

広島市食検だより

2026 年 7 月 第 84 号

広島市中央卸売市場食肉市場について

広島市食肉衛生検査所は、『広島市中央卸売市場食肉市場』の敷地内にあります。

令和7年度は、**牛 7,297 頭**、**豚 74,031 頭**が食肉の検査(と畜検査)を受け、合格したものだけが食用となり、皆さんの食卓へ届けられています。本号では、『広島市中央卸売市場食肉市場』についてご紹介します。



業務開始 昭和 35 年 6 月 1 日(現市場移転 平成 4 年 4 月 20 日)

所在地 広島市西区草津港一丁目 11 番 1 号

取扱品目 食肉

敷地面積 53,986 m²

マツダスタジアム(50,472 m²)
よりも広い!!



設置目的 私たちの食生活に欠かせない生鮮食料品である「**安全で安心できる食肉**」を、国内から安定的に集荷し、公正な取引による適正価格で販売して、皆さんのもとに安定して供給することを目的としています。

食肉市場では、法令に基づいた取引ルールに従って、**公正かつ効率的な取引**が行われるよう管理、運営されており、たくさんの人々が色々な役割を担っています。

卸売業者

生産者から委託された品物を、せりや入札などにより仲卸業者や売買参加者に販売しています。

検査機関

(広島市食肉衛生検査所)

と畜・解体のすべての過程で検査を実施します。また、と畜場内の衛生状態をチェックし、指導を行っています。

格付機関

((社)日本食肉格付協会)

全国一律の基準により、枝肉の品質評価を行っています。

開設者

(広島市)

施設の維持管理、業務の指導監督及びと畜・解体業務を行っています。

仲卸業者・売買参加者

卸売業者から枝肉を買受け、部分肉に処理加工して、小売店等に販売しています。