

イラストで解説!!



# 牛がお肉になるまでを遡る!

私たちが毎日食べているお肉は、もともとは生きた牛や豚などの家畜でした。だけど、どうやって家畜がお肉になっていくのかはあまり知られていません。と畜場では、家畜をと畜・解体し、枝肉(皮をはがし、内臓などを取り出した状態)に加工して出荷しています。その様子をイラストでご紹介します。

## ① 生体検査

生きた状態の牛を、と畜場の獣医師が一頭一頭チェックします。ここで異常が見つかったら、と畜できない場合もあります。

## ② ノッキング(気絶)

柙に入った牛の眉間に衝撃を与えると、牛が気絶してその場に倒れこみます。すると、牛の右にある板が回転して横の放血スペースに転がり落ちるしくみになっています。

## ③ 放血

首にある太い血管を切って、血を抜きます。放血が終わったら、後ろ足に鎖をかけてレールにつるします。

牛が気絶していても、足は反射的にバタバタと動くことがあるから、危険ととなりあわせ!

血をよく抜かないと、肉がいたみやすく、味も悪くなるよ...

## ④ 前処理

・足の部分など凹凸が大きな部分は、機械で皮をはがすことができないので、ナイフを使って人の手ではがしています。  
・足は糞などで汚れているので、フットカッターという大きなはさみのような道具で切断します。  
・足首のところにフックをかけて、両足で牛をつるします。

・腸の中身(食中毒菌の巣窟!)がもれないように、肛門周囲をくりぬいてから袋をかけてゴムでしばります。

肉の部分にフックをかけても全体重をささえるのは無理だけど、足首の骨の間なら不思議と落ちないの

## ⑤ 皮はぎ(はく皮)

皮を巻きとって、下に引っ張りながら皮をはがします。皮は下の階に運ばれ、皮革業者さんが加工用にもっていきます。皮はバッグや野球ボールなどに加工されます。

## ⑥ 内臓摘出

内臓を包む膜を切って、腎臓以外のすべての内臓を取り出します。内臓は下のコンベアに落ちて運ばれます。獣医師の検査を合格したものは、下の階の内臓処理室に運ばれます。

腸を傷つけないよう取り出すのが腕の見せ所

## ⑦ 背割り

専用の電動ノギリを使って、背骨のところでふたつに分けます。

真ん中できれいにカットするのは、職人技!

## ⑧ 洗浄、冷却

枝肉表面の汚れを水で洗い流します。水洗後、枝肉は別室の冷蔵庫に運ばれて、一晩かけて冷却されます。

## 獣医師による「と畜検査」

病気にかかった牛の肉や内臓が流通しないように、と畜・解体時には獣医師がチェックして検査の可否を決めています。①の生体検査もと畜検査の一部です。必要に応じて、細菌検査などの精密検査も行います。

### ① 頭検査

病気の有無のチェックのほか、BSE 検査に使う脳の「延髄」という部位を採取します。

### ② 内臓検査 ③ 枝肉検査

炎症(肝炎や肺炎など)や腫瘍といった異常がないかチェックします。



「いただきます」は命をいただくこと。お肉はもともと生き物だったこと、多くの人の手で食べ物へと変わることを忘れて、大切に食べてくださいね。