

令和4年11月1日

東京都知事
小池百合子様

一般社団法人東京食肉市場協会
会長 小川一夫

令和5年度東京都予算に関する要望書

東京都中央卸売市場食肉市場の運営並びに施設整備等につきましては、平素から格別のご指導とご配慮を賜り、深く感謝申し上げます。

さて近年、食肉市場を取り巻く環境は、卸売市場法や食品衛生法等の改正、集荷競争の激化など大きく変化し、厳しさを増しています。さらに、一昨年来の新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、インバウンド需要が喪失し、加えて、ウクライナ情勢の影響や急激な円安などにより飼料価格が高騰し、物価上昇の影響等による消費行動の変化などにより、食肉業界は、窮地に立たされたままです。今後、感染が収束に向かっても、消費の回復には、なお相当程度の時間を要するものと思われ、場内の事業者の経営環境は厳しさを増している実態にあります。

こうした状況下にあっても、食肉業界は、感染防止策を徹底し、都民の皆様にご高品質、安全、新鮮な食肉等を安定的にお届けするという私どもの使命を果たしてまいりました。今後も、様々な取り組みを行い、食肉市場の安定的な運営に寄与してまいります。東京食肉市場の開設者は東京都であり、また、東京食肉市場における「と畜場の運営者」は東京都であることから、東京都の積極的かつ業界と連携した取り組みが必要となります。

については、下記の重点要望事項について、東京都の市場政策及び令和5年度東京都予算に反映していただくようお願い致します。

記

1 市場施設・設備の改修・更新

(1) 市場棟2階衛生対策工事に関わる冷蔵機能確保の最優先対応

市場棟2階の衛生対策工事は、通常通り稼働・営業を行ないながら、区画を定め順次工事を取り進めていただいているところでありますが、諸般の情勢等による工期の遅れが重なり、最終的な完了見込が大幅にずれ込むことが予想されております。

冷却機器の更新も計画に織り込まれていますが、工期の遅延により、現在使用している冷媒確保や使用期限等の制限・規制等により、冷蔵機能が停止に陥る事態が危惧されます。

冷蔵機能の停止は、と畜から販売、指標価格形成までの「中央卸売市場」機能そのものが停止するという重篤な事態に直結します。

そうした事態が予見される中で、確実な回避対応が必要であり、衛生対策も重要課題としつつ、冷蔵機能確保を最優先課題とした修正計画の策定並びに必要な予算措置の確保、迅速な執行・推進をしていただきますようお願い致します。

(2) と畜解体ラインにおける機器整備への優先的対応

現在、牛と畜・解体ラインにおける剥皮工程で、電撃機器の作動・稼働状況に起因する「背骨の椎体が離れる状態」となる「脱骨」現象(事故)の恒常的に著しい発生が見られております。

「脱骨」現象は、牛肉の筋肉繊維を延伸・断裂し、商品価値を著しく毀損し、出荷者及び購買者に大きな損失をもたらすこととなります。

「脱骨」状態を呈する個体には、市場会社の従業員が椎体を結束バンドで結び留める作業により、商品へのダメージ軽減のサポートを行っておりますが、あくまでも臨時的な措置であり、他の食肉処理場と比較しても発生割合が高いことから、早急な是正措置が必要な状況にあります。

今年度、Bラインへの剥皮機一式の設置導入を措置いただいている事は承知しており、早期の設置・稼働を期待しております。

Bラインに続き、AラインおよびCラインへの対応についても、早期に「脱骨」状態の解消に向けた、必要な予算措置および暫定的な手作業等により対応いただきたくお願い致します。

【参考写真】 「他のと畜場での導入済み事例」(写真1~2)

「東京食肉市場での『脱骨発生』の事例」(写真3~6)

(3) センタービル作業エリアの補修及び冷却設備の改修工事等

センタービルが竣工されてから20年が経過し、この間の稼働により、作業設備の劣化が進んでおります。

そのため、センタービルの冷蔵庫エリア、共用エリアの床補修工事、冷却設備の改修など、計画的な工事の実施及び必要な予算を措置していただくようお願い致します。

2 HACCPと国際基準に対応したと場・市場の整備

食肉市場は、令和2年度から場全体としてHACCPの取組を開始しました。昨年6月には、改正食品衛生法等が本格施行となり、今後も、継続してHACCPに基づく衛生管理の高度化に取り組む必要があります。

運用に関わるソフト面においては、と畜における残毛・異物付着の低減等、更なる食肉の衛生レベルの向上に向けた取り組みをお願い致します。

また、施設に関わるハード面においては、施設の老朽化に伴う天井や壁面の露出配管により清掃が困難な箇所、搬入路が外気に触れる箇所、また、個体の大型化に伴い搬送時に枝肉が設備に触れる箇所があるなど、衛生管理上の対策を必要とする課題が生じています。

一方、酷暑に伴う生体繋留所における家畜へい死事故防止対策として散水や送風の設備増強等も併せて、計画的な改修により、更なる衛生対策の高度化をお願い致します。

そして、日本の食肉市場を代表する当施設は、日本の黒毛和種を世界に向けた情報発信とともに日本産牛肉の輸出と普及・浸透させる上においても、現在、輸出認定を受けている4か国以外の国の輸出認定を目指し、輸出対応型の施設整備にも取り組んでいただくようお願い致します。

3 食肉市場の集荷対策の強化

(1) 弾力的なと畜日の設定

東京食肉市場は、他の市場と異なり、と場機能と一体的な運営がされています。毎年、せり等を行うための開場日及び休業日は、取引参加者の意見を聴いて、中央卸売市場取引運営協議会で決められていますが、と畜日は、開場日に連動してあらかじめ決められていません。

一年を通じ、食肉の最需要期は、年末、明けの年始、また、長期休暇前のゴールデンウィーク・シルバーウィーク等が挙げられます。日本全国、食肉の需要が同じ動きをする拡販期において、消費者の立場、生産者の立場に付加価値をつける市場運営が、生産者に出荷したいと思ってもらえる“魅力ある市場”としての鍵になります。

食肉の安定供給を行うためには、こうしたニーズに柔軟に対応した臨時のと畜日と開場日の設定が必要となります。一昨年からは、御都のご尽力により、年末の都民の需要、生産者の要望に見合った特別と畜（牛と豚との分離と畜）を年末に行っていただけになりました。今後も、継続的かつ計画的に対応していただくよう関係者との調整、予算の措置をお願い致します。

また、年間のと畜日を臨時開場日に連動させて、前年度に決めることができれば、さらなる計画生産、計画集荷、計画販売が可能になります。これこそ都民の需要、生産者の要望に見合った食肉市場のすがただと思います。

今後は、働き方改革など、昨今の労働環境を考慮し、年間労働時間を増加させることなく、弾力的なと畜日の設定を行うことも解決策の一つと考えます。例えば、3月・6月閑散期の稼働日を、長期休暇となるゴールデンウィーク・シルバーウィークや年始分に振り替えるなど、効率的な市場運営、東京食肉市場の魅力向上につなげていただくようお願い致します。

(2) 豚生体輸送に対する消費地市場集荷対策としての運賃補助の実施

これまで、夏場の生産頭数減少に伴う集荷対策として、夏期集荷促進期間に限って運賃補助を措置していただいております。

現在、飼料を始めとした生産資材価格の暴騰、出荷に係る人件費や燃料費等の輸送経費の大幅な増嵩などにより、生産者の経営はかつてない厳しい状況に置かれています。

また、生産地域における「地産地消」を主体とした豚相対取引の進行もあり、生産地での地元出荷・と畜の傾向が強まってきている中で、生産者の対応は、大幅な経費増嵩に対する節減策として、物流費の節減につながる地元への出荷志向がこれまで以上に強まることが予想されます。

このため、当食肉市場への豚生体出荷頭数確保策として、現行の夏期集荷促進期間の運賃補助の継続とともに、消費地市場への集荷促進対策の位置づけおよび、当市場への出荷者・生産者に対する支援の意味合いも含め、通年での対策となるよう助成措置の予算化をお願い致します。

4 食肉市場の環境整備

品川駅周辺の都市整備が急速に進み、食肉市場を取り巻く地域環境が大きく変わる中で、食肉市場には地域住民等と共存していくための取り組みが求められています。

取り組みとして、生体繋留所の臭気対策、塵埃拡散防止設備整備、カラス対策としての捕獲や防鳥ネットなどの設置、生体牛の本格的な逃走防止措置など、食肉市場の環境整備を徹底するようお願い致します。

また、当市場敷地の今後の土地利用の在り方の検討とともに、敷地内の有効利用の観点から都市計画上の要件(建蔽率・容積率等)を活かした、場内敷地の有効かつ効率的活用を踏まえた施設整備について、検討をお願い致します。

以上

1 市場施設・設備の改修・更新

(2) と畜解体ラインにおける機器整備

ダンプラー全体

写真-1

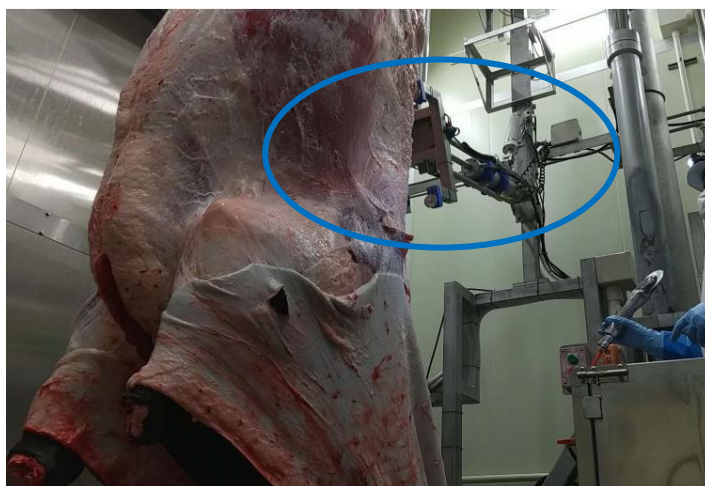
電撃機器装置(赤色マル囲み) スタンバイ状態



剥皮作業の遠景外観

写真-2

電撃機器装置(青色マル囲み) 作動状態



※ 剥皮の最後(肩部分)の段階で、背中側から電極を当て、牛と体を硬直させる。全身を硬直させることで、引っ張られても背骨が伸びないようにする。硬直状態にせず剥皮を行うと、脊椎の椎体・関節が離れ「脱骨」状態を引き起こす。

上記写真は、電撃装置は剥皮機器と一体化した器具例
電撃機器のみ、手動用の器具で対応する方法もある。

参考写真 「東京食肉市場での『脱骨発生』の事例」

写真 - 3 正常な枝肉

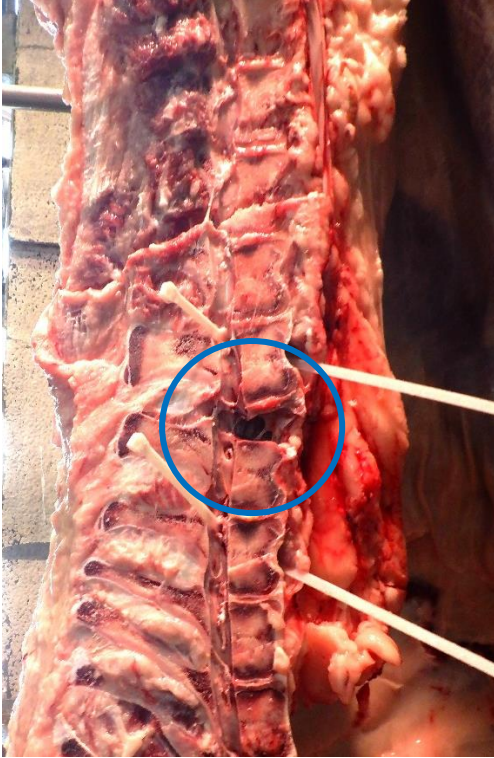


写真 - 4 「脱骨」した枝肉の椎体



↑ 青丸部分が関節が離れた状態

写真 - 5 「脱骨」した椎体離れ状態



↑ 青丸部分が関節が離れた状態
サーロイン部分の肉が裂ける。

写真 - 6 結束バンドで応急処置



↑ 結束バンド3本で 吊り支え、
肉の裂け防止をサポート