

食肉市場・芝浦と場は、お肉の生産工場です。



正しい理解のために

みなさん、品川駅東口にある東京都の食肉市場や芝浦と場のことをご存じですか。

食肉市場・芝浦と場は、新鮮で安全な食肉を安定的に供給し、都民の皆さんの食生活を豊かにするという重要な仕事を行っています。しかし、この大切な仕事について、必ずしも正しく理解されているとは言えません。

この機会に、食肉市場と芝浦と場がどのような仕事をしているのか、どのような役割を果たしているのかについて、さらに理解を深めていただきたいと思います。

ぜひ、みなさんでページを開いてご覧ください。



食肉市場・芝浦と場の役割

東京都中央卸売市場食肉市場は、枝肉だけでなく、内臓、原皮を生産する「と場」と、これらの製品を取引きする「市場」との2つの部門から成り立っています。

芝浦と場では、熟練した技術者が近代的な生産ラインによって、手際よく肉などを生産しています。

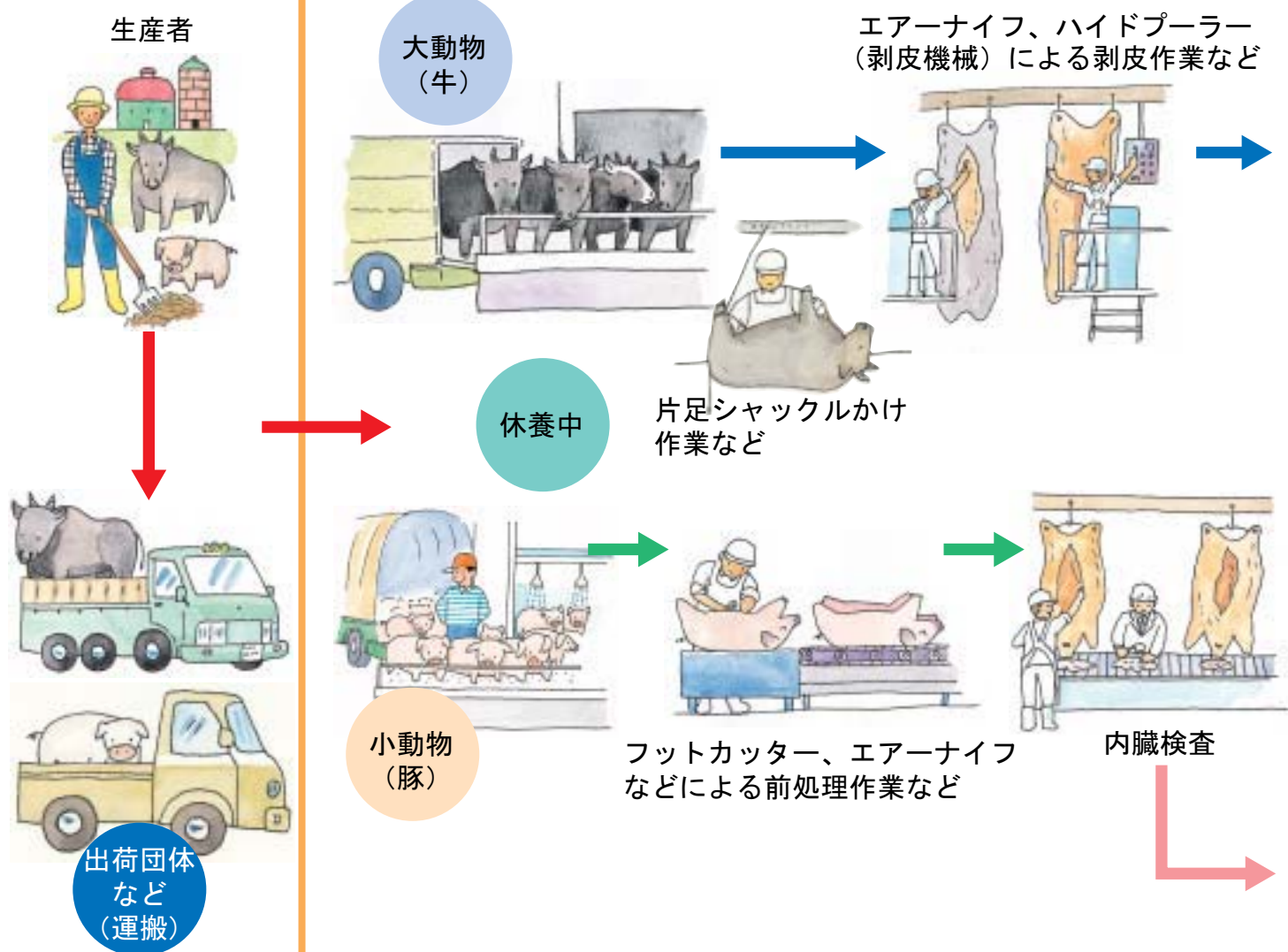
と場は、みなさんに新鮮でおいしい肉を安心して食べていただくために、近代的設備と厳格な衛生検査のもとに全国各地から出荷されてきた牛や豚をと畜解体し、枝肉や内臓肉を生産するとともに、靴やカバン等の材料となる原皮を生産しています。

出荷されてきた牛や豚は、このようにと場で一つの無駄なく、生鮮食料品等として生まれ変わるのです。

一連のと畜解体作業は、いくつもの工程を一定のスピードで移動しながら、手際よく進められます。これを支えているのが、と畜解体作業に従事している東京都職員です。作業は自動車が生産される工程を逆にしたようなもので、衛生的かつスムーズに熟練の技術で進められています。

さらに、O-157対策として、と畜解体作業で使用している機器類を高温滅菌するなど衛生対策の強化を進めています。また、BSE(牛海綿状脳症)対策として、検査体制の確立、必要な施設整備を進めています。

おいしいお肉ができるまで



食肉市場では、水産物や青果物と同じように、出荷者から販売を委託された卸売業者が、せりにより仲卸業者や売買参加者に枝肉を卸売りします。

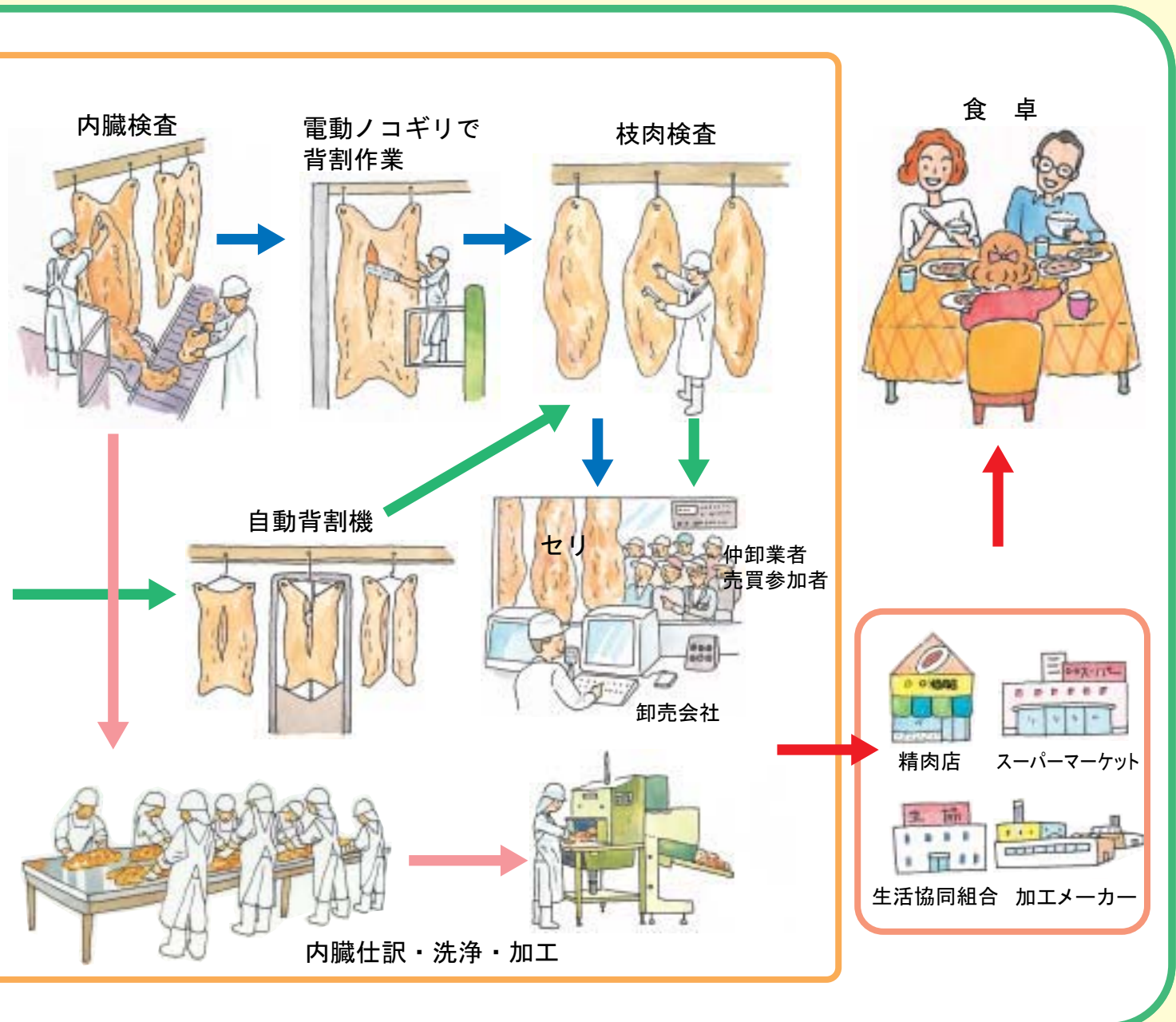
ここで卸売りされた枝肉が、スーパーや専門小売店、加工業者の手を経て精肉になったり、ハム、ソーセージ等に加工され、みなさんの家庭に届くことになるのです。

また、枝肉だけでなく内臓や原皮も食肉市場を通じて、飲食店や専門加工業者に届けられ、中華料理や焼肉、煮込み等に使われたり、靴やカバン等の材料にされるのです。

こうした役割を果たすため、食肉市場内には市場の管理と、と場の運営を行う東京都職員や肉、内臓、原皮の売買などを行う会社の社員をはじめ、衛生検査や製品の格付を行う機関の職員など、多くの人々が働いています。

東京の食肉市場は、大消費地をかかえ、牛や豚の大きな出荷先として、全国の生産地から期待を集めています。

また、東京の食肉売場での取引価格は、全国の目安とされ、わが国における食肉取引価格の形成に重要な役割を担っています。



ある日の放課後、小学校の教室で、担任の男の先生を囲んで、3人の児童が話をしています。



A子ちゃん：先生、きのう、わたし、近所のお肉屋さんへお肉を買いに行ったの。お肉屋さんのウインドーには豚肉や牛肉などが、きれいに並べられていたけど、お肉屋さんで私たちが買えるようになるまで、お肉はどのようにつくられているの。

先生：牧場や養豚場などで牛や豚が育てられている様子はテレビなどでも見たことがあるだろ。そこで、大切に大きくなるまで育てられた牛や豚は、トラックで全国のと場というお肉をつくる工場へ運ばれるんだ。このと場で、牛や豚から、みんなが大好きな焼き肉やハンバーグなどの材料となるお肉や、靴やランドセルなどの材料になる皮などがつくられるんだよ。



B太くん：先生、と場では、生きていた牛や豚を殺して、お肉を作るの。

先生：そうだね、お肉をつくるためには、どうしても牛や豚を殺さなければならないからね。

A子ちゃん：牛や豚を殺して、お肉をつくるのは、いやだわ。

先生：いやだと思うのは、なぜ、なんだろうね。





C也くん：生き物は大切にしなければいけないと思うよ。それは先生がいつも言っていることじゃない。



先生：たしかに、みんなが、生き物の命を大切にしようとするということは、とても大切な素晴らしいことだと先生も思う。大切に育てたり、飼っていた、動物が死んだりしたときに、かわいそうだと感じる気持ちも人間としては、とても自然な気持ちだとも思う。

でも、ここで、まず、みんなに、考えてもらいたい質問があるんだけど、いいかい。

「私たち人間が生きていくために、絶対必要なものには、どのようなものがあるかな？」



B太くん：水と空気だよ。



C也くん：それに、やっぱり、お金だよ。



A子ちゃん：食べ物も、絶対に必要だわ。



先生：そう、人間が生きていくためには、さまざまなものが必要なんだね。その中で、特に食べ物に注目してみよう。食べ物には、どういうものがある？



B太くん：お肉とかお魚とか野菜とか、いろいろあるよ。

先生：そう、お肉やお魚や野菜とかいろいろなものを食べて、人間は生きていくために必要となる栄養をとることができるんだね。だから、人間にとって必要な食べ物であるということからすると、お肉もお魚も野菜も、みんな同じように大切なものなんだ。だから、魚をとったり、野菜をつくったりすることと、全くおなじように、私たちが生きていくためには、肉をつくるという仕事は、なくてはならないものなんだ。お肉をつくるために牛や豚を殺すことを「いやだ」とか「かわいそう」と考えるのは、間違った考え方だと先生は思うよ。

C也くん：先生は、実際にお肉がつくられるようすを見たことがあるの？



先生：先生は、以前に、他の先生方と一緒に、品川駅東口にある東京都の「食肉市場・芝浦と場」を見学したことがあるんだ。とても近代的で、衛生的な所で多くの人が働いていたよ。ルールにつり下げられながら、つぎつぎに一定のスピードで流れてくる牛や豚を、いろいろな機械やナイフを使いながら実に手際よく処理していた。働いている人たちは、大切なお肉や内臓、皮に傷をつけたり穴をあけたりすることのないように、ものすごく気を使っているし、熟練した技能が必要なんだ。みんな、プロとしての使命感と誇りを持って、一生懸命にやっていたよ。

C也くん：その「食肉市場・芝浦と場」というのは、いつごろからあるの。

先生：東京にと場ができたのは、江戸時代の終わりごろに現在の芝白金にできたのがその始まりとされているそうだ。その後、今から65年ほど前に今の品川駅東口に芝浦と場ができたんだよ。その30年後には、今の食肉市場ができたんだ。

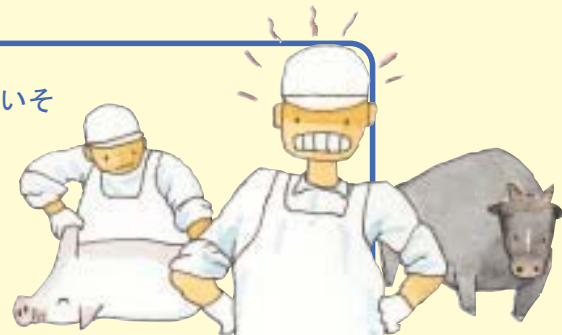


A子ちゃん：ずいぶん、前からあるんだね。

先生：それから、もうひとつ、みんなに話しておきたい非常に大切なことがあるんだ。
それは、と場で働いている人たちに対する、まちがった気持ちや考えのことについてなんだ。

B太くん：先生、まちがった気持ちや考えって、いったい、なんのことなの。

先生：さっき、牛や豚を殺してお肉をつくるのは、「いやだ」とか「かわいそうだ」という話があったけれども、と場で働いている人たちのことを、「ひどいことをしている人」「残酷なことをしている人」「自分たちとは違うこわい人」などと考える人もいるんだ。
こういうまちがった考えで、と場で働いている人やその家族が特別な目で見られたり、アパートの部屋を借りられなかったり、結婚を断られたりするなどの、差別がおきたりしているんだ。また、新聞やテレビなどでも、と場での仕事が、残酷さなどのたとえとして使われることもあるんだ。最近では、インターネットでもひどい差別の書き込みがあるんだよ。



○也くん：そんなことがあるなんて、ひどいね。



先生：そう、そうしたことは、お肉をつくるために一生懸命に働いている人たちやその家族の気持ちを深く傷つけてしまうんだ。



○也くん：でも、先生、お肉をつくる人や、と場に対する、まちがった考えや気持ちが、どうしてあるの。

先生：それは、これまでの歴史と深いかわりがあることなんだ。日本ではその昔仏教が伝えられてから、お肉を食べることが「身がけがれる」とかいつてきられ、食べてはいけないこととされてきたんだよ。また、江戸時代には士農工商などといって、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ったんだ。そして、死んだ牛や馬を処理し、皮を使った道具を作ったりするのは被差別部落の人たちの仕事と決められていたんだ。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と被差別部落と深い関わりがあるんだ。お肉が普通に食べられる時代になっても、肉をつくる人たちに対する、まちがった考えや気持ちが今も残ることになってしまったんだ。



B太くん：どうしたら、こうした肉をつくる人に対する、まちがった考えや気持ちをなくすことができるのかなあ。

先生：それには、まず私たちが生きていくためには、他の生き物の命をもらうということが自然の営みであるということをきちんと理解することが大切だね。そして、みんなが食べるお肉が、どのようにつくられているか正しく理解することが大事なことだと思うな。みんなも、今日の話をつきかけにして、私たちが、お肉を食べられるのはいろんな人たちの働きがあるということについて、家族や他の友達とも話し合っしてほしいと思うな。



品川駅(港南口)より徒歩5分

東京都中央卸売市場 食肉市場

東京都港区港南二丁目7番19号 TEL (3474)4731