

# 創業100年の歩み

- 明治43年 5月 村営「東陽と畜場」開場
- 昭和15年 創業30周年記念式典開催
- 27年 総と畜頭数1万頭達成
- 29年 5月 光町誕生により「光町東陽と畜場」に改称
- 31～32年 施設改修工事により処理能力が250頭になる



昭和30年頃のと畜場の内部

- 34年 冷蔵庫改修工事
- 35年 7月 創業50周年記念式典開催
- 37年 冷蔵庫・焼却炉等改修工事
- 39年 業者控室・精算室・食堂工事
- 43年 5月 現在地に新築移転

処理能力が小動物550頭・大動物10頭になる

- 45年 カット室新築  
光町営東陽食肉センターに改称
- 49年 自動皮むき機を導入(写真)



- 54年 施設増改築工事
- 55年 6月 創業70周年記念式典開催
- 58年 大動物解体処理室・冷蔵庫等の増改築工事
- 62年 カット室・冷蔵庫増築
- 63年 内臓処理室改造
- 平成7～8年 浄化槽新築工事  
冷凍機改修工事
- 9年 業者控室・病畜棟新築工事
- 11年 大動物施設改修(解体システムのオンライン化等)工事
- 12年 5月 創業90周年記念式典開催
- 13年 小動物施設改修(解体システムのオンライン化等)工事
- 16年 小動物施設枝肉カット室・管理棟新築
- 18年 3月 横芝光町誕生により「横芝光町営東陽食肉センター」に改称
- 19～21年 処理施設全体改修工事
- 22年 5月 創業100周年記念式典開催

ルトコンベアーと畜システムなどが導入され、さらに



▲毎年行われる獣魂祭

処理能力が向上しました。

## 平成13年の危機

平成13年9月10日、BS E(牛海綿状脳症 通称…狂牛病)が、当食肉センターで処理をした牛から発見されたとの報道があり、センターは非常事態となりました。わずか1頭の牛が日本の産業構造を変えてしまう程の大事件で、この緊急事態に連日対策会議を開きと畜制限をしながら、国に窮状を訴えるものの非常に厳

しい見解が示され、1日5トンにも及ぶ残渣(処理を行った後に出る不可食部分)が行き場を失うなど操業停止の危機に直面しました。町と食肉業界は一丸となり、この難局を乗り越えることができました。その後、平成16年には小動物施設枝肉カット室と管理棟が新築され、平成18年の横芝光町誕生により現在の「横芝光町営東陽食肉センター」と改称されました。

## 現在の食肉センター

このたび創業100年を迎えた東陽食肉センターは、敷地面積約14・400㎡、1日あたりの処理能力は、小動物850頭、大動物30頭となっていて、県下有数の食肉流通基地であります。また、全国でも珍しい町営の食肉処理場は、経営努力が実り全国的にもトップレベルの低い使用料金設定になっていきます。これからも「健康な獣畜を衛生的に処理し安全で安心な食肉を生

産すること」を経営の基本理念とし、地域の産業や畜産振興に貢献するため、東陽食肉センターは、業界関係者と力を合せて発展をめざして業務に取り組んでいきます。