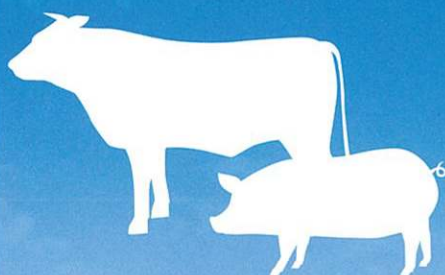


神戸市中央卸売市場 西部市場

Kobe city central wholesale market western market



神戸市中央卸売市場西部市場

神戸市経済観光局

市民に信頼される食肉の流通を目指して

西部市場の紹介

神戸市の西部、長田区の南部地区に位置する西部市場は、大正9年に市立神戸屠場として開場して以来、神戸市民をはじめとする全国の消費者の方へ安全・安心・高品質な食肉を安定的に供給するという役割を担ってきました。当市場の特徴としては、西日本を中心に全国各地から銘柄和牛が集荷され、全国的にも珍しい黒毛和牛をメインにした市場となっています。中でも純粋血統を保持する兵庫県産黒毛和牛から生産される『神戸ビーフ』『但馬牛』は国内海外を問わずトップクラスの評価を得ている銘柄牛であり、西部市場がその大きな流通拠点となっています。

また豚は、等級が上クラスの豚肉の割合が多く、『神戸ポーク』をはじめとする神戸近郊の高級な豚肉を出荷しています。

西部市場の沿革

大正

9年 市立神戸屠場開場

昭和

35～38年 改築第1・2・3期工事着手

39年 中央卸売市場食肉市場として農林大臣許可

40年 神戸中央卸売市場食肉市場開設
神戸中央畜産荷受株式会社設立

41年 神戸市中央畜産荷受株式会社を卸売会社として農林大臣許可 卸売業務開始

53年 食肉市場から西部市場へ名称変更

平成

5年 新西部市場建設工事着手

8年 新西部市場本館竣工

10年 全面建替工事完了

25年 神戸ビーフ輸出開始

27年 HACCPシステム一部導入

西部市場開設50周年

各階平面図

3階 事務所機能

西部市場事務所
食肉衛生検査所
神戸中央畜産荷受(株)
関係業界事務所
会議室
研修室

3階

研修室
会議室
神戸市西部市場
屋上
事務室
屋上
神戸中央畜産荷受(株)
神戸市食肉衛生検査所
脱臭機室

塔屋階

2階 食肉センター機能

大動物けい留所
解体室
内臓処理室
小動物けい留所
解体室
内臓処理室
プラットフォーム
電気室
ボイラー室

2階

事務室
休憩室
生体搬入
大動物けい留所
大動物解体室
更衣室
車寄せ
内臓出荷
プラットフォーム
検査室
大動物内臓処理室
小動物内臓処理室
小動物解体室

中3階

1階 市場機能

せり場
下見室
冷凍・冷蔵庫・部分肉処理室
買参人控室
プラットフォーム
副生物処理室
排水処理室
ポンプ室
市場作業室
倉庫

1階

冷蔵庫
電気室
ボイラー室
小動物けい留所
監視室
冷蔵庫
電気室
ボイラー室
小動物内臓処理室
小動物解体室
検査室
大動物内臓処理室
大動物解体室
更衣室
生体搬入
副生物処理室
部分肉冷凍保管庫
小動物部分肉処理室
大動物部分肉処理室
プラットフォーム(枝肉出荷)

中2階

凡 例	
	大動物の動線
	小動物の動線
	製品の動線
	小動物エリア
	大動物エリア
	冷蔵庫エリア
	事務所エリア

汚水処理
腹糞処理
受水槽ポンプ室
車路
西玄関ホール
買参人控室
冷蔵庫
せり場
東玄関ホール

市場の運営

西部市場は、開設者である神戸市が諸施設を提供し、その指導監督のもと市場に出荷する出荷者、せり売り等によって卸売する卸売会社、せり売りに参加する売買参加者（大口需要者、小売店、加工業者）、並びにと畜解体業、内臓処理業、飲食業などの関連事業者で運営されています。

市場の開設者

施設の維持管理と業務監督

市長

経済観光局中央卸売市場運営本部
西部市場

食肉衛生検査

食肉衛生検査及び衛生指導

市長

保健福祉局健康部
食肉衛生検査所

卸売会社

卸売市場法に基づき農林水産大臣の許可を受け、市の指導監督のもとに取り扱い物品の卸販売を行う機関。その業務内容は、牛・豚の枝肉などの卸売りを適正な公開取引で行い、出荷者と売買参加者の便益を図ります。

神戸中央畜産荷受株式会社

- 1) 資本金5000万円
- 2) 資本構成 神戸市・全国農業協同組合連合会・出荷業者・食肉販売業者など

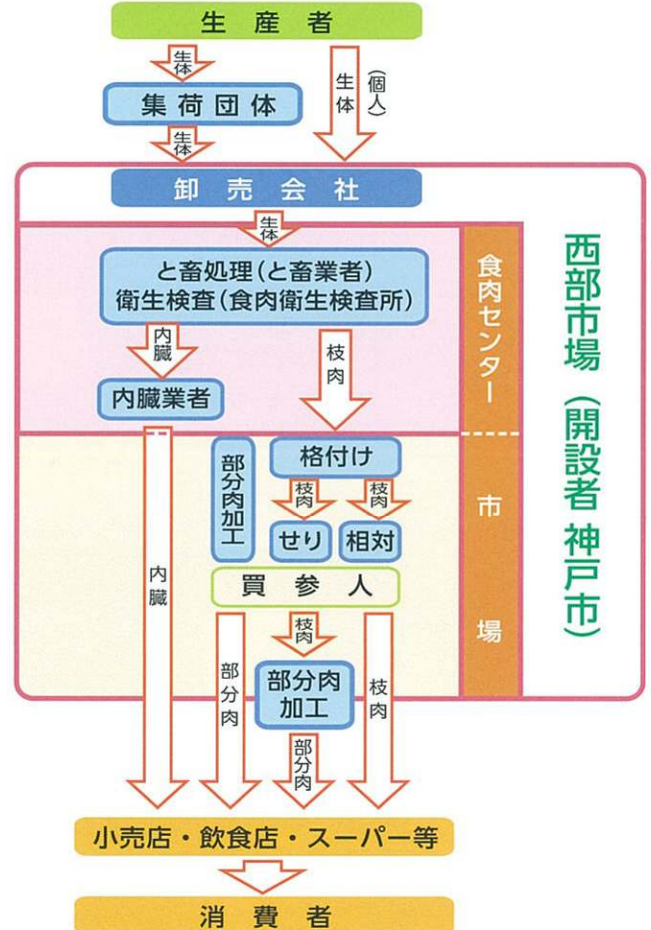
売買参加者(買参人)

市長の承認を受けて、せり売りに参加できる者

関連事業者

市長の許可を受けて、市場業務に付帯した業務を行う者

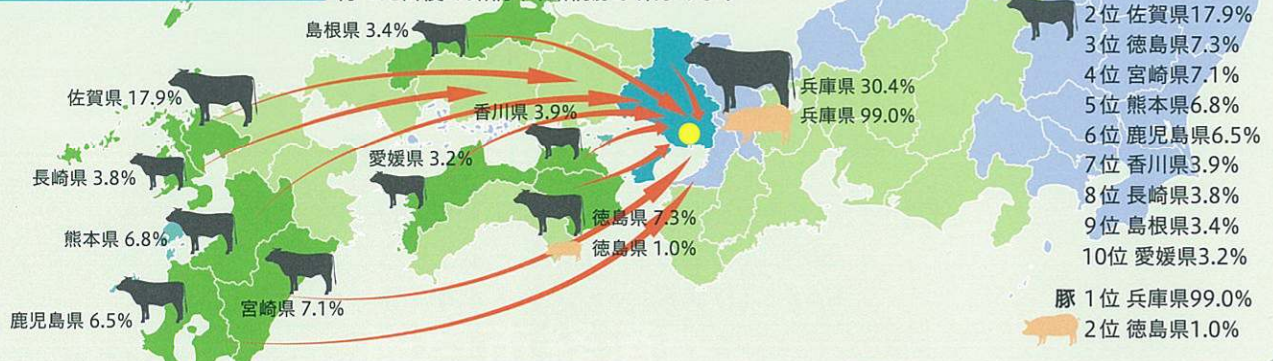
流通経路



集荷団体を通じて生産者から、生体の牛・豚の販売の委託を受けた卸売会社は、市場に出すために、と畜解体業者に委託をして枝肉にし、翌日以降のせり販売あるいは相対販売で、売買参加者に販売します。枝肉から加工した部分肉のせり販売も行われます。内臓は内臓処理業者によって処理され、処理業者に卸売会社から定価販売されます。

産地別 牛・豚の年間入荷状況

西部市場には、西日本を中心とする全国の飼育農家が手塩にかけて育てた自慢の銘柄牛、銘柄豚が集まります

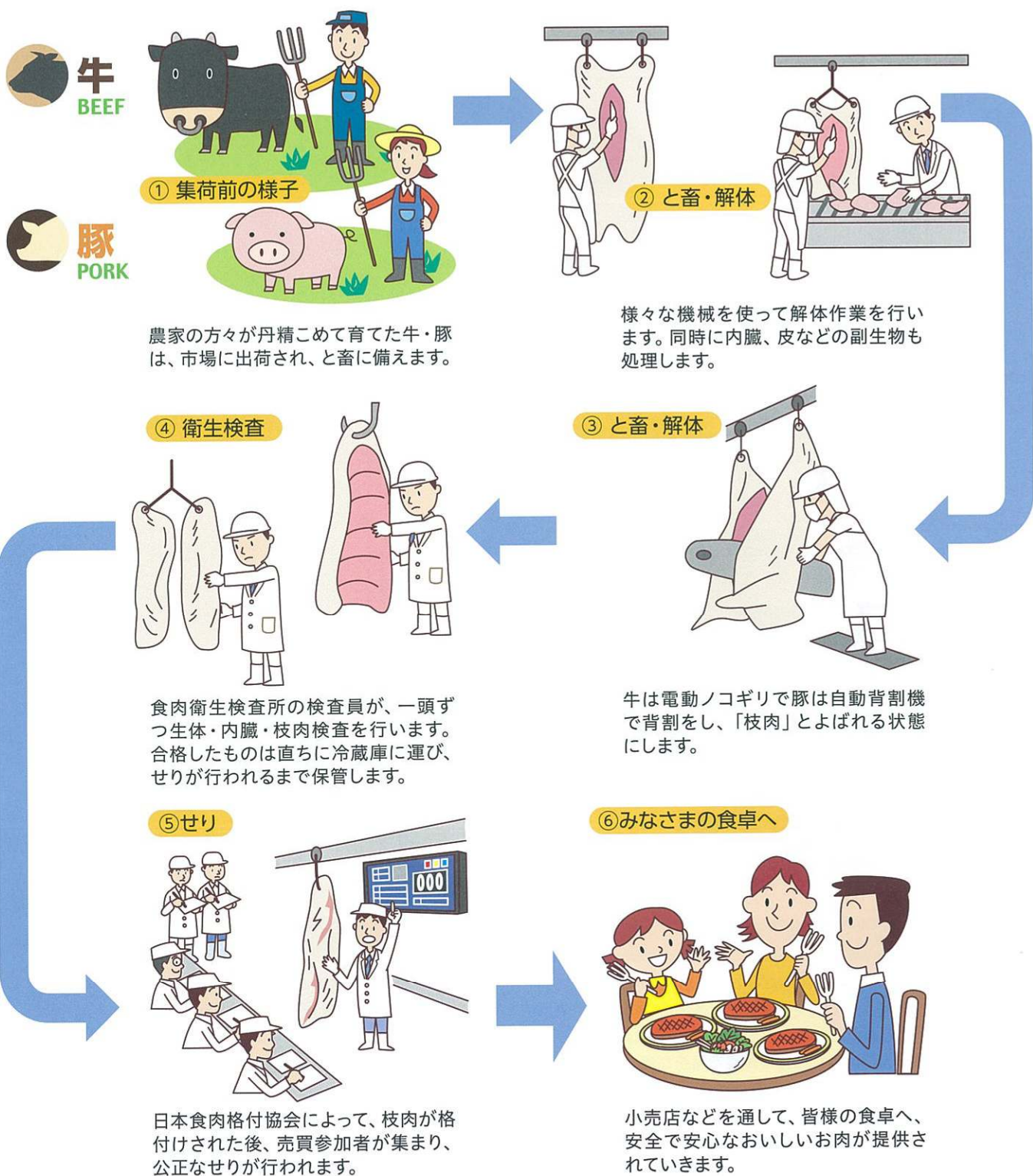


おいしいお肉へのプロセス

牛は子牛を生み育てる繁殖農家と、子牛から成牛に育てる肥育農家で、それぞれ丹精こめて育てられます。与える飼料はもちろんのこと、飲ませる水や牛舎の環境などストレスが少なく上質な肉牛になるよう、きめ細く管理されています。

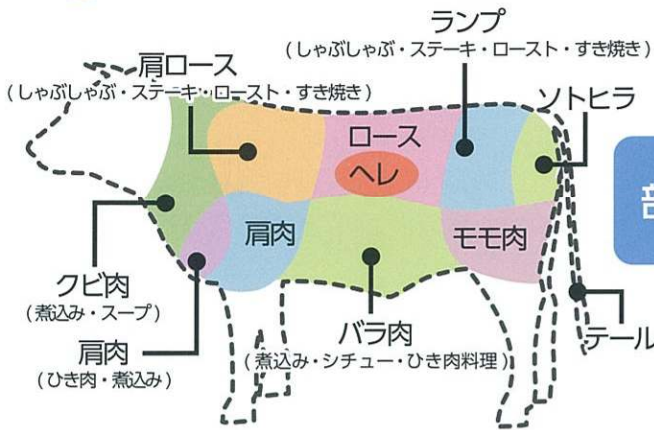
出荷時期になれば、市場でセリにかけける枝肉にするために、牛、豚のと畜・解体が行われます。と畜・解体は命をいただき、その命に感謝し、私達人間のために活かしていく「命のリレー」のための大切な過程です。

こうして牛、豚の一頭一頭について、食肉衛生検査所の検査員が検査を行い、安全で安心と認められたお肉が西部市場をとおして皆さんの食卓に提供されています。

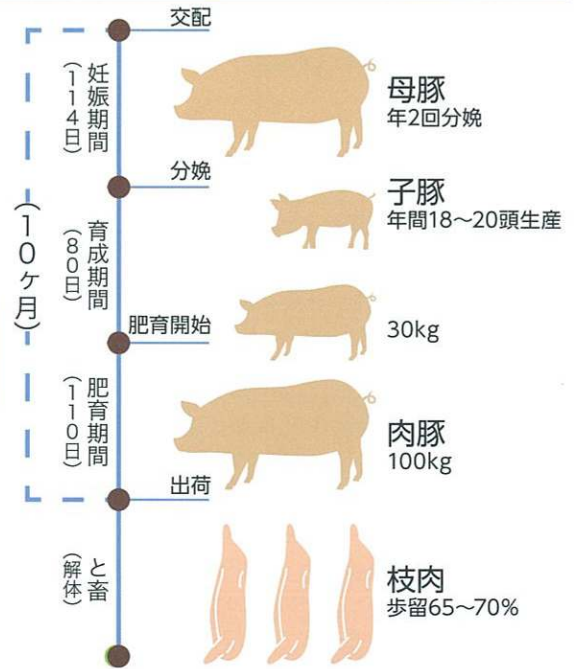
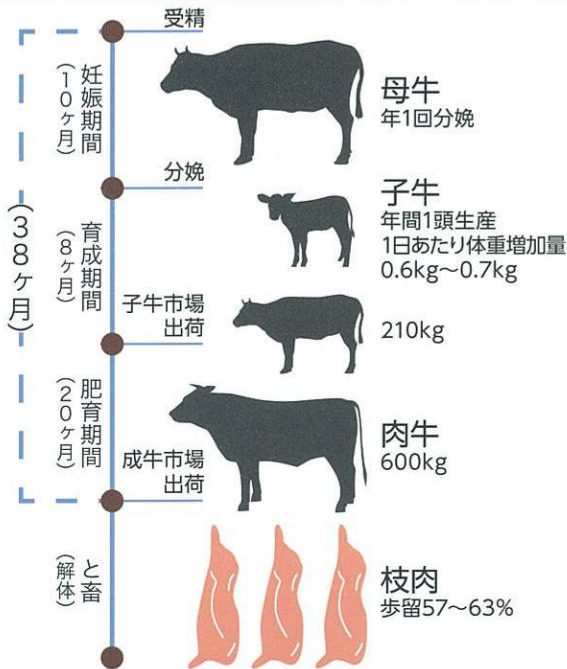
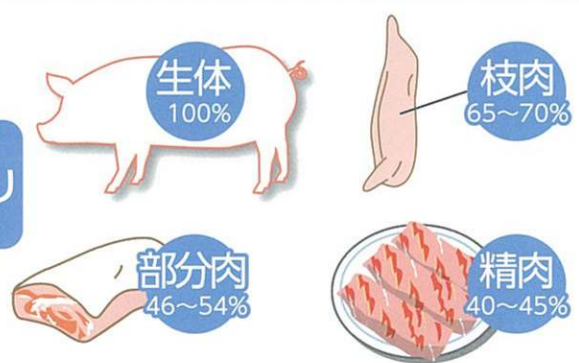
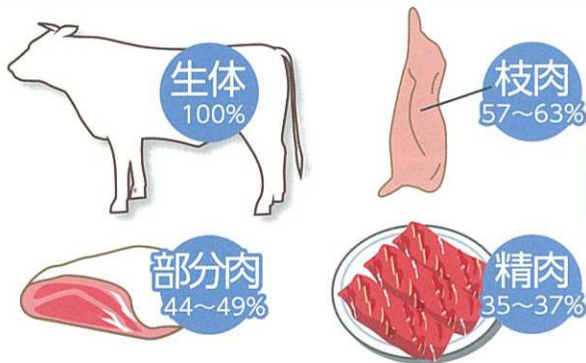
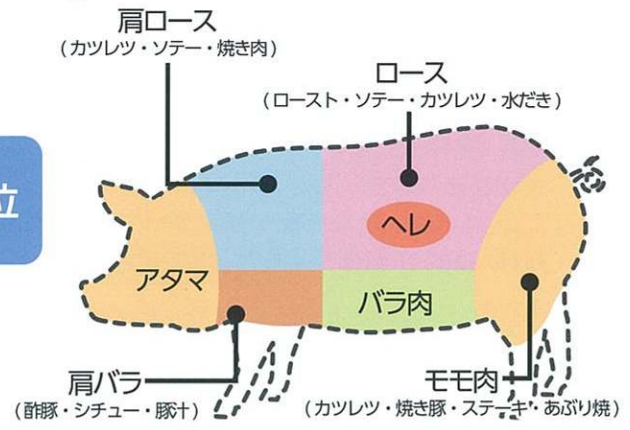


食肉の基礎知識

牛 BEEF



豚 PORK



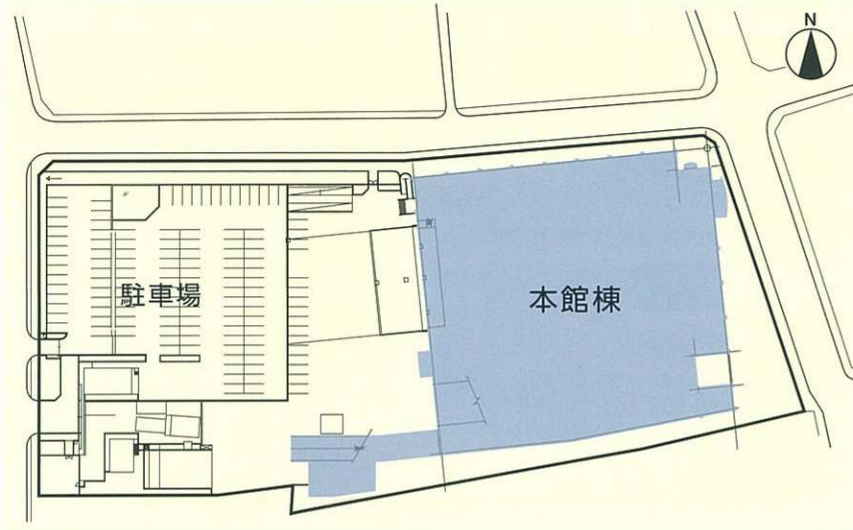
神戸ビーフとは

神戸ビーフは、兵庫県で生産される優れた但馬牛を素牛として、県内の熟練した農家が高度な肥育技術を駆使し、丹精こめて作り出した最高牛肉です。但馬牛のなかでも枝肉重量・歩留・肉質等の厳選な条件をクリアした牛だけが神戸ビーフと名乗ることができることとなります。神戸ビーフの特徴としては、脂肪にオレイン酸を多く含んでいるため融点が低く、口に入れた時の体温で脂肪が溶け、とろけるように口全体に上品な風味が広がります。

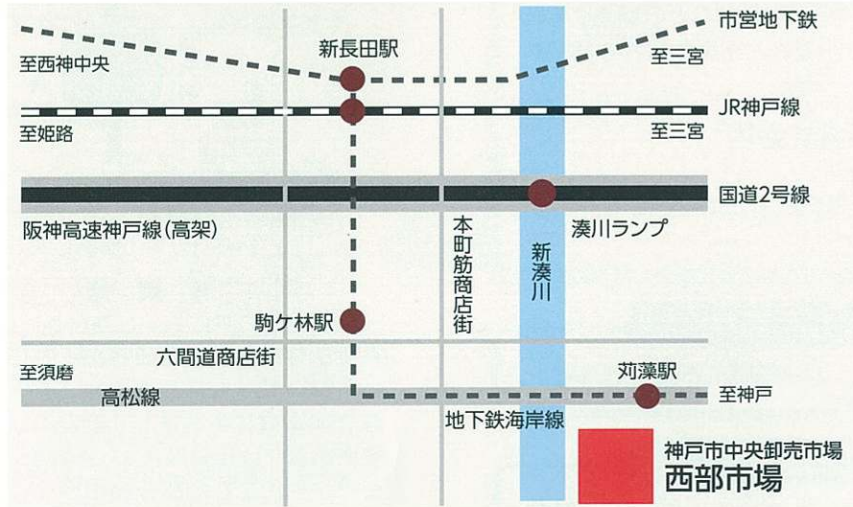
地域に根付いた特産品である神戸ビーフは、最高級の霜降り肉であることが評価され、2015年12月、農林水産省により、GI（地域と結びついた特色ある農産品ブランドを国が保護する地理的表示）産品に登録されました。GI産品登録を受けて、神戸ビーフは神戸が世界に誇るブランド和牛として、さらにその地位を高めています。



配置図



地図



●アクセス

- <電車でお越しの場合> 神戸市営地下鉄海岸線苅藻駅下車 南へ徒歩3分
- <お車でお越しの場合> 阪神高速神戸線 湊川出口から南へ約3分

神戸市経済観光局 中央卸売市場運営本部 西部市場

住所：〒653-0032 神戸市長田区苅藻通7-1-20
 電話：(078)－671－1593
 FAX：(078)－671－4411

