牛の解体処理施設

（繋留室）

収容能力五十頭で、生体検査、体重測定の後誘導路を経て解体処理室へ送られる。

（解体室）

牛の解体処理方法については、従来の日本では見られなかった最も新しいアメリカ方式を採用し、効率的かつ、衛生的な面で画期的な方式である点が大きな特徴と言えます。

と室に送られた肉牛は、と殺銃（アメリカ製）により銃殺され、回転板によって次の部屋に送られます。ここで、電動機により高架レールに懸垂され放血槽に送られる。ここから以降は総て高架レールに懸垂された状態で解体処理の各種の作業は勿論、冷蔵庫から出荷されるまで行なわれることが大きな特徴であります。

次に解体処理の順序を簡単に説明することにします。

(1) 頭はづし、前肢はづし、後肢はづしが終わってレールの掛かえを行なう。（アメリカ製のフットカッターを使用して骨の切断を行なう。）

(2) 後肢、股、さ骨の部分の皮はぎ

(3) 前肢、肩、左右の腹部の皮はぎ
アメリカ製のデハイダーを使用して皮はぎを行なう。

(4) 胸骨割り（アメリカ製の電動鋸を使用）

(5) ハイドストリッパーによって背側及び肋骨部、尻部等の皮はぎを同時に一行程で行ない完全に皮はぎを終わる。

(6) 内臓出し（ベルトコンベアー上で行ない自動的に内臓処理室へ送られる。）

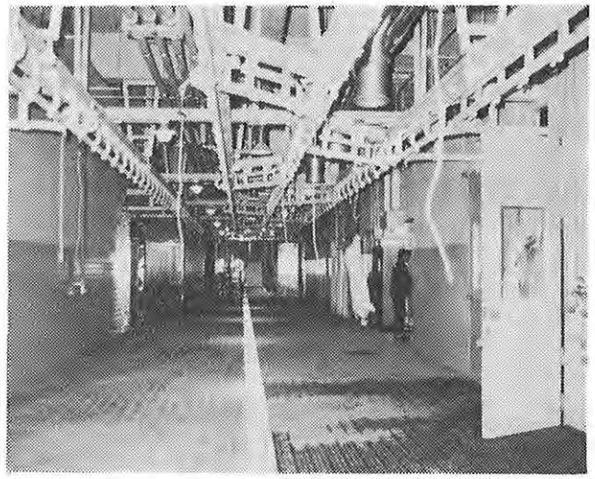
(7) 背割り（アメリカ製の背割鋸を使用）

(8) 枝肉の水洗、仕上げ

(9) 水切りの後、懸肉室を経て冷臓庫で冷却保存される。

（懸肉室）

解体処理によって仕上った枝肉は、一応懸肉室に懸垂される。ここで枝肉の放冷と、枝肉の衛生検査、枝肉の格付検査が実施される。この施設の特徴は、懸肉室全体を室調装置によって摂氏二十五度に温度管理され、かつ、照明装置については、検査に支障のないよう白色灯を使用している点です。



▲センターはすべてオートメーション

枝肉冷蔵庫

（豚枝肉用）

冷蔵庫は一般向冷蔵庫（三部屋）カット肉加工用冷蔵庫（一部屋）に区分され、収容能力約二千五百頭の枝肉を収容できる大型の冷蔵庫でセンターの自慢の施設です。この冷蔵庫の特徴は、普通冷蔵庫（摂氏二度）と急速冷却冷蔵庫（摂氏マイナス一度から三度）がボタン操作によって自由に切り替えられるよう設計されております。

（牛枝肉用）

収容能力百五十頭から二百頭を収容できる冷蔵庫は三部屋に区分され、温度管理等については、豚枝肉冷蔵庫と同様です。

（カット肉用凍結庫）

急速凍結庫は、二部屋に区分され、約四百頭（豚カット肉）の凍結能力をもっております。温度は、摂氏マイナス四十度に管理されています。

冷凍保管庫は、急速冷凍庫で凍結したものを保管するところです。能力は二千頭（豚カット肉）を保管できます。

この凍結保管庫は、カット肉に加工されダンボール詰された製品を、コンベアーによって凍結庫に搬入され、凍結保管されるものでその規模、能力において、センター自慢の施設の一つです。

カット肉加工施設

枝肉を更に部分肉ごとに区分して、部分肉ごとにダンボール詰する加工施設であります。能力は一日に二百頭（豚枝肉）作業行程はコンベアーによる流れ作業で、衛生管理、温度管理に特にポイントをおいて設計されています。

内臓処理加工施設

豚、牛の内臓選別、水洗を行ない、更に必要に応じボイルする（熱湯処理）施設を有しています。

公害対策施設

公害対策については、時代の要請にともない、特に細心の計画と思いきった投

資を行ない完璧を期しております。

（汚水浄化施設）

一日の処理能力二千トンで、活性汚泥方式による二段式曝気方式を採用しております。

まず、工場から排出された汚水は、ポンプによって自動的に汲み上げられ、自動スクリーンによって固形物の分離を行ない、一旦貯溜槽（千三百トン）に入る。この貯溜槽から一定量の汚水を自動的にポンプで第一曝気槽から更に第二曝気槽に送られ、ここで汚泥菌に酸素を十分供給して、酸化分解させる、いわゆる活性汚泥法により浄化作用が行なわれます。

曝気槽で酸化された汚水は、濃縮槽を経て沈澱槽に送られ、この槽で十分浄化された上澄液を塩素で消毒した後、はじめて排水するようにしております。

余剰汚泥は脱水機により脱水し、残った固形物は有機質肥料として使用できます。

この汚水浄化施設は、日本でも例をみない大型の施設で、総工費約一億五千万円を要したセンター自慢の施設であると同時に河川の水質汚濁防止に万全を期していることです。

（血液処理施設）

この施設は、汚水浄化施設の浄化負担を軽くして、汚水浄化が、スムーズに行なわれるように設置されたもので、アメリカで開発された真空蒸気間接加熱方式による乾燥装置を採用しました。一日の処理能力は三トンで、乾燥の全行程が密閉真空方式であるため、血液特有の不快臭が外部にもれることなく、衛生的で、上質の血粉に製造され、家畜や養漁の飼料として使用されます。

（焼却炉）

一日五トンの汚物や廃棄内臓を焼却できるもので、二次燃焼方式による脱臭無煙の完全燃焼方式を採用しました。

炉内は、二分され、必要に応じ使い分けることができると同時に、牛、豚を丸ごと焼却することができるよう設計されています。

センターの運営方法

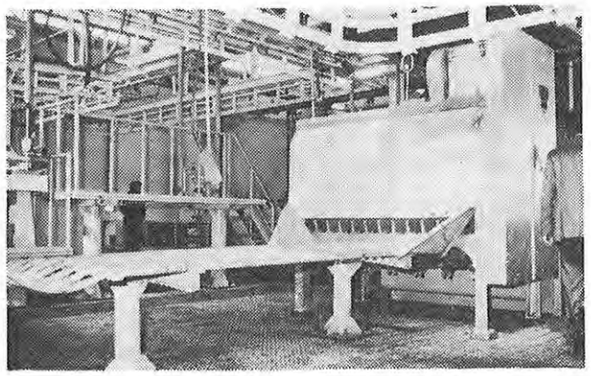
畜産流通センターは、熊本県が建設しましたが、その運営については、業務内容の性質上、効率的、弾力的運営が要請されることから、関係機関と十分検討した結果、社団法人熊本県畜産流通センターに管理運営を委託して行なうことにしております。その組織内容は次のとおりです。

1 事務所の所在地　熊本県菊池郡七城町大字林原（熊本県畜産流通センター内）

2 出資総額　五千万円

3 構　成

熊本県、熊本県経済農業協同組合連合会、熊本県畜産販売農業協同組合連合会、熊本県信用農業協同組合連合会、熊本県開拓事業協同組合連合会、熊本県酪農業協同組合連合会、熊本県農協共済組合連合会、熊本市、山鹿市、七城町



▶カット肉加工施設

II 甘夏みかん＝日本一のふる里

品質において、他産地の追従を許さない名柄産地として、非常な人気をもち、東京を初め各地の消費者に喜ばれ、南国の果物として好評を受けている熊本産の甘夏は、気候が年間を通じて暖い県南の有明、不知火海に面した山の傾斜面に栽培され、芦北、天草地域を中心に宇土半島まで広がっています。

紺碧の空、青い海原をながめ、公害の心配も無く、秋には太陽のめぐみを沢山貯えた黄色い大きな果実を実らせ、いよいよ出荷の最盛期を迎えようとしています。