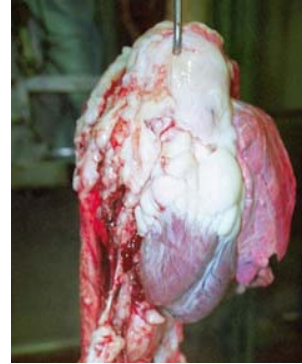


と畜・解体 内臓の処理



食肉センター冷蔵庫の枝肉

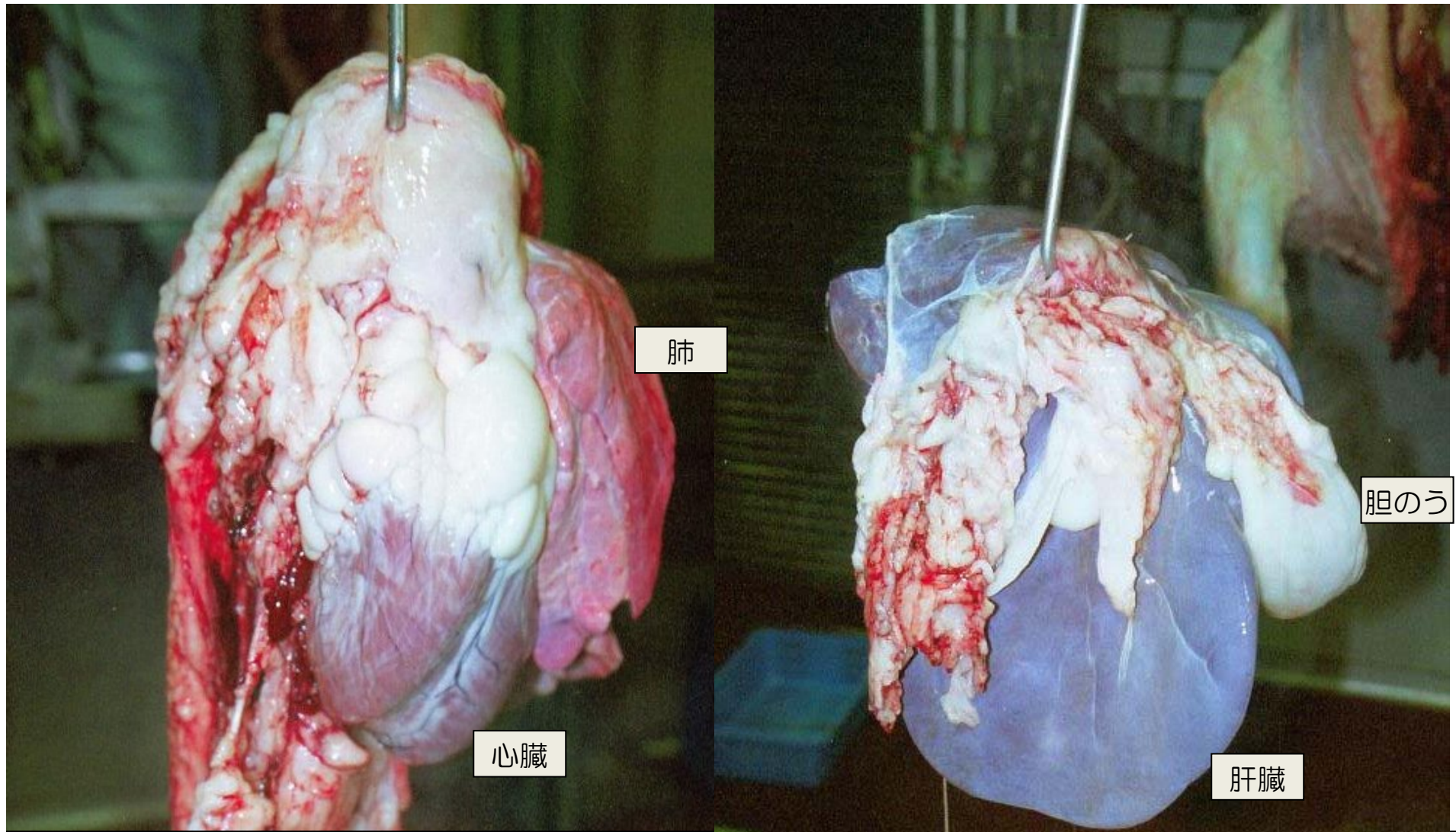
赤もんの処理



白もんの処理

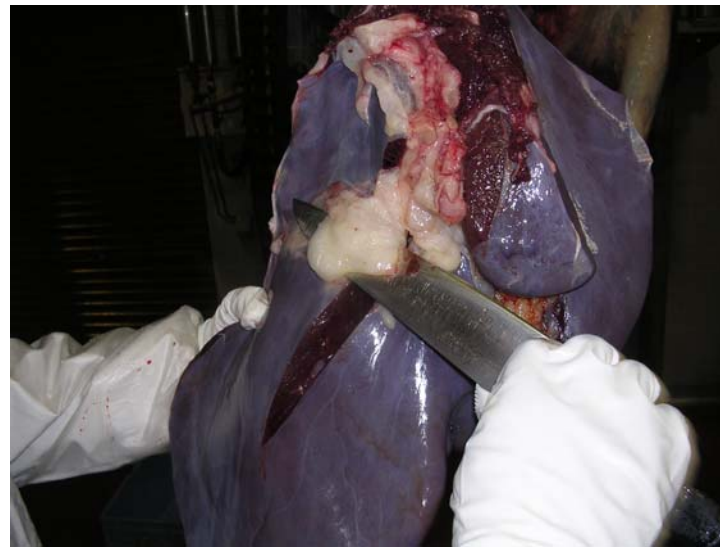
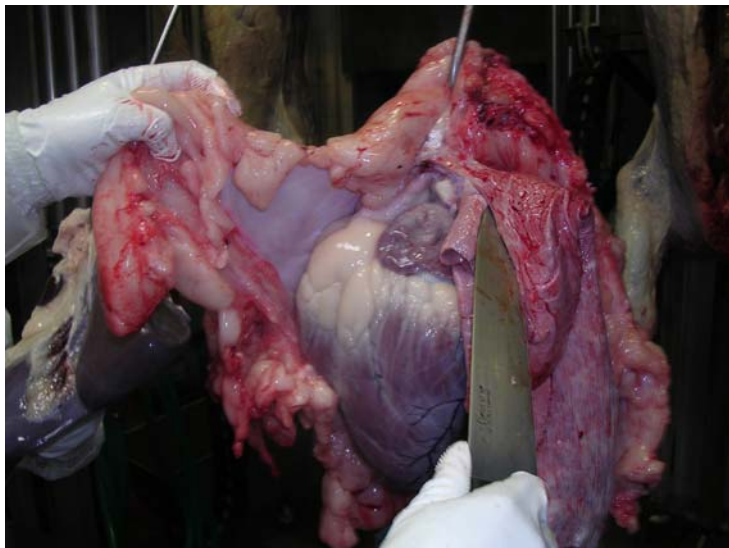
- ・食肉センターは、牛の命をいただく食品工場で、様々なと畜・解体手順を経て枝肉が生産される。
- ・他方内臓は、多くの人々の細かい手作業によって内臓肉となり、地域のホルモン文化に活かされる。「もー」という鳴き声以外は、牛の全てを利用できる素晴らしい技術と文化が日本には根付いている。

牛の心臓・肺・肝臓の摘出



まず、胃・腸の摘出後、まず腹腔に残る肝臓が摘出、次に横隔膜が切開され胸腔から心臓、肺が摘出される。相互に接触しないようフックで吊り下げられたこの状態で検査を受け、心臓・肝臓専用処理室へ送られる。
※赤いのは血液で無菌である。解体時の血液は後で洗浄すればよく、衛生上の問題はない。（見た目ではない）

牛の心臓・肺・肝臓の検査と赤もんの処理



- ・検査員は1頭毎にまず手洗いをし、検査刀を83℃の熱湯で消毒してから検査する。
- ・異常のあるものは廃棄され、胆のうは不可食部として切除、健康な心臓・肝臓のみが専用の処理室に入る。心臓、肝臓以外の部分は、一部（大動脈など）は食用となるが、残りはレンダリング材料に回る。
- ・専任の作業員によって、心臓・肝臓はクローラ水で消毒後1頭毎に袋詰めされる。袋も消毒後1頭分ずつ籠に入れ、クラッシュ氷で上を覆ってから冷蔵庫で翌朝まで冷却される。

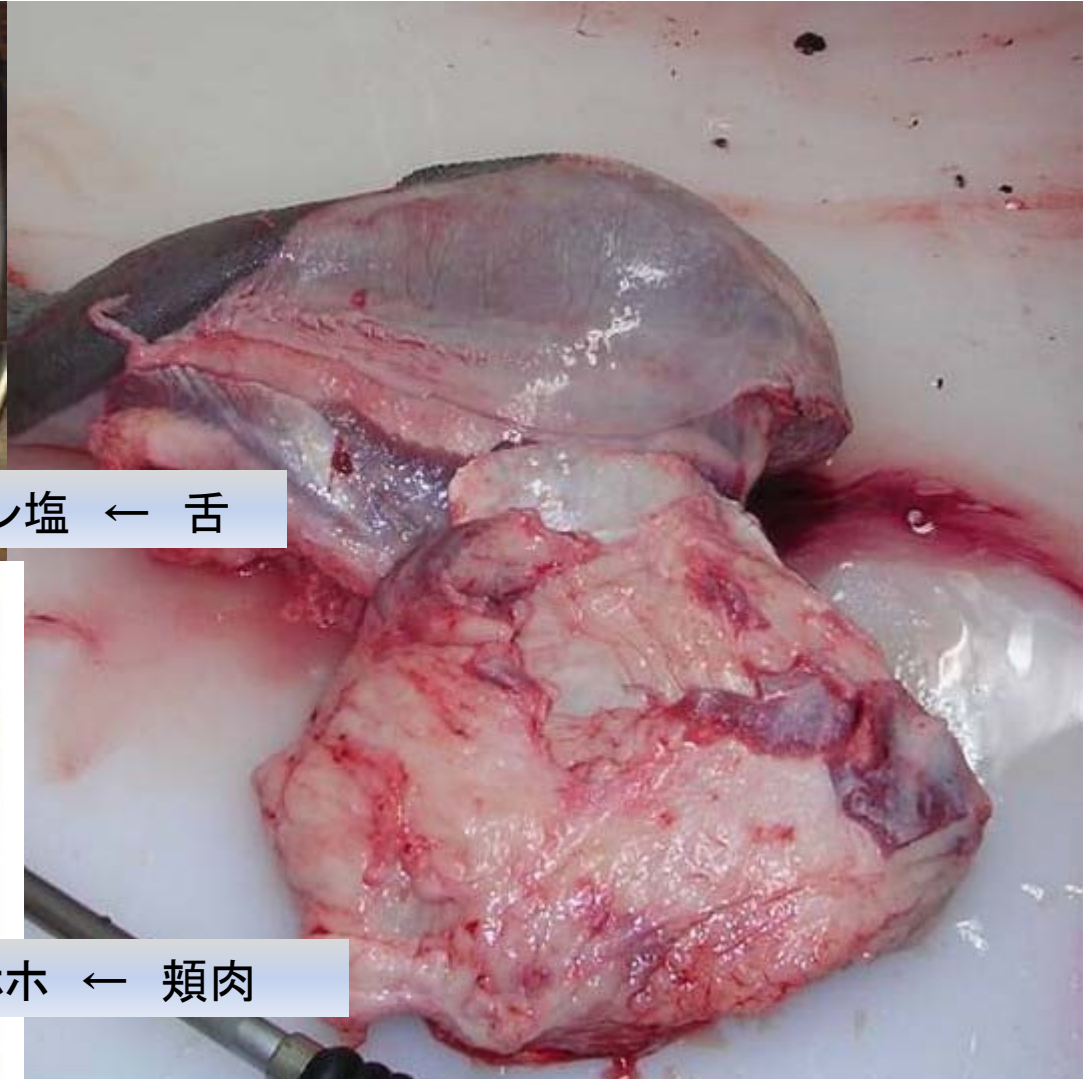
舌と頬肉



タン塩 ← 舌



ホホ ← 頬肉



頭部から切除されたばかりの舌と頬肉

十分な洗浄後に、冷蔵又は冷凍され、舌は包膜をトリミングして利用される。頬肉も余分な脂肪などがトリミングされる。