

食肉卸売市場における

「京都方式」の問題点

高橋伊一郎

一 概 况

京都市における食肉消費量は、戦後、年をおって増大しつつある。その点を京都市屠畜場における屠畜頭数をもってしめそう。京都市の場合には、市の屠畜頭数と市内消費量とはほぼ等しいとしてよい。戦前の昭和九・一三年平均では、成牛一万六千頭、犢一千頭、豚一万頭であった。それが昭和三四年においては成牛四万頭、犢二千頭、豚二万頭に達し、それぞれ二倍ないしはそれ以上の屠畜量である。なお屠畜頭数の年次別変動がかなりがあるので、五カ年平均をもって戦後の屠畜量の増大をしめると、戦争直後の昭和二〇・二四年平均では、成牛一万頭、

犢百頭、豚三千頭という低さであった。それが同二五・二九年平均ではすでに先の戦前水準をこえて、成牛二万四千頭、犢七百頭、豚一万五千頭となり、同三〇・三四四年平均ではそれぞれ三万六千頭、一千六百頭および二万三千頭となっている。つまり最近五カ年平均において京都市食肉消費量は先の戦前水準を二倍以上も上廻り、しかもその増大傾向は今後も継続するとみられる。この需要量の増大、したがってまた流通量の増大にいかに対処し、処理するか、が京都市場の当面の基本問題である。卸売市場の機能は一般に集荷と価格設定とにあらが、その基本的機能をいかなる形で遂行するか。

食肉需要量の増大傾向は、実は京都市場のみにかぎられない全国的な傾向である。京都市場のあり方を規制する特殊条件を整理しておく必要がある。その一つは消費量の規模についてである。京都市の人口は一二〇万人で、一人当たり年間食肉消費量は、昭和三二年で、牛肉三・二丼、豚〇・三丼となる（総理府『家計調査年報』昭和三二年度）。一人当たり食肉消費量の点では、東京都にくらべても大阪市とくらべても牛肉消費量が多く、豚肉消費量は少ないという特徴がみられるが、食肉全体の消費量としては三都市民のあいだにそう大きな差があるものでない。ただ人口規模から量的に大きな差がある。京都市の人口は大阪市の二分の一、東京都区部の五分の一でしかない。そこで食肉

全体の流通量としては、東京や大阪のように専業の食肉問屋や仲買人が存在しうるほどの大きさでない。京都市の食肉業者は小売業を專業とするか、あるいは仲買業務をいくらかおこなつていても小売業を主業とする。

特殊条件の第二点は、京都市の立地条件および市場のレイアウトの点で、集荷上の困難ないしはハンデキアップをもつことである。たとえば近くに大阪、神戸、名古屋といった大都市がいくつかひかえており、集荷にさいしてこれらの諸都市と競争せねばならない。その場合、京都市場の不利な点が二つある。ひとつは内陸に位置しているため、他の競争都市のように海路による輸送の便を失いていることである。いまひとつは肉畜到着駅、家畜市場および屠畜場の三者の立地がことなっているため、肉畜の運搬に特別の手間と費用を必要とすることである。たとえば到着駅と家畜市場間の牽付料だけでも一頭五〇円の費用が余分にかかる。

かかる条件のもとで市民の食肉需要の所要量をいかにして集荷するか。高い価格で買付ければ集荷は容易だろうが、他方では消費者および業者の利益のためには低廉格の相場であることのぞましい。そこでいかにして適正な価格設定と円滑な集荷とをむすびつけるかが問題となる。
従来、京都市に流入する肉畜の径路にはつぎのようなものが

あつた。いすれも生畜を入れ、京都市屠畜場で屠殺、解体して枝肉とするものである。(a) 小売商が産地と直接取引をする、(b) 京都家畜市場に上場する生畜を買入れる。京都家畜市場は戦時中京都府農業会によって管理されたが、戦後昭和二五年に京都府畜産農業協同組合連合会（以下、府畜連という）に移管されていた。それが昭和二八年に集荷機能の円滑化のためにいわゆる「京都方式」とよぶ取引方法を採用した。この方式による流通は肉牛にかぎられ、その量は昭和三四年度京都市肉牛消費頭数約四万頭の二割にあたる八千頭程度である。したがって残余は生産地からの直接買付による。

「京都方式」による流通量は多くない。しかしこの方式が、増大する食肉需要に対応してより合理的な方式として市場当事者の自主性において実現したこと意義がある。以下「京都方式」を中心として考察しよう。

二 取引方法

「京都方式」では、肉畜を生体で取引する。肉畜の受渡しは、貨車輸送の場合は梅小路駅（東海道線）でおこない、自動車の場合は家畜市場内荷卸場でおこなう。貨車卸し、市場牽付等は荷受人である府畜連がおこなう。市場到着と同時に自動秤で生体重を測定し、休養をとらせる。

市場取引のおこなわれるまえに、買手である京都市食肉協同組合（以下食肉組合という）の役員（集荷部長）が荷受機関である府畜連の技師とともに、送状にある出荷者の希望価格を考慮しながら一頭ごとに評価して取引単価の底値をつける。

市場での取引は生体について、それが枝肉とされた場合の一

既当り価格で入札をおこない、落札後屠殺、解体したあとの枝肉重量を乗じて清算する。これを割入方式とよぶ。ただし枝肉単体には生皮、内臓代をふくむ。入札参加者は食肉組合員に限定され、しかもそのうち資力や信用を考慮してきめられる。入札価格の最高が先の底値を下廻ったときは、再入札、割当等の方法で底値で取引を成立させる。ただし入札のさいは、底値は公表しておかないと。

落札すると屠畜場で屠殺、解体し、枝肉重量を自動秤で測定する。それにもとづいて食肉組合は即日、府畜連へ代金を支払う、府畜連から出荷者へ送金する。

いわゆる「京都方式」の特徴的な点は、
1 入札制
2 底値の決定

決定 3 割入方式 4 清算方式にある。その意義について検討しよう。

1 入札制

相対袖の下取引では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、まげ方で値段をしらせ、交渉す

る。かたわらにいる第三者にもいくらで取引が成立したかすこしもわからない。これでは取引の公開性がたもたれない。相手次第で同一の肉牛の価格がかなりかわりうる。公開性という点ではせり取引が最善であろう。それでも時にはせり合う相手のいかんによっては義理人情的配慮もせねばならず、理想的にせりがおこなわれるとはかぎらない。

以上の点を考慮して京都では入札制がとられている。ただ入札制の弊として、見込違ひから必要量を落札できなかつたり、また逆に余分に落札してしまつたりすることがありうる。入札制では一回勝負で落札がきまり、相手の出方に応じてこちらの態度を変える余裕がないからである。このように必要量と落札量とが合致しない場合、その調節は食肉業者相互間で個人的に解決するほかない。しかし実際は市内流通量の八割が別のルートで入ってくるのでそちらで調節している場合が大きいであろう。なお常時入札参加者数は七〇名前後、上場牛頭数は三〇頭前後といわれる。

2 底値の決定

底値とは取引価格の最低をチェックするためにあらかじめ設けられた価格である。その趣旨は入札のさいの談合防止にある。第1表は調査時の希望価格（出荷者のつける）、評価（底値）および落札価格である。落札価格が出荷者の希望価格を上廻る

第1表 肉牛枝肉1頭当たり希望価格評価、落札価格*

(京都市家畜市場、昭和35年4月13日)

肉牛番号	性別	希望価値	評価価値(a)	落札価値(b)	札格差
47	牝	381	347	388	41
48	ホルス牝	320	267	315	48
49	"	381	341	378	37
50	"	253	187	222	35
51	"	347	339	357	18
52	去勢	347	341	360	19
53	牝	387	333	378	45
54	ホルス牝	347	307	352	45
55	"	280	200	267	67
56	"	333	267	333	66
57	"	240	169	252	83
平均		329	272	327	55

注：*原皮・内臓晒格をもく部

第2表 肉牛枝肉1斑当たり
落札価格と最低入札価格*

(京都市家畜市場・昭和35年4月13日)

肉牛番号	落札価格			差
	最入札価格 (a)	底価格 (b)	(a-b)	
47	388	365	23	円
48	315	310	5	円
49	378	368	10	円
50	222	217	5	円
51	357	325	32	円
52	360	340	20	円
53	378	356	22	円
54	352	329	23	円
55	267	223	44	円
56	383	300	33	円
57	252	190	62	円
平均	327	302	25	円

注. *原皮・内臓価格をふくむ。

肉畜の価値のはとんどは食肉にある。そこで肉畜の生体取扱いには、屠殺解体してからはじめてあきらかとなる枝肉重量と肉質の点で不確定要素がつきまとう。売買のうまみはあっても、これらを適確に評価しうる能力がないと損失をまねく。食肉需要が増大し流通量も多くなるとますますその危険が大きい。それはまた生産者や出荷者へもはねかえり、流通過程の混乱をまねくことになる。たとえば京都市場に入場する肉牛の多くは枝肉歩留りが五〇～五五%だといわれている。かりに生体重五〇〇kgの肉牛では一%の評価違いが五斤にあたり、枝肉価格三五〇円とすれば一、七五〇円となる。四%も評価がちがえば七千円からの差となる。適正な価格設定となしがたい。つぎに肉質

評価の点についてみると、第2表でみられるように、落札価格（最高入札価格）と最低入札価格とのちがいは一頭当たり五円から六二円にわたっている。落札価格に対する割合では一・五%から二五%の中があり、平均では約八%となる。これは大きい。肉牛一頭について一万円前後の差が肉質評価のちがいだけから起りうるわけである。ただ、同じ肉質だと鑑定しても小売店によつてそれぞれの肉質に対する要求度の相違から、入札価格が違うこともあるから、ここであらわれた八%の差を、そのまま肉質そのものの鑑定における差としてよいか、やや問題がある。

割入方式では屠殺、解体後の枝肉重量によつて清算するから、論理的には、不確定要素のひとつを解消することになり、その点で一步前進といえる。だが事実上はつぎのような評価方法をとることがあるといわれる。まず生畜一頭について購入価額をきめ、つぎに枝肉重量をかんがえ、それで購入価額を除して入札価格をきめる。割入方式の本筋からすれば、枝肉歩留りを考慮せず、肉質のみをかんがえて評価するはずである。かりに一頭当たり四〇〇円と評価したとする。生畜重量が五〇〇斤で、解体した後の枝肉歩留りが五〇%、枝肉重量二五〇斤であつたら一〇万円支払う。六〇%で三〇〇斤であつたら一二万円を支払うことを当然とするはずである。ところが實際は一頭一〇万円で

購入すると先にきめ、枝肉歩留り五〇%と評価して枝肉重量二〇〇斤で除した商の四〇〇円を入札単価とする。もし解体した後で枝肉歩留りが六〇%あって一二万円支払わねばならないとすれば、差額の二万円を損失とかんがえる。つまり歩留り六〇%なら三三三円の単価で入札すべきであったとするわけである。これは枝肉重量が不確定要素としてのることになり、理論的にかんがえた場合の割入方式の利点が否定される。ただこの場合でも、出荷者は出荷肉畜に対する取引単価と枝肉重量を知ることができ、各地の相場と比較できる利点がある。

かりに枝肉重量の点はこの方式で解決されたとしても肉質の評価ではあいまいさがのこる。生体のままで肉質を評価するのはきわめて熟練を要するからである。そこで生体で評価する能力のない組合員はどうなるかの問題が生ずる。實際には能力ある組合員の代理入札にたよるか、あるいは京都家畜市場以外のルートで購入する。後者の方法による解決がほとんどであろう。もしそうだとすれば、「京都方式」の発展のために肉質の評価を容易にできる方式の採用が要請される。枝肉取引がそれである。現に組合員からの要望もあり、試行的実施の準備もすすめられている。

4 清算方式

荷者に代金を立替送金する。荷受人と買人の間の清算は後日にのこされ、東京芝浦市場の場合には取引後三週間くらい要するのが普通である。しかも買人によって金払いの良否がちがうから、相手によって危険負担の程度を変えねばならない。つまり統一した取引価格がなりたたず、入札制が実施できなくなる。京都方式では買人の食肉組合が荷受人である府畜連に毎日清算するのでこの弊がない。食肉組合と買人との間の清算は、後述のように多少の問題をふくむが、それにしても芝浦市場における荷受問屋と仲買商ないし小売商との間ほどひどくはない。食肉組合がかれら自身の組合だからである。

三 市 場 組 織

京都家畜市場のいわゆる「京都方式」の組織を卸売市場の純粹な形になぞらえれば、第1図のことく府畜連が荷受人で、食肉組合が買人である。もともとこの方式をかんがえ出したのは府畜連というより食肉組合であった。それだけに京都家畜市場の運営にあたって食肉組合の力は大きい。東京や大阪の卸売市場にあっては集荷機能はもっぱら食肉問屋ないしは荷受機関が担当し、仲買商や小売商は関知しない。京都家畜市場では食肉組合が府畜連とともにその機能を担当している。

後でふれるように、出荷者への代払いの実施、出荷事故

共済金制度への参加等にそれがみられる。

『組合の概況』（食肉組合、昭和三四年発行）によれば「当

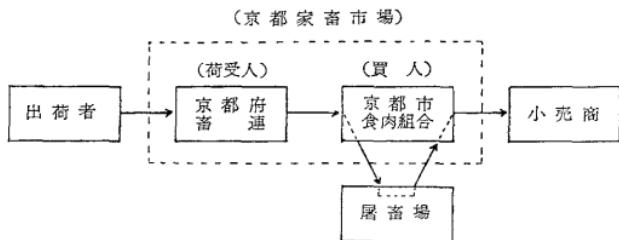
組合は昭和二八年、金融機関の援助を得て生産地各県の生産

者団体と協約を結び組合が直接集荷し、

これを組合員に分配する肉畜集荷事業を開始した。」

つまり当初食肉組合の発案で発足したが、食肉組合が買人であると同時に荷受人であることはでき

ない。それでは出荷者の信用がえられないからである。そこで家畜市場の管理者であった府畜連を荷受人とし、購買者に対して出荷者の利益の代弁者たる形を整えたとみられ



第1図 京都家畜市場組織（昭和35年調）

る。だから実質的には、食肉組合が現在でもかなり積極的に荷受人機能の一部を遂行しているわけである。

食肉組合は組合員三三〇名、年間予算一千万円の規模で運営されている。その収入源としては組合費二〇〇万円（一人一カ月三〇〇円）、屠畜解体料八〇〇万円（一頭当たり大家畜二〇〇円）が主なものである。

事業としてはさきの肉畜集荷事業のほかに屠畜業務、組合員への金融事業、その他を積極的におこなっている。たんなる親睦機関ではけつしてない。京都市立屠畜場における屠畜業者は食肉組合理事長が当ることになっており、組合がそこの屠畜業務を一切經營している。解体して枝肉とするさの規格についても組合がとりきめ、なるべく枝肉部分を多くするよう配慮している。食肉業者が購入した肉畜を屠殺、解体したい場合には屠畜業者たる食肉組合理事長にその旨を依頼し、その費用としてたとえば大家畜の場合なら検査手数料二〇〇円、屠場使用料二〇〇円および屠殺解体料二〇〇円の計六〇〇円を組合に支払う。そのうち前二者の四〇〇円が屠場所有者たる京都市へゆき、屠殺解体料二〇〇円が組合の収入となり、屠夫料等の費用はそこから賄われる。

第3表 京都府畜連損益計算書
(昭和33年度)

科 目	小 計	計
I 直接事業支出		千円 1,395
畜産奨励費	206	
家畜市場費	1,189	
II 事業管理費 ^(a)		5,808
支 出 計		7,203
III 事 業 収 入		6,837
購買手数料	181	
受託販売手数料	1,322	
家畜市場収入 ^(b)	2,716	
賦課金	1,812	
受取奨励金	1,305	
IV 事 業 外 収 入 ^(c)		385
収 入 計		7,222

注. a 人件費、事務費、諸税負担、減価償却、その他をふくむ。
b 家畜入场料、宿泊料。
c 受取配当金、預金利息、賃貸料、雑収入をふくむ。

組合員に対する金融事業としては金融機関からの借入金の転貸をおこなっており、昭和三三年度の実績は総額一億二千万円におよぶ。

府畜連には一四名の職員と四名の常備者がおり、その事業として家畜市場経営、肉畜受託販売、飼肥料購買、家畜登録等をおこなう。経済的には家畜市場の経営がもっとも大きい。第3表にみられるように直接事業支出一四〇万円のうち家畜市場費が一二〇万円をしめる。逆に収入面では、事業収入六八〇万円のうち家畜市場関係が四〇〇万円をしめている。その内訳は、受託販売手数料一三〇万円（一頭当たり一五〇円で成牛八・二千

頭、その他に犢と豚を若干)、家畜市場入場料六六万円(一頭当たり三〇円)、家畜宿泊費一五〇万円(一頭当たり三〇円)および飼育管理費(一頭一日五〇円)その他で五五万円となつてゐる。

府畜連は、損益計算書の收支内容にみられるように、家畜市場のたんなる開設者たるとどまらず、かなり積極的に卸売市場における卸売機關としての機能をはたす。出荷者から販売委託をうけ、荷受人として畜荷とともに車卸し、着駅から家畜市場までの牽付、畜舎における家畜管理、生体秤量、食肉組合役員との間で入札前の底値の交渉、入札管理、落札家畜の引渡し、屠畜場における枝肉の計量、食肉組合より代金の受入れと出荷者への送金等の精算業務をおこなう。

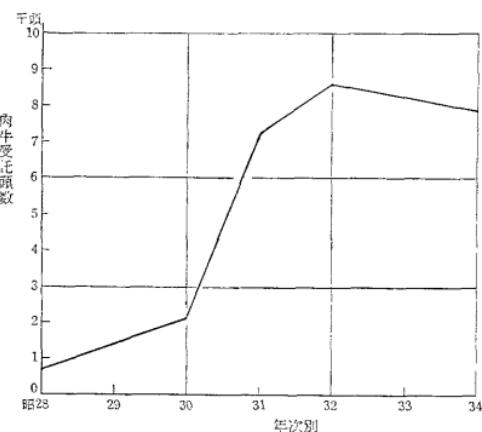
四 流通経済上の問題点

京都家畜市場のいわゆる「京都方式」で取引される量は、第2図のごとく昭和三二年以降八千頭で頭打ちしている。

その間に市内総流通量としてはむしろ増加しているから、最近の傾向としては「京都方式」によらないルート、つまり直接買付の方が増大しているわけである。どううところにその原因があるか、京都市場の流通経済上の特徴とあわせていささか検討してみたい。

1 出荷者の性格

「京都方式」によって京都家畜市場に出荷する出荷者には生産者団体が多い。昭和三四年度取扱量八千頭のうち生産者団体の出荷によるものが五割強で四千頭をこえている。成牛についてこれだけ生産者団体の出荷割合が大きいのは珍しい。中央卸売市場法にもとづく大阪市場で、比較的に生産者



団体との結び付の強い大阪中央畜産株式会社（荷受機関）でも、成牛については生産者団体の出荷は四分の一弱でしかない。将来、傾向としては生産者団体の出荷量の比重が高まることは必至であろうから、出荷側の関係からは、京都家畜市場の「京都方式」が停滞する積極的理由はなさそうである。

2 食肉価格

一市場の相場が他の市場より高ければ荷がより多く集まるとはいうまでもない。京都市場の枝肉相場はとくに大阪市場と関連が深い。食肉の規格があきらかでないため食肉相場の比較はむずかしい。市場関係者の言によると、京都市の相場は大阪市のそれより特に高いとはいえないが（人によっては高いともいう）、相場の変動は少ないといわれている。第4表で昭和三

第4表 枝肉1班当たり価格
変動の比較
(昭和35年3月)

項目	京都市場 (1)	大阪市場 (2)
標準偏差	円 5.48	円 6.01
平均値	円 394	円 410
変異係数	189	146

注. 『食肉通信』発表相場より算出。

- (1) 牝極上値（生皮・内臓
こみ）
- (2) 牝高値、生皮・内臓価格分として34円を加え
ある。

五年三月における両市場の枝肉価格を比較してみよう。両市場相場を比較しようにするため、大阪市場相場にはその月の生皮、内臓価格を加えてある。平均価格そのものの高低の比較あまり意味がない。品質の違いが不明だからである。価格変動の程度を変異係数で比較すると、京都市場の方がわずかに小さい。だが、標準偏差についてのF検定の結果は、有意水準九〇%でも有意の差はみとめられない。大阪市場にくらべた場合の京都市場の相場の安定性もとくに強調するほどのことでもなさそうだ。ただしその点について明確な断定をするにはもうと長期的に資料を検討する必要がある。

食肉価格関係を検討する場合に注意すべきことは、生皮、内臓の取扱いがどうなっているかということと、いま一つは水引きの問題である。肉畜の価値のほとんど大部分は枝肉部分にあるが、それでも生皮、内臓の価値を無視しえない。これらの副産物はいわば取引上の盲点になつていて「ごみ皮まるもうけ」といわれるくらいである。京都市場の相場は、生皮、内臓をふくめて枝肉一班当たり価格として発表される。現在、生皮、内臓分として一〇文上げ（枝肉百匁につき一〇円、一班当たり二七円にあたる）をみこむのがふつうである。だから京都相場で枝肉一班当たり三九四円といえば、そこから生皮、内臓代として二七円を差引いた三六七円が枝肉だけの価格である。京都市場では

この生皮、内臓代がいくらか低く評価されている氣味がある。

たとえば枝肉重量六五貫（二四四匁）だとすれば、生皮、内臓代は一〇文上げで六、五〇〇円となる。これを本年三月の大坂相場で計算すれば、成牛の生皮四、五〇〇円、内臓代三、九〇〇円（一六円×二四四匁）で計八、四〇〇円となるから、一頭二、〇〇〇円近くの差がある。生皮、内臓の価格そのものが京都市場では安いものもあるうが、それでも一〇文上げは低すぎないか。東京芝浦市場では五文から七文といわれているから、それよりは高いわけだが。生皮、内臓に対する取扱い方の本筋としては、大阪市場におけるように、ごみ皮価格を枝肉価格と別建にすべきである。

水引きは東京芝浦市場ではおこなわれていないが大阪、京都などの関西市場にみられる取引習慣である。枝肉重量は屠殺、解体後小売店で販売されるまでにどうしても目減りをまぬがれないので、水引きとは目減り分を枝肉重量からのぞいて、後の分にない。水引きとは目減り分を枝肉重量からのぞいて、後の分についてのみ清算しようとする取引慣習がそれである。京都市場では水引きを五匁の定量としているが、大阪市場では温屠体重量の四分の一と定率にきめている。枝肉重量はふつう二〇〇匁をこえるから、ごく軽量でも大阪市場ではすでに八匁の水引きを差引かれる。両市場の水引量の格差が三匁から五匁だとすれば、枝肉一匁当たり価格を三九四円として出荷者手取りで一、二〇〇

円から二、〇〇〇円の開きが生ずる。目減りは生鮮食料品にみな生ずるが、なぜ食肉にのみ水引きを問題とするか。それも関方面においてのみである。水引慣習をなくし、その分を価格で考慮したらどうか。各市場毎に異なった水引慣習があり、それも取引毎に水引率がちがうようでは、統一的な価格形成がさまたげられるからである。

3 市場諸経費

出荷者の関心は手取額の極大にあらうから、たんに販売価額の大小だけでなく、そこから差引かれる市場諸経費の大きさも問題である。ことに価格水準そのものの高さは、肉質の規格がきわめてあいまいなので比較に困難な面がある。そのようなときに市場諸経費たとえば荷受機関の手数料の大小は出荷者にすぐりとくる要因である。第5表は京都、大阪の両市場における成牛一頭当たり市場諸経費を比較したるものである。諸経費合計額は宿泊一日として京都市場が一千円強、大阪市場が二千円強では一千円の差となっている。ただ市場によってサービスの内容がことなるのでその内容をいま少し検討する必要がある。ここでは出荷者が負担する分だけに限定すると、京都市場では屠畜場経費は食肉業者の負担なので、それをのぞくと四六六円となる。さらにこのなかから大阪市場で実施していない出荷荷故共済掛金を差引けば四一〇円にしかならない。これに反して

大阪市場では、京都市場で実施していない共同精算所制度への繰入金一六〇円(荷受会社の手数料から支出)を差引いても二、一七七円である。出荷者の負担としては、京都市場の方が成牛一頭当たり約一、九〇〇円低い。そのもっとも大きな要因は売買手数料の低さにある。

なお、京都市場の売買手数料は定額制である。それに対して大阪市場では定率制を採用している。市場における荷受機関は、取引のさいは買人に對して出荷者の利益の代弁者となるのが本筋であろう。端的にいえば買人により高値に買わせるようになることである。荷受機関に積極的にその努力をさせるには、手数料の定額制よりも定率制の方がより効果的ではないか。

昭和三五年三月の枝肉相場を基礎にして、京都、大阪両市場における公表価格と出荷者の手取額との關係を見てみよう。第6表がそれである。当時の枝肉一頭当たり価格は京都市場は三九四円、大阪市場は三七六円であった。かりに肉質を問題にしないとすれば京都市場が一八円高い。水引量および生皮、内臓価額を考慮して成牛一頭分価額をみると、京都市場では九万四千円、大阪市場では九万六千円で、大阪市場が二千円高

第5表 御売市場関係諸経費(成牛1頭当たり、昭和35年調)

項	目	京都市場	大阪市場	摘要	要
I	市 場 諸 経 費	円	円		
	貨車卸牽付料	50	100	大阪市場ではトラックを利用	
	貨車清掃料	—	15	1車分 200円	
	入 場 料	30	—		
	宿 泊 料	30	30	1頭1日	
	飼育管理費	50	50	1頭1日 { 但し大阪市場は実費 推定額	
II	屠畜場 経 費				
	検査手数料	200	100		
	解体料	200	200		
	屠畜場使用料	200	300		
III	肉牛出荷事故共済掛金	56	—	{販売価額の1万分の7、成牛1頭分8万円とする。	
IV	売買手数料				
	府畜連又は荷受会社	150	1,542	{大阪の場合、手数料3.5%のうち1.9%を出荷者へ還元するとして、実質的に1.6%を受託手数料とする。	
	食肉組合	100	—		
合	計	1,066	2,337		

注. 京都府畜連『肉牛販売委託取扱要綱』。

大阪中央畜産株式会社『肉畜の受託業務解説』。

い。これから市場関係諸経費を差引いて出荷者手取額を計算すると京都市場・大阪市場いずれも九万四千円弱でほとんど差がなくなる。

4 市場における需給調節

市場関係者のいづれにしても食肉需給がバランスをたまち、安定した価格を維持することが願わしいことはいうまでもない。食肉組合にしても他の市場とあまりにかけ合ったたたか底値をつけがたいし、一度底値をつければ、いざというときにはその価格で組合員が引受けねばならない。

家畜市場における需給調節は、たてまえとしては府畜連が出荷者に市況を通報し、その市況にもとづいて出荷者の側で出荷を調節することになる。もとよりこれだけで需給調節の完全を期待しがたい。府畜連では向う三ヵ月間の出荷計画を出荷者に提示させ、それによって計画的な集荷を実施する案をもついている。が、その完全な実行は容易であるまい。現在でも出荷期日の連絡調整などある程度はその努力をしてはいるが、やはり時としては過不足を生ずる。過剰の場合には受託牛の一部の上場を見合せて繫宿する。落札をすませると清算の必要から二日以内に屠殺せねばならないので、受託牛については上場を延期するやり方をする。

不足の場合は各食肉業者は個人で直接に产地買付する量を増

第6表 枝肉公表価格と出荷者手取額との関係(京都・大阪両市場、昭和35年3月)

項	目	京都市場	大阪市場
1 瓦当枝肉価格 (a)	円	394	376
肉 重 量	瓦	244	244
温 水 清 算 基 算		5(4%)	10
屠 引 量	瓦	239	234
牛 肉 の み (c)=(a×b)	円	87,984	8,244
皮 (d)	瓦	94,166	96,228
枝 ご 計 (e)=(c+d)	円	94,166	96,228
市 場 関 係 諸 経 費 (f)	円	466	2,337
出 荷 者 手 取 額 (e-f)	円	93,700	93,891

注. (a) 第4表に同じ。

(f) 第5表参照。

大する。産地買付の場合は個人が必要に応じて買入れるわけだから需給の調節がうまくゆきそうなものだが必ずしもそうでない。出荷単位の必要から一時的に必要量以上を購入せねばならないからである。仲買商とちがって小売商は比較的に少ない量を取扱うからこうした不一致はいくらもある。そういう場合には調節は小売商の段階でおこなわれ、必要量以外は屠殺せず、生体で家畜市場内の繫宿場に繫宿させる。昭和三三年度の家畜市場への肉牛入場頭数は二万三千頭で、そのうち受託販売頭数は八千頭である。一万四千頭は食肉商が直接買付した肉牛で市

場に繫宿させたものである。繫宿施設の収容力は三〇〇頭で、常時平均一五〇頭ほど繫宿され、一頭当たり平均繫宿日数は二・五日である。このように家畜市場内の繫宿場が市内食肉業者のいわば生畜貯蔵庫として機能しているので、府畜連もその繫宿頭數を基準にして集荷量のめどをつけ、上場頭数をきめている。小売商のみの卸売市場は緩衝能力が少ないため相場の価格変動がはげしくなりやすいといわれている。だが京都市場の価格変動は、さきにみたように、大阪市場のそれよりむしろ小さいくらいである。以上のような機構にもとづいた需給調節の相対的な円滑さによるものであろう。

5 食肉組合の代払制

これまでのところでは、京都家畜市場の「京都方式」の取扱頭數がここ数年頭打ちの気味にあることを積極的に理由づけるものはないようと思われる。こまかい点では改善を要すべきことはあるが、大筋の点で、出荷者がとくにこの方式を避ける要因はなさそうである。この点で群馬県経済連の田口氏の指摘は興味がある。

群馬県經濟連はこの「京都方式」の発足のときから京都市場と関係が深いのだが、つぎのことを指摘している。このような形での取扱いは京都市場では限度にきていて、手が小売商組合なのでこれ以上入荷してもとても消化でき

ない。東京みたいに問屋のようなうまいのある捌きかたができるのでぜんぶ断っている、と（全販連『第七回畜産調査会速記録』）。

いわれるのように、ある意味ではたしかに限度にきているのであろうが、それがどういう意味で限度にきているかという点に問題がある。「京都方式」で扱う量としては市内流通量の二割でしかない。だから別のルートによる流通量にいくこんで増大してもよいはずである。市場関係当事者も「京都方式」のすぐれた点について積極的な説明をしてくれたが、その発展のための施策や意欲については積極的に語ってくれなかつた。かりにその印象が正しいとすれば、「京都方式」の頭打ちの原因は市場関係の内部運営の仕方にあるようだ。つまり出荷側では「京都方式」による出荷を望んでいるのに、あるいは少なくとも否定的ではないのに、市場側で制限している面があるのではないか。

そのひとつ的原因は食肉組合による代払制である。落札した肉畜の屠殺・解体がすむと即日、食肉組合は府畜連に代金を払込まれねばならない。ところが組合員から組合への支払いには五日間の余裕をみており、実際にはその四割がさらに二~三日おくれる。そのため常に三千万円から五千萬円の資金を必要とし、年末には七千万円にも達することがある。その財源として

は主として銀行借入にたより、一部を食肉組合の対組員融資の流用でまかなっている。代払金額に対する利子は、五日間の余裕期間内はもちろんそれをこえた分についても無料である。その理由は利子さえ負担すれば支払いを延期してもよいとされるところ困るからだとしている。

したがって組合が利子を負担することになる。第7表は組合の昭和三四年度における集荷事業特別会計の内訳をしめす。生産者から一頭一〇〇円の取引手数料を得ているが、赤字は年間二〇〇万円に達し、丁度、利子部分の金額に相応する。年間八千頭の取引だから一頭を取引するたびに組合の会計としては二五〇円の赤字をうむということになる。つまり組合の肉畜集荷事業が成功すればするほど

組合会計が赤字となるといふ矛盾がある。

現在ではその赤字を食肉組合の一般会計から埋めてい

るが、そこに

も問題がある。組合員の三分の一しかしていない入札参加者のために一般会計予算を使用することになるからである。年間取扱頭数が少ない間はこのような変則的処置ですむとしても、将来この方式の発展を期すためにはもっと合理的な処置をかんがえねばならない。

その処置としては、(a)利子負担のための特別会計を増額するか、(b)決済基金を別に設けるか、のいずれかであろう。食肉組合の役員は出荷者から徴収する売買手数料引上げの形で(b)の方法をかんがえている。だがかかる費用を出荷者に負担させるのは理に合わない。(a)のやり方をとるとすれば食肉組合員から徴収すべきものであろう。(b)の決済基金の方法については、中央卸売市場法にもとづいて改組した大阪市食肉卸売市場で採用された方法が参考となる。

大阪市食肉卸売市場では、買人からなる売買参加者組合と二荷受会社の三機関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。取引後の伝票をもとにしてこの精算所で即日清算がおこなわれ、買人は取引後七日以内に代金を払込めば無利子であつかわれ、七日をこえる分について日歩(二錢九厘)を徴収される。

いずれにせよ合理的な処置をとらうとすれば入札参加組合員の負担は現在より増加する。だが、もし食肉組合の肉畜集荷事業が成功すれば、組合の赤字は年間二五〇円程度と見られ、(a)の方法によれば、組合員の負担は年間六七五円程度となる。この場合、組合員の負担は年間六七五円である。

第7表 京都市食肉協同組合集荷事業特別会計
(昭和34年度)

項	目	金額
		千円
収入		
生産者よりの取引手数料 (1頭 100円)		800
支出		
決算代金支払利息		2,100
約束手形印紙代		100
運営費(会計費・接待費)		150
生産者への助成金		500
支 出 計		2,850

業によって参加組合員にもたらされるプラスの方が大きいなら、この費用負担は可能であろう。そこでつぎの問題は、組合の肉畜集荷事業が参加組合員にいかにプラスしたか、ということである。いまそれを確定する準備はない。

ともかく現状においては食肉組合が負担しているため、入札参加資格者については資金や信用を検討して組合がかなりきつ

く制限している。その数は組合員の三分の一の一・一五名である。また思惑買や代金支払の危険防止のため、入札頭数を一回二頭以内に制限している。これまで代金済済の点で問題の生じたことはほとんどなかつたといわれる。「京都方式」の発展に積極的であれば、入札参加資格者や入札頭数についての制限を緩和することも可能と思われる。

6 市場関係団体の機能分担の明確化

「京都方式」発足の当初の事業から、さきにのべたように、府畜連の荷受人としての機能に積極性が乏しい。たとえば出荷者に対する精算では府畜連はいわばトンネル機関で、出荷者の代理としての集金機能は実質的に食肉組合にあることはその一例である。

また出荷肉牛の事故に対して共済金制度を採用しているが、そのファンドとして、出荷者は販売価額の一万分の七、府畜連、食肉組合両者ともそれぞれ出荷者積立金の二〇%を負担する。

昭和三四年度では、収入額六六万円、そのうち出荷者積立金三九万円、府畜連、食肉組合積立金一〇万円、残金一七万円は前年度繰越となっている。支出額は三八万円、そのうち事故にたいする共済金が三一萬円、集出荷促進費が七万円である。出荷肉牛の事故のほとんどは輸送中に生じたものであろうから、本来は出荷者と府畜連とで分担し、運営すべきものである。

これらは、荷受機関としての機能の一部を買人組合たる食肉組合に肩代りするものである。府畜連としてはその方が楽である。だがそのことは、逆に市場運営における発言権の大小に影響する。たとえば底値の決定においても、たてまえとしては府畜連の技師も立合い、食肉組合の役員と交渉することになつてゐるが、事実上の主導権は食肉組合の役員にぎられてゐるといわれる。府畜連としてはかなり苦しい面もあるうが、本筋としては荷受機関としての機能を積極的に実行すべきではないか。府畜連と食肉組合との機能分担を明確にすることは市場全体としての機能のよりよき遂行の基礎であり、出荷者が信頼して出荷しうる前提である。

このことは枝肉取引のあり方に影響する。府畜連が枝肉取引にあまり積極的でない理由は、枝肉とごみ皮の両方についてそれぞれの清算組織が必要となり、いざとなれば府畜連がその役を引受けねばならなくなることにあるようだ。一方では既述の

ように食肉組合の方で試行的に実施する準備もすすめられる。食肉組合だけで実施しようとしても、やはり荷受機関の性格の点で問題がおこるのではないか。取扱量が少ない間はよからうが、その増大とともに食肉組合から独立した、出荷者のための荷受機関が必ず必要となる。

現在の京都家畜市場のあり方が以前の形より合理的なことはいうまでもないが、なお、問題となるべき点はいろいろある。

「京都方式」のより大きな発展を期そうとすれば、このままではすぐされない。そのなかでもとくに府畜連と食肉組合との機能分担を明確にすることは基本的な問題であろう。さらに枝肉市場への発展を見通して実情に応じて段階的にその準備をすすめることが必要と思われる。