



広島市中央卸売市場 食肉卸市場

令和5年度版
市場概要

Meat Market of Central Wholesale Market

1 食肉市場の沿革

昭和35年	6月	広島市食肉中央卸売市場、現在の福島町二丁目において業務開始
昭和47年	2月	国の「第一次中央卸売市場整備計画」公表、その中において新設市場（食肉）の設置を決定
昭和47年	4月	広島市中央卸売市場食肉市場に名称変更
昭和51年	4月	国の「第二次中央卸売市場整備計画」公表
昭和56年	3月	「食肉新設市場の建設に関する基本構想」の策定
昭和56年	4月	国の「第三次中央卸売市場整備計画」公表
昭和58年	12月	「新食肉市場基本計画」の策定
昭和61年	2月	広島市中央卸売市場開設運営協議会に新食肉市場の整備について諮問 (①市場施設の整備 ②市場機構等の整備) 同食肉部会施設小委員会及び取引小委員会の設置
昭和61年	4月	国の「第四次中央卸売市場整備計画」公表
平成元年	2月	広島市中央卸売市場開設運営協議会からの答申 ①市場施設の整備（施設の概要のとおり） ②市場機構等の整備（全量上場せり取引への移行、仲卸制度の導入）
平成2年	1月	建設工事着工
平成4年	3月	建設工事竣工
平成4年	4月	開場

総事業費 169億円（昭和58年度～平成3年度）

区 分	事業費	財源内訳		
		国庫補助金	起債	一般財源
調査設計費	3億円	1億円	2億円	—
用地費	50億円	—	50億円	—
建設費	116億円	35億円	80億円	1億円
合 計	169億円	36億円	132億円	1億円



平成10年度	食肉等衛生管理強化施設等の整備
平成13年度	BSE対策に伴う冷蔵施設の整備
平成14年度	衛生対策の一環として大動物皮剥機械を改良（ダンプラーに改良）
平成15年度	部分肉加工所竣工
平成16年度	移動式と畜解体昇降作業台改良（12台）
平成19年度	大動物ノッキングパン等と室改良（2基）
平成20年度	卸売場扉等改良工事
平成23年度	生体搬入車両消毒装置の設置
平成24年度	けい留バースミスト設備の新設
平成27年度	プラットホーム増築工事
令和2年度	冷凍冷蔵設備改修工事

2 食肉市場の構成

広島市中央卸売市場食肉市場

R5. 4. 1 現在

開設者

広島市
TEL 082-279-2911
FAX 082-279-2910

卸売業者

広島食肉市場株式会社
TEL 082-279-2920
FAX 082-279-2930
総務部、事業部

仲卸業者

5 社

売買参加者

33 者

検査機関

広島市食肉衛生検査所
TEL 082-279-2915
FAX 082-279-2918

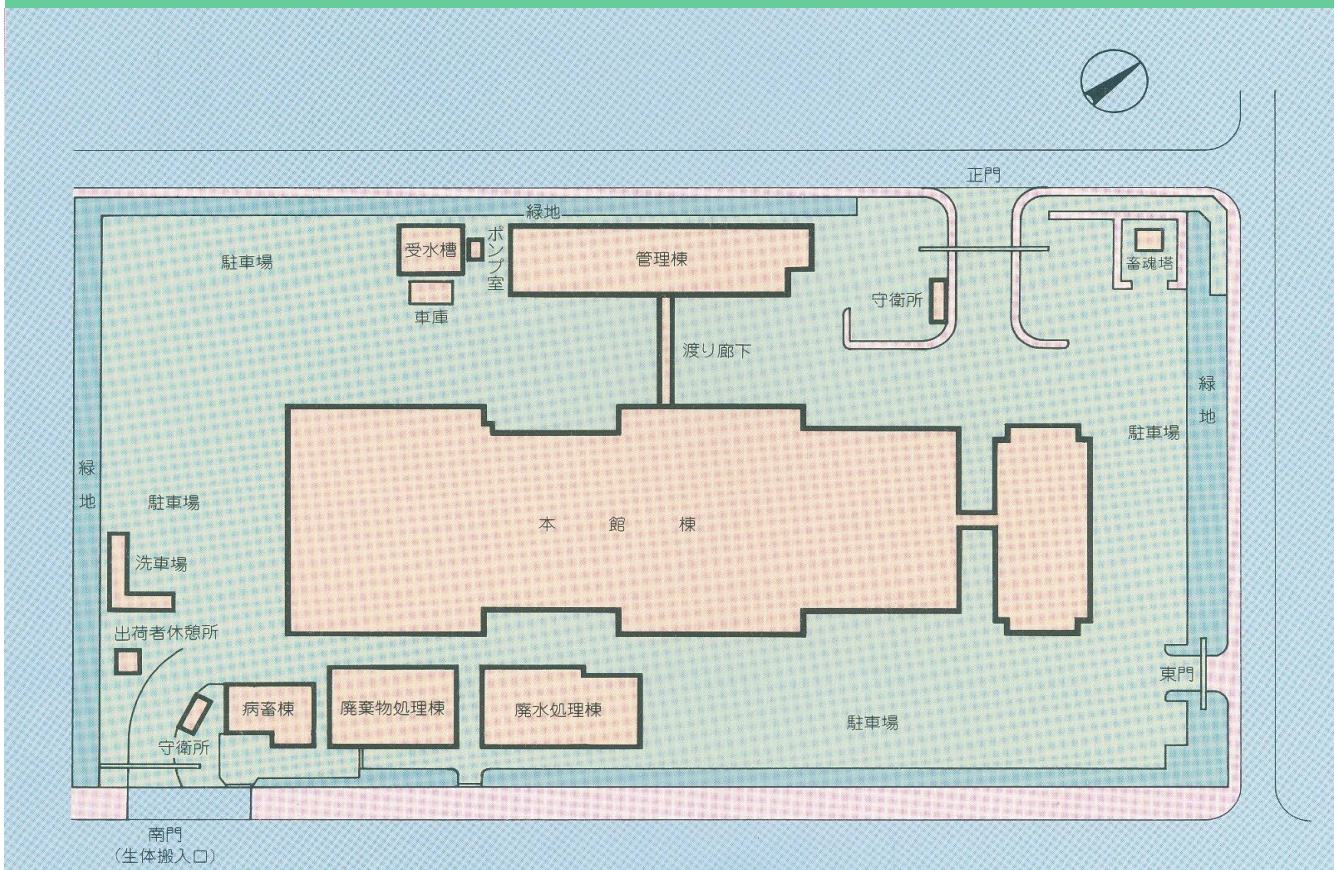
格付機関

公益社団法人 日本食肉格付協会
近畿中国四国支所広島事業所
TEL 082-279-2951

関連事業者

2 者

3 食肉市場施設配置図



4 食肉市場の設置目的

広島市中央卸売市場食肉市場は、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、市民（消費者）のもとに安定して供給することを目的としています。

5 食肉市場の概要

- 1 所在地 広島市西区草津港一丁目11番1号
- 2 業務開始年月日 昭和35年6月1日（西区福島町二丁目24番1号）
- 3 現市場の開場日 平成4年4月20日（新設移転）
- 4 市場の開場時間 午前8時から午後4時30分まで
- 5 と畜場の開場時間 午前8時30分から午後4時まで
- 6 販売時間 午前10時から午後3時まで

6 施設の概要

- 1 敷地面積 全体 53,986㎡
 - ・ 建物及び関連設備用地 17,603㎡
 - ・ 駐車場用地 8,549㎡（収容可能台数 約300台）
 - ・ 構内道路用地 16,764㎡
 - ・ 緑地用地 11,008㎡
- 2 総延床面積 全体 23,583㎡（総建築面積 16,404㎡）
 - ・ 本館棟 17,345㎡（総建築面積 12,314㎡）
 - ・ 管理棟 3,592㎡（総建築面積 1,674㎡）
 - ・ 病畜棟 352㎡（総建築面積 306㎡）
 - ・ 廃棄物処理棟 1,000㎡（総建築面積 889㎡）
 - ・ 廃水処理棟 385㎡（総建築面積 864㎡）

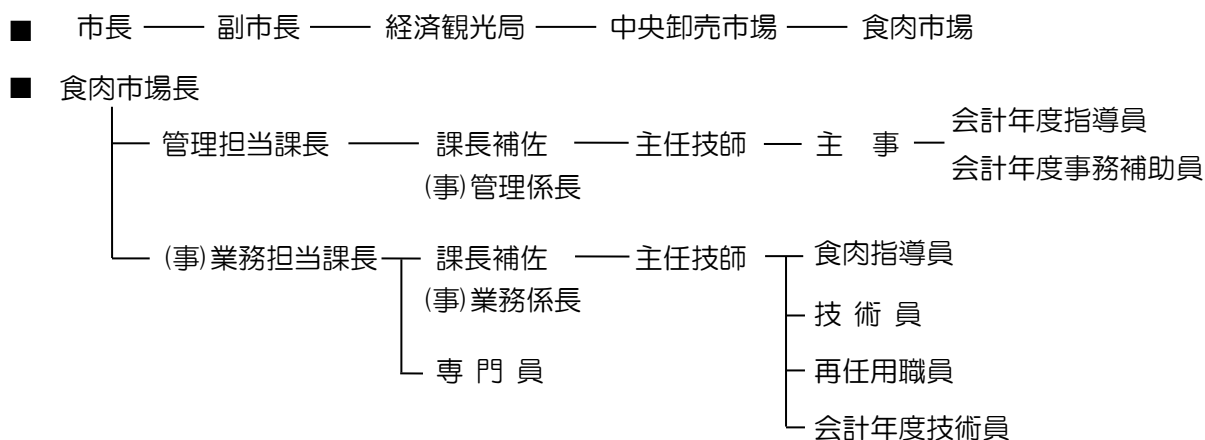
3 施設の能力

施設名	大動物	小動物
・ けい留施設	160頭	504頭
・ と畜施設（汚水処理能力）	160頭/日	720頭/日
・ 保管冷蔵庫	370頭	275頭
・ 冷却室	190頭	820頭
・ 下見室 小動物換算	820頭	
・ 卸売場1, 385㎡、仲卸売場1, 810㎡、部分肉加工所739㎡		
部分肉加工所処理頭数	大動物：15頭/日、小動物：250頭/日	
・ 廃棄物焼却炉1, 200kg/時（円筒回転・固定床複合炉600kg/時/2基 *休炉中）		
・ 廃水処理施設1, 400立方メートル/日（加圧浮上・回転円板接触方式）		

※ 上記施設面積の内訳は、主な施設の面積について掲載したものです。

7 食肉市場の組織（開設者）

【組織図】



【職員内訳】 《 56人 》 R5. 4. 1現在

■ 食肉市場長	—————	1人			
■ 管理担当	—————	11人	■ 業務担当	—————	44人
	課長	1人		(事)課長	(1人)
	課長補佐	1人		課長補佐	1人
	主任技師	1人		専門員	2人
	主事	3人		主任技師	5人
	会計年度指導員	4人		食肉指導員	6人
	会計年度事務補助員	1人		技術員	21人
				再任用職員	5人
				会計年度技術員	4人

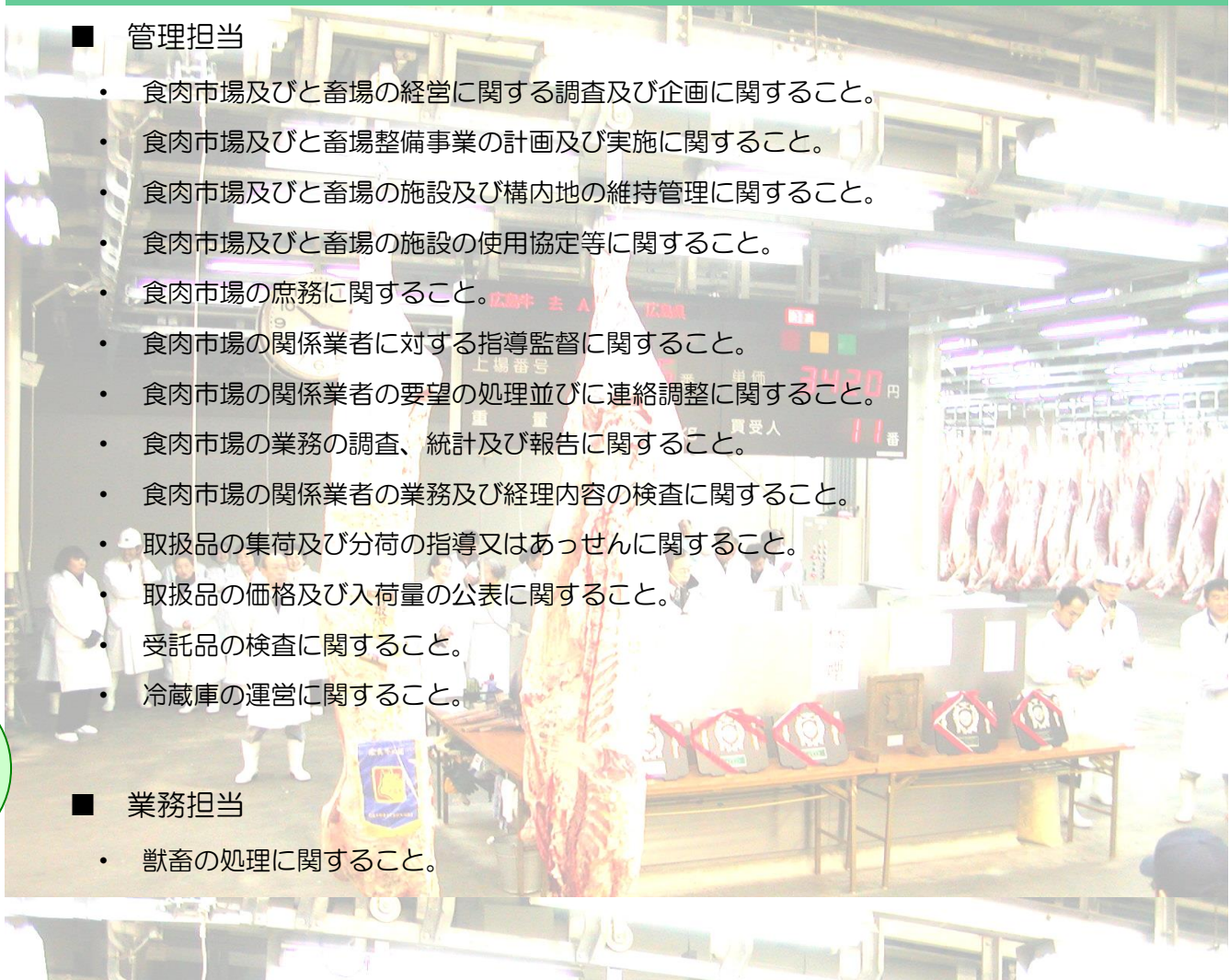
8 開設者の分掌事務

■ 管理担当

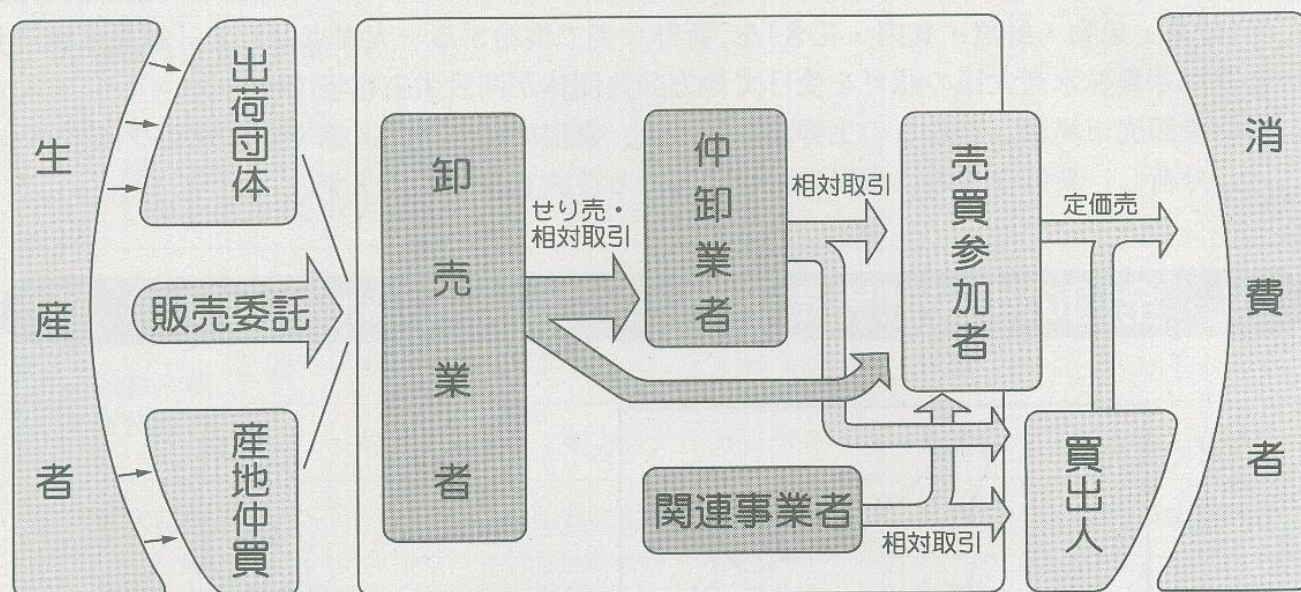
- ・ 食肉市場及びと畜場の経営に関する調査及び企画に関すること。
- ・ 食肉市場及びと畜場整備事業の計画及び実施に関すること。
- ・ 食肉市場及びと畜場の施設及び構内地の維持管理に関すること。
- ・ 食肉市場及びと畜場の施設の使用協定等に関すること。
- ・ 食肉市場の庶務に関すること。
- ・ 食肉市場の関係業者に対する指導監督に関すること。
- ・ 食肉市場の関係業者の要望の処理並びに連絡調整に関すること。
- ・ 食肉市場の業務の調査、統計及び報告に関すること。
- ・ 食肉市場の関係業者の業務及び経理内容の検査に関すること。
- ・ 取扱品の集荷及び分荷の指導又はあっせんに関すること。
- ・ 取扱品の価格及び入荷量の公表に関すること。
- ・ 受託品の検査に関すること。
- ・ 冷蔵庫の運営に関すること。

■ 業務担当

- ・ 獣畜の処理に関すること。



9 中央卸売市場の機構



開設者 ・ ・ ・ ・ ・ 広島市

市場施設の維持管理を行い、卸売業者・仲卸業者・売買参加者が正しい取引をするよう、指導・監督する。

卸売業者 ・ ・ ・ ・ ・ 集荷・販売代行機関

全国各地の生産者から、販売を委託され、生鮮食料品等をせり売りまたは相対取引により、仲卸業者や売買参加者に卸売する。

仲卸業者 ・ ・ ・ ・ ・ 評価・分荷機関

常に、生鮮食料品等の生産量や需要量を調べ、卸売業者が行う卸売に参加して値段を決め、卸売業者から買い取った品物を市場内の店舗で仕分けして、売買参加者や買受人に販売する。

短時間で、多種大量の生鮮食料品を処理するために必要な機関である。

売買参加者 ・ ・ ・ ・ ・ 評価・小売機関

仲卸業者と同様に、卸売業者が行う卸売に参加する資格を持つ、小売商や加工業者等。

関連事業者 ・ ・ ・ ・ ・ 市場利用者へのサービス機関

市場内で、つけ物・菓子・日用雑貨などの卸売をする店舗・銀行・食堂等。

買出人 ・ ・ ・ ・ ・ 小売機関

仲卸業者や関連事業者から、必要な品物を仕入れ、一般消費者に販売する小売商や飲食店等。

10 部分肉加工所の概要

1 施設の整備目的

と畜・解体から枝肉、部分肉に至るまでの工程を、一貫して外気に触れることなく、効率的な加工体制づくりが図れることを目的として同施設を整備しました。

2 施設の概要

(1) 設置場所 広島市中央卸売市場食肉市場本館棟内

(2) 施設規模

ア 総延床面積

739㎡（1階床面積：503㎡、2階床面積：236㎡）

イ 構造

鉄骨鉄筋コンクリート造（一部2階建）

ウ 基準加工処理能力

・牛枝肉： 15頭（8時間/日）

・豚枝肉：250頭（8時間/日）

3 設備の概要

(1) 加工設備

ア 加工室（牛）

室温を10℃に設定し、内壁は全て防塵、防カビ加工としています。

また、吊脱骨システムを採用し、脱骨・整形・真空包装を行います。

イ 加工室（豚）

室温を10℃に設定し、内壁は全て防塵、防カビ加工としています。

また、オン・レールによる分割後、脱骨・整形・真空包装を行います。

(2) 計量梱包設備

室温を15℃に設定し、金属探知・計量・箱詰・梱包を行います。

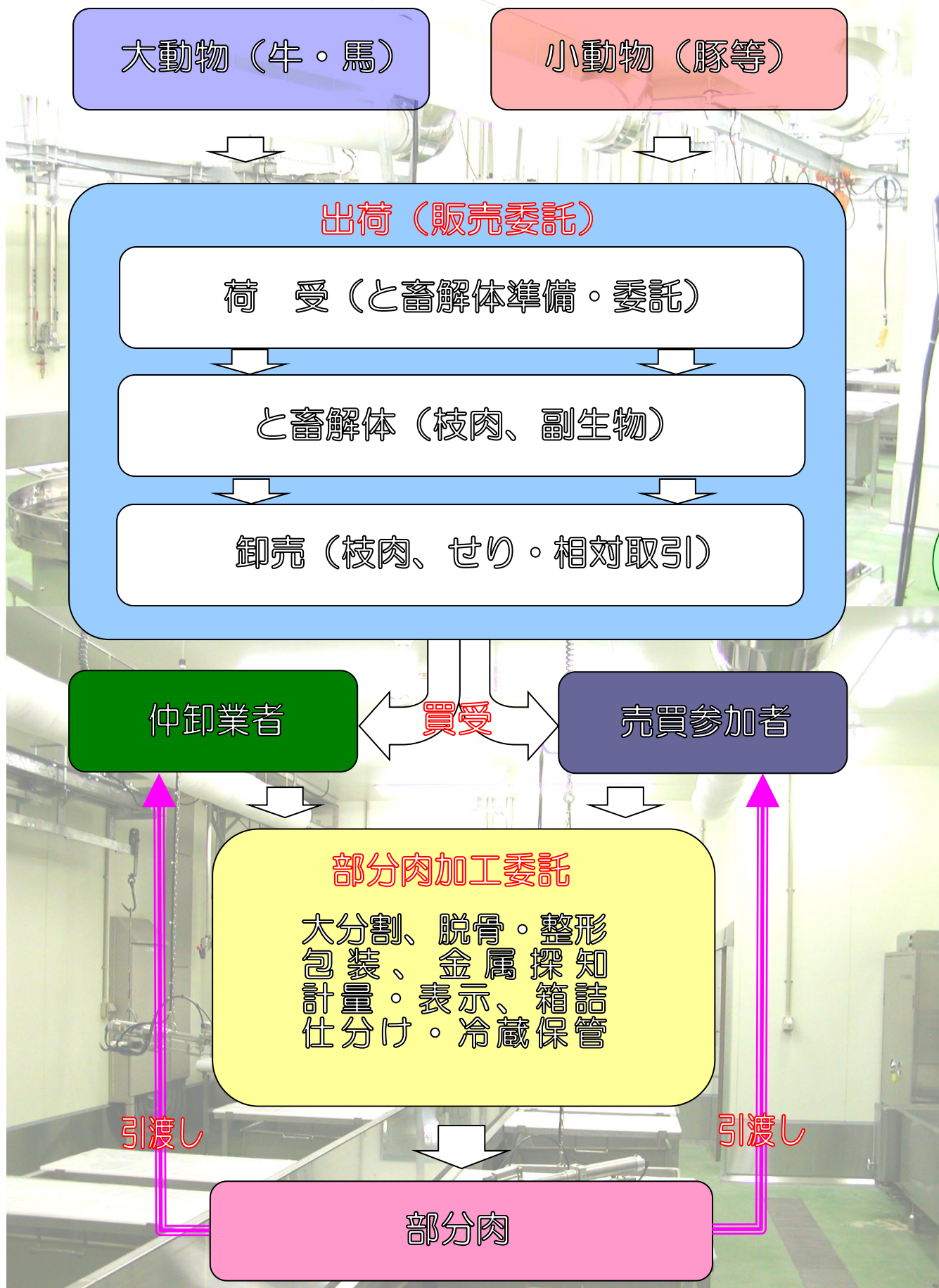
(3) 製品冷蔵保管設備（牛、豚共用）

保管温度は、0℃前後のチルド状態で保存するため、0℃～-5℃までの冷却が可能な設備です。

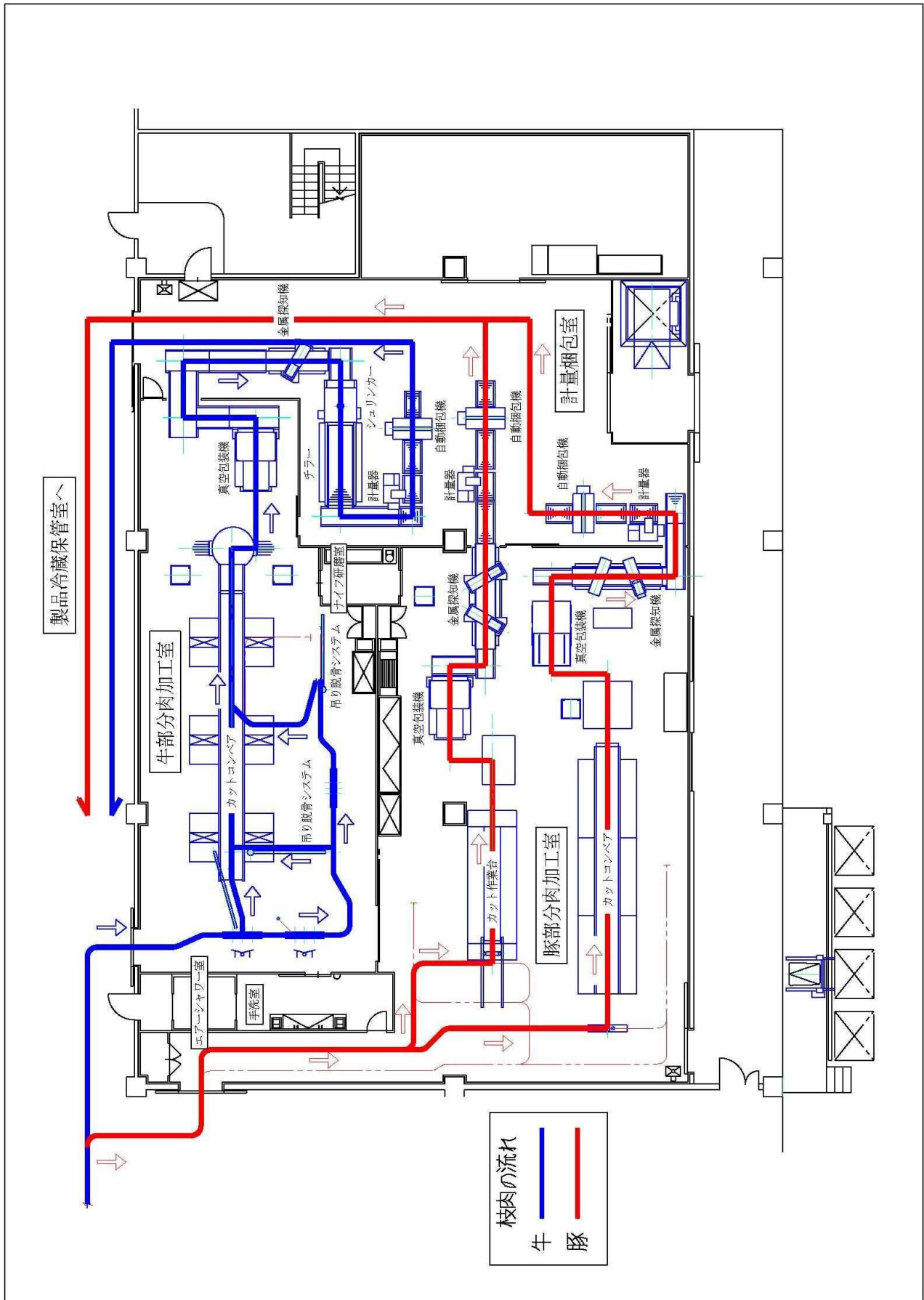
(4) 衛生関連設備

加工室内は、空気中の浮遊塵埃を制御し、従事者出入口にはエアシャワー室を、また、各作業場出入口にはエアカーテン・踏込消毒槽を整備するとともに、ナイフ殺菌保管庫・まな板消毒槽・ナイフ消毒槽を設置しています。

1.1 部分肉加工委託の流れ



12 部分肉加工所のレイアウト



13 市場取引（共励会等）の様子



「広島牛」として流通するのは、日本食肉格付協会が格付けする肉質等級 4 以上で、かつ最も長い期間広島県内で飼養された黒毛和種肥育牛肉に限られています。当市場では、広島牛の特産化を促進するとともに、生産者の技術向上や生産意欲の高揚を図るため、定期的に共励会等が開催されており、付加価値が高く、安全で衛生性の高い食肉を供給しています。



10



アクセス

