



# お肉をつくる仕事と差別

大切な仕事なのになぜ差別されるの？

東京都中央卸売市場 芝浦と場・食肉市場  
(JR・京急 品川駅 港南口より徒歩5分)



東京の品川駅前にある「芝浦と場」では「と畜解体」という生きている牛や豚を、肉や皮にする作業をしています。

みんなが食べるお肉や、みんなが使う革製品を生産するためには必ずおこなわなければならない仕事ですが、残念なことにはこの仕事に対して、「ひどいことをする」「けがれている」と差別をする人たちもいます。

そこで、今回の教育講演会では、実際に働いている方からの話をうかがい、「芝浦と場」「食肉市場」の仕事のようすを収録した動画も上映して、お肉や革製品をつくる仕事と差別について考えます。

## 上映予定動画

### 「お肉の生産工場 食肉市場・芝浦と場」

- ① 食肉市場・芝浦と場の歩み
- ② 牛肉ができるまで
- ③ 豚肉ができるまで
- ④ お肉の安全を守るために
- ⑤ 格付・せり／内臓・皮／環境
- ⑥ 食肉処理の仕事を正しく理解しよう

## 講師

高城 順 さん

木村 元紀 さん

(部落解放同盟東京都連合会品川支部長) (NPOじんけんウェーブ理事長)

**入場無料**

主催：西宮市教職員組合

後援：西宮市／西宮市教育委員会（申請中）

申込不要で

どなたでもご参加いただけます

とき

2026年 **1月23日（金）** 17:30～19:30

ところ

西宮市民会館 **アミティ・ベイコムホール**