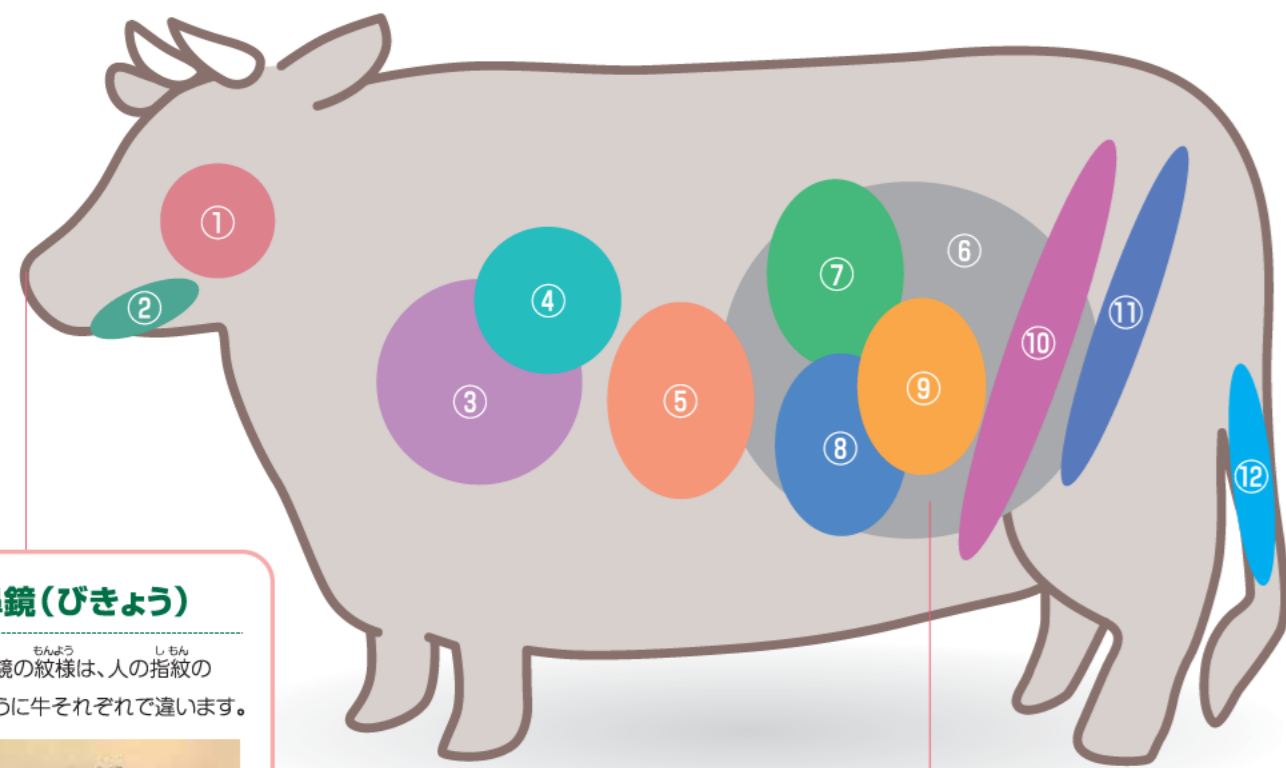


なるかひらいてみよう!!

みんなが食べているのは、牛のどの部分かな?

- ① ホホ肉 (ツラミ)
- ② 舌 (タン)
- ③ 肺 (フワ)
- ④ 心臓 (ハツ)
- ⑤ 肝臓 (レバー)
- ⑥ 第1胃 (ミノ)
- ⑦ 第2胃 (ハチノス)
- ⑧ 第3胃 (センマイ)
- ⑨ 第4胃 (アカヂ)
- ⑩ 小腸 (コテッチャン)
- ⑪ 大腸 (テッチャン)
- ⑫ 尾 (テール)



鼻鏡(びきょう)

鼻鏡の紋様は、人の指紋のように牛それぞれで違います。



鼻紋

腹(はら)

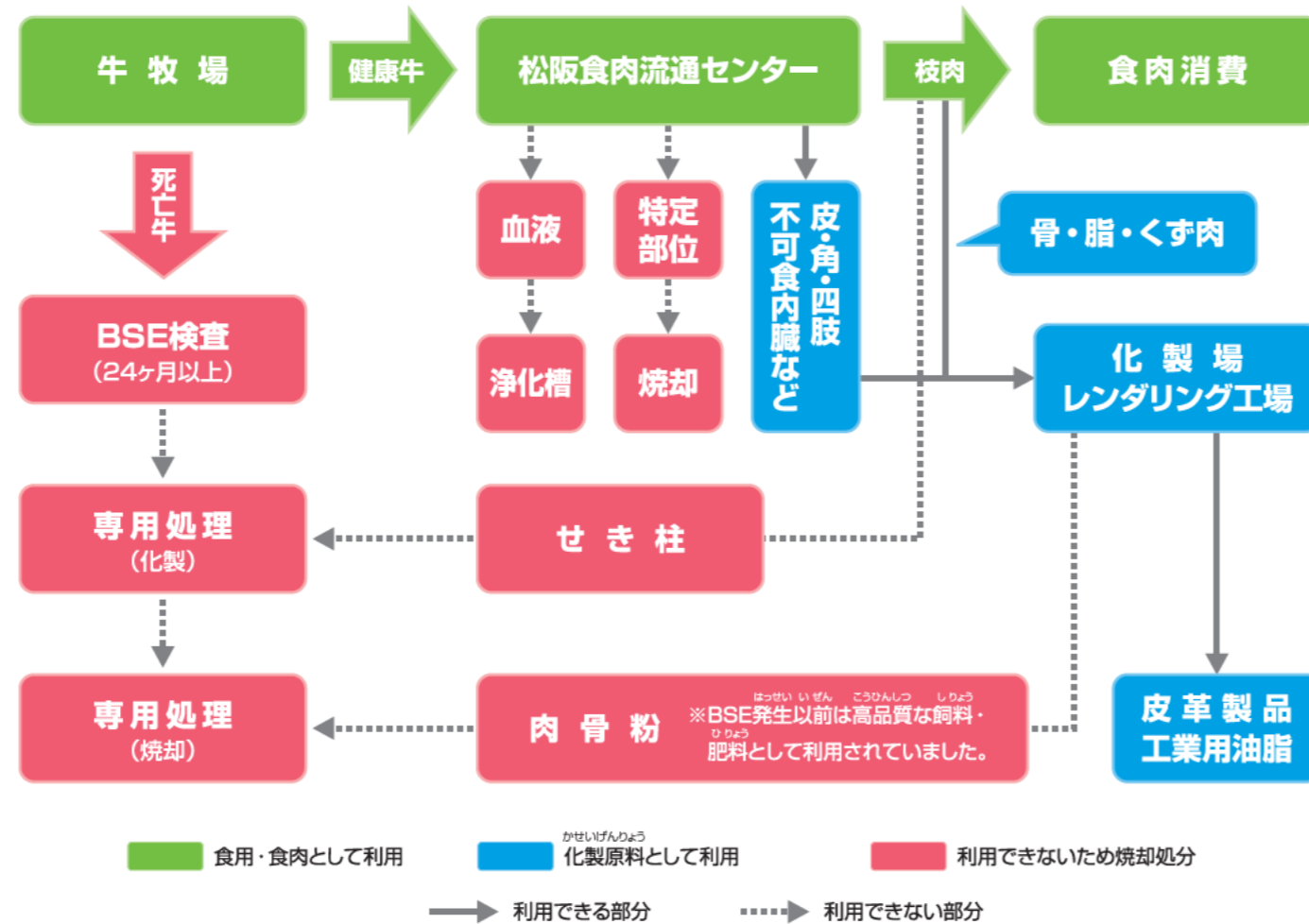
おなかには4つの胃があり、身体の左側のほとんどが第1胃です。ここには小さな生物がすんでいて、食べ物の消化を助けたり、いろいろな役目をしています。



マイクロフローラ (微生物)

食べられない部分はどうなるの?

牛は「もう〜」というなき声以外は全て利用できるといわれています。
 みなさんの使っているランドセルも、牛の皮を加工して作られているのを知っていますか?
 他にも靴やせっけんなど、食べられない部分もいろいろな形に加工され、身近なところで利用されています。
 しかし、BSE検査がはじまってから特定部位(舌とほほ肉を除いた頭部、脊髓、回腸)とされる部分は、全て焼却され、決して食用にされることはなく、安全です。



このパンフレットを讀んでみたり、実際に見学してどうでしたか?
 もっと知りたいことがあったらホームページも見てください。
 感想や質問は、お手紙やEメールで送ってください。お待ちしております。



三重県松阪食肉衛生検査所

〒515-0031 三重県松阪市大津町883-2 TEL 0598-51-3037 FAX 0598-51-3047
 Eメール mshoku@pref.mie.jp ホームページ <http://www.pref.mie.jp/MSHOKU/HP/>

★ようこそ★

三重県松阪食肉衛生検査所へ

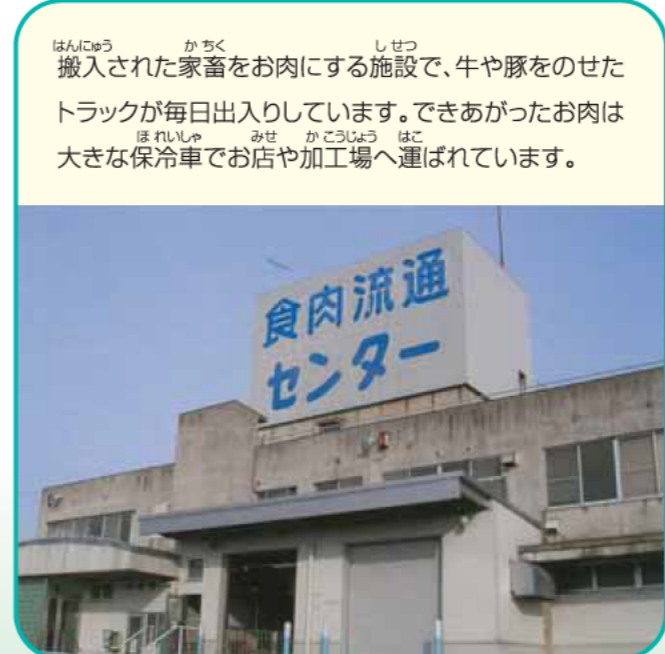
いつもみなさんが食べている食卓のうえに、お肉はならんでいますか?
 牛肉、豚肉、とり肉…お肉にはたくさんの種類がありますね。どのお肉が好きですか?
 現代の食生活には、食肉はかせないもので、そのために家畜を飼育しています。
 どのお肉も、お肉になる前は大切に育てられた家畜でした。
 みなさんのために食肉を作り出しているひとたちの思いや努力を本当に理解することが大切だとわたしたちは思います。
 そしてなにより、家畜のいのちを食べているということを忘れてはならないのです。



このパンフレットでは「衛生的で安全なお肉ができるまで」、
 「家畜からいただいたいのちを大切にいただく」ことをわかってもらうために、
 牛が牛肉になるまでを例にまとめました。
 検査や作業を見学する前の参考にしたり、実際に見学できないところを
 これで勉強したりしてくださいね。



三重県松阪食肉衛生検査所



三重県松阪食肉流通センター

どうしたら牛が食べ物に

ホルモンを食す 5つの鉄則

0157予防知識ワクチン

- 1 食べる箸と焼く箸は別にするべし
- 2 赤もんはよく焼いて食すべし
赤もん レバー ハツ タン カルビ ロース
- 3 白もんは良〜く焼いて食すべし
白もん ホルモン ミノ センマイ
- 4 焼く前のホルモンのタレを
サラダや肉に付けずに食すべし
- 5 焼き野菜もよく焼いて食すべし

牛には胃が4つあるよ!!



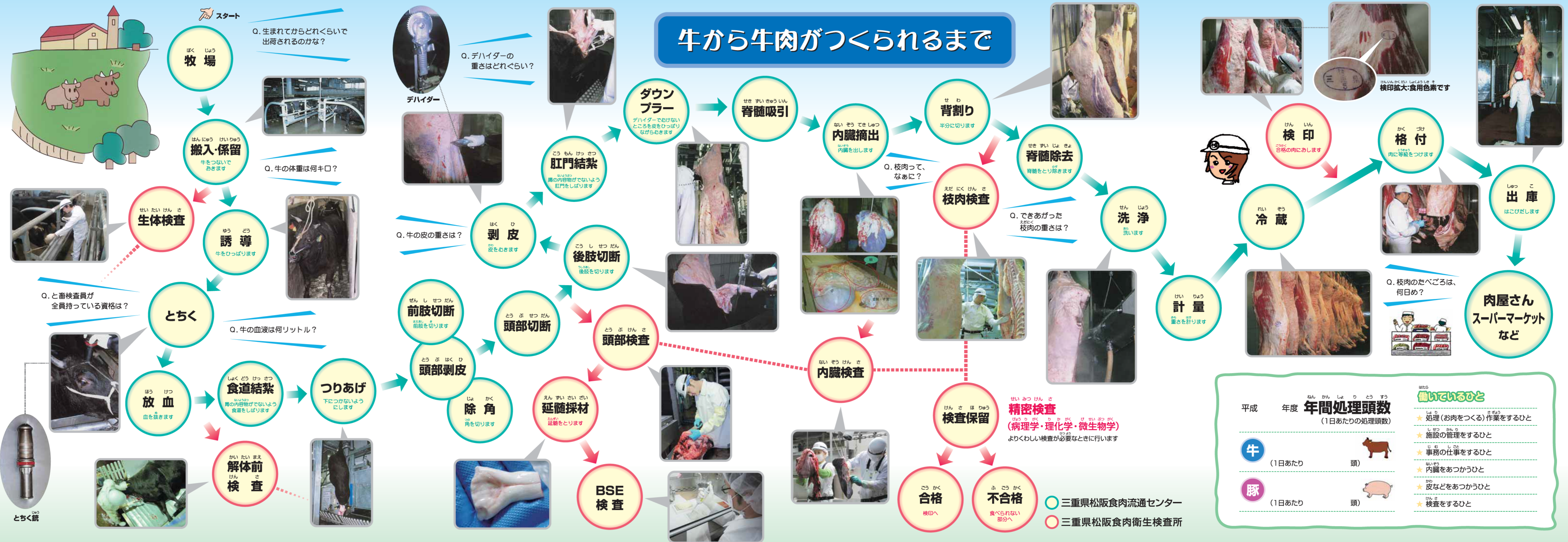
第1胃 (ミノ)

第2胃 (ハチノス)

第3胃 (センマイ)

第4胃 (アカヂ)

牛から牛肉がつくられるまで



平成	年度	年間処理頭数	(1日あたりの処理頭数)
牛	(1日あたり)	頭	
豚	(1日あたり)	頭	

働いているひと

- ★ 処理(お肉をつくる)作業をするひと
- ★ 施設の管理をするひと
- ★ 事務の仕事をするひと
- ★ 内臓をあつかうひと
- ★ 皮などをあつかうひと
- ★ 検査をするひと

● 三重県松阪食肉流通センター
○ 三重県松阪食肉衛生検査所