

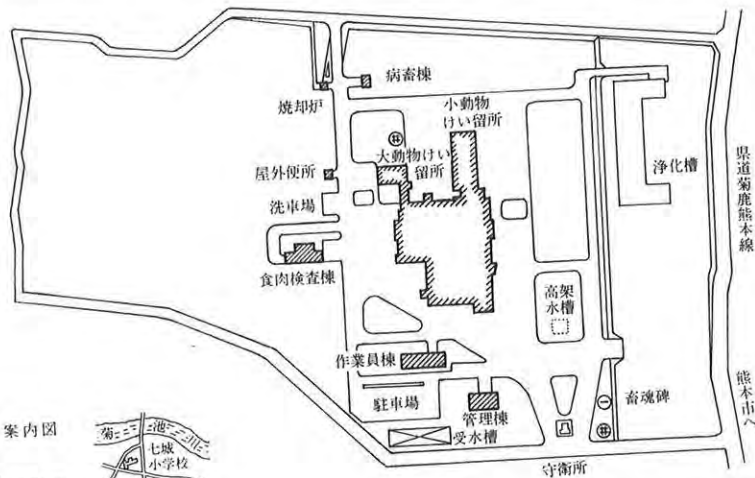
(解体室)
電気スタンナー(電気衝撃機)によって仮死状態にした肉豚は、インクラインコンベアーによって懸吊され、放血槽に送られ、放血される。(血液は放血槽より血液乾燥室に自動的に送られる。)放血された肉豚は湯はぎ槽を経て脱毛機により脱毛されます。脱毛機は、西ドイツ製で一時間に百八十頭、および百二十頭の能力を有する二台が配置されています。

脱毛を終えた後は残毛処理、肢はづし、頭はづし、胸割り、内臓出し、(内臓はパンコンベアーにより内臓処理室へ送られる。)背割り、水洗の各行程を経て懸内室へ送られますが、これらの作業行程は、総て水平コンベアーによって自動的に一定の速度で高架レール上を移動し懸吊された状態で解体の各作業が行なわれます。

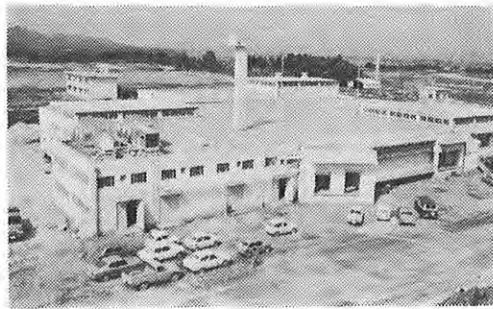
このような解体処理方式をオンレール方式またはフリーレール方式と言いますが、日本で最も新しい方式です。

この方式の優利点は、能率的であることから多量の処理ができること、処理の清潔さ清掃の容易さの点から衛生的に処理できることが特徴です。

当センターは、このように最も新しい方式を採用したことにより、一日の処理能力が千頭にも達します。



畜産流通センター全景



農畜産物の流通加工対策は…

I 熊本県畜産流通センター・ガイド

熊本県畜産流通センターは、本県の食肉流通改善を図るため、県の重要事業として昭和四十六年度、四十七年度の二ヶ年にわたって総事業費約十一億円を投じて建設したもので、すでに全容が整いました。日本の食肉消費者は年々増加している今日熊本県はこれらの消費に対する供給基地としての使命と役割りをもっています。

このためには、生産された肉牛、肉豚を処理加工する施設が必要ですが、現在の県下の実情は、大量に処理できる衛生的な近代施設が少なく、そのため年々増加している肉牛、肉豚の出荷に大きな支障をきたすようになりました。このような実情から食肉処理加工施設の整備を図る必要があります。全国でも例をみない県の直接の事業として建設したものです。

熊本県はさきに述べたように、全国的にはわが国の食肉の消費量に対し、食肉を生産し、かつ、その食肉を県内は勿論、遠く県外の京浜、関西、北九州地方の消費地に供給する役割りをもっており、現在その役割りを果たしており、県内生産量の六五％程度を県外の消費地に出荷しております。このようなことから、畜産流通センターは、これらの食肉の処理加工場として、また県外出荷基地としての役割りを果たすことになり、この施設は県民のために建設されたもので関係利用者は等しく利用していただくようお願いいたします。

センター施設の概要

- 1 位置** 熊本県菊池郡七城町林原
- 2 交通道路** (県道菊池熊本線沿い)
 - (1) 国道三号線豊田まで約七キロメートル
 - (2) 九州自動車道植木インターチェンジまで約八・五キロメートル
 - (3) 県道菊池豊田線高島橋まで約一・五キロメートル
- 3 面積** 二十六ヘクタール
 - (1) 畜産流通センター 十一ヘクタール
 - (2) 関連企業用地 十五ヘクタール

と、以上のことを条件として選定した結果、現在地が最もその条件を備えた適地です。

4 施設

基本設計にあたっては、事業の性質上(1)環境の整備、(2)十分な敷地の確保、(3)近代的施設機械の導入による効率化を図る、(4)利用施設の確保、(5)公害対策施設の完備等を基本条件として設計した結果、全国でも例のないすばらしい環境と施設が完成し、関係者から注目されております。次に主な施設の特徴は次のとおりです。

豚の解体処理施設

(緊留所)

集荷された肉豚は一旦緊留所に緊留され十分な休息をとらせます。この緊留所の緊留能力は約六百頭です。中央の作業員の通路をはさんで、左右二つに分かれ、更に十四の小区に分けられています。収容された肉豚は、シャワーによって洗浄され、検査員による生体検査を受け健康隊は順次処理室に誘導され、解体処理されることとなります。