

# Q8

## 牛・豚はどうやってお肉になるの？

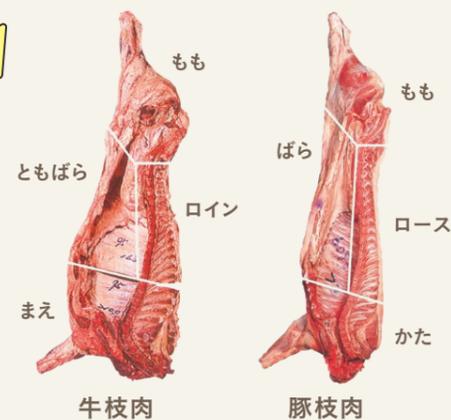
**A** 畜産農家から「食肉センター」へと運ばれ、「と畜・解体」「大分割」「脱骨・小割・整形」を経て「お肉」の姿となり、お肉になるまでの工程で3段階の検査が行われています。



### と畜・解体

畜産農家から出荷された『牛』『豚』（生体）は、都道府県知事の許可を得た「食肉センター（と畜場）」へと運ばれます。と畜後、『牛』は皮はぎ、『豚』は皮はぎもしくは湯はぎをし、それぞれ頭と内臓、四肢を除去して背骨から2つに切り分ける背割りを行い、『枝肉』の状態に加工します。

### 大分割



『枝肉』は冷却・保管（熟成）して加工室（場）へと運び、『牛枝肉』は「もも」「ロイン」「まえ」「ともぼら」の4部位、『豚枝肉』は「もも」「ロース」「ばら」「かた」の4部位に『大分割』します。

### 小割・整形～配送準備



『大分割』した「牛肉」「豚肉」はさらに余分な脂肪を除去し、『脱骨・小割・整形』を行って「牛肉」は11部位、「豚肉」は8部位（牛・豚の部位については35～38ページを参照）に分けます。その後、真空包装して段ボール箱などに詰め、配送準備が完了します。

### 獣医師免許を持つ「と畜検査員」による3段階の検査

食肉センター（と畜場）では、獣医師免許を持つ『と畜検査員』が法律に基づき、1頭ずつ「生体検査」「解体前検査」「解体後検査」の3段階の検査を行っています。

#### 生体検査



牛や豚が生きている状態で健康状態を確認します。病気がかかっていた場合はと畜を禁止します。

#### 解体前検査



と畜した牛や豚に対して触診や血液検査を行い、異常が見つかった場合は解体を禁止します。

#### 解体後検査



解体後に頭部、内臓、枝肉などをそれぞれ検査し、食用に適さないものは廃棄します。

### 食肉センターでの主な作業工程例

