

住民登録  
3月1日現在

前月比  
人口 72,911 (+21)  
男 34,793  
女 38,118  
世帯数 19,920 (+13)

# 大 報

## おおだて

4月号 (No. 213)

編集と発行 — 大館市役所  
(電話) 42-1212  
発行年月日 — 昭和50年4月1日  
発行日 — 毎月1日

広報紙は、行政協力員を通じて全世帯に配布  
しています。届かなかったり、配布が遅いと  
きは、総務課秘書広報係へご連絡ください。

昭和43年3月1日第3種郵便物認可 (1部5円)

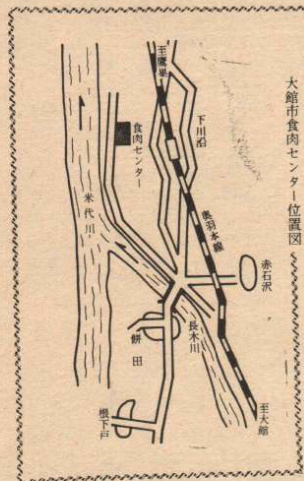
### 食肉センターオープン 清潔でおいしい肉をお宅へ

#### <施設の概要>

- ◆敷地面積 33,208 m<sup>2</sup>
- ◆建物面積 1,091 m<sup>2</sup>
- ◆と畜処理能力 大動物 1日3頭  
小動物 1日100頭
- ◆冷蔵庫収容能力 豚換算で 115頭
- ◆浄化そう汚水処理能力 1日180t
- ◆施設 本館、管理棟、病畜棟、ポン  
プ室、洗車場、焼却炉、浄化  
槽、大家畜繋留所、解体室

市が48年度事業として、川口字釜口  
に建設していた大館市食肉センターは、  
昨年3月末に完成しましたが、完成後、  
同センターの管理運営の委託業者が決ら  
ず今日に至りました。その後、市役所  
は大館市農協と食肉組合の三者で再三に  
わたって話し合いをもったところ、3月  
10日、農協と食肉組合の同率出資による  
株式会社が設立されることになり、同  
センターの運営を、この株式会社に委託  
することに決めましたので、さる、3月  
24日現地で竣工式を挙行、翌25日  
からオープンしました。

食肉センターの建設は、大正10年以  
来、市内の食肉界に大きな役割をはた  
してきた根下戸のと畜場が老朽化したため  
市が1億4,469万円を投じて完成さ  
せたもので、この新しい食肉センターは  
食肉用の獣畜を衛生的に処理できる近代  
設備を有し、食肉の流通機構の合理化と  
食肉需要の増大に十分対処できる一方、  
畜産振興や市民の食生活向上にその機能  
を十分発揮されることとなります。



### <年間25,000頭を処理>

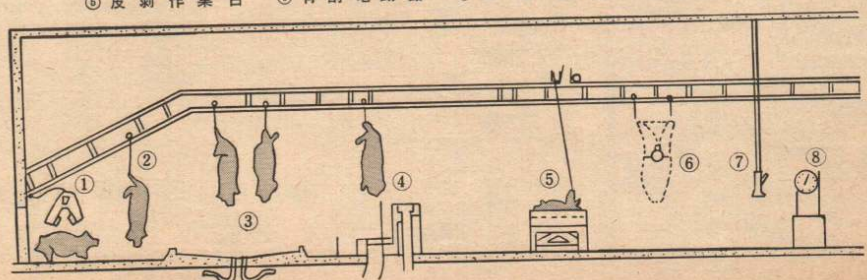
市が食肉センターの管理と運営を委託  
した会社は「株式会社大館食肉センター  
」と称し、資本金200万円。  
大館市農業協同組合と大館食肉組合の  
同率出資によって設立されたもので、会  
社の役員に

|       |         |
|-------|---------|
| 取締役社長 | 蒔 苗 進   |
| 専務取締役 | 富 樫 多美雄 |
| 常務    | 田 村 幸 蔵 |
| "     | 阿 部 栄 吉 |
| "     | 菅 原 信 一 |
| 監 査 役 | 佐 藤 善治郎 |
| "     | 山 木 喜代作 |
| "     | 小笠原 友 治 |

以上の各氏が就任、食肉センターの業  
務を担当することになりました。  
待望の食肉センターの操業で、年間約  
25,000頭の食肉用の獣畜が厳生な  
正体検査のうえ処理される事になり、同  
センターはで「ご家庭に清潔でおいしい  
肉の供給」をモットーに業務に励んでい  
るところです。

#### ◆枝肉になるまでの過程

- ① 電 殺 器
- ② 吊上ホイス
- ③ 放血槽及水血分離
- ④ 内臓受台及検査台
- ⑤ 皮剥作業台
- ⑥ 背割電動鋸
- ⑦ 洗 滌 装 置
- ⑧ 枝 肉 計 量 器



特 集  
新 年 度 予 算  
は  
2~3面に