

# ヨコハマ 食肉市場 ガイドブック

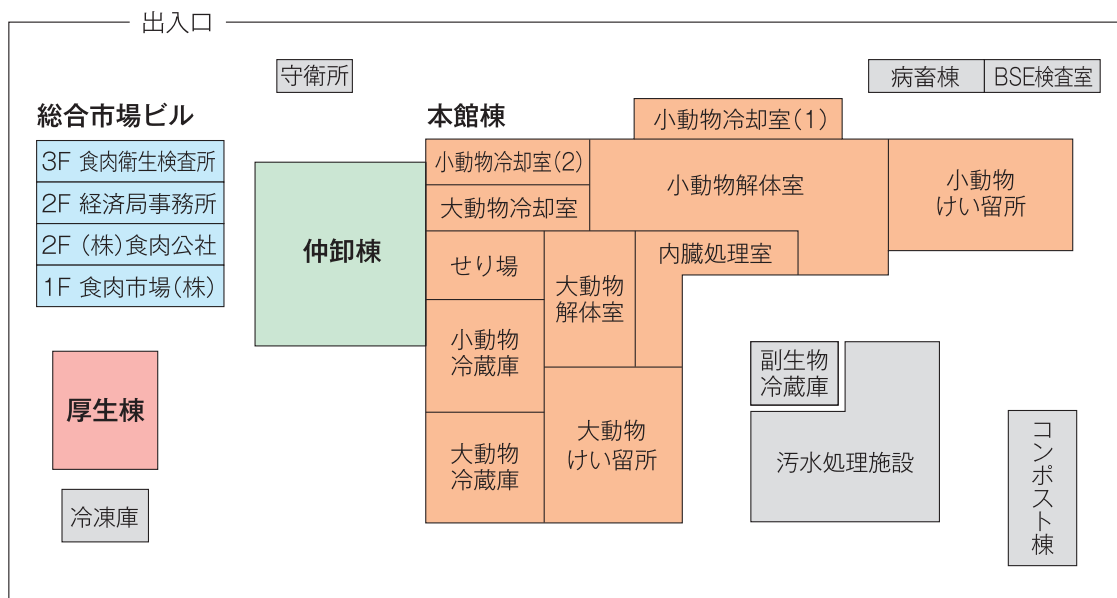
安全・安心でおいしい食肉をお届けします



横浜市中央卸売市場食肉市場

横浜市鶴見区大黒町 3-53

## 食肉市場施設配置図



## 施設の概要

### 面積

敷地面積	42,600 m <sup>2</sup>
建物延床面積	22,778 m <sup>2</sup>

### 施設規模

総合市場ビル	2,603 m <sup>2</sup>
本館棟	12,635 m <sup>2</sup>
仲卸棟	5,503 m <sup>2</sup>
厚生棟	491 m <sup>2</sup>

### 主要施設

取引室	567 m <sup>2</sup>
冷蔵庫	3,548 m <sup>2</sup>
解体室	1,498 m <sup>2</sup>
内臓処理室	582 m <sup>2</sup>
けい留所	2,080 m <sup>2</sup>

### 能力

1日当り処理許可頭数	
大動物	105頭
小動物	800頭
汚水処理能力	2,000t / 日
けい留能力	
大動物	120頭
小動物	720頭
冷却／冷蔵能力	
大動物冷却室	90頭
大動物下見室	100頭
大動物冷蔵庫	260頭
小動物冷却室 (1)(2)	各 800頭
小動物冷蔵庫	1,560頭

# はじめに

当食肉市場では、衛生管理の行き届いた施設において、全国から集荷した牛や豚を一貫した食肉生産ラインでと畜解体（枝肉の生産）から枝肉の部分肉加工まで行い、すべての食肉に対して万全な検査を実施し、安全で安心な食肉を皆さんにお届けしています。

生産される枝肉は、長年培ったと畜技術により生産しており、「良質な枝肉」として仕上がりや日持ちが良いと好評です。

また、食肉処理工程において、より高度な衛生管理手法であるHACCP（危害分析重要管理点）システム導入に向けての取り組みを進めています。

このガイドブックでは、と畜場やと畜場で働いている人達についての差別事件が後を絶たないという現実を踏まえ、食肉の生産業務についての誤った思い込みを自己点検することの大切さにも触れています。と畜場やと畜場で働いている人達についての差別や偏見をなくすための一助としてお読みいただきたいと思います。

## 【目次】

はじめに .....	1
安全・安心でおいしい食肉を私たちがお届けします .....	2
食肉をお届けするまでの流れ .....	3
食肉はすべて検査し、 安全・安心なものしか市場の外に出しません .....	4
牛肉トレーサビリティ・システムの導入により 生産・流通の情報がわかります .....	6
横浜食肉市場が自信を持ってお届けする おいしさと信頼のブランド「市場発横浜牛」 .....	7
食肉生産業務を正しく理解するために .....	8

# 安全・安心でおいしい食肉を 私たちがお届けします。

横浜食肉市場は、370万人を超える大消費人口を抱えた横浜の食肉流通拠点として、横浜市が開設した市場です。首都高速「生麦ランプ」の至近場所に位置するという優れた交通

アクセスにも恵まれています。市民の皆さんに安全・安心でおいしい食肉を食べていただくために、市場関係者が一体となってさまざまな工夫や努力をしています。

## 卸売業者〈横浜食肉市場株式会社〉

全国の優良な出荷者から牛・豚などを集め、市場でせりなどにより販売しています。また、販売した枝肉の冷蔵庫への保管業務も行っています。卸売業者には、登録されたせり人がおり、せり後のミーティングや研修など日々研鑽を積んでいます。

## と畜業者〈株式会社横浜市食肉公社〉

卸売業者から委託を受け、衛生管理に気を配りながら卓越した技術により牛・豚をと畜解体し、枝肉に加工します。熟練した人達の手により、1頭ずつ丁寧に食肉が生産されていますので、鮮度の良い食肉を皆さんにお届けすることができます。

## 検査機関〈横浜市食肉衛生検査所〉

安全で安心な食肉を提供するため、さまざまな検査を行っています。

## 格付機関〈(社)日本食肉格付協会〉

全国統一規格により枝肉の評価・格付けを行っています。

## 仲卸業者

卸売業者から牛・豚の枝肉をせりなどにより仕入れ、市場内の店舗で部分肉に加工し、食肉小売商や販売店等に販売しています。なお、仲卸制度を導入しているのは、全国10中央卸売市場のうち、横浜、東京、大阪、広島のみです。

## 売買参加者

食肉の卸・小売商、加工業者で市長の承認を受けてせりに参加しています。

## 市場開設者〈横浜市〉

施設の維持管理と市場取引の指導監督を行っています。

## 関連事業者

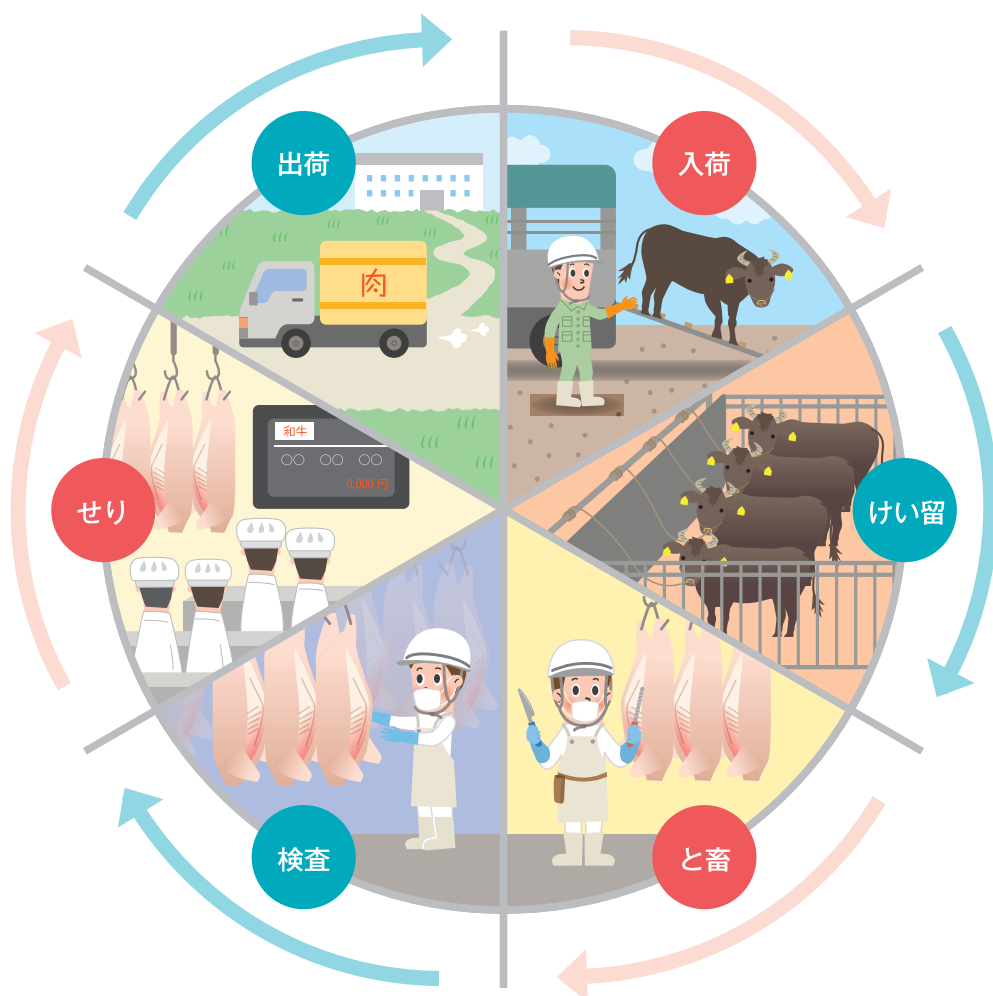
副生物の取扱いや食堂の営業など市場機能の充実及び市場利用者の便宜提供を行っています。

## その他

全国農業協同組合連合会、横浜食肉売参事業（協）、横浜食肉卸事業（協）、横浜食肉商業（協）などの食肉関係団体の事務所が市場内にあります。

# 食肉をお届けするまでの流れ

- 1 食肉市場に運ばれた牛・豚は、食肉市場内の施設にけい留されます。
- 2 翌日、朝から牛・豚それぞれ1頭ずつと畜解体され、枝肉と内臓などに加工し、衛生検査を行います。（解体の際、牛の生体や豚の生体・枝肉に電解除菌水を噴霧するなど衛生管理の徹底を図っています。また、枝肉の整形・残毛除去など、より高品質な商品づくりに努めています。）
- 3 衛生検査に合格した枝肉は、市場内の冷蔵庫で一昼夜冷却され、翌日の午後に“せり”にかけられます。（せりに参加できるのは仲卸業者と売買参加者です。）
- 4 せり落とされた枝肉を、仲卸業者は、市場内の作業場でロースやももなどの部分肉にカットして搬出します。また、売買参加者は、自分の店や取引する店舗等に搬出します。



# 食肉はすべて検査し、安全・安心なものしか市場の外に出しません

## 横浜市食肉衛生検査所

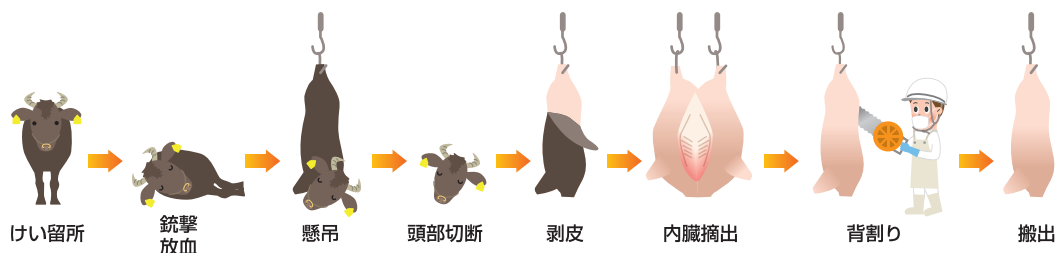
と畜場法にもとづき「と畜検査」を実施しています。と畜検査とは、食用にするため牛・豚・馬・めん羊・山羊の健康状態を一頭ずつ検査することです。この検査は「獣医師」の資格を持った「と畜検査員」が行い、肉眼的

に判断できない病変については試験室で精密検査を行い、食用に適した食肉のみを合格としています。また、必要に応じて、さまざまな検査を行い、安全な食肉の供給に努めています。

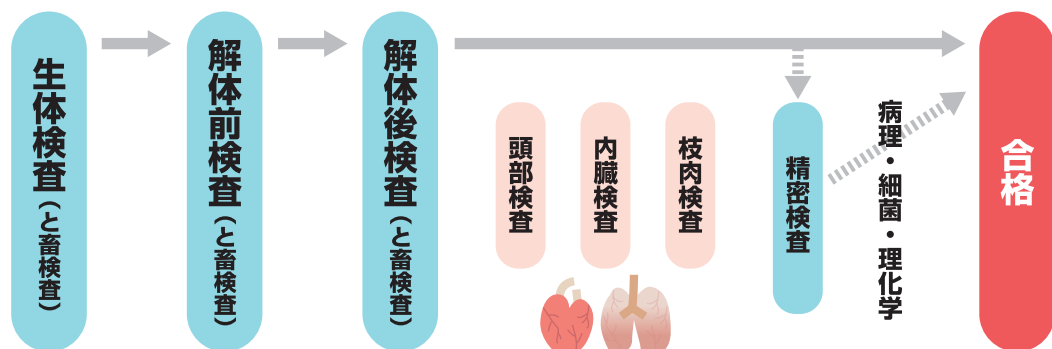
### と畜検査

と畜場に搬入されるすべての家畜の体のすべての部分について、1頭ごとに検査を行います。

#### 【食肉処理の流れ】



#### 【衛生検査の流れ】



現在、横浜ではおもに牛と豚をと畜しています。一日当たり牛 50～80 頭、豚 500～600 頭程度を検査します。午前中は家畜の解体ラインに沿って上記のようなと畜検査を行い午後は各試験室にて精密検査を行っています。

## 精密検査

### 各試験検査室

#### 【病理組織・寄生虫室】

白血病等の腫瘍や肉芽腫等の炎症病変を顕微鏡や免疫染色等により診断しています。



#### 【細菌室】

細菌性の病気の原因を生化学性状や薬剤耐性、遺伝子検査等を駆使してつきとめます。



#### 【理化学室】

黄疸、水腫等の診断をします。食肉中の抗生物質や動物用医薬品等の残留検査も行います。



#### ■ 放射性物質検査

検出器を用いて牛の全頭検査を実施しています。

汚染防止対策を実施しています!

### 『伝染病に対する防疫対策』

と畜場出入口に消毒用マットを設置し、車両洗浄場に移動式動力噴霧器や、肩掛け噴霧器を増設しています。加えて、車両消毒用ゲートでの消毒液噴霧時間を延長し、ロング車両でも余裕を持って消毒できるようにしています。



けい留施設では感染症発生農場と未発生農場で搬入時間をずらし、搬入レーンの区分使用をすることで、交差汚染防止対策を実施しています。

# 牛肉トレーサビリティ・システムの導入により 生産・流通の情報がわかります

トレーサビリティとは食品の生産・加工・流通などの各段階で、食品の情報が追跡できるようにすることです。

牛肉のトレーサビリティ・システムについては、平成13年9月のわが国におけるBSEの発生を受け、国産牛肉の安全性に対する消費者の信頼を確保することを目的として「牛の個体識別のための方法管理及び伝達に関する特別措置法」が制定されました。この法律に

よりすべての牛に10桁の個体識別番号が付けられ、生年月日、雌雄の別、母牛の個体識別番号、出生からと畜年月日又は死亡年月日などの情報を蓄積する「家畜個体識別システム」が導入されています。

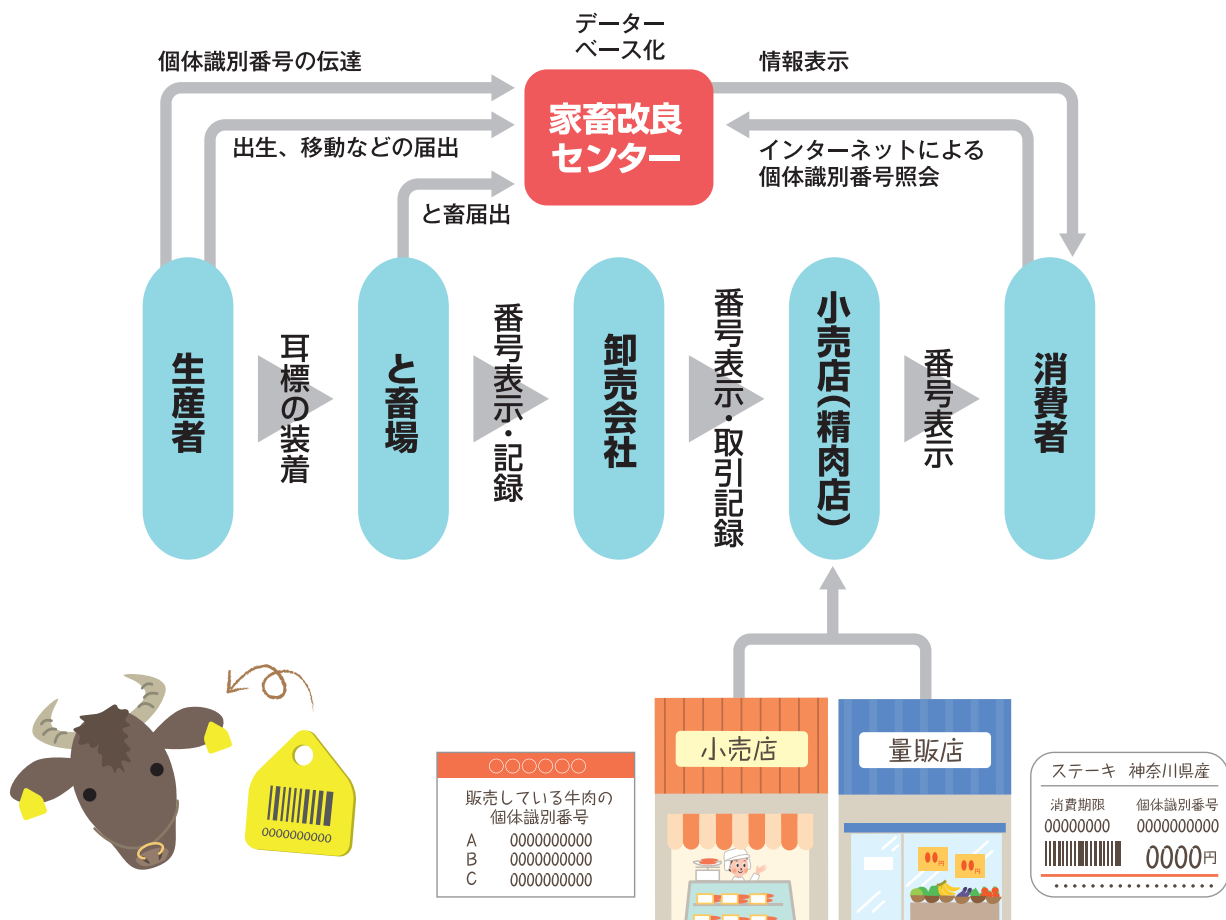
安心して牛肉を食べていただくために、購入した牛肉に表示されている個体識別番号により、インターネットで直接、生産情報を検索することが可能です。



## 【お問い合わせ先】

(独)家畜改良センター「牛の個体識別情報検索サービス」

<https://www.id.nlbc.go.jp/top.html>





# 横浜食肉市場が自信を持ってお届けする おいさと信頼のブランド 「市場発横浜牛」

全国の生産者が飼育した優秀な黒毛和牛を  
『市場発横浜牛』としてお届けしています！



「市場発横浜牛」は、消費地における市場の先駆的な取組みとして、産地ブランドにこだわらず全国の生産者が飼育した優秀な和牛を、横浜食肉市場でと畜解体し、責任をもって市民や消費者の皆さまに供給しているものです。

飼育地や飼育方法などを基準とする「産地ブランド」ではなく、品質本位で評価する市場独自のブランドとして展開しています。

## 市場発横浜牛とは

この事業に賛同していただいた全国の生産者から出荷された黒毛和牛で、横浜食肉市場でと畜されたもののうち、「市場発横浜牛販売促進協議会」が認定した特に上質の牛肉をいいます。

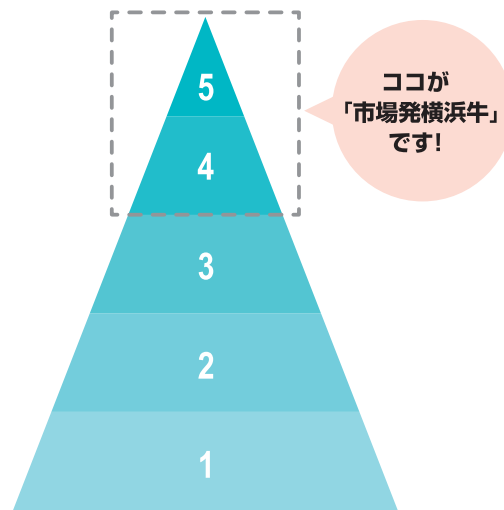


## 市場発横浜牛の肉質は

牛肉には全国統一基準により歩留まり等級はA、B、Cの3段階、肉質等級は1から5の5段階で評価されます。「市場発横浜牛」は、全国の生産者が飼育した歩留まりがAとB、肉質が4と5の上位ランクの高級和牛だけにつけられた「名称」です。

### 【肉質】

肉質等級とは、脂肪の交雑、肉の色沢、肉の締まり具合及びきめ、脂肪の色沢と質の4項目で総合判断されます。もちろん「5」が最高の基準値です。



市場発横浜牛販売促進協議会 (横浜食肉市場株式会社内)

TEL 045-521-1171

FAX 045-504-5182

# 食肉生産業務を 正しく理解するために

## 『食肉生産業務をどうみているの』

～こんな気持ちを持っていませんか～

あなたは『肉』を食べませんか？革靴や革のバッグを使いませんか？

私達は毎日食べている食品の栄養バランスやカロリーには日頃から関心を払っていますが、その食品がどのように作られてくるのか、またどのような流通経路を経て私達に届くのかなど、あまり考えることがないのではないのでしょうか。

ですから、米・野菜・魚同様、あるいはそれ以上に食生活に大切な『肉』が作り出されることについても深く考えたりしないのではないのでしょうか。

でも『肉』の作り出される場面では、牛や豚のと殺・解体作業が必要不可欠です。

しかし、体に大切な肉が作り出される場所であるその『と畜場』と聞くと、大部分の人が《動物が殺され残酷な所、かわいそうな所》などという悪いイメージをもっているのではないのでしょうか。

小説やマスコミ報道の中でも《残酷な場

面、いやな所の例え》を強調する場合に、『と畜場』が引用されることが度々あります。

また一方で、受け手である私達もこのように引用されていることに違和感も持たないですんなりと読み過ぎてしまったり、聞き過ぎてしまっている実態があるのではないのでしょうか。

私達の大切な食品を作り出す場である『と畜場』についてなぜ私達はこのような認識を持っているのでしょうか。

このような考え方が、『食肉生産業務』に対する『差別』や『偏見』となって、ここで働く人たちはもちろんのこと、その家族に対しても深い打撃を与えているのです。

私達は『差別』は悪いことだと十分に認識しています。当然のことながら私達は日常生活の中で自分が差別をするとは思っていません。

しかしながら、差別的な文章表現があっても読み過ぎてしまう自分がいるのです。

また、さらには『食肉生産』業務についても、“いやな仕事”“やりたくない仕事”としてその業務の必要性は認めていても自分では避けようとする気持ちを、ほとんどの人が心のどこかに持っているのではないのでしょうか。

だからこそ、私達一人ひとりの内にひそむいつ人を傷つけてもおかしくない素地を、自分たちの問題として変えていくことが問われているのだと思います。



## 『食肉市場から』

～「終わり」ではなく、スタートです～

私達が『肉』として食する牛や豚は、生きたままでは食べられません。

牛や豚の生産者は美味しく食べられるよう手間・ひまかけて育てているのです。私達は、牛や豚を「肉」として食べたり「皮」として靴やバッグにしたり、あるいは「日用品」や「薬品」等と様々に活用しています。

牛や豚は、この横浜食肉市場で『と畜』されて初めて活用できるのです。

このように私達が安全で美味しい肉を食べるために行われる『食肉生産業務という当たり前の業務を当たり前に見られない自分』があなたの中にいませんか。

生き物を殺すことを忌み嫌う意識、『と畜場』（動物が殺される所）イコール、『終わりの場所』『ひどい所』、と見ている意識があなたの中にありませんか。

自分では肉を食べながら、と畜業務を偏見や差別的に見てしまう自分がいませんか。『と畜』は私達人間にとって必要不可欠な生きるための自然な行為なのです。ここを通過して初めて人間に活かされているのです。

ハンバーグ



今、横浜の食肉市場ではどこの食肉市場よりも『美味しく』『安心して食べられる』肉を生産するために、場内の関係者が連携してと畜技術の研究や、衛生的な食品を作り出す食肉生産の研究をしています。

ここ横浜食肉市場で生産された食肉は最高の品質へと仕上げられ『どこよりも日もちがよい』と食肉関連業界から高い評価をいただいています。

『食肉の日もちがよい』ということは、この横浜食肉市場を出るときの枝肉がどこの市場よりも「よりていねいに、より衛生的」であるということの証明です。

これからも『文明開化の横浜』、『牛鍋発祥の地横浜』の輝かしい歴史に負けないよう、ここ横浜食肉市場では市民の皆様にご覧にこのように安全で美味しいお肉を提供してまいります。



# 食肉生産業務を 正しく理解するために

## 『差別の事例』

～今も身近に起きている現実～

現代は情報化社会と言われるようにテレビ、ラジオ、新聞や書籍など私達の生活には様々な情報があふれています。

このような情報は活字や電波によって一度に沢山の人の目に触れますので、情報発信者はその内容を真実・正確に伝えなければならない義務があります。

しかしながらこれまでもマスコミや書籍などで殺人事件などの現場描写を強調したり、死につながる場面や無理やり連れて行かされるような場合を強調するために全く関係のない『と畜場』が引用されることが繰り返し生じているのです。このことは反差別を掲げている出版社等においてすら生じているのです。

また、人権問題に深く携わって来た人でさえ同じ過ちをひき起こしているのです。

このことは、私達の中に『生き物を殺すことは残酷なことだ。』という誤った価値観、『生き物を殺していると畜場は残酷な所である。』という差別的と畜場観があるため、そういう思い込みでしかと畜場が見えていないことに他なりません。

食肉市場にも結婚を控えた人達が多数勤務しています。

しかし、過去において食肉市場に勤務しているというだけの理由で、相手の親から暴力的な反対（木刀で追い返される）にあうという結婚差別事件が発生したり、いまでも食肉市場に勤めているというだけで、交際に破綻をきたすことが度々生じています。

そもそも、食肉市場に勤務するに当たって、



家族や学校の先生、友人たちからも反対や心配をされたりする現実があるのです。

さらに許せないことは、特に子供が学校で『いじめ』の対象になってしまったり、死にも追いやられてしまったりすることです。生き物を可愛がるのが良いこととしか教えていない、学校や家庭ではそのことで子供がいじめられてしまう現実があるのです。

子供にとって、一生懸命働いて美味しい肉を作ってくれる父親・母親は自分にとっては自慢できるお父さん・お母さんのはずです。

しかしながら、一生懸命働いている父親・母親がまるで悪いことをしているかのように言われたり、書かれたりすることがどれだけ子供を傷つけ、残酷なことになるのか、働く者にとって許せない、怒り以外の何物でもないのです。

このように日頃から社会の差別的な認識や行為に対し、自分自身や家族を守るため差別に立ち向かって行かなければならない状況が、生み出されているのです。

## 『人権への取り組み』

～食肉市場では 今～

横浜食肉市場では、この食肉市場全体として人権問題に取り組むために、2003年3月「横浜食肉市場人権推進連絡協議会」を設立しました。

この協議会は、「場内に働く全ての人々が互いに傷つけ合うことなく、生き生きと生きていくために、差別を自分の問題として取り組んでいこう」とのそれぞれの思いの中から結成されたのです。

差別をはじめ、生き生きできない現実を前に「このままでは、生き生きと働いていけない」との発信をしあい、お互いに受け止めあい、共に自らをもう一度見つめ直し、人と人との

関係を変えていけたらと思います。

協議会には、食肉市場の卸売会社、と畜会社、副生物業者、小売団体、場内の清掃会社、設備保守会社、行政等多くの企業・団体等が参加し、人権講演会や協議会ニュースの発行等を行っていますが、さらに協議会活動の充実発展を目指しています。

また、食肉市場では市民に対する働きかけとして、と畜業務に対する啓発記事を「広報よこはま」に掲載したり、関係者を人権講演会の講師として紹介する等の取り組みを行っています。

広報よこはま 2016年2月号

### 『心の奥にあるものを見つめてみよう』

私たちがスーパーや精肉店で買うお肉は、初めからその形をしているわけではありません。生産者が飼育した牛や豚を、と畜場という施設で加工処理するところから始まり、作られているものです。

動物を飼育することによって学校や家庭で生き物の命の大切さを教わりますが、動物を加工して利用することを学ぶ機会は多くないでしょう。

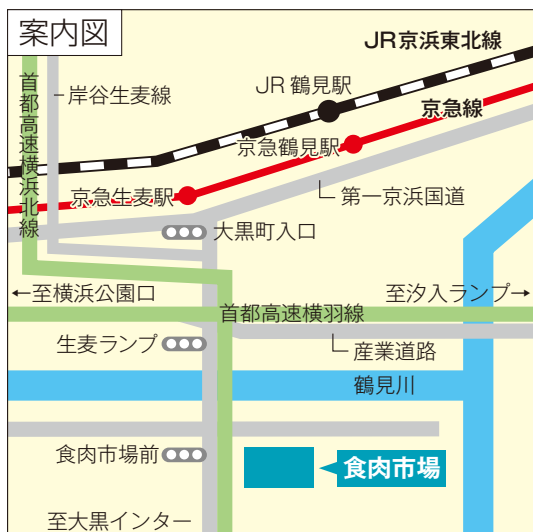
「と畜場」と聞いて、お肉を生産する衛生面に配慮した食品加工場というイメージを思い浮かべますか。命を大切に思う一方で、私たちはお肉を食べたり、靴やバッグなど革製

品を身につけたりしています。

私たちの生活を支えている食肉や革製品は、動物をと畜解体するという作業から作り出されるものであり、それにたずさわる人がいます。

食肉や革製品を生産する仕事とっていても、心のどこかに特別視するような気持ちはないでしょうか。そして自身の持ち合わせているマイナスイメージにより、気づかぬうちにそうした職業に就いている人やその家族の心を傷つけてしまうかもしれません。差別はいけないことと理解しつつも、本音はどうか、自分の心と向き合ってみませんか。

## 交通案内



### 【電車】

- JR・京急線鶴見駅、JR新子安駅より市営バス、食肉市場前下車1分
- 京急線生麦駅より約1km

### 【自動車】

#### 横浜方面より

- 首都高速横羽線生麦ランプより1分
- 首都高速湾岸線大黒インターより5分

#### 東京方面より

- 首都高速横羽線汐入ランプより5分

### ■ 横浜市中心卸売市場食肉市場

TEL (045)511-0445~0447

FAX (045)502-5989

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/kigyoshien/chuoshijo/>

### ■ 横浜市食肉衛生検査所

TEL (045)511-5812

FAX (045)521-6031

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryu-fukushi/kenko-iryu/shoku/shokunikueisei/>

### ■ 横浜食肉市場株式会社

TEL (045)521-1171

FAX (045)504-5182

<http://yss1171.co.jp/>

### ■ 株式会社横浜市食肉公社

TEL (045)503-1458

FAX (045)506-4537

<http://www.ysk353.server-shared.com/>

## 食肉市場内で営業している仲卸業者及び食肉関連団体です

### 【仲卸業者】

#### 株式会社横浜ミート

TEL 045-521-1961

FAX 045-521-2033

#### 株式会社マルトミ

TEL 045-834-6875

FAX 045-834-6876

#### 株式会社日本精肉店

TEL 045-503-1229

FAX 045-521-8629

#### 株式会社L横浜センター

TEL 045-633-8602

FAX 045-633-8603

### 【食肉関連団体】

#### 横浜食肉商業協同組合

TEL 045-501-2900

FAX 045-501-2982

#### 横浜食肉買参事業協同組合

TEL 045-521-4040

FAX 045-501-0973

#### 横浜食肉副生物協同組合

TEL 045-521-3879

FAX 045-521-3870