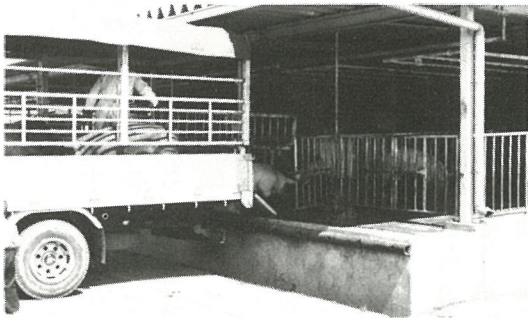




県内有数の食肉供給基地

# 東陽食肉センター

町営



係留所への搬入

## ◎と畜場の流れ

(A君) 食肉センターでは一日に何匹くらい肉にできるんですか。

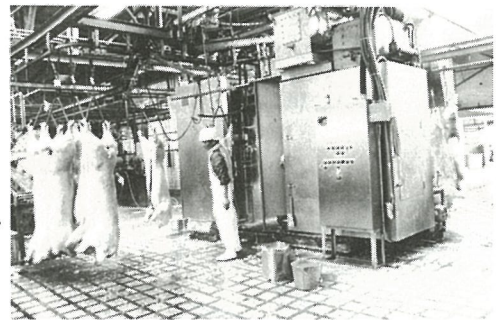
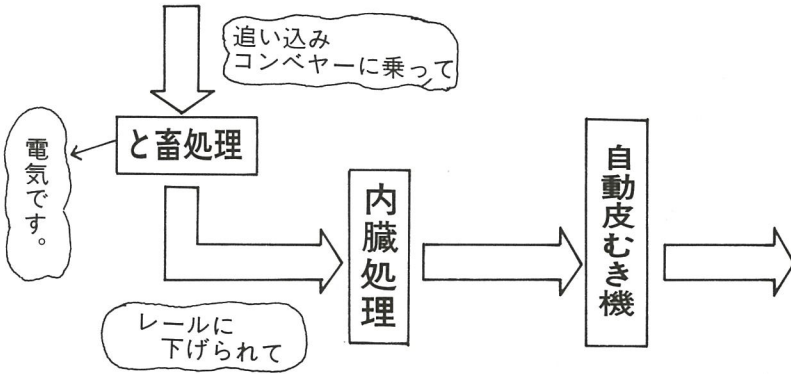
(おじさん) そうですね、豚が八〇〇頭、牛や馬が二〇頭、小牛が一〇頭です。

昭和六十年年度の一年間では、豚 二〇万三、三七一頭  
牛馬 五、〇五七頭  
小牛 五一四頭

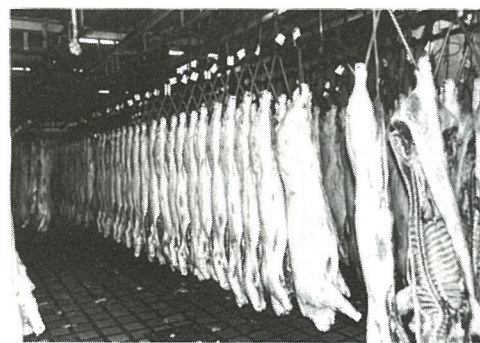
でしたが、一日を平均してみるとまだまだ能力は残っているんです。

(A君) 豚などは、どんな流れで肉になるんですか。

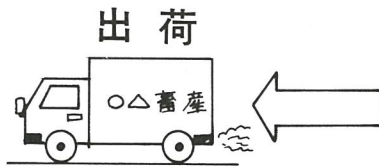
(おじさん) 豚などが運ばれてきて肉になり出荷されるまで次のようになっていきます。



自動洗浄背割機



冷蔵庫の枝肉



出荷

(A君) わあ！コンベヤーで運ばれていく。

(おじさん) 昔と違ってと畜処理は電気です。

レールに下げられて、洗浄、背割、皮むきも自動で行われます。

(A君) 冷蔵庫の中は一杯だ。

(おじさん) 豚が一、三〇〇頭

分、牛馬が三〇頭分入れることができます。

(A君) ぼくたちもこの肉を食べていいんですか。

(おじさん) 一部はあるでしょうが、東京都や埼玉県、神奈川県などへ大部分が出荷されています。

(A君) 食肉センターは、いつ頃できたんですか。

(おじさん) 今の建物は、昭和四十三年に建てたものですが、と畜場は、東陽村と言っていた明治四十三年に建てられたのが始まりです。昭和十五年の総と畜数は一万七七一三頭と県内で第一位の実績でした。戦後は、千葉県も畜産振興に力を入れ、と畜場も大きくなってきました。

収入の一部は、町の一般会計に繰入れられています。昭和六十年年度は、四、〇〇〇万円でした。

(A君) 豚などは、みんな光町で育てられたのですか。

(おじさん) 光町の養豚農家は八十九軒で一万六千頭くらいしか飼育されていませんから、その他に海匝・山武・香取郡市や茨城県の方からも運ばれています。

食肉センターは、地元はもちろん、近隣の畜産振興に大いに役立っているんです。

(A君) いろいろありがとうございました。