

①食肉市場概要説明	食肉市場 場長	堀 真 氏
②食肉市場と同和問題	管理部食肉事業推進担当課長	井上 正紀 氏
③豚のセリ取引見学	業務衛生課長	金谷 和明 氏
④食肉の衛生管理	業務衛生課 衛生管理係長	井上 聡 氏
⑤食肉の格付	公益社団法人日本食肉格付協会 関東支所長	佐々木 勝彦 氏

⑥お肉の情報館見学(自由見学)

食肉市場概要説明（食肉市場 場長 堀 真 氏）

「東京都中央卸売市場 食肉市場」の特徴は、取扱高が全国最大の食肉市場であり、と場をもっていることです。もともと、芝浦と場があった所に、市場機能が付加されました。

芝浦市場が扱っている肉は、高級な肉が多く、黒毛和牛が7割を占め、銘柄豚も多く、芝浦での取引価格が、全国の食肉取引の目安【建値】になっています。また、また内臓や原皮(げんぴ)も扱っており、食肉等の安定した流通機能を併せ持つ、全国最大の食肉市場です。

青果物や魚は、生産地から市場や小売店を経由して、消費者に届き、小売店や消費者が加工して、食卓に提供されます。しかし、食肉は、食肉処理という、生体をと畜解体して・・・命をいただく・・・枝肉にしたうえで、セリにかけられ流通します。と畜なくして食肉は流通しません。ただ、と畜解体作業に対して、その歴史的背景もあり、大きな職業的差別、身分差別の問題があります。高温多湿で過酷なと畜解体作業は「命をいただくこと」であり、その仕事に携わる人への人権問題にも、是非理解を深めていただきたい。

②食肉市場と同和問題（管理部食肉事業推進担当課長 井上 正紀 氏）

食肉市場・と場に対する不合理で自分勝手な意識が世間一般に存在し、差別意識や偏見がある。この差別や偏見は、職業差別としての側面と部落差別としての側面があり、その背景には、歴史的背景や食肉処理業務に対する理解の欠如、マスメディアによる差別・偏見の助長などもある。食料を安定供給しているという高い誇りが、差別や偏見で傷つけられている。安全・安心な食肉の原材料を安定的に供給するための食肉処理業務等に対する正しい理解や科学的・合理的な認識を持ち、動物は人間の食料であり、と畜する人は食肉の供給者であるという、人間の側から見た考え方をすることが必要である。

【VTRを視聴】

(市場概要、と畜解体の様子、衛生対策、格付けやセリ、環境対策、人権問題について)

③豚のセリ取引見学（業務衛生課長 金谷 和明 氏）

小動物(豚)のセリを見学。小動物のせりは固定セリ(買手が一箇所に集まる)で、セリ値表示装置を使って行われている。

④食肉の衛生管理（業務衛生課 衛生管理係長 井上 聡 氏）

と畜場の衛生管理は、①病畜を流通させないこと②病原菌を持ち帰らないようにすること③廃棄物を適切に処理することが必要であるため、高度な衛生管理を求められている。肉は栄養価が高く、微生物が繁殖しやすいので、その抑制のために、事業者による自主管理(衛生管理責任者等の設置や自主的細菌検査に実施等)や、検査所が行う自主管理への助言・指導、細菌検査などがある。また、市場全体の衛生管理として、洗浄・消毒、廃棄物処理の管理、下水処理、昆虫やカラスなどの防除、衛生講習会の実施、品質管理責任者の配置等も行っている。

平成 13 年に発生した B S E (牛海綿状脳症)は、現在は十分な管理がされている。放射性セシウム汚染稲わら事件は、3 月 12 日の福島第一原子力発電所の水素爆発を受け、農林水産省は家畜農家の飼料の管理について通知するとともに、避難区域等からの家畜搬出手順書を作成し、生体チェック後の搬出作業を開始した。しかし、緊急時避難準備区域(南相馬市産)の牛肉から暫定規制値を超過する放射性セシウムが検出され、4 県(福島・宮城・岩手・栃木)において出荷が制限されたが、8 月 25 日に条件付きで出荷制限が解除された。

⑤食肉の格付（公益社団法人日本食肉格付協会 関東支所長 佐々木 勝彦 氏）

食肉の格付は、当初、社団法人日本食肉協議会が実施していたが、食肉の需給規模が年々拡大し、規格格付の重要性とより一層の公共性が要求されるようになり、食肉規格格付事業を専門的に行う機関として、昭和 50 年 2 月 1 日に日本食肉協議会の格付事業部門を分離継承して社団法人日本食肉格付協会が設立された。平成 23 年 3 月に公益社団法人日本食肉格付協会として認定された。

全国の食肉卸売市場、食肉センター等で取引される**食肉の価格は、畜産農家にとっては主要な収入、また食肉流通業者にとっては消費者が購入する食肉の店頭価格に直結する仕入れ値に相当する大変重要な意味を持つ。**このため、これらの場所での**食肉の価格形成は公正に行われる必要がある。**

当協会は、全国の食肉卸売市場、食肉センター等において、当協会が定めた全国統一の枝肉の取引規格に基づき、中立の立場で、取引される食肉について 1 頭毎に格付け（品質評価）を行う。この格付が全国共通の食肉の品質指標とされ、この品質指標に基づき全国各地の食肉卸売市場、食肉センター等で公正な取引が行われている。

【取引規格について】

1) 牛の格付

平成 22 年度の格付実績は、109 ヶ所だと畜された 120 万頭のうち 101 万頭(84%)を格付した。格付における等級の決め方には、歩留等級(A B C)と肉質等級(1~5 段階区分)の 2 種類があり、これらを総合的に評価し、等級は 15 段階ある。

2) 豚の格付

平成 22 年度の格付実績は、104 ヲ所でと畜された 1659 万頭のうち 1236 万頭(74.5%)を格付し、牛と異なり格付等級はされていない。取引規格にもとづき、極上、上、中、並に区分される。

【牛肉トレーサビリティ業務委託事業について】

牛肉トレーサビリティ制度の確実性を担保するために、DNA 検査に必要な照合用サンプルとして、全国全てのと畜牛 1 頭毎の枝肉から肉片を採取、処理、加工し、DNA 検査機関へ送付する業務をしている。全国 151 ヲ所のと畜場、と畜解体センター等で 120 万頭の肉片を採取した。

⑥お肉の情報館見学(自由見学)