

日本食肉流通センターと日本一 長い海底人道トンネルの記録



記録者 川崎の産業観光を支援する会 根岸雅明

2022.10.19

日本食肉流通センター及び日本一長い海底人道トンネルを歩く

【概要】 2015年11月の見学会以来7年ぶりの日本食肉流通センターの今回の見学会でした。古い施設を順次解体して、最新施設に更新中でした。

食肉がどのような流通経路で私たちの食卓等に届いてくるのか。食肉の安全、安心はどのようにして確保されているのか。価格はどのようにして決められているのか等について日本食肉流通センターの担当者のととてもわかりやすいお話をお聞きし、施設を見て食肉について学びました。

見学会では食肉流通センターの概要をDVDで学び、パンフレットで詳細な情報をお聞きしました。質疑応答でも価格の決め方、働いている人々の人数、毎日の車両の台数、牛・豚以外のジビエの扱いなど質問もありました。質疑応答ではセンターの役割などより深く理解する助けになりました。

現地での見学会ではよく映像でよく見る枝肉を生で見られて感激でした。枝肉の解体作業では大勢の方々が役割に応じて働いている姿も見学させていただきました。私たちの食卓にあがっている食肉がこのような流れで安全、安心を確保しコスト低減にも努力している姿がととてもよく理解できました。

ミートアイランドでは各自お好みのランチをいただき、マリエンで休憩して、バスで移動し、北公園から日本一長い海底人道トンネルを歩き、ちどり公園では京浜運河の船の安全航行についても学びました。

日本食肉センターの皆様方にはお忙しい中、貴重なお時間をいただき、丁寧なご説明にととても感謝です。ありがとうございました。

また、トンネルや川崎港のガイドをしていただきました加藤さん、J E R A川崎火力のご説明をしていただいた大矢さん。お二人のガイドとして勉強している姿を見ておおいに刺激をうけて、学ぶことが多いミニツアーになりました。今回の見学会は人数的にもちょうどよく会員同士の交流や勉強にもなり大変有意義だったかなと思いました。

【日付】 2022年10月18日（火）9:00～15:00

【見学場所】 日本食肉流通センター 川崎市川崎区東扇島24番地
川崎港海底人道トンネル

【目的】 食肉の流通を学び、日本一長い海底人道トンネルを歩き川崎港を眺める

【参加人数】 13名（男性12人、女性1人）

【見学コース】 川崎駅東口バス停12番集合9:00→10:00 日本食肉流通センター見学11:30
→ミートアイランド昼食→マリエン12:31→12:40 東扇島北公園→海底人道トンネル→ちどり公園→14:30バス停→15:00川崎駅解散

【地図】



日本食肉流通センター ホームページ参照

【写真】



コロナ対策として参加者の体温チェックを実施しました。



川崎駅東口バス停 12 番 9 時集合。9 時 08 分の東扇島循環バスに乗る。



日本食肉流通センターに到着。約 30 分。



手の消毒をして新装になった G 棟で担当者の左近司様にお迎えいただきプレザールームへ。



牛のモニュメントがお出迎え



施設の案内の DVD 及びパンフレット、質疑応答



二班に分かれて枝肉の解体作業の見学。



枝肉の解体作業。7～8人ほどの方々が枝肉を切りわけてそれぞれ作業をしていました。





冷蔵室の枝肉



枝肉を冷凍室の保存庫に運ぶエレベーターと吊るすレールの模様



枝肉を吊るすフック



右手は冷蔵庫につながる荷捌室か。ここで車から商品の出入荷をおこなう。



参加者の皆さんと



東扇島北公園の川崎漁業のゆかりの地の碑に向かう



川崎の漁業は明治4年（1871年）に海苔の養殖から始まったとの事。品質の良い大師海苔として全国に知れたが昭和48年（1973年）に周辺臨海部の埋め立てにより終焉を迎えたとの事。ガイド加藤さんの説明。

この碑の石は伊予石（愛媛の中央構造線の南側で産出されるそうです）だそうです。石碑によく使われている石だそうです。この伊予石の青石はネットで調べたら三波川変成帯の三波川結晶片岩との事。関東地方では秩父の長瀨の結晶片岩と同じだ。この結晶片岩は庭石になどでも有名だ。

長瀨の宮沢賢治の歌碑に「つくづくと 粋な模様の博多帯 荒川岸の片岩の色」とある。博多帯が片岩の青い色に似ていると詠んだ詩。海底などに堆積した土砂がプレートに引き込まれ沈み込んで地下深く潜り込み、温度、圧力の変成を受けてやがて隆起したもの。（ネット参照）



川崎港浮き棧橋の説明

浮き棧橋は災害用として物資の運搬、救助などに使用されている棧橋だそうです。お隣の千葉の台風災害でも活躍したそうです。



2021年11月24日の川崎港の見学会のかめもによる浮き棧橋の写真。



川崎港周辺のガイド。加藤さん。

加藤さんらしいオリジナルの説明でとても良かったと思いました。



海底トンネルの説明。手作りがいいですね。この作品は大矢さん。
トンネルの状況などが良くわかります。このようなガイドの工夫も勉強になりました。



いよいよ海底トンネルに入る。



海底トンネルの断面図。これも良くわかりますね。車道の真ん中に歩道があります。車両の事故・火災などに緊急に退避する歩道としての役割もあります。



避難扉





土木学会賞は学会創立後6年目の1920（大正9）年に「土木賞」として創設されました。以来、大戦終了後の1945年から48年までの余儀ない中断はあるものの、90余年の伝統に基づく権威ある表彰制度です。ネットより参照。看板の位置が見えにくいとの意見もありました。



新設中（臨港道路東扇島水江町線）の橋脚のたもとで消防艇の訓練をしていたようです。上空ではヘリコプターが回っていました。道路の完成は令和10年ごろという。あと6年後か…。



ちどり公園からみた京浜運河には多くの船が行き来していました。



ジェラ川崎火力前。J E R A (2019年東電と中部電力の火力部門の統合新会社設立。J E R AのJとはJapan、Eとはenergy、eraとはgenerationの時代のeraの造語との事)。総出力342万KW。火力発電所で発生した蒸気をパイプラインで周辺のコンビナート企業に供給している。二酸化炭素の低減に貢献。大矢さんのガイド説明より。

今回のミニツアーは適正な参加人数でもあり、参加者とのコミュニケーションや食肉の流通の学びそして日本一長い海底人道トンネルを歩いて、公園から川崎港の役割など身近に見て学んだミニツアーでした。参加者の皆さん。お疲れさまでした。そしてありがとうございました。

【参考】日本食肉流通センターホームページ参照より。

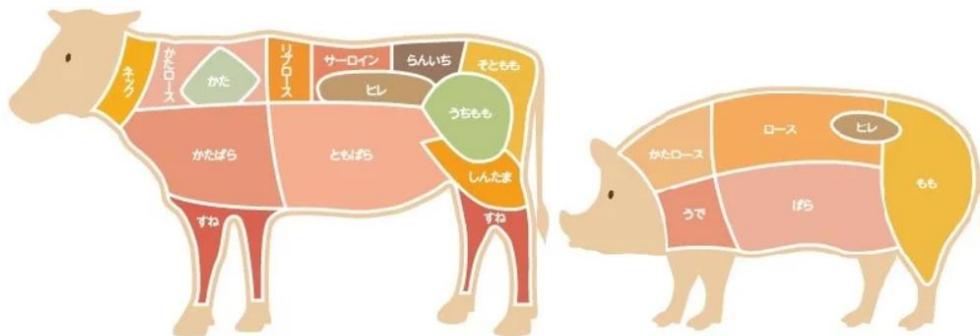
◇部分肉とは

部分肉とは、と畜解体して2分割された枝肉からさらに各部位毎に分割カットし、骨や余分な脂肪を取り除いて整形した状態の肉のことをいいます。部分肉はそれぞれ特徴があり、料理に応じて上手に使い分けましょう。スーパーやお肉屋さんへ、部分肉をさらに料理し易いようにカットしたものを（ステーキ用、焼き肉用、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用等）販売しています。そのように直接調理できるように整形した食肉を精肉といいます。

◇ご覧になりたい項目を選択してください

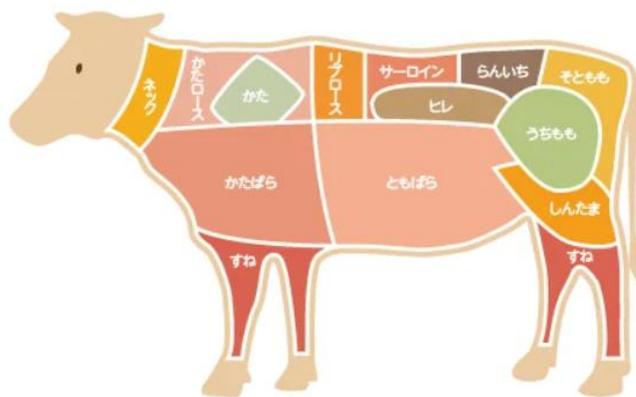
1 牛肉の部位

2 豚肉の部位



□□牛肉の部位

イラストによる名称解説： 下図の部位をクリックすると部位の解説や、主なお料理の使用方法がご覧いただけます。



□□豚肉の部位

イラストによる名称解説： 下図の部位をクリックすると部位の解説や、
主なお料理の使用方法がご覧いただけます。

