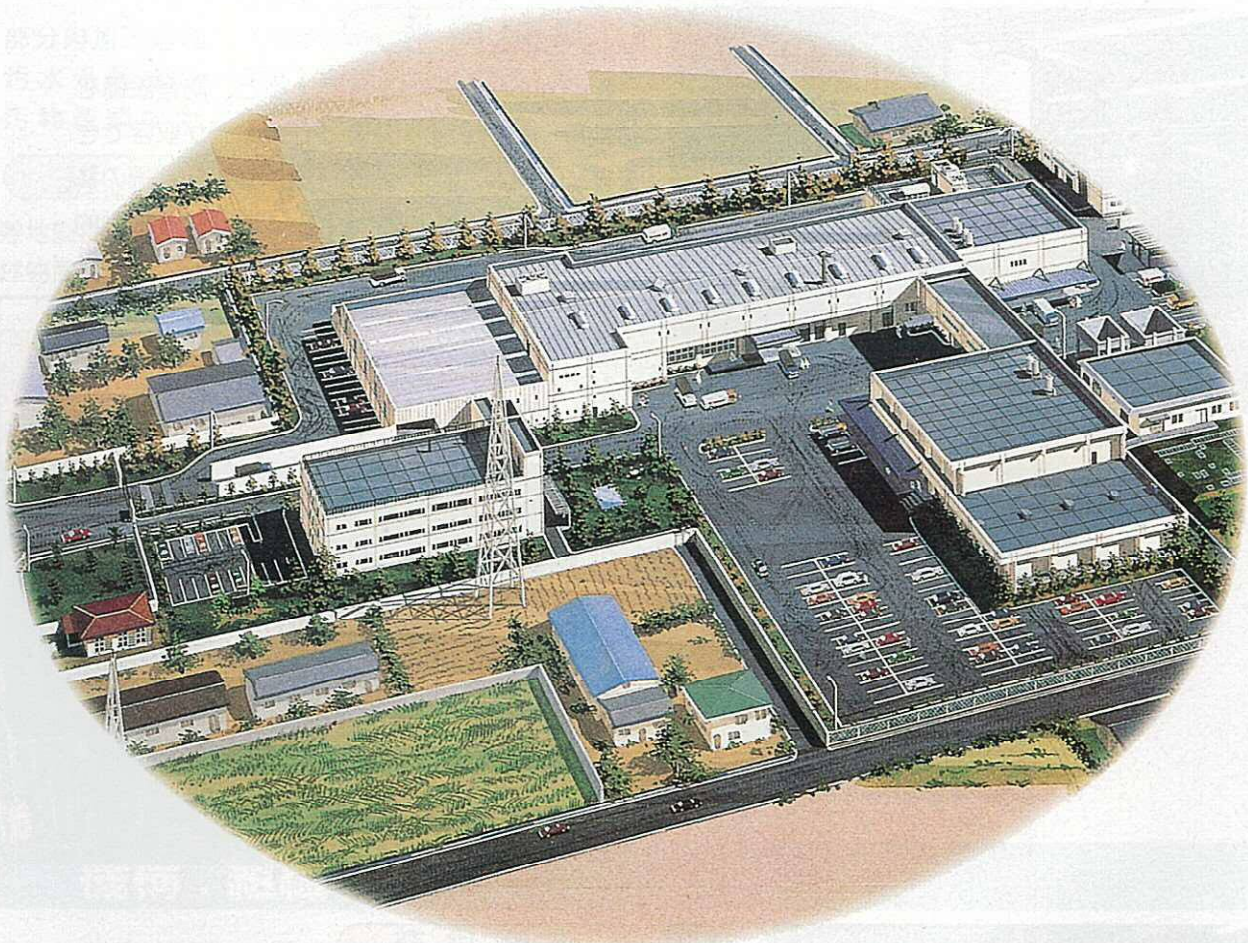




グルメ「遠州ポーク」のふる里

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



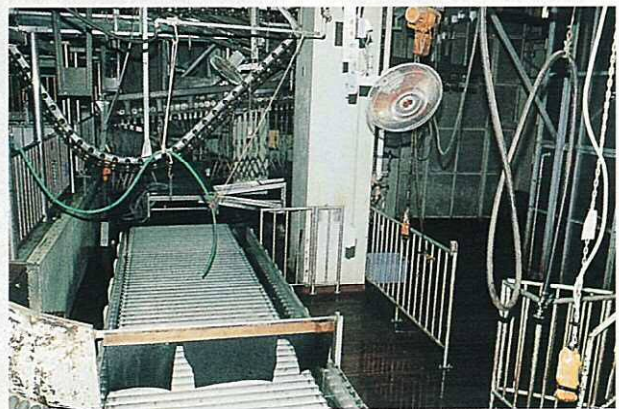
けい留所

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

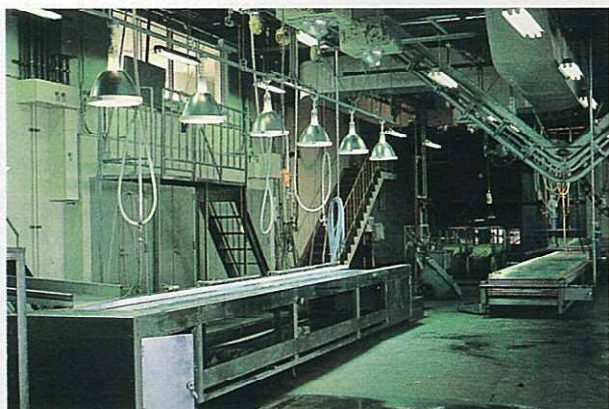
小動物は電殺、大動物はノッキングペン方式を採用し、と室からは、それぞれの解体ラインがオンライン化され、衛生的に処理されるシステムです。



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

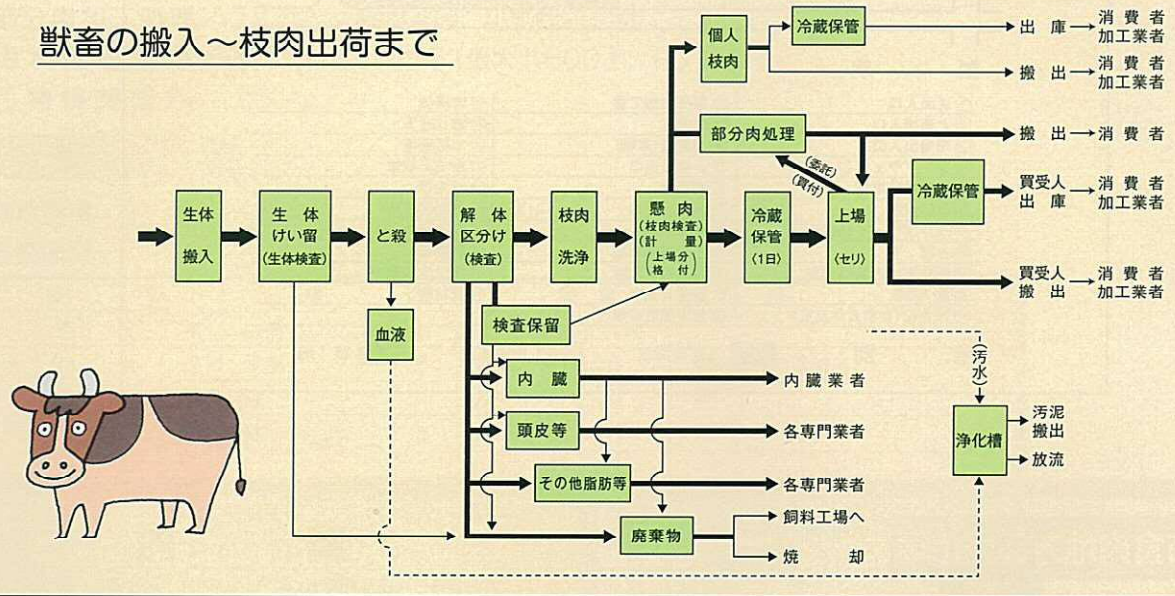
内臓処理

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。



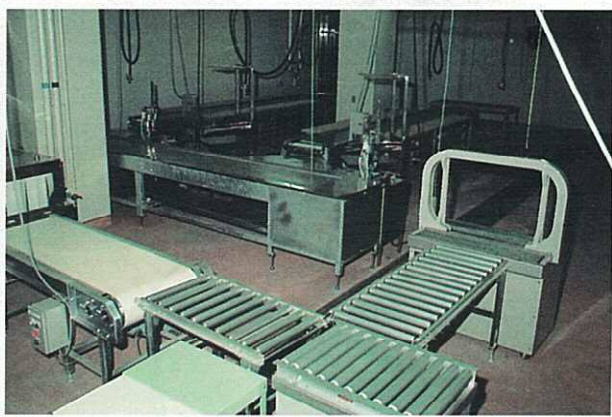
内臓処理室

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

