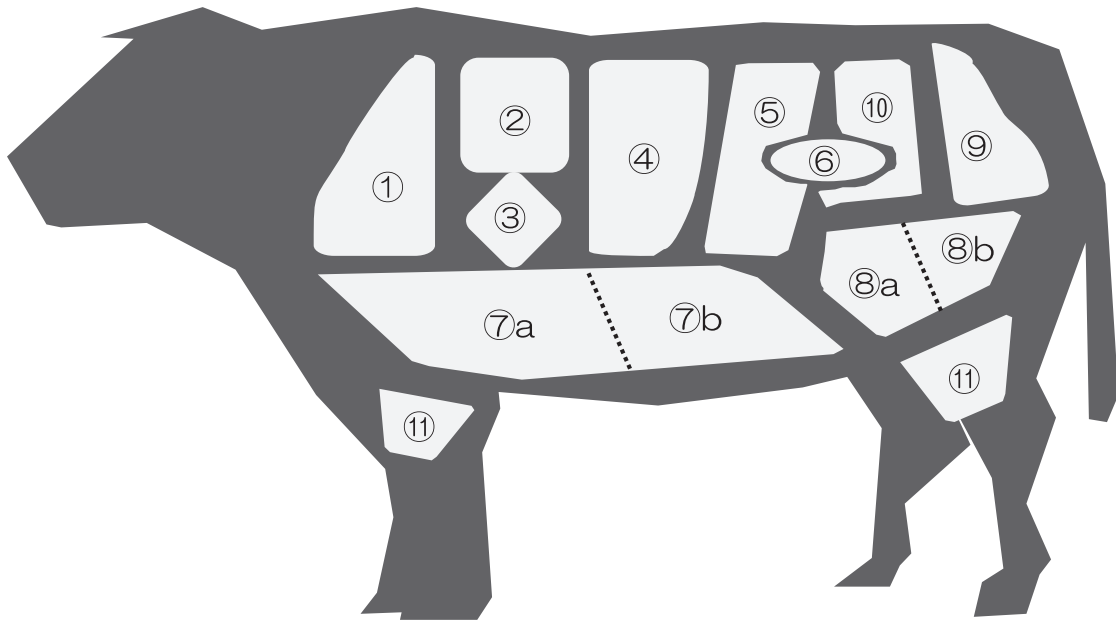


おいしいお肉が食べられるまでに色々な作業があるんだね！



お肉には色々な部位があるよ～牛肉編

ここでは、牛肉の部位の特徴と適した料理について紹介するよ。



① ネック

脂肪分が少なく赤身の多い硬めの肉質。ひき肉、こま切れとして利用されます。角切りなどで煮込み料理にも。

② かた

やや硬く脂肪分の少ない赤身肉です。エキス分やコラーゲンが多く、煮込み料理やスープの原料に適しています。

③ かたロース

やや筋が多いが、脂肪分が適度にある風味の良い部位です。しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉など薄切りにする料理に。

④ リブロース

きめが細かく、肉そのものを味わうローストビーフやステーキに。霜降りのは、すき焼きに最適です。

⑤ サーロイン

きめが細かくて柔らかく、肉質は最高です。特にステーキに最適で、ローストビーフや、しゃぶしゃぶにも。

⑥ ヒレ

きめの細かい柔らかい部位です。脂肪分が少ないので、ビーフカツや、脂肪の気になる方はステーキに。

⑦a ばら (かたばら)

赤みと脂肪が層になり、きめが粗く硬め。コッテリと煮込んだり、こま切れは肉じゃがなどに。

⑦b ばら (ともばら)

赤みと脂肪が層になり、きめが粗いが霜降りになりやすい。濃厚な味わい。シチュー、カルビ焼き等に。

⑧a もも (うちもも)

牛肉の部位中、もっとも脂肪が少なく、ステーキやローストビーフなど厚切り料理、焼肉、煮込み料理など、あらゆるメニューに利用できます。

⑧b もも (しんたま)

きめが細かく柔らかで脂肪が少ない部位です。ローストビーフ、焼肉、ビーフカツなどに。

⑨ そともも

きめがやや粗く、脂肪の少ない硬めの肉です。薄切りやこま切れにして炒め物に適しています。

⑩ らんぶ

味に深みがあり、柔らかい赤身肉です。ステーキやローストビーフをはじめ、あらゆるメニューに広く利用できる部位です。

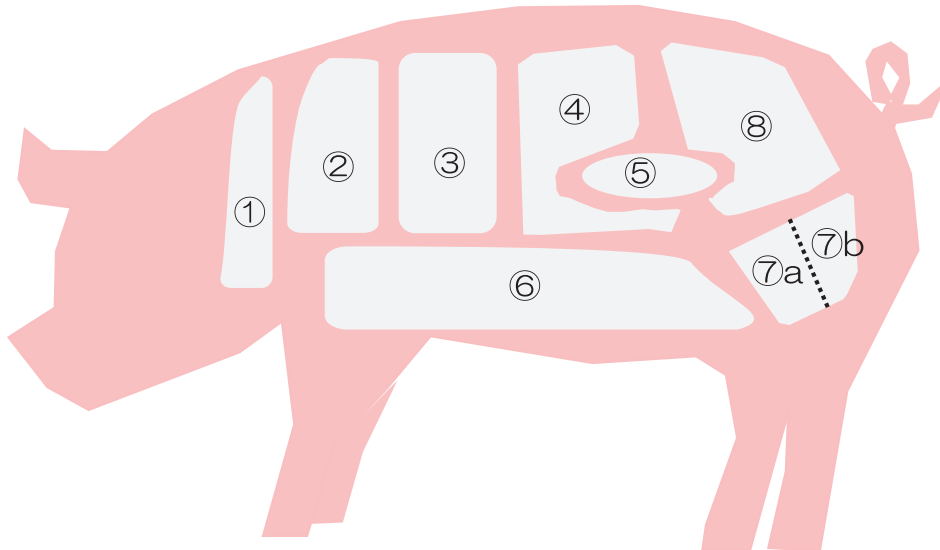
⑪ すね

筋が多く硬いが、長時間煮ることでコラーゲンが溶け出し、柔らかくなります。シチュー、カレー等の煮込み料理に。



お肉には色々な部位があるよ～豚肉編

こんどは、豚肉の部位の特徴と適した料理について紹介するよ。



① ネック

脂肪分が多く、焼肉に適しています。「トントロ」と呼ばれているのは、この部位です。

② かた

きめが粗く、硬め。脂肪分が多少あるため、角切りにして煮込むととても良い味が出ます。シチューやポークビーンズに。

③ かたロース

きめはやや粗く、硬めでコクのある濃厚な味です。カレーや焼豚・生姜焼きなどに。すじを切ってからの調理を。

④ ロース

きめが細かく、適度な脂肪でヒレと並ぶ最上位。外側の脂肪にうま味があり、トンカツ、豚しゃぶなどにも。ロースハムの原料。

⑤ ヒレ

きめの細かい柔らかな部位で、脂肪分が少なくビタミンB1が豊富。トンカツ、ソテー等の油を使う料理に最適。

⑥ ばら

赤身と脂肪が層になり、骨付きのものはスペアリブと呼ばれます。濃厚な味なので、カレーや角煮などの煮込み料理に。

⑦a もも (うちもも)

ももは「うちもも」と「しんたま」とに分けられます。「うちもも」は、赤身のかたまり肉で表面の脂肪が少なく、「しんたま」も赤身のかたまり肉で、筋・筋膜を除いて使います。肉質にはほとんど差がなく、きめが細かいです。ヒレに次いでビタミンB1が多く、ソテーや焼豚などに。ボンレスハムの原料です。

⑦b もも (しんたま)

⑧ そともも

きめが粗いので、薄切りにして炒め物、煮込み料理に。

こんなに色々な部位があるなんて知らなかった！





ないぞう 内臓や皮もムダなく使われているよ

ここでは、ないぞう内臓しよりを処理する内臓業者、ないぞうぎょうしゃ皮を加工する原皮業者について紹介するよ。げんぴぎょうしゃ
しょうかい



焼肉屋さんで見かけるタンやレバーってな〜に？



タンやレバーはないぞう内臓の部位で、ホルモンって呼ばれているよ。
ちなみに、タンはした舌、レバーはかんぞう肝臓のことだよ。

しばうら じょう芝浦と場では、ないぞう内臓や皮も生産していると説明したよね。

しばうら じょう芝浦と場では、と畜解体をする人、ないぞう内臓の処理をする人、皮を加工する人など、色々な人たちが働いているんだ。



ないぞう ぎょうしゃ 内臓業者

ちくかいたいと畜解体作業で取り出したないぞう内臓を、市場内の施設で仕分け、洗浄し、加工しています。

加工されたものは飲食店やスーパーなどに出荷されます。

ないぞう内臓は食べ物だけでなく、薬や飼料、肥料にも利用されています。



げんぴ ぎょうしゃ 原皮業者

塩をまぶして、腐りにくくする作業をしています。

くつ靴やランドセルなど革製品の材料として、かわせいひん塩漬けされてから出荷されています。

牛や豚の皮から革製品にするには何十もの工程こうていが必要で、完成まで数週間から数か月かかるものもあります。



お肉以外の部分もムダなく使われているんだね！



安全・安心なお肉を届けるために

安全で安心なお肉を皆さんの食卓に届けるために、芝浦と場・食肉市場ではと畜検査やHACCP（ハサップ）の取組などを行っているよ。

● と畜検査（獣医師による検査） ●

牛や豚に病気などがいないか、1頭ずつ生体検査、解体前検査、解体後検査などを行っている。

それぞれの検査内容は、最終ページをチェックしてね！



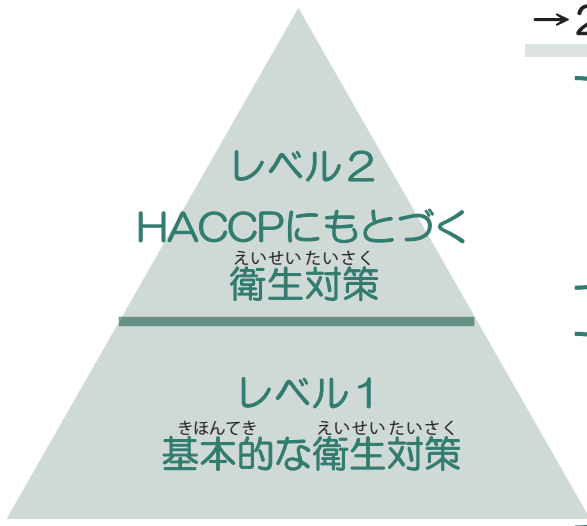
● HACCP（ハサップ） ●

食中毒などが発生しないように考えられた衛生対策の取組

HACCPシステム

お肉の安全・安心を守るためのシステムのこと

→2段階（2つのレベル）で対策を行っているよ。



具体例

お肉を作る工程で重要なポイントのチェック（管理）

具体例

1頭と畜解体するごとに、手洗いや器具の熱湯消毒（83℃以上）などの実施

重要なポイントのチェックって？



お肉を作るとき、食中毒などが発生しやすいポイント（工程）ってどうしても出てきてしまうんだけど、そのポイントを徹底的にチェック（管理）することで、食中毒などの発生を防いでいるんだよ。

食肉市場・芝浦と場のこと

食肉市場・芝浦と場を学ぶうえで、みんなに考えてほしいこと



ここまで色々と学んできたけど、最後に伝えたいことがあるんだ。

それは、お肉を作る仕事というのは、**特別なものではなく、当たり前に行われている仕事**ってことなんだ。

魚をさばいたり、野菜を作ったりすることと変わらないんだよ。



ところが、残念なことに、お肉を作る人たちのことを、「ひどいことをしている人」、「残酷なことをしている人」などと考えて、差別する人もいるんだ。

そんなのひどいよね。

差別的な考えや気持ちは、
どうしてあるの？



それは、これまでの歴史と深い関わりがあるんだよ。

日本ではその昔、お肉を食べることは「身がけがれる」といわれ、長い間、食べてはいけないこととされてきたんだ。



また、江戸時代には、生まれたときから自分の仕事や身分が決まってしまうしくみがあり、死んだ牛や馬を処理し、皮を使った道具を作ったりすることは、被差別部落の人たちの仕事だと決められてしまったんだ。

そのため、お肉を含めて動物からいろいろなものを作り出す仕事は、被差別部落が深く関わりを持つようになったんだよ。

お肉を普通に食べられる時代になっても、お肉を作る人たちに対する差別的な考えは今も残っているんだよ。





お肉を作る人に対して、色々な考え方をする人はいるけれど、もし、お肉を作る仕事が無くなってしまったら、どうなるだろう？

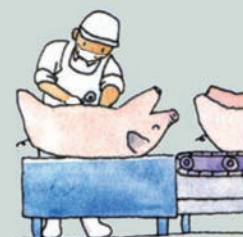
お肉が食べられなくなっちゃう。
そんなのイヤだな！



そうだよ。



私たちが美味しいお肉を食べられているのは、お肉を作る人たちが、じゅくれん熟練した技能で丁寧ていねいに仕事をしているからなんだよ。



お肉を作るって当たり前の仕事ではあるけど、**どのよう**にお肉が作られているのかということをしちゃんと理解してほしいな。



うん。
お肉を食べられるのは いろいろな人たちの働きがあるということをし、しっかり考えないといけないね。



今日はたくさんのお話を学んだね。



勉強したらお腹なかすいちゃった！

ハンバーグできたわよ～！
おいしくいただきますよ！



やった～！お腹なかぺこぺこ！





用語解説コーナー

<p>えだにく 枝肉</p>	<p>頭部や皮、内臓などを取り除いた骨付きのお肉</p>
<p>おろしうりぎょうしゃ 卸売業者</p>	<p>出荷者（生産者など）から集めた牛や豚を、せりや相対取引（1対1の取引）により、仲卸業者や売買参加者に販売する業者</p>
<p>なかおろしぎょうしゃ 仲卸業者</p>	<p>卸売業者から買った品物を、市場内の自分たちのお店で仕分けし、スーパーや飲食店などに販売する業者</p>
<p>ばいばいさんかしゃ 売買参加者</p>	<p>卸売業者から直接お肉などを買うことができる業者</p>
<p>せいたいけんさ 生体検査</p>	<p>牛、豚が活着している状態で、病気がないかどうか検査する。病気（家畜伝染病）などにかかっていると、と畜解体を禁止する。</p>
<p>かいたいまえけんさ 解体前検査</p>	<p>血液検査を中心に行い、異常があればと畜解体を禁止する。</p>
<p>かいたいごけんさ 解体後検査</p>	<p>解体した後、頭部、内臓、枝肉の3つに分けて検査する。全身性の病気が見つかったら、枝肉、内臓、皮などすべてが廃棄される。また、各検査で一部分だけが食用に適していないときは、その部分が廃棄される。</p>

「お肉の情報館」見学のご案内



場所 東京都中央卸売市場食肉市場内
センタービル6階
東京都港区港南2-7-19
JR・京浜急行 品川駅港南口 徒歩5分

開館時間 10時から18時まで

休館日 土曜日・日曜日・祝日・年末年始

見学科 無料

連絡先 東京都中央卸売市場食肉市場
03-5479-0651



リサイクル適性 (A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。
当館は50%再生紙を使用しています。石油系染料を含まないインクを使用しています。