

食肉衛生検査所で思うこと

金子絵美[†] (神戸市保健福祉局健康部食肉衛生検査所)

「神戸」と聞けばみなさんは何を思い浮かべるだろう。「山と海」「夜景」「おしゃれ」「スイーツ」、そしてやはり「神戸牛」は外せない。とくにアメリカでは「KOBE」と聞けば地名ではなく「牛」を思い浮かべる人も多らしい。有名な話では、NBA選手のコービー・ブライアント (Kobe Bean Bryant) は、父親が神戸ビーフが大好きで、そのあまりの美味しさに、息子に「KOBE」と名づけたそうである。

そんな「神戸牛」の定義は非常に厳格だ。「神戸牛」の正式なブランド名は、「神戸肉」または「神戸ビーフ」という。「神戸肉・神戸ビーフ」とは、「兵庫県産 (但馬牛)」のうち、兵庫県産和牛の但馬牛を素牛とし、肉牛として出荷するまでに神戸肉流通推進協議会の登録会員 (生産者) が肥育し、兵庫県内の食肉センターに出荷した未經産牛・去勢牛であり、さらに枝肉格付等の厳しい条件がある。霜降りの度合い、色、きめ細かさなどである。このような厳しい条件を満たしたものだけに、神戸ビーフとして「菊の判」が押され「神戸肉之証」が交付される。つまり、もともと高級ブランドである但馬牛の中でも、さらに選りすぐった厳しい条件をクリアした極上の但馬牛のみが「神戸ビーフ」と名乗ることができるといわけだ。

ここで私達食肉衛生検査員 (と畜検査員) の仕事をアピールしておきたい。どんなブランド牛であろうが全ての牛は食肉衛生検査を通過して初めて市場に出ることができる。食肉衛生検査員は、From Farm to Tableの流れの中で食の安全・安心という重要な部分を担っているだけでなく、生産者の大切な財産を検査しているのである。私の職場である神戸市食肉衛生検査所は神戸市立食肉センターに併設されている。当検査所は牛と豚の食肉衛生検査を実施している他、神戸市北区にある三田食肉センターも所管している。三田食肉センターで出荷される牛として、神戸ビーフと同様に但馬牛を素牛としたブランドの「三田肉」が知られている。ちなみに神戸市立食肉センターから出荷される豚は全国でも珍しい皮つきの状態 (湯剥ぎ方式) であり、神戸らしく中華料理に使われる。

牛、豚ときて鶏はというと、神戸市には食鳥処理場が77施設あるが、すべて年間処理羽数が30万羽以下の認定小規模食鳥処理業者である。こちらは市内5カ所に配置されている衛生監視事務所の食品衛生監視員が食鳥処理場等の監視指導や取去検査を行っている。

食肉衛生検査員の仕事で最も重要なことは、その牛や豚が食用に適するかどうかの判断である。この判断には、生理学、微生物学、病理学、その他多くの知識が求められる。とくに診断の根拠となるのは病理学だ。大学で病理学の講義を受けていた時は、基礎と臨床の双方を結び合わせる感覚に興味は覚えたものの、自ら知りたいという能動的な気持ちにまではなれなかったように思う。しかしこの職場では、目の前に臓器があり、さらにその肉眼所見が正常でないとなると、病理学の教科書を開くしかない。知りたいと思って調べることの楽しさがそこにはあると思う。また、「合格」「廃棄」という一言の裏側にある総合的な知識の重要性と責任の重さを日々感じている。

毎日毎日牛を診ているわけだが、兵庫県内において、但馬牛を含む和牛は年間70,000頭弱処理されている。これらの但馬牛のうち神戸ビーフの称号を得られるものはわずか3,000頭ほどである。平成21年度ではそのうち1,972頭が神戸市立食肉センターから出荷されている。こうして数字をみると、貴重な財産を検査しているのだと身がひきしまる。

それにしても、この神戸ビーフはいったいどこの誰、

金子絵美

—略歴—

2008年 北海道大学卒業
同 年 神戸市保健福祉局健康部
食肉衛生検査所勤務



[†] 連絡責任者：金子絵美 (神戸市保健福祉局健康部食肉衛生検査所)

〒653-0032 神戸市長田区荻藻通7-1-2 ☎078-671-1595 FAX 078-671-2440

E-mail : emi_kaneko@office.city.kobe.lg.jp

いや、どこのセレブに食べられているのだろうか。私にとって神戸ビーフは検査をするだけのお付き合いである。当センターでは年間14,000頭前後の牛を処理し、食肉衛生検査員である私達はその全ての牛を検査しているわ

けだが、単純に平均計算して7頭に1頭が神戸ビーフということになる。どうりで目だけが肥えていくわけである。とびっきりの霜降り肉を見ても平然としていられるようになった。いつか食卓でお目にかかりたいものだ。
