

# 健康福祉部メールマガジン

## 松阪食肉衛生検査所特集号

平成20年1月15日発行 第18号

- ◆「松阪食肉衛生検査所」……所長 村田耕一郎
- ◆「検査所の取り組み」
- ◆「県職員になって1年」……岩城多佳子

### 「松阪食肉衛生検査所」

所長 村田 耕一郎

明けましておめでとうございます。

お肉の美味しい季節になりました。年末からお正月にかけて焼き肉、すき焼き、しゃぶしゃぶはお食べになりましたでしょうか？

私たちは、と畜場（松阪食肉流通センター）に搬入される牛（約31頭/日）・豚（約350頭/日）の検査（疾病の排除、病原微生物汚染対策、有害物質残留対策及びBSEスクリーニング検査）を行い、衛生的で安全な食肉の供給に努めています。

世界に誇る松阪牛の産地である当地では11月下旬から年末にかけてお歳暮、年末・年始の家庭での牛肉料理等の需要に対応するため、通常の約2倍の牛（約62頭/日）が処理・検査され松阪はもとより全国各地の料理店や家庭の食卓に届けられます。

第58回松阪肉牛共進会が平成19年11月25日（日）、松阪農業公園ベルファームで開催され、松阪牛協議会の会員である生産者が900日以上 of 長期間、丹精込めて育て上げた特産松阪牛の中から、厳しい予選を勝ち抜いた50頭が出場しました。午前中に審査され、午後はせり市が行われ、総売上額1億6,392万円（平均約328万円）、優秀賞1席とよみ号は1,200万円で落札されました。

この共進会に出場した松阪牛のほとんどは松阪食肉流通センターで処理されます。

>>>NEWS その10 「第58回松阪肉牛共進会に行ってきました」



朝早くから年越しや正月用の松阪肉  
を買い求める人たち  
（松阪市：松阪牛肉専門店）  
12月30日10時

## 検査所の取り組み

### 1 三重県獣医師職員インターンシップ事業

平成19年8月6日（月）から8月10日（金）まで5日間、全国から5名の大学生を受け入れて開催しました。

三重県獣医師職員の人材確保に向けて、獣医科大学に在席している学生の皆さんに将来の進路を選択する機会を設け、業務について理解を得るとともに、大学の学外研修単位修得について支援するため、公衆衛生獣医師として働く先輩獣医師とともに食の安全と安心を確保する最前線を体験していただきました。

この体験を通して公衆衛生獣医師の役割や仕事内容が理解され、三重県職員に応募されることを期待しています。

>>>平成19年度三重県獣医師職員インターンシップ事業を実施しました

### 2 食の安全・安心探索ツアー（松阪牛）

平成19年9月7日（金）、21名の県民の皆さんが参加され食の安全・安心探索ツアー（松阪牛）を開催しました。

この事業は生産から製造・加工等の各工程の見学と、消費者、事業者及び行政間のリスクコミュニケーションを組み合わせることで、食品に関する正しい知識と理解を深め、食の安全・安心についてつなげることを目的にしています。

折しもこめかみの問題が浮上している時であり、四日市の参加者から、同じ県でありながら、同じようなシステムがなぜ出来ないか、しっかり監視してほしい等意見がありました。

>>>NEWS その8 食の安全・安心探索ツアー（松阪牛）報告

### 3 総合学習支援事業

松阪地域の特定の小学校では「松阪牛の学習」を総合学習に取り上げ、肥育農家を訪れるなど、エサの与え方・育て方の工夫や苦労話を聞き、愛情込めて育てられていることを学んでいます。その愛情込めて育てた松阪牛がどのようにして松阪肉になり、肉屋さんの店頭に並び私たちの家庭の食卓に届けられるか疑問が出てきます。

松阪食肉流通センター・検査所では見学・体験を通じて「安全な食肉がどのようにしてできるか」「命の大切さ」「食育について」「牛のからだのしくみ」などを学んでいただく場を支援しています。このような学校や家庭で学べない「総合学習」がより多くの小学校で取り入れられ、子供たちの健全育成に繋がることを期待しています。

>>>三重の畜産広場 この日、この時、三重の畜産 「牛から学ぶ命の尊さ」（中井主任寄稿）

と畜処理工程の説明を受け、スケッチする小学生



枝肉検査



牛の第一胃内に生息する微生物を観察(顕微鏡)



牛の第一胃内に生息する微生物



そして見学・体験で学んだことを感想文にして送付してくれます。  
子供たちの視点や目線にはびっくりするものがあり、センター職員・検査員はこの思いを大切にして業務に取り組んでいます。

**今まで何も思わず肉を食べていたけど、この見学に行き、松阪牛の勉強をして牛を飼って育ててくれている人や、牛を解体して肉にしてくれる人がいることを知って、その人たちのおかげで私たちがおいしく肉が食べれるんだと分かって、これからたくさんの人や動物に感謝して食べるようにしようと思いました。**

**私達が生きていけるのは、牛の命をもらっているからだと思いました。**

**(感想文：6年生)**

平成18年度、松阪市天白小学校は(社)三重県畜産協会等の支援を受けて  
松阪牛物語(版画)を発行しました。

>>> 三重の畜産広場 松阪牛物語

僕たちは肉を食べる。つまり生きていた動物たちを食べるということだ。だから、彼らを殺しているのは僕たちなんだ。もしもそれが嫌ならば、ベジタリアンになることだ。でも植物だって、じつは「いのち」であることに変わりはない。僕らは生きるために、ほかの「いのち」を犠牲にするしかない。「いのち」はそのように生まれついた。僕たちはそうやってほかの「いのち」を犠牲にしながらいちいちおいしいものを食べ、暖かい家に住み、快適で便利な生活を目指してきた。

その営みを僕は否定する気はない。でもならば、せめてほかの「いのち」を犠牲にしていることを、僕らはもっと知るべきだ。…… 本文より



#### 4 松阪牛文化ミュージアム

平成14年度から「開かれた衛生的な食品工場を目指して」見学を受け入れています。毎年約700名の方が見学に訪れ、衛生的で安全なお肉ができるまでの過程を学んでいただいています。

今年度から、これまで取り組んできた見学者の受け入れ事業を、松阪牛の持つ文化力という視点で、松阪牛の生産から消費に至るフィールドをエリアとして、松阪牛の文化等を紹介する博物館として再編しました。

##### 1) 文化科学館（松阪食肉衛生検査所）

私たちの郷土が誇る松阪牛にまつわる文化・歴史、美味しさについて紹介すると共に、動物のからだのしくみや食肉の検査を通じて食肉の安全・安心について学ぶ

##### 2) 生命感動館（（株）三重県松阪食肉公社）

松阪牛が松阪肉になるプロセスを見学し、命の大切さや動物に対する感謝について学ぶ

>>>NEWS その9 「松阪牛」の美味しさの秘密を探る 見学と体験報告

#### 5 「職員の小部屋」

ホームページの充実、職員の取り組み「職員の小部屋」と題して平成18年度から掲載を始め、今現在12号室までオープンしました。

ホームページの更新はネタがあれば良いのですが無い時は結構大変で、管理している担当者だけが苦労することになります。

そこで職員にも記事を書いてもらいホームページに載せることで「参加した」といった意識が持てるのではないかと思います。

また、内容はと畜検査に限らず獣医学に関するものならOK、各職員の普段思っていることがこのような形で表現出来、見た目にも変化が出るのではということで、今後も月に1回のペースで更新を目指しています。

>>>職員の小部屋

## 「県職員になって1年」

岩城 多佳子

私は平成18年12月に採用され、1年がたちました。一昨年の夏頃、それまで勤務していた動物病院を辞め、その時偶然広報に載っていた県の獣医師職募集の記事を見つけました。しかし大学を卒業してから6年間ずっと小動物臨床をしてきた私は公務員の獣医師がどんな仕事をしているのか全く分からず応募するかどうか迷っていました。そんな私が採用試験を受けることに決めたまっかけは、ここ松阪食肉衛生検査所が行っていたオープン検査所(獣医大学の学生や私のようにすでに獣医師の資格を持っている人を対象とした体験型の見学システム)を体験したことでした。それは自分が想像していた「見学」をはるかに超えたものでした。実際にと畜検査の現場で働いている獣医師と同じようにカッパを着てヘルメットをかぶり、すぐ隣でその仕事を見せてもらう、内臓や肉に触らせてもらうという文字通り、本当の体験型見学でした。また、今では同じ職場で働く先輩方ですが、その時案内してくださった職員の方々はみんな優しく、私の質問にもとても丁寧に答えてくれたことを覚えています。この見学を体験したことで公衆衛生獣医師の役割や仕事内容が理解でき、自分もここで働きたいと思えるようになりました。そして希望通りこの職場に配属されて1年がたち仕事にもだいぶ慣れましたが、これからも初めてここに見学に来た日の感動とここで働きたいと思った気持ちをいつまでも大切に、忘れないようにしたいと思います

>>> 獣医師の採用について その3 報告！体験型見学「オープン検査所」