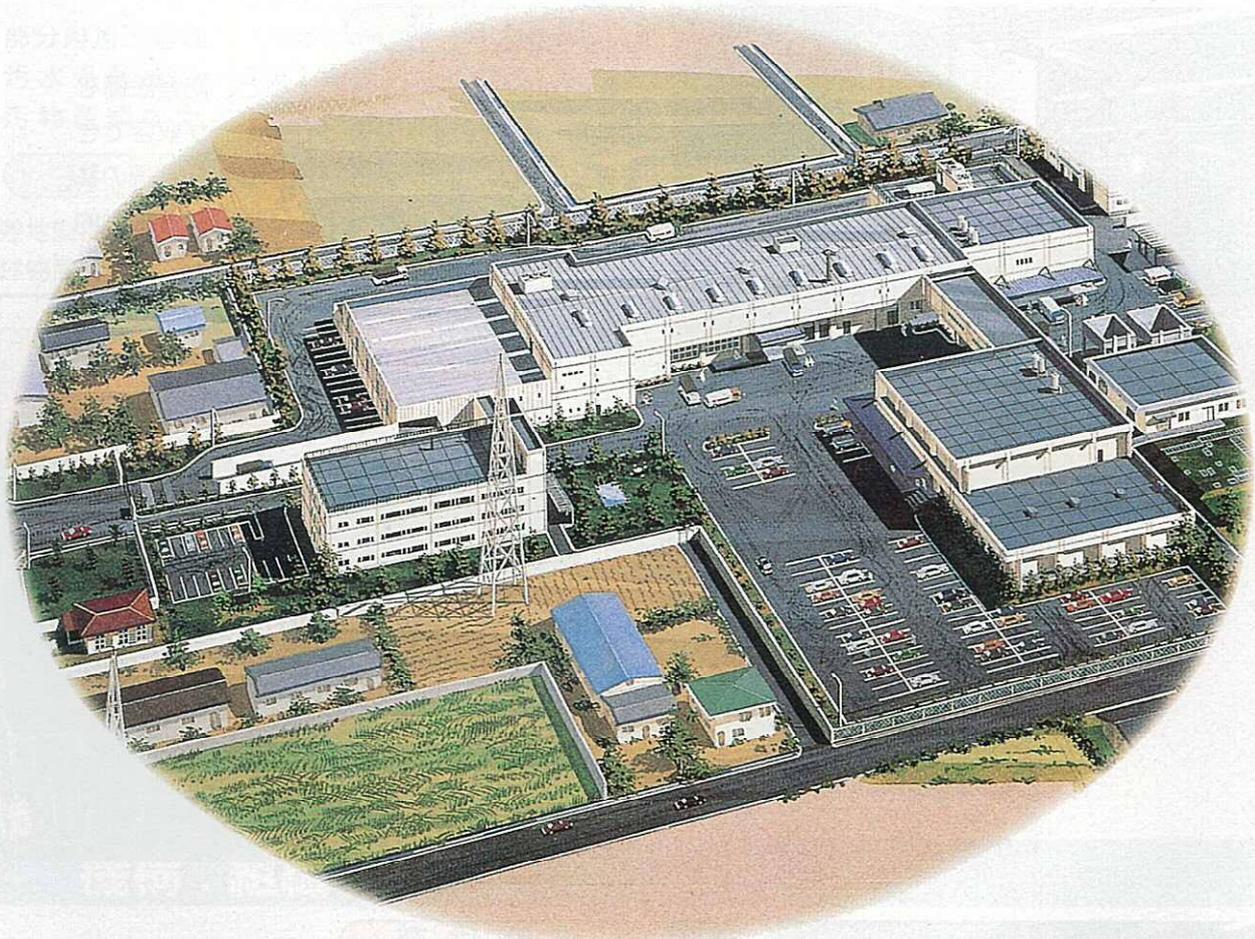




グルメ「遠州ポーク」のふる里

浜松市食肉地方卸売市場



ここ遠州地方は、古来より豚の生産地であり、飼育に伝統のある中で、養豚家の努力により、遠州豚として高く評価されております。

この肉質の良い遠州豚を、安全でまろやかな食肉に仕上げる食品製造工場が、この浜松市食肉地方卸売市場です。

良質の食肉を製造するには、ハードの面では設備の良さですが、ソフトの面では、この市場で働く職員の技術力です。

生産農家・市場が一体となって研究し、自信をもって贈る“遠州ポーク”を是非ご賞味ください。

と 畜 場

と畜場は食肉地方卸売市場に併設され、搬入された獣畜は畜種、健康畜、病畜に区分して最新の機械、器具により衛生的にと畜解体されます。



正面写真



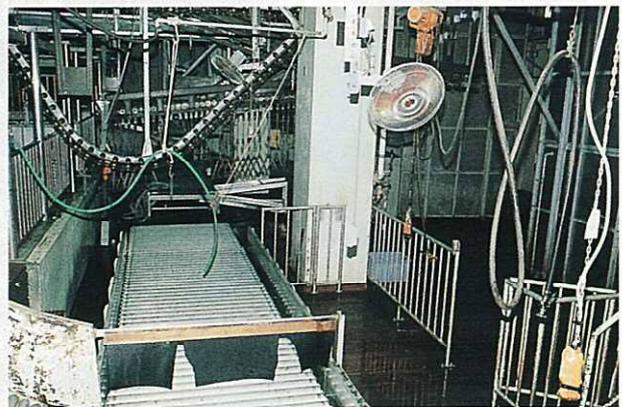
けい留所

けい留所

正門からランプウェイを上ると、防音設備をしたけい留所で牛50頭、豚850頭が収容できます。と室への追い込み（豚）は間仕切柵の移動によりスラッドコンベアーに追い込み自動的にと室へ運ばれます。

とさつ解体

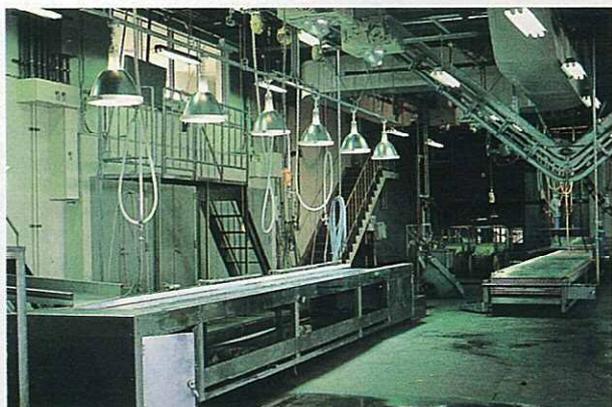
小動物は電殺、大動物はノッキングペン方式を採用し、と室からは、それぞれの解体ラインがオンライン化され、衛生的に処理されるシステムです。



と室

と畜検査

解体室では、衛生的に解体処理された内臓や枝肉が専門の検査員（獣医師）により1頭ごとに検査されます。



解体室

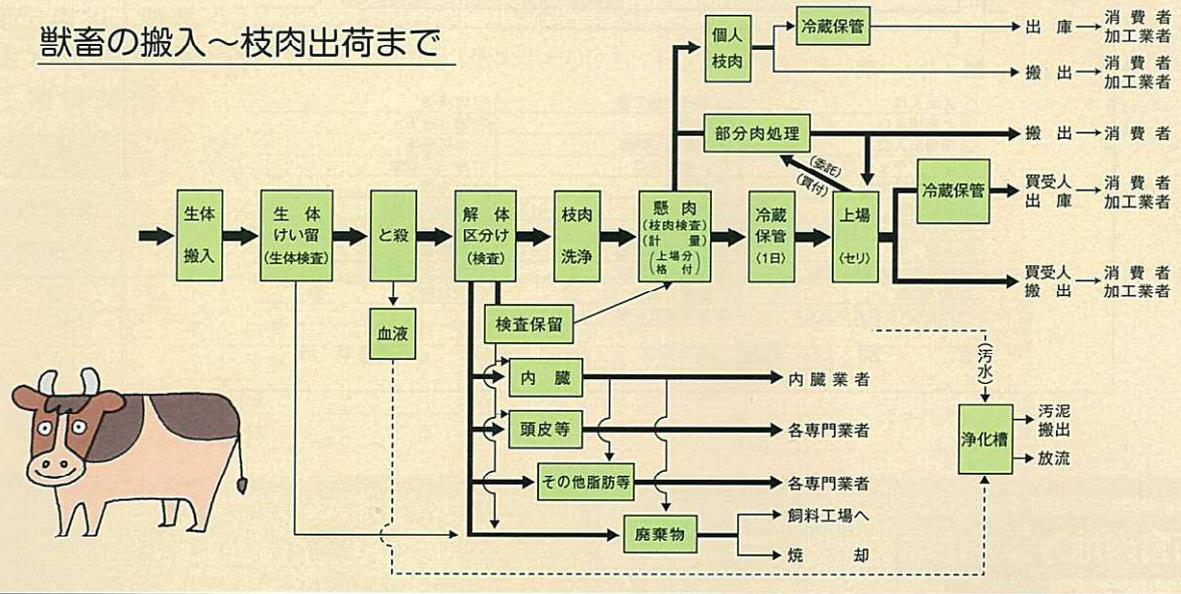
内臓処理

内臓処理室は1階にあって2階解体室から大動物、小動物に区分したものをシュートで搬送し、部位別に区分され洗浄処理されています。



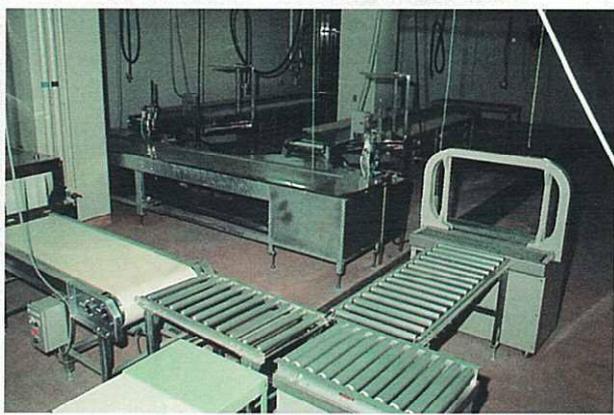
内臓処理室

獣畜の搬入～枝肉出荷まで



部分肉加工

自動包装、計量機等を備え枝肉をロース等の各部分にカット処理を行います。
製品は、部分肉冷蔵庫に保管され、市場上場されます。



部分肉加工

当市場で取り扱う主な銘柄肉

- ・牛肉
 - 「静岡そだち」…黒毛和種の雌牛
 - 「三ヶ日牛」…ホルスタイン種の去勢牛
 - 「遠州夢咲牛」…黒毛和種とホルスタイン種の交雑種
- ・豚肉
 - 「とこ豚」
 - 「ふじのくに浜名湖そだち」

市場

と畜場において処理され冷蔵庫で一晩冷却した枝肉(冷と体)は、卸売場において、卸売人(静岡県経済農業協同組合連合会)が公開の場で「セリ」により販売いたします。

この業務の処理は、セリ機とコンピューターがシステム化されており公明、正確、スピーディーに処理されていきます。

買受人席は88席を有し、内部は前面ガラス張された部屋で仕切られ、冬期には暖房され快適な環境の中でセリが行われるようになっています。



卸売場



部分肉冷蔵庫



冷蔵庫

汚水処理施設

汚水は、活性汚泥方式により処理し、下水道へ放流しています。



浄化槽

施設の概要

沿革

昭和29年3月(1954年) 現在地に建設
 昭和41年4月(1966年) 市場業務開始
 昭和58年3月(1983年) 施設全面改築工事完了
 平成5年6月(1993年) 施設改良工事完了
 平成14年11月(2002年) 焼却炉新設工事完了

建設費

(昭和55~57年度)
 市場 1,043,091千円
 と畜場 2,858,641千円
 計 3,901,732千円

能力

1日当り処理能力／大動物(牛・馬) 40頭、小動物(豚) 1,040頭
 冷却冷蔵能力／市場 予冷室 240頭、冷蔵庫 1,750頭、
 (豚換算) 部分肉冷蔵庫 100ケース(250kg)
 と畜場 冷蔵庫 680頭、部分肉冷蔵庫 780頭
 部分肉加工処理／1日当り大動物 4頭、小動物 204頭
 汚水処理能力／平均 1,440 t/日 (最大 1,600 t/日)
 汚物焼却能力／190 kg/h

規模

敷地面積／市場 10,192 m² と畜場 15,506 m² 計 25,698 m²
 建物面積

棟別	構造	面積	摘要
市場	管理棟	鉄筋コンクリート造 3階	1,626.1 m ²
	市場棟	鉄筋コンクリート造 2階	2,264.3
	渡り廊下	鉄骨造	75.9
	管理人住宅	鉄骨造 平家	68.0
	計		4,034.3
と畜場	と畜場棟	鉄筋コンクリート造 3階	7,261.8
	病畜棟	鉄筋コンクリート造 平家	105.5
	焼却施設	鉄骨造 平家	120.5
	厚生棟	鉄筋コンクリート造 2階	519.2
	汚水処理施設	鉄筋コンクリート造	1,018.4
	ランプウェイ外	鉄筋コンクリート造	564.4
	計		9,589.8
合計		13,624.1	

機構・組織

開設者——— 浜松市 食肉地方卸売市場 …………… 施設管理・業務指導
 と畜検査——— 浜松市 食肉衛生検査所 …………… 食肉検査・衛生指導
 卸売業者——— 静岡県経済農業協同組合連合会 …… 集荷・食肉卸売業務
 買受人——— 浜松食肉買受人事業協同組合 …… 食肉の購入
 格付機関——— (社)日本食肉格付協会 …………… 食肉の等級付け
 と畜解体業者—— (有)浜松ミート …………… と畜解体処理
 浜松臓器(株) …………… 内臓処理
 部分肉処理業者— 浜松食肉加工(株) …………… 枝肉カット処理
 その他——— 原皮・頭・脂肪等の専門業者