

中央卸売市場法にもとづく大阪市 食肉卸売市場の現状と問題点

高橋 伊 一郎

肉畜が生産者の手からはなれて消費者の食卓にのぼるまでに、流通過程でいくつかの段階をへる。たとえば産地出荷商、消費地食肉問屋、仲買商、小売商がそれである。これらの諸段階のなかでもっとも重要な地位にあるのが卸売段階（消費地食肉問屋）であって、たとえばこの段階で形成される枝肉卸売価格がベースになって、それに一定のマージンを見込むことによりその他の各段階における価格がきまるとしてよい。また、消費地食肉問屋を頂点として産地出荷商から産地家畜商にわたって形成されるピラミッド組織の強さをいう人もいる。ともかく肉畜あるいは食肉の流通過程の合理化には、なによりもまず食肉卸売市場の改革が必要だとされてきた。

《ノート》 中央卸売市場法にもとづく大阪市食肉卸売市場の現状と問題点

第1表 大阪府下層場別肉畜屠殺頭数
(昭和33年)

屠 畜 場 別	成牛	犢	豚	馬
	千頭	千頭	千頭	千頭
大 阪 市 立 屠 畜 場 (A)	37.4	8.8	62.7	0.9
堺 市 立 屠 畜 場	10.7	1.8	10.0	0.0
豊 中 市 立 屠 畜 場	8.0	0.0	0.0	0.0
貝 塚 市 立 屠 畜 場	0.5	0.0	0.0	0.0
松 原 市 立 屠 畜 場	25.4	0.1	2.5	0.0
南大阪町立屠畜場	21.3	0.8	12.8	1.5
大 阪 府 計 (B)	103.3	11.5	88.0	2.4
	%	%	%	%
大阪府立屠畜場の割合 (A/B)	36.2	76.5	71.3	37.5

〔註〕 大阪府発表、『食肉通信』昭和34年4月20日号。

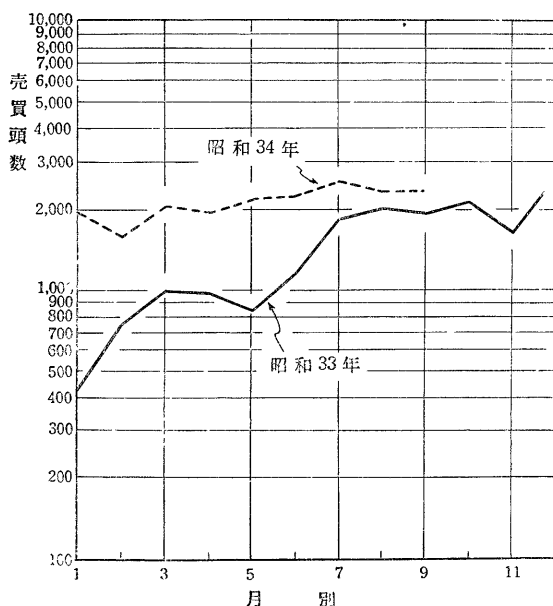
昭和三四年春に農林大臣の諮問機関として「臨時生鮮食料品卸売市場対策調査会」が発足し、その専門部会のひとつとして畜産部会がおかれた。そこでは食肉卸売市場改革をめぐる中央卸売市場法の適用をうける卸売市場に改組すべきだとする主に農林省側の意見と、現在の卸売市場のあり方を基礎にして漸次的にすすむべきだとする業界側の意見とがあり、まだ最終的な調整をみていない。中央卸売市場法にもとづく食肉卸売市場

は全国でもまだ数が少く、そのなかでも大阪市食肉卸売市場は全国にさがけて昭和三三年一月一六日に設立された。設立後一カ年半の経験はこれからの食肉卸売市場の対策に重要な指針となるものであろう。まだ過渡期の域を脱しないで軌道にのりきっていない点もあるし、また大阪市場の特殊性をも考慮して評価する必要があることはいうまでもない。

卸売市場対策調査会畜産部会における論議の焦点が市場組織と取引方法の二点にあるので、ここでもその点を中心にして考察をすすめる。

大阪府における年間屠畜頭数は、昭和三年で成牛一〇万頭、豚九万頭を主とし、犢一万頭、馬二千頭におよぶ、その仕入先は、北は北海道から南は鹿児島におよんでいるが主たるものをひろってみると、成牛では鹿児島、兵庫、愛媛が一万三、四千頭台でトップに立ち、地元の大阪府の一万頭弱がこれにつづく。豚の場合は地元の大阪府産一万頭がもっとも多く、ついで愛媛、香川の四国両県、宮崎、大分の九州ものがそれぞれ五、六千頭台となっている。

第1図 大阪市食肉卸売市場月別売買頭数
(昭和33年, 昭34年)



〔註〕 大阪市食肉卸売市場発表

第1表でみられるように、大阪府の年間屠畜頭数のうち大阪市立屠畜場で処理される量はさほど多くない。豚と犢については七割強をしめてはいるものの、関西でもっとも重要な成牛では三分の一強にすぎない。府下で屠殺、生産された食肉の六、七割が大阪市向けであるといわれるから、大阪市立屠畜場以

外の屠畜場の食肉がかなり大阪市内に出廻ることになる。東京都向け食肉のほとんどが芝浦屠場で生産されるのとかかなり事情がちがう。

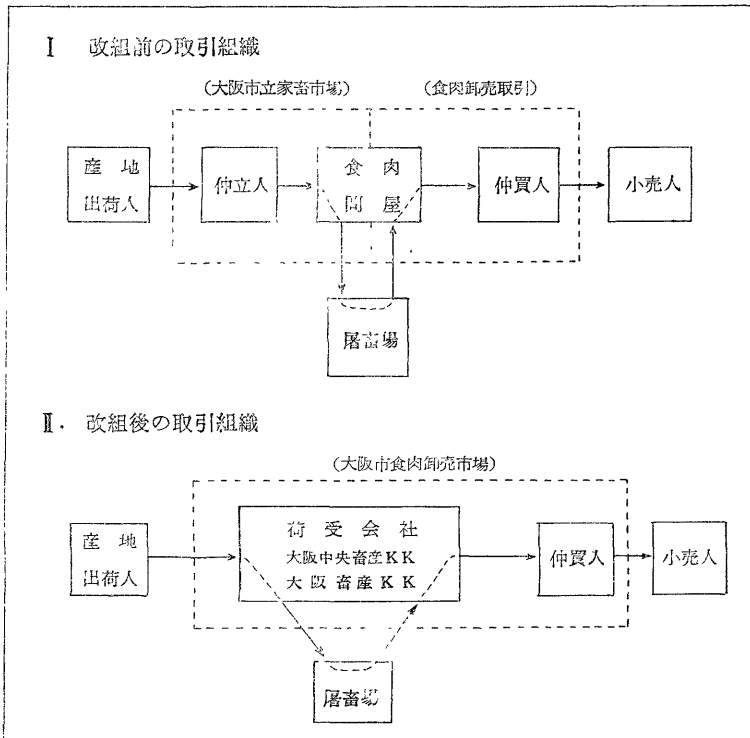
大阪市食肉卸売市場は市屠畜場に併設されている。市屠畜場で屠殺、解体された枝肉の全部が食肉市場に上場されるまでにいたっていないが、それでもその成績は上昇してきている。第1図はそれをしめす。前年同月にくらべて昭和三四年の取引頭数の増加はあきらかである。昭和三年上半期は設立当初で集荷が軌道にのらなかったとしても、七月以降で三〇〇頭から七〇〇頭のひらきが同年の間にみられる。

市場組織

1 改組前の組織

中央卸売市場法にもとづく食肉

第2図 中央卸売市場法にもとづく食肉卸売市場に改組する前後の
大阪食肉市場組織の比較 (昭和34年調)



卸売市場に改組されてからどのように市場組織がかわったか。

第2図を参照されたい。もつとも大きな変化は、従来の大阪市津守家畜市場と大阪市津守屠畜場内の技肉市場との二市場制が、改組後は大阪市食肉卸売市場として一本にまとまったことである。大食肉問屋のうちには産地下買人をつかつて直接買付をしたり、また産地出荷商から送荷をうけたりして、家畜市場を経由しないで集荷する量が多かったが、零細問屋は家畜市場経由で集荷していた。

旧津守家畜市場では三人の仲立業者がいて、全国各地の産地出荷人（産地出荷商のほか畜運その他の生産者団体をもふくむ）の送った肉畜を荷受けした。食肉問屋との間の取引は相対、袖の下でおこなわれた。といっても、仲立業者は原則として出荷者の委託をうけて取引し、直接に売主、買主となることは禁じられていた。仲立人の収入源は売買手数料であり、肉牛についていえば、一頭四一〇円、そのうち売手三一〇円、買手一〇〇円をそれぞれ負担した。ただし一六〇円は市場運営費として大阪市に納付するので、仲立人の手取りは二五〇円となる。

仲立人は収入をふやすためには取扱頭数を増加させねばならなかったから、各産地の出荷商とのあいだに特定のルートをもつていて集荷の増大をはかった。消費地の集荷機能を担当していたわけである。食肉問屋からの清算がすまなくとも仲立人は

出荷人にたいして取引後すぐ代金決済をすませねばならなかったし、荷揚料や市場手数料を荷主にかわって支払っていた。融資機能をもちたしていたわけで、相当の資力が必要とした。

食肉問屋は家畜市場を介して、あるいは直接に産地買付を通じて集荷していた。そして集荷した生畜を市屠畜場で屠殺、解体し、技肉を仲買人や小売商に売却したり、あるいは自己の経営する小売店で直接に消費者に販売した。原皮、内臓、骨等はそれぞれ専門の業者に売却していた。

改組前の大阪では、東京とちがって、食肉問屋、仲買人および小売人との間の機能分化がそれほど確立していなかった。いわゆる「一頭割り」の零細問屋はもとより、大食肉問屋でも生畜を買取り、屠畜場で屠殺、解体して自己の経営する小売店にまわし、残部を他の仲買人または小売店に売却する形が多かった。そうだとすると屠畜場内の懸肉室を中心とする枝肉卸売市場は、東京芝浦市場ほどには発達していなかったとみられる。

東京芝浦市場では仲立人制度がなく食肉問屋がこの機能を吸収している。つまり(1)荷受入として産地から肉畜を集荷し(2)屠畜業者（つぶしや）として肉畜の屠殺、解体にあたり、(3)食肉卸商として仲買人や小売商に売却する。大阪の場合、食肉流通における問屋、仲買人および小売商の機能の未分化

が、食肉問屋の性格をより仲買人的、小売人的にさせ、そこで生畜の集荷機能を仲立人にゆだねざるをえなかったのではなからうか。

2 改組後の組織

改組後は大阪市津守家畜市場は解消され、そこでおこなわれていた生体取引市場の集荷機能は新設の食肉卸売市場に吸収された。したがって仲立人組織も解体されたが、かれらの担当していた集荷をはじめとする諸機能は新設の二つの荷受機関にひきつがれた。荷受機関のひとつは大阪中央畜産株式会社であって、これまでの六〇軒ほどの食肉問屋が統合されたものである。いまひとつは旧来の仲立人が統合して設立した大阪畜産株式会社である。

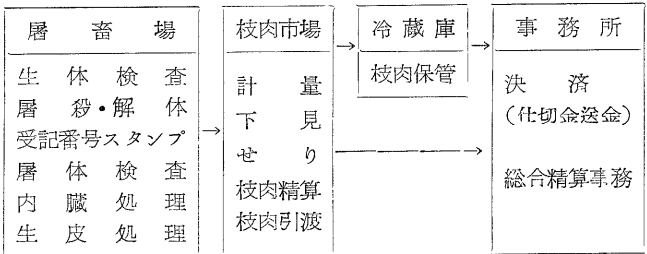
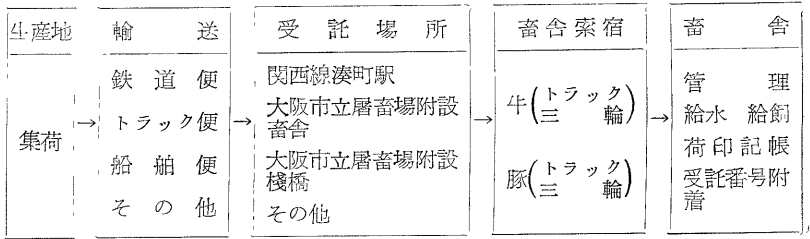
つまり大阪市場では少数複数制がとられた。多数零細機関の

第2表 大阪市食肉卸売市場荷受機関別取扱頭数（昭和33年1月～12月）

荷 受 機 関	成牛	豚	うち団体出荷の割合	
			牛	豚
大阪中央畜産KK	千頭 9.1	千頭 6.6	% 24.2	% 75.0
大阪畜産KK	10.2	6.1*	12.7*	37.2

各会社『業務報告』
* 昭和34年1月～3月の実績より算出。

第3図 荷受会社受託業務内容（大阪市食肉卸売市場）



〔註〕 大阪中央畜産株式会社『肉畜の受託業務解説』

濫立よりも少数の大会社の方が能力があるし、また単数制よりも複数制の方が競争のためのサービスもゆきとどくところである。

両会社の昭和三年の取引実績は第2表のごとくである。両会社ともにほぼ同規模の取引をおこなっているが、出荷者別にみると両会社の性格の相違がうかがわれる。仲立人の組織した大阪畜産の方は、これまでの産地出荷商との出荷が圧倒的であるのに、大阪中央畜産はより多く団体出荷にたよっている。

荷受機関の受託業務を図解すると、第3図のごとくである。

受託場所から決済にいたる間の責をおい、図示された諸業務をおこなう。ただ生体検査、屠体検査、枝肉の計量および冷蔵庫における枝肉の保管は大阪市がおこない、公正を期している。屠殺、解体も市作業員がおこなう建前だが、かなり荷受会社の作業員が応援している。ごみ皮は屠場内の専用作業室でそれぞれの業者が処理する。枝肉のせりは解体の即日、温屠体のままでおこなわれ、取引の成立しなかったものは冷蔵庫に保管され翌日またせりかけられる。

取引の成立した肉畜の精算は、枝肉、生皮、内臓その他を合計した売上金額から、屠畜場経費、諸掛りおよび受託手数料を差引いた残金を出荷者におくる。第3表はその精算の仕方をしめす。たとえば去勢牛枝肉七千円（枝肉重量二四八砵、せり

価三〇〇円）、生皮、内臓等九千円として計八千三百円の売上金額にたいして、受託手数料をはじめとする控除金額は三・七千円となり、差引き七千円が出荷者の手取りとなる。仕切金は、買受人からの支払がなくとも取引日の翌日までには出荷者に送附される。荷受会社がある程度の信用授与機能を果たすわけである。

荷受会社は委託販売のみおこない、売買参加を禁止されている。改組前の食肉問屋は、産地出荷人やあるいは消費地仲立人を介して肉畜を買入れ、売買当事者として買入人や小売人に売却していたが、改組後はたんなる手数料とりの仲介人に転化し受託手数料が収入源となった。

受託手数料は三・五パーセントにきめられているが、そのうち〇・三パーセントは市場使用料として大阪市にゆき、〇・二パーセントは食肉共同精算所（後述）手数料として納入するので、会社収入は三・〇パーセントである。実際は、後述するようにな、そのなかから一定率を出荷奨励金として出荷者に還元しているのだから、会社の実質手取りはさらに低くなる。それにしても会社の収入は取扱金額の一定率にきめられているから、その収入の増大は取扱量の増大か、あるいは取引価格の上昇によらねばならない。良質の肉畜をより多量に集荷することが必要となる。そのために産地にたいするサービスをはかることになら

第 3 表 受託肉畜精算方式（大阪市食肉卸売市場）

ノ
ー
ト

中央卸売市場法にもとづく大阪市食肉卸売市場の現状と問題点

二〇九

(イ) 仕切金 = A - B

A : 売上金額 (1. 枝肉売上金額 2. 生皮売上金額 3. 内臓その他売上金額)

B : 控除金額 (1. 屠畜場諸経費 2. 諸掛 3. 受託手数料)

(ロ) 売上金額算出基礎

1. 枝肉売上金額 = 枝肉重量 × せり価 (枝肉重量は温屠体の 96% とする)

2. 原皮売上金額 = 時価 (昭和 30 年 5 月現在成牛 1 枚 7,000 円)

3. 内臓売上金額 = 時価

牛……枝肉重量 × 内臓単価 (雌・去勢 16 円
雄 13.3 円)

豚……枝肉重量 × 内臓単価 (8 円)

(ハ) 控除金額内訳

1. 屠場経費	牛	豚	摘 要	
屠 舎 使 用 料	30円	—円	大阪市規定、1頭1日当	
検 査 手 数 料	100	50	} 大阪市規定、1 頭 当	
解 体 料	200	100		
屠 畜 場 使 用 料	300	240		
2. 諸 掛				
貨 車 清 掃 料	200	200	国鉄規定、1 車 当	
索 付 料	ト ラ ッ ク	100	50	} 湊町驛より、1 頭 当
	オ ー ト 三 輪	—	50	
	ト ラ ッ ク	50	—	} 附設棧橋より、1 頭 当
	オ ー ト 三 輪	—	50	
棧 橋 使 用 量	30	15	大阪市規定、1 頭 当	
保 管 料	60	30	大阪市規定、冷蔵庫枝肉 1 頭 1 日 当	
飼 料 費	実費	実費	長途輸送等のとくに必要 な場合	
3. 受託手数料	3.5%	3.5%	大阪市認可	

(註) 大阪中央畜産株式会社『肉畜の受託業務解説』.

うし、また産地出荷人からより低値で購買しようとする従前の態度から、逆により高値で仲買人等に売却させたいという態度にかわる。いわは消費地側の立場から生産地側の立場にかわることになる。

食肉卸売市場の購買人は仲買人および小売人で、売買参加者として登録し売買参加者組合をつくっている。総数一五〇人だが、常に取引に参加する者は六〇人程度である。仲買、小売兼業のものもかなりいて、仲買をしないまったくの小売人は三割ほどである。

この売買参加者組合と荷受機関の二会社がそれぞれ五〇〇万円ずつ出資して計一五〇〇万円の資金で共同精算所を設置した。従来とかくルーズであった仲買人から荷受会社への清算を円滑におこなうための制度である。荷受会社は取引の翌日までは出荷者にたいして送金するが、それまでに仲買人から支払いがあるとはかぎらない。むしろおくれるのがふつうであって、たとえば芝浦市場ではこの間の清算に取引後三週間くらい要するがふつうである。荷受会社の負担は大きなものとなり、芝浦某社では常時一億円からの未収入金があるという。

さらに、仲買人のなかには金払いのいいものもわるいものもある。相対取引ではその危険負担の私度をも加味して取引価格が成立していた。同質の肉畜が同じ日に取引されても、買手の

信用によって価格がちがうわけである。これでは統一した取引価格がなりたたず、公開のせり取引をおこなうことができない。共同清算新制度では取引後の伝票をもとにして自動的に清算がおこなわれ、仲買人が取引後七日以内に代金を払込めば無利子であつかい、七日をこえる分について日歩（二銭九厘）を徴収する。受信の限度は組合員の信用能力によってちがひ、精算所組織に参加するときに運営委員が評価決定する。

二 取引方法

改組後における大阪市食肉卸売市場の変化は、たんに取引組織にとどまらず、取引方法にもみられた。食肉問屋と出荷者とのあいだの生体取引から枝肉取引への変化および食肉問屋と仲買人とのあいだにおける相対細の下取引からせり取引への変化がそれである。

1 枝肉取引

一般に食肉問屋と出荷者とのあいだの取引の決済の仕方には立仕切りと精算払の二つがある。前者は生体のままで評価して代金を支払う。屠場に入る肉牛はすでに食肉問屋の所有となっている。その代金の支払方法によって原地仕切りとレール渡し（消費地）とがある。改組前の大阪では、食肉問屋が津守家畜市場で生畜を買入れるばあいには立仕切りがとられていた。そし

て、産地で直接買付けのときには原地仕切り、出荷者からの送荷を買付けるときはレール渡しまたは精算払がふつうであった。

精算払いでは屠殺、解体したあとの枝肉の品質と重量とによって評価して支払う。これにはさらに秤貫つぶしとつぶし上げの二種類がある。前者は屠殺前にあらかじめ生畜の枝肉単価についてとりきめ、解体後、枝肉重量を乗じて精算する。京都市場でこの方法が採用されている。後者の方法では、解体したあとの枝肉の品質と重量とによって評価し、精算する。現に芝浦市場で採用されている方法である。

立仕切りには売買のうまみはあるが投機的で、生畜のままで枝肉歩留りや肉質を適確に評価しうる能力がないと損失をまねく。戦後食肉需要も増大し、大量の荷をあつかうようになると多数の人が必要となり、したがって多年の習熟を要する鑑定能力も低下しがちであるため、ややもすれば損失をまねきやすい。しかもそれにこたえるために要する資力は莫大となる。そこで損失を生産者や出荷者に転嫁することになり、流通過程の混乱をまねく。これにたいして精算払いとくにつぶし上げ方式が合理的なものであることはいうまでもない。

だがこのつぶし上げ方式においてもごみ皮（生皮、内臓、毛および血液）の清算の仕方によって問題がこる。これら副産物はいわは取引上の盲点となっていて「ごみ皮まるもうけ」と

いわれるくらいである。改組前の大阪肉家畜市場は生体取引なのでこれを論ずる以前の段階であったが、芝浦市場で戦後一般に採用されているつぶし上げ方式はこの点に問題をのこしている。東京芝浦市場では「何丁上げ」といって、ごみ皮代として何丁かを枝肉取引価額に加算して清算する。そのせ方は各食肉問屋によってちがうが、ふつう五丁から七丁（枝肉重量一〇〇匁について五—七匁）といわれる。この「何丁上げ」のかんがえ方の原則は、出荷人はごみ皮について所有権がなく、問屋側の好意だとするにある。だからつぶし上げ方式そのものも、原則としては問屋側の買取りであって、たんなる清算の基礎として枝肉段階での評価がとられているにすぎない、ということになる。

たとえば芝浦枝肉取引員組合では、芝浦屠場における中央卸売市場反対理由のひとつに「本業界は買取が原則であるため、もしこれを完全委託制とした場合、出荷者に対する肉畜の仕切価格の見通しがつかぬ」ことをあげている。（『食肉通信』昭和三四年九月二一日号）。

改組後の大阪食肉市場では、荷受会社は完全に受託販売の原則にたつ。生皮、内臓についても時価を建前とする清算方式をとる。たとえば昭和三四年七月の大阪市場における去勢牛一頭当りごみ皮価格をみると、第4表に示めすように、枝肉重量二

四八疋として九・七千円弱になる。もしこれを東京芝浦市場なみに七丁上げとすれば、四・六千円弱にしかならず、五千円からの差がある。

2 せり取引

従来、食肉問屋と仲買人とのあいだの取引のやり方は相対、袖の下方式がとられていた。売手と

買手と相対し、お互に袖の下で手をにぎりあって、指のにぎり方、まげ方で値段をしろせ、交渉するやり方である。これではかたわらに第三者がいても、いくらで取引されたものかすこしもわからない。まして遠隔の出荷者にわかるはずがない。現在でも中央卸売市場法にもとづかない卸売市場は相対、袖の下取引によっており、たとえば東京芝浦市場についても、はたして問屋と出荷者とのあいだの清算が仲買人に売却した価格で仕切っているかどうか疑問だとする論者もある（全販連『第八回畜産調査会速記録』昭和三二年五月）。

改組後の大阪食肉卸売市場では、荷受会社と買受人とのあい

第4表 生牛ごみ皮枡場
(大阪市・昭和34年7月)

区 分	1頭当り 価 格	摘 要
生 皮 (A)	5,700	1枚当り
内 臓 (B)	3,968	16口×248
計	9,668	

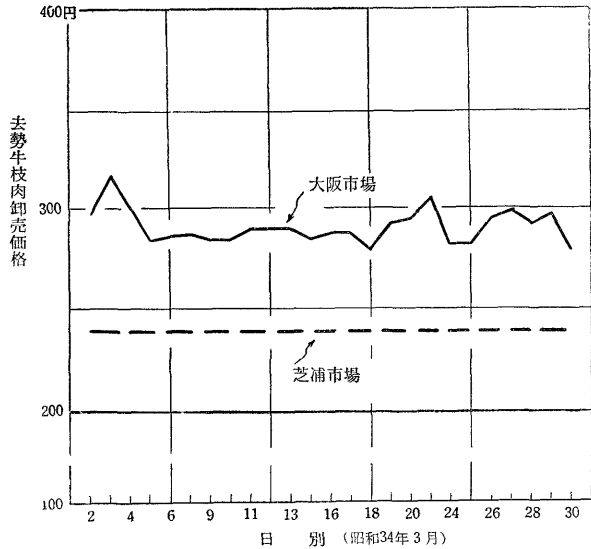
(A) 『食肉通信』。

(B) 大阪市食肉卸売市場枝肉疋当り
16口、枝肉重量248疋とする。

だの取引は原則としてせり取引がとられることになった。実際には、これまでの取引慣行もあって相対取引がかなりおこなわれているが、それにしてもそこで成立した価格は毎日市場に掲示され、新聞に公表される。新聞に発表される点では東京芝浦相場もまたおなじであるが、しかしその発表価格の性格がちがっている。芝浦の場合は、いわば標準価格であって、実際の取引価格ではない。だから生産者、消費者のいずれにとっても価格判定の指標としてあまり有効でない。たとえば日本経済新聞発表の昭和三四年三月における去勢牛枝肉価格(高値)を日別にみると第4図のごとくである。大阪市場価格は三〇〇円を中心にプラス・マイナス二〇円のはばで変動しているのに、芝浦市場価格は二四〇円で固定している。これは大阪市場価格が不安定だということよりも、芝浦市場における発表価格が実際の取引価格でないことによることが大きいとみられる。食肉問屋が売買当事者として買取制をとり、相対で仲買人と取引するかぎり、実際の取引価格が発表される可能性はすくなからう。

せり取引は相対取引にくらべて、(1)卸売価格の変動がはげしく、(2)取引時間がかかる。第一点では、これまでの卸売価格はいわばつくられた価格であった。それは発表価格がそうだというだけでなく、現実の取引価格においてもそうであった。価格変動がいちじるしいときには、食肉問屋は頃合のと

第4図 去勢牛枝肉卸売価格
(高値、大阪、芝浦市場、昭和39年3月)



ところで仲買人におしつけるなどして、必ずしも需給の実勢を反映した価格で取引をしていなかったからである。また第二点についていえば、肉畜とくに肉牛は個体差が大きいので大量取引をおこなえず、一頭ずつせりをするほかないというわけである。だがこれらの点についても、市場取引技術の改善

〔註〕『日本経済新聞』

や生産技術の発達によって、その弊をある限度内にとどめることも可能と思われる。

3 水引き

改組前の大阪の食肉卸売市場価格を混乱させたものに水引き問題があった。屠殺、解体後すぐ枝肉取引に上場されるので、小売店で販売されるまでにどうしても枝肉重量に目減りを生ずる。改組後は、試験の結果、温屠体重量の四パーセントにきめられたが、以前には統一的な規定はなかった。そこで水引が取引に悪用され、水引を何貫にするから枝肉単価をいくらで引取るといったように、水引の量を恣意的にきめ、それに応じて枝肉単価の引上げ、引下げがおこなわれていた。取引のかけひきがここにあったのだから、これでは同一品質の枝肉についても統一的な価格が成立しない。改組後の発表価格はこの点について改善されたわけである。

現在でも温屠体で上場されている点は将来改められねばならない。解体直後の温屠体は色彩もあざやかで光沢がある。日を経るにしたがって、冷蔵庫に入れていても黒味をおびてくるし、光沢を失う。しかし食用としてはむしろある程度日を経て、いわゆる熟したものがよく、その点、鮮魚とはちが

う。アメリカ合衆国では熟させる（“aged”）ために小売店の数日間一定温度で処理しているほどである。（たとえば

Arthur L. Anderson, *Introductory Animal Husbandry*, New York, The Macmillan Company, 1949, Chap. 9. 参

照）

問題がこれだけですめばよいのだが、実は枝肉取引の評価と運営に関連するところに重要性がある。食肉市場では解体直後の新鮮な温屠体でないともてはやされない慣習がある。理由は食用として適しているかどうかではなく、外観だけの問題にすぎない。食肉市場では取引が成立しないと枝肉は冷蔵庫で保管され翌日の取引にまわされる。

翌日では外観が悪くなるので取引価格が安くなる。そこで売手側としては解体した即日に売却せねばならないので、成立価格の上下に應ずる供給側の調節がうまくおこなわれたい。同様に、生産地で解体した枝肉の出荷も、かかる取引慣行のあるかぎり発達が阻碍される。これらは枝肉取引ないしは枝肉出荷の弊ではなくして食肉卸売市場における現行取引慣行の非合理による。

第5表 C 荷受会社損益計算書

（大阪市食肉卸売市場、昭和33年

4月1日—昭和34年3月31日）

項	目	金 額
		千円
I	営業収入	28,249
II	営業支出	
	出 荷 奨 励 金	15,565
	市 場 使 用 料	2,305
	共同枯算所使用料	986
	営 業 賃	13,888
	計	32,473
	営 業 損 益	(-) 4,495
III	営業外収益	
	補 助 金	5,400
	受 取 利 息	302
	雑 収 入	116
	計	5,818
IV	営業外支出	
	支 払 利 息	1,590
	雑 損 失	121
	計	1,711
V	当期純損益	(-) 388

三 当面する問題点

大阪市食肉卸売市場が改組後理想的に運営されているかといふと必ずしもそうでない。昭和三年度におけるC荷受会社の損益計算書の成績をもとにして大阪市場の当面する問題を考察しよう。他の荷受会社の実情もほぼ同じとみられる。

第5表によると、当期の営業収入は二百万円だが営業支出は三百万円に達し、差引四・五百万円の赤字を生んでいる。それを補助金をふくむ営業外収支でやりくりして、かろうじて四〇万円の赤字におさえている状態である。なぜこのように不

振であるか。

第一は營業収入の不足である。収入は取扱金額の一定率をもつてきめられているから、収入の増大は取扱量の増大かあるいは取引価格の上昇によらねばならぬ。良質の肉畜のより多量の集荷が必要となる。ところが大阪市食肉卸売市場は、産地からの集荷の点で、同市場内の他の荷受会社と競争するだけでなく堺市にある大阪府常設家畜市場と競争しなければならない。

大阪府常設市場は、大阪市津守家畜市場が閉鎖されたあとともなく、昭和三三年四月一日に堺市に設置された。組合員一三四名が大阪府畜産協同組合を設立し、一千万円を出資して新設したものである。毎日七〇名程度が取引に参加している。開設以来昭和三四年三月末にいたる一カ年間の取引頭数は成牛二八千頭で、同期間の大阪市食肉卸売市場の成牛取引実績二一千頭を上廻る。取引参加者は出資した組合員にかぎられ、せり取引で現金決済をおこなっている。改組前の大阪市津守家畜市場の運営より格段と改善されたものといえよう。あとでふれるように大阪市食肉卸売市場の新設に対抗して設立されただけに、旧態のままの取引方法ではやれなかったとみられる。

ここで取引された生畜のうちには大阪市屠畜場にゆくものもあるが、その多くは堺市をはじめ府下五層畜場で屠殺、解体される。大阪市食肉市場に上場されないで、しかもその多くが大

阪市民に供給される。大阪市屠畜場では大阪市民の食肉需要量の半ば程度しかまかなえず、のこりの半分は府下の五層畜場から供給されるのはこのためである。

もっとも堺市の家畜市場を経由するもののほかに、いまひとつ食肉問屋が直接に産地から買付ける（問屋下買人および産地家畜商からの送荷をふくむ）ものもある。昭和三三年度の大坂府牛肉消費量一〇三千頭分のうち、半ばをしめる五四千頭が直接買付によっており、堺市の家畜市場経由が二八千頭、大阪市食肉市場経由が二一千頭である。

さらに大阪市屠畜場で屠殺、解体された肉畜で、大阪市食肉卸売市場に上場されないで売却されるものがある。昭和三三年の実績からすると、第6表でみられるように、牛について五割強、豚については八割強が食肉市場に上場されないで売却されている。大阪市内の食肉業者で産地から直接買付したり、あるいは近くの家畜市場で購入した肉畜を大阪市屠畜場で屠殺、解体し、食肉市場を通さないで売却するものが相当あるからだ。

以上のような集荷競争のはげしさが、損益計算書で注目される第二の点、出荷奨励金問題に関連する。營業支出の半は近くをしめ、その負担は大きい。さきに三・五パーセントの受託手数料のうち会社手取りは三・〇パーセントとしたが、実はその

第6表 屠畜場屠殺頭数と食肉卸売市場取引頭数

(大阪市・昭和33年1月～昭和33年12月)

肉 畜 別	大阪市屠畜場屠殺頭数 (A)	大阪市食肉卸売市場取引頭数 (B)	取引割合 (B/A)
	頭	頭	%
牛	37,393	17,440	46.6
馬	671	59	6.7
豚	62,721	9,876	15.7
仔牛その他	9,181	1,557	17.1
計	109,966	28,932	26.3

『1959年大阪市食肉卸売市場案内』

(A) 昭和33年1月1日～昭和33年12月31日間

(B) 昭和33年1月16日～昭和33年12月31日間

なかからさらに一・九パーセントは奨励金として出荷者に還元されており、会社の実質手取りはわずかに一・一パーセントにすぎない。

出荷奨励金を支払う理由は、荷受会社側の説明によると、たてまえとして共同出荷の奨励にあるとしている。共同出荷では生産者の厩先から集荷され、産地家畜市場を経ない。それだけ産地家畜市場の取扱量が減少し、収入が減少する。産地家畜市場は生産者出荷団体によつて運営されることが多い

から、共同出荷の進展にともなう家畜市場の収入の減少を補填しようというわけである。たしかに共同出荷の発達は産地家畜市場を不振にするし、さらに産地家畜市場を介して集荷する出荷商人とそれにむすびつく仲立人―消費地家畜市場の比重を低下させることになる。共同出荷の発達は荷受会社が希望する理由である。この点で出荷奨励金の意味はあるが、しかし現実には共同出荷分にはいってだけでなく、出荷商人による個人出荷分にはいしても支払わねばならない実情である。実質的にはたんなる集荷量増大のみみしかなない。

なお出荷奨励金の還元率は、そのときどきにに応じて一・〇パーセントから二・〇パーセントの中があるが、当年度平均で一・九パーセントに達している。

注目される第三点は、実質収入の低さにくらべて営業費が相対的に大きいことである。その内訳が不明なので立入って論じられないが、本来なら事業費ないし事業収入が少ければそれだけ節減さるべき性質のものである。この場合やはり他社にないし他市場との競争のはげしさから営業費の節減がはまれている面もある。なお食肉市場で買手が現金払いをすると取引額の一・〇パーセントを還元することになっている。これも営業費にふくまれているとみられるし、また出荷者や生産者が市場見学したさいの接待費もここから支出される。

以上のように大阪市食肉卸売市場の運営はいろいろの問題に当面している。その重要な原因のひとつは荷受会社の集荷困難にあり、それは、直接的には堺市の大阪府常設家畜市場の存在と食肉市場附設屠畜場で屠殺、解体された肉畜に食肉市場への上場義務がないこと、および旧食肉問屋の裏口行為にもとづく。これからの対策をたてるためには、なぜ大阪の場合に食肉卸売市場の設置に当りかかる問題が生じたのか、その理由をたずねておく必要があろう。

まず、大阪市食肉市場に改組するさい、なぜ旧大阪市津守家畜市場を閉鎖しておきながら、隣接の堺市に大阪府常設家畜市場が開設されたのか。大阪府下に大阪市津守屠畜場のほかに五屠畜場があることはすでにのべた。これらの屠畜場を基盤にする食肉問屋は、改組前には主として津守家畜市場から生畜を購入し、それぞれの屠畜場で屠殺、解体していた。その生畜の入手源が津守家畜市場の閉鎖によってなくなることになる。直接に産地買付をするなり、産地出荷によって入手することも可能だが、零細食肉問屋が多いのでそれも容易でない。

では改組後は大阪市食肉市場から枝肉を購入してそれを売却してもよいのに、なぜ家畜市場を新設して、あくまで生育を購入しようとしたのか。実は枝肉では利潤の幅が小さい。ふつうに、生体価額またはそれに少しの利ざやを見込んだもので枝肉

価額をかんがえ、ごみ皮の方で実質的な利益をえていた。改組後の食肉市場では、荷受会社のごみ皮を一手にあつかうことになるので、府下食肉問屋は割込むことができない。

こういった事情は、たんに府下の食肉問屋についてだけでなく、大阪市内の零細食肉問屋にもあてはまる。大阪市屠畜場で屠殺、解体した枝肉で食肉市場に上場されないものが多くある理由もそれである。つまり大食肉問屋は別としても、零細問屋では食肉市場を通した枝肉のみの取扱いは利幅が小さく、生活にも差支える。そこで生畜の入手源を近くにもとめなければならなかった。

そこで堺の家畜市場の新設にかれらも参加した。そして食肉市場との関係でつぎのような売却方法をとった。堺の家畜市場から生畜で購入し、大阪市屠畜場で屠殺、解体して枝肉をまず相対取引で売却する。それで売残ったものを食肉市場に上場してせり取引にかけた。これを食肉市場では「枝肉のみの上場」（この場合の上場は荷受会社経由の意）という。枝肉上場契約をしていても下見のときに相対取引で売買成立すれば上場契約を解除した。

このようなケースが多いと荷受会社の経営は困難になる。そこでかなりの補助金を市からえてできるだけ食肉市場に上場させるようにしたが、実質的には上場契約したものの解除をふせ

げた程度であったとみられる。たとえば大阪畜産の業務報告書によると、昭和三四年三月の上場取引頭数一、一五八頭のうち、枝肉のみの上場頭数が三五五頭をしめ、のこりは団体出荷（一二七頭）、個人出荷（六七六頭）となっている。

一般に良質の牛は売手も買手も食肉市場のせり取引にかけ、ることを嫌う傾向がある。上場されていても下見のときにすでに相当量が相対で取引されているが、良質のもののほど売行きが早い。したがってせりにかけられるのはより劣質のものが多くことになる。まして上場されないで取引されるものには良質のものが多く、これまでの取引先との関係が根強いからである。また、第に上場成績がよくなつたけれども、それでもなお「枝肉のみの上場」が多いところに、旧食肉問屋がいかにごみ皮取引に執着しているかを知ることができる。

堺市に家畜市場が設立されたとしても、食肉卸売市場の合理性が發揮され、家畜市場との競争にうち勝ては問題ない。ところが家畜市場の設立にみられた以上の事情からすると、取引構成員が他市場へも取引を求めることによって食肉市場そのものの内部から競争力を弱めているわけである。では出荷者との関係ではどうか。

食肉市場の荷受会社の人の意見によると、取扱手数料の額が出荷人に不利な印象をあたえているということであった。大阪

府家畜市場の手数料は、成牛一頭当り二〇〇円（売主、買主それぞれ一〇〇円負担）で、他に入場料三〇円を売主が負担する。全国の家畜市場のなかでも低い手数料である。これにたいして食肉卸売市場の荷受機関の手数料は三・五パーセントだから、かりに去勢牛一頭分が九万円で取引されたとすると、三千円からの手数料を売主が負担せねばならない。出荷奨励金として一・九パーセント分を還元されても、一・六パーセント、つまり一・四千円の負担である。

それにしても、食肉卸売市場でそれだけ高く売れればよいわけだが、その点の確認はなかなかむずかしい。ことに成牛では個体差が大きいので、両市場の発表資料からはくらべようがないからである。

たとえば昭和三四年七月の一カ月間平均の去勢牛取引価格は、食肉卸売市場では、枝肉一疋当り飛値で三〇八円であり、大阪府常設家畜市場では生牛一頭当り上値で九六・六千円であつた。肉質の点で両者が同一だと仮定しても枝肉重量と枝肉歩留りをかんがえないと比較できない。上値で取引される去勢牛の枝肉歩留りを五五パーセントから六〇パーセントと仮定して、そこで両市場価格が見合う生体重量を算出してみよう。家畜市場価格からごみ皮価額九・七千円をさしひいた八六・九千円が枝肉として評価される価格である。それを食

肉市場価格三〇八円で除すと、枝肉重量は二八二疋となる。

枝肉歩留りを五五パーセントとして生体重は五一〇疋、六〇パーセントとして四七〇疋となる。つまり食肉市場で飛値で取引された去勢牛の生体重がこれより重いものであれば家畜市場の取引価格よりも有利であつたことになり、逆に軽いものであつたら不利だということになる。上値で取引される去勢牛で五〇〇疋前後の生体重はふつうとみられよう。

取引価格の点で第三者に甲乙つけがたいとすれば、手数料の多寡についての印象から旧来通り家畜市場への出荷をえらぶことはありうることである。この点、出荷者にとって明白な判断がくだせるように市場側で資料を整え、発表する必要がある。

以上のように堺市の家畜市場の競争力はあなどりに難い。せり取引の現金決済がおこなわれ、市場手数料は低く、取引価格もかなり高い。堺市の家畜市場では何よりもまず集荷量の増大をねらいとし、そのため多少の犠牲を覚悟しても高値をつけているのではないかという見方をするものもある。買手側の事情としても枝肉より生体を扱うことを願ひ、しかも零細問屋で産地買のルートと経験をもたない場合に、産地市場で高値につかまされる危険や、運搬中に発生する事故の危険を見込めば、多少高値でもなお近くの家畜市場で購入した方がよいということにもなる。いずれにせよ堺市の家畜市場は、創設の事情からして

大阪市食肉市場との対抗意識が強く、それだけに食肉市場側にとって手強い存在である。

大阪市食肉卸売市場の運営上当面しているこれらの問題は、改組前の流通過程のあり方と改組の仕方とに関連している。臨時生鮮食糧品卸売市場対策調査会畜産部会において農林省側は、昭和三四年七月、これらの問題にたいしてつぎの案を提示した。

(1)食肉市場に近接する地域の家畜市場のもつ集荷機能を適宜に食肉市場へ吸収する、(2)食肉市場併設の屠場で屠殺した枝肉は、原則として市場への上場を義務づける、(3)屠場内懸肉室における取引を規制する。食肉市場の運営上あるべき姿としてこの案の趣旨は正しい。しかし大阪の経験を参照してかんがえれば、それをいかに実現するかは問題の核心がある。

大阪の場合には、整理される食肉問屋の既得権ないしは生活権をなるべくそのままの形で温存しようとした、あるいは温存せねばならなかったところに現在の問題の根源がある。荷受機関の当事者になることからはずされた旧食肉問屋を、いかに新しい流通組織のなかに組入れるかの対策をもかんがえるのであれば、食肉市場が開設されたとしてもその合理的な運営はきわめて困難となる。だからといって合理的な食肉市場実現への努力を放棄してはならない。食肉業者の側においても、消費者と生産者との犠牲においてえられた既得権の擁護を主張するの

はあやまりであることを反省し、流通過程の合理化のなかにどう位置すべきか、いかに機能すべきかを積極的のみずから開拓する努力が要請される。

おわりにいまひとつ指摘しておきたい。卸売段階は、生産者から消費者にいたる食肉流通過程における一つの段階であって、卸売段階における取引上のこれまでのあり方は流通過程上の他の段階でのあり方と密接に関連しあっていることである。したがって卸売段階のみにおける改組は、流通上の他の諸段階の合理化がともなわなければ、諸種の困難に直面することはいうまでもない。たとえば生産地から消費地にいたるあいだの流通段階についてみてみよう。

生産地から消費地へ肉畜がおくられる経路は三つある。第一に生産者団体による共同出荷、第二に産地出荷商による個人出荷、第三は消費地食肉問屋の下買人による産地直接買付である。第一の経路はもっぱら食肉市場に、第二の経路は家畜市場と食肉市場との両者にむすびつく。昭和三三年度の大坂府下の屠殺牛について推計すれば、年間一〇三千頭のうち生産者団体による共同出荷分は四千頭（四パーセント）たらずとみられる。牛は豚にくらべて共同出荷が少いものだが、それにしてもその九五パーセント以上は、産地出荷商の個人出荷が消費地食肉問屋の産地直接買付によっているわけである。中央卸売市場法にも

とづく食肉市場への改組において、食肉問屋の売買行為は禁止されている。食肉問屋は、少くも表面的には売買行為禁止によって利益獲得の機会を失うことになる。

つぎに産地出荷商についていへば、かれらの産地での取引は買付制によっている。食肉市場におけるせり取引には、これまでの「つくられた食肉価格」とちがって、価格の乱高下をまぬかれない。時によって産地出荷商が大きな損失を蒙ることは十分にありうる。それよりも安定的な「つくられた食肉価格」から一定のマージンを差引いた価格で生産者から買取って出荷した方が安全である。産地出荷商としては、食肉市場へ出荷するよりこれまで通りの形で消費地に出荷する方をのぞむわけである。このことがまた中央卸売市場法にもとづく食肉市場の不振をもたらす。

産地出荷商に対抗して生産者の共同出荷を進展させることはたしかに一方法であるが、共同出荷の進展には生産者団体によるあと牛の導入、生産指導、信用力出荷能力の強化等々の生産段階における改善をまたねは困難だから、短時日で見るべき成果をあげることはむずかしい。したがって共同出荷を進展させる努力と同時に、現在の実情からして産地出荷商をどのように中央卸売市場法にもとづく食肉卸売市場とむすびつけるかの問題をとりあげねはならない。

家畜取引制度改善調査会小委員会で、昭和三四年九月一四日に提示された「家畜取引制度の改善についての構想」(案)において、家畜商の地位向上の問題がとりあげられ、營業実績等に関する報告、試験制度、家畜取引資金の円滑化に対する制度上の措置等が検討されている。それらの具体化にあたり、たんに産地における家畜取引の立場からのみでなく、消費地における食肉流通過程をも包含した全体としての合理化の視点から、いかに改善するかを検討する必要がある。

全国にさきがけて中央卸売市場法にもとづく食肉卸売市場の設置にふみきった大阪の経験は貴重である。市場内部の問題、近隣家畜市場との競争、流通過程における他の段階との関係等今後の解決をまつ問題は山積している。これらの問題の根源を探究し、統一的な対策をたてることが必要であって、表面的な現象に幻惑されて断片的に評価してはならない。