

# 琉球大学学術リポジトリ

沖縄の屠畜業者の性格：沖縄県：  
宮古群島・八重山群島における屠畜業者の実態分析(  
農学部)

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農学部 公開日: 2008-02-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 吉田, 茂, Yoshida, Shigeru メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/4328">http://hdl.handle.net/20.500.12000/4328</a>

# 沖繩の屠畜業者の性格

～沖繩県：宮古群島・八重山群島における  
屠畜業者の実態分析～\*

吉 田 茂\*\*

---

Shigeru YOSHIDA : The characteristics of Okinawa slaughterers  
～A fact analysis on slaughterers in Miyako Gunto and Yaeyama  
Gunto, Okinawa Prefecture～

---

## I 序 論

沖繩における肉豚および豚肉流通の特殊性は5種類の流通仲介者のうちの1種類のグループによる全流通過程におけるそれぞれの機能への介入という形で示される。すなわち、全流通過程が1種類の流通仲介者によって支配されていることである。この支配権を握っているグループとは屠畜業者のグループである(9)。今、流通問題を狭い概念で捉えた場合(即ち豚が生産者の手を離れて豚肉が消費者の手に届く間の場所とそれに携わる人々)には沖繩の流通問題は屠畜場と屠畜業者に焦点を絞ることができる(7)。

肉豚および豚肉流通においては場所的には屠畜場が中心的な役割を果たしており、人的には屠畜業者が全流通過程を通じて重要な役割を演じている。

屠畜場に関する調査研究は昭和45年から昭和46年にかけて行ない、同研究結果は昭和46年の本農学报に発表した(7)。

屠畜業者に関する研究は今日に至るまで一般的な考察が関連した論文に若干出て来る程度で、本格的に実態面から研究されていない。屠畜場に関する研究の段階において流通合理化の面からすでに屠畜業者に関する実態分析の必要性が指摘されていた。又、昭和47年5月の日本復帰を境にして、諸制度が導入され、あらゆる面に変化が生ずるものと思われる。肉豚および豚肉の流通においても当然変化がもたらされることであろう。

こういった意味合いから、復帰にともない、流通過程に変化が生じないうちに、すなわち屠畜業者の業務に変化が生じないうちに、屠畜業者の実態を捉えておくことは、流通を歴史的に捉える上からも重要であると同時に、流通合理化の方向性のためにも重要な意義を有するものと思われる。

本稿の目的は屠畜業者の実態分析を通して、従来漠然とした一般的な概念で捉えられていた屠畜業者の姿を明確にすることである。

なお、本調査研究にあたって心よく御協力いただいた屠畜業者の方々をはじめ、関係市町村および保健所の担当係官の方々に対し、深謝の意を表するものであります。

---

\* 本論文の要旨は、昭和48年度日本農業経済学会大会(昭和48年4月5～6日)にて発表した。

\*\* 琉球大学農学部農学科

琉球大学農学部学術報告 22: 139～163 (1975)

## II 調査研究の対象, 方法および期間

### 1. 調査研究の対象

沖縄県：宮古群島，八重山群島の全屠畜業者。

調査対象屠畜業者68名（宮古：25名，八重山：43名）中，資料が得られたのは60名（宮古：24名，八重山：36名）である。

### 2. 調査の方法

調査票をもとにして，各屠畜業者に筆者が直接面接し，聞き取りによる調査を行なった。

### 3. 調査の期間

宮古群島：昭和47年7月12日～17日

八重山群島：昭和47年7月18日～25日

## III 調査地の肉豚生産構造ならびに肉類の消費構造

屠畜業者は畜産および畜産物の生産と消費の間に介在する1仲介者である。そこで，屠畜業者の実態分析に入る前に，これら屠畜業者のよってたつ所の，調査地における肉豚の生産構造と肉類の消費構造について若干分析しておきたい。

### 1. 肉豚の生産構造

肉豚の生産構造の基礎をなす肉豚の飼養戸数ならびに頭数について，調査地とその他の地域について示したのが第1表である。調査地における飼養農家戸数も飼養頭数ともに全体に占める割合は小さい。又，豚飼養農家率も他の地域においてはいずれも35%ないしそれ以上の率であるが，調査地においては宮古群島が19.3%，八重山群島が28.7%でかなり低い。

Table 1. Number of hog farms and hogs  
October, 1971

	All farms (A)	Hog farms (B)	Hogs on farms (C)	$\frac{\text{Hog farms(A)}}{\text{All farms(B)}} \times 100$	Hogs per hog farms(C/B)
	Number	Number	Head	Per cent	Head
Okinawa	59,346	20,710	183,009	34.9	8.8
Northern Okinawa	14,454	6,627	46,257	45.8	7.0
Central Okinawa	16,758	5,848	59,242	34.9	10.1
Southern Okinawa	15,751	5,482	63,632	34.8	11.6
Miyako Gunto	8,467	1,630	6,996	19.3	4.3
Yaeyama Gunto	3,916	1,123	6,882	28.7	6.1

Source: A report of an agriculture census in 1971; Department of Statistics, Okinawa Prefecture

沖縄においては養豚の専門化は進みつつあるが，まだ副業的養豚，即ち作物との複合経営という形での養豚が多い。調査地においてはこの作物との複合経営養豚が他の地域に比べて少ないようである。飼

養農家1戸当りの規模（頭数）においても、調査地は他の地域よりも小さい。

肉豚の生産構造について、もっと詳細に示したのが第2表の肉豚の経営規模別飼養戸数および頭数（％で表示した）である。第2表から生産構造の特徴を捉えるとおおよその通りである。零細規模（1頭ないし2～4頭規模）農家の全飼養農家に占める割合が非常に高い。調査地においては宮古：76.8％、八重山：64.9％である。その他の地域においては66.1％～78.3％となっている。これら零細規模農家において飼養されている豚の全飼養頭数に占める割合は、飼養農家の占める割合とは逆に、かなり低い。調査地のうち宮古は25.2％で八重山の14.8％よりも高く、しかも他の地域の10.9％～20.1％よりも高い。このことは宮古においては他のどの地域よりも零細性が強いことを示している。（第1表の1戸当り頭数においても、宮古のそれは他の地域よりも少ないことが示されている）。

Table 2. Number of hog farms and hogs, by size (head)  
December, 1971

Unit : Per cent

Head	1		2 - 4		5 - 9		10 - 19	
	Number	Head	Number	Head	Number	Head	Number	Head
Okinawa	26.2	2.8	45.3	13.0	14.2	9.8	7.1	10.2
Northern Okinawa	31.2	3.9	47.1	16.2	11.7	9.3	4.4	7.6
Central Okinawa	18.9	2.0	47.2	14.5	17.3	12.6	9.0	13.6
Southern Okinawa	22.6	1.7	46.0	9.2	13.3	7.0	7.7	8.2
Miyako Gunto	42.8	8.6	34.0	16.6	12.0	13.5	8.7	17.9
Yaeyama Gunto	26.2	3.6	38.7	11.2	21.8	16.5	8.2	13.7

  

Head	20 - 49		50 - 99		Over 100		Total	
	Number	Head	Number	Head	Number	Head	Number	Head
Okinawa	4.2	13.8	1.7	12.3	1.3	38.1	100.0	100.0
Northern Okinawa	3.0	11.3	1.4	12.8	1.2	38.9	100.0	100.0
Central Okinawa	5.2	17.8	1.3	9.4	1.1	30.1	100.0	100.0
Southern Okinawa	5.4	13.2	2.9	14.6	2.1	46.1	100.0	100.0
Miyako Gunto	1.2	7.1	0.9	13.6	0.4	22.7	100.0	100.0
Yaeyama Gunto	4.5	17.1	0.3	5.1	0.3	32.8	100.0	100.0

Source : Department of Livestock, Okinawa Prefecture

大規模飼養農家（50頭以上飼養農家）の全飼養農家に占める割合は微々たるものである。即ち、調査地の宮古では1.3％、八重山では0.6％にすぎない。他の地域においては、調査地より若干割合はふえるが、それでも2.4％～5.0％しか占めていない。ところが、これらの農家で飼養されている豚の全飼養頭数に占める割合は高い。調査地の宮古が36.3％、八重山においては37.9％を占めている。他の地域では割合の低い所で39.5％、高い所では実に全体の60.7％が大規模飼養農家によって飼養されていることになる。

飼養規模の推移についてみると、沖縄県の場合、昭和41年の零細規模農家の飼養頭数が全体の40.7％を占めていたのが、昭和47年には15.8％にさがり、逆に大規模飼養農家の飼養頭数は同年度間に16.7％から50.4％へ大巾にその飼養割合が伸びている。調査地の宮古では同年度間に零細規模飼養農家の飼養

頭数が67.5%から25.2%へ減り、大規模飼養農家の飼養頭数は25.0%から36.3%へ上昇した。又、八重山でも同様に零細規模飼養頭数が36.7%から14.8%へ減り、大規模飼養頭数の割合が13.4%から37.9%へふえた。

このような生産構造の変化の意味するところは、とりもおさず、従来の零細規模飼養農家の飼養頭数というものが、まとまった形では供給においてかなり大きな力となっていたことである。すなわち、零細規模飼養農家における飼養頭数の増減変動が沖縄における肉豚の供給の増減となってあらわれ、価格の変動をもたらしてきたのであるが、零細規模飼養農家の飼養頭数の割合が減ったことによって、全体におよぼす影響力が弱まったことは事実である。今後は大規模飼養農家における飼養動向が沖縄における肉豚供給の重要なカギを握ることは明らかである。

次に肉豚の市場別供給状況をみると第3表に示した通りである。同表は沖縄県全体について、県内供給と県外供給に分けてみたものであり、同時に調査地（宮古、八重山）については群島内供給と群島外供給についてみたものである。

**Table 3. Slaughter hog shipment, by market**  
1971

	Number of hogs produced	Number of hogs shipped inside the prefecture	Number of hogs shipped outside the prefecture
<b>Okinawa</b>			
Head	296,400	267,670	28,730
Per cent	100	90	10
	Number of hogs produced	Number of hogs shipped inside Gunto	Number of hogs shipped outside Gunto
<b>Miyako Gunto</b>			
Head	10,950	10,760	190
Per cent	100	98	2
<b>Yaeyama Gunto</b>			
Head	10,270	10,240	30
Per cent	100	99.7	0.3

Sources : Department of Welfare, and Animal Quarantine Office ; Government of the Ryukyu Islands

A general view of Miyako Gunto (1972)

An outline of Yaeyama Gunto (1972)

沖縄県全体としては、生産頭数の90%が県内向けに供給され、僅か10%が県外へ供給されたにすぎない。又、沖縄における豚肉の総供給状況（輸入豚肉も勘案した）では98%が県内産豚肉でまかなわれている。県外へ移出した豚肉の量が輸入豚肉の量を上回っていることを考慮に入れると、豚肉に関する限り、沖縄においては完全自給の体制にあるといえるのではなからうか。

調査地の宮古、八重山においては、98%と99.7%がそれぞれの群島内にて消費され、2%と0.3%が群島外へ供給されたにすぎない。つまり、群島内の豚肉需要は群島内の供給によって充分まかなわれていることになる。このことは、先ほどみたように豚肉に関しては沖縄県全体がこのような供給状態なのである。

## 2. 豚肉の消費構造

豚肉の消費構造の基礎である人口と所得を示したのが第4表と第5表である。

**Table 4. Population of Okinawa Prefecture, by district  
As of October 1, 1970**

	Okinawa	Northern Okinawa	Central Okinawa	Southern Okinawa	Naha City	Miyako Gunto	Yaeyama Gunto
1,000 persons	945	114	318	132	276	61	44
Per cent	100	12	34	14	29	6	5

Source : 1970 Census of the population ; Department of Statistics, Okinawa Prefecture

**Table 5. Average monthly incomes per family in Okinawa Prefecture,  
by district  
Fiscal year 1971 (July, 1970-June, 1971)**

	Okinawa	Northern Okinawa	Central Okinawa	Southern Okinawa	Naha City	Miyako Gunto	Yaeyama Gunto
Incomes (U.S. dollars)	322.57	301.54	320.67	284.74	369.88	265.41	291.49
Per cent (Okinawa=100)	100	93	99	88	115	82	90

Source : Department of Statistics, Okinawa Prefecture

調査地における人口の全人口に対する割合は、宮古6%、八重山5%とかなり低い。沖縄県においても、他地域にみられるのと同様に都市集中型の人口構成を形成している。大都市である那覇市を含んだ南部に全人口の43%（那覇市だけで全人口の29%）、沖縄市を含む中部に34%、北部12%となっている。農村地域から県内都市地域へ、又県外への人口流出の速度は従来より弱まってはいるものの依然としてその傾向は続いている。

次に所得の状況を見ると、調査地の宮古が沖縄県（平均）の82%、八重山が90%で平均より低くなっている。とくに宮古の場合には沖縄県で所得の一番低い地域となっている。沖縄における高所得地域は都市地域（商工業の中心地域）であり、農業が中心となっている地域は低所得地域となっている。

第6表は食料費中に占める肉類の割合を示したものである。

調査地における食料費に占める肉類の割合は他地域に比べて低い。肉類への支出の絶対額においてもかなり少ない。肉類への支出の多寡は所得水準にもよるが地域的な特質によってもことなるものである。たとえば那覇市は所得水準においては一番高いが肉類への支出はかならずしも一番多いわけではない。金額からすると中部、南部について三番目であり、割合からすると八重山の次に低い地域となっている。ただし那覇市の場合には肉類の代替食料である魚介類と乳卵類の消費が他地域よりも高い。とくに乳卵類の消費が他地域よりも高いことがあげられる。

調査地の八重山では食料費に占める肉類費は金額においても、又割合でも沖縄県下で一番低い。ところが、代替食料である魚介類の消費が那覇市について沖縄では二番目に高い地域となっている。

**Table 6. Average monthly expenditures for food and meat per family in Okinawa Prefecture, by district**  
Fiscal year 1971 (July, 1970-June, 1971)

	Okinawa	Northern Okinawa	Central Okinawa	Southern Okinawa	Naha City	Miyako Gunto	Yaeyama Gunto
Expenditures for food(A) (U.S. dollars)	55.94	49.77	55.32	56.92	61.89	48.64	52.02
Expenditures for meat(B) (U.S. dollars)	10.00	9.14	11.15	10.10	9.89	7.98	7.52
$\frac{A}{B} \times 100$ (Per cent)	17.9	18.4	20.2	17.7	16.0	16.4	14.5

Source : Department of Statistics, Okinawa Prefecture

以上の分析により、調査地における生産構造が他地域より、より零細規模であること、および生産のほとんどが群島内消費向けに出荷されていることが明らかである。

消費面においても、調査地は他の地域に比べてその規模が小さい。

このような状況下での屠畜業者の実態を分析する。

#### IV 屠畜業者の性格

##### 1. 人的性格

社会一般的には、その人の学歴の程度によって、その人の質なり能力なりを判断する傾向にある。私個人としては学歴の面のみから判断して本人の学力ないし能力をうんぬんするのは好ましくないと思う（実際、世の中には学歴がなくても立派に重要な仕事をしている人が沢山いる）が、本調査においてはその他に適当な判断資料がないことと、これら屠畜業者が調査地における公職ないし名誉職（市町村区議員であるとか、教育委員、学校のPTA役員等）の経験のないことから判断して、これら屠畜業者が質的にかなり低いといえるのではないかと思われる。

調査地の屠畜業者（60名）の72%が小学校までしかでておらず、中学校を卒業したのが20%、高校以上を卒業したのがわずか8%でしかない。このように義務教育さえ満足に受けていないのが屠畜業者の実態である（第7表）。屠畜業という職業がそれほど良質な人材を必要としないことを示している。

**Table 7. Number of slaughterers, by educational background**

	Without educational background	Primary School	Junior High School	High School or above	Total
Miyako Gunto					
Persons	0	17	5	2	24
Per cent	0	71	21	8	100
Yaeyama Gunto					
Persons	3	23	7	3	36
Per cent	8	64	19	9	100
Total					
Persons	3	40	12	5	60
Per cent	5	67	20	8	100

屠畜業者を年齢によりみてみると、一番多い階層は40代であり、全体の47%を占めている。次いで50代の階層であり、全体の20%を占めている。このように屠畜業者のおよそ70%が40～50代に集中している。これは、60代以上になると体力的に屠畜業が無理であり、又20代では屠畜業に入るには少し早過ぎるために、これらに属する年代の屠畜業者が少ないのである（第8表）。

Table 8. Number of slaughterers, by age

	20-29 years	30-39 years	40-49 years	50-59 years	60-69 years	Total
Miyako Gunto						
Persons	2	5	12	4	1	24
Per cent	8	21	50	17	4	100
Yaeyama Gunto						
Persons	4	4	16	8	4	36
Per cent	11	11	45	22	11	100
Total						
Persons	6	9	28	12	5	60
Per cent	10	15	47	20	8	100

屠畜業者の経験年数についてみると、5年以下の最も経験年数の浅い階層に属する屠畜業者が最も多く、全体の30%を占めている。次いで6～10年経験の階層が全体の27%であり、これら2階層で全体の57%を占めている。即ち、比較的経験年数の浅い屠畜業者が大部分を占めていることになる（第9表）。

Table 9. Number of slaughterers, by number of years engaged in slaughter business

	Under 5 years	6-10 years	11-15 years	16-20 years	21-25 years	26-30 years	Total
Miyako Gunto							
Persons	5	9	3	5	2	0	24
Per cent	21	38	12	21	8	0	100
Yaeyama Gunto							
Persons	13	7	5	7	2	2	36
Per cent	36	19	14	19	6	6	100
Total							
Persons	18	16	8	12	4	2	60
Per cent	30	27	13	20	7	3	100

何才から屠畜業をはじめたかを示したのが第10表である。30代に屠畜業に入ったのが最も多く、全体の42%を占めている。次いで20代の27%、40代の25%と続いている。

先ほどみたように、ほとんどの屠畜業者が小学校ないし中学校卒業程度であり、年令的にみて屠畜業は早過ぎる。卒業後、他の色々な仕事を経験した後に屠畜業に転向したケースが多い。あれこれ仕事をかえた末に屠畜業に入った人がかなりいる。

農業に従事していたが、毎年のようにやってくる台風、干魃のために農業に見切りをつけて屠畜業に転向した者や、時代の移り変わりによって従来従事していた仕事を廃業しなければならなくなり（従来の馬車引きは自動車の普及によって不用となり転業せざるをえなくなった）、屠畜業に転向した等のた



めに、かなりの年齢になってから屠畜業に従事するようになったため、30代になってから屠畜業をはじめた割合が高くなっているのである。

**Table 10. Number of slaughterers, by ages started slaughter business**

	10-19 years	20-29 years	30-39 years	40-49 years	50-59 years	Total
Miyako Gunto						
Persons	2	9	8	5	0	24
Per cent	8	38	33	21	0	100
Yaeyama Gunto						
Persons	1	7	17	10	1	36
Per cent	3	19	47	28	3	100
Total						
Persons	3	16	25	15	1	60
Per cent	5	27	42	25	1	100

職業として当初から屠畜業を選んだのは全体の11%であり、89%の業者は屠畜業に入る前に他の職業についていたことになる。

屠畜業者が屠畜業に従事する以前の職業をみるに、種々あるが中でも顕著なのは農業である。農業に従事していたのが全体の42%、農業プラス漁業に従事していたのを加えると実に全体の52%になる。農業関係に次いで多いのは一般労務で、全体の15%を占めている（第11表）。

**Table 11. Number of slaughterers, by the previous jobs**

	Agriculture	Agriculture and fishery	General laborer	Slaughterer	Others	Total
Miyako Gunto						
Persons	8	2	4	4	6	24
Per cent	33	8	17	17	25	100
Yaeyama Gunto						
Persons	17	4	5	3	7	36
Per cent	47	11	14	8	20	100
Total						
Persons	25	6	9	7	13	60
Per cent	42	10	15	11	22	100

職業として当初から屠畜業を選んだ11%（7名）は、割合としてはそれほど高くない。これら7名の屠畜業者は先代の職業を引き継いだ人達であり、本人自らこの職業に入ってきた者は1人もいない。先代の職業を継いだ者は全部で13名（後述）いるが、そのうち7名だけがストレートに先代の職業を継承し、残る5名は一応他の職業に従事した後に屠畜業を継いでいる。

このように現屠畜業者の大部分が農業その他の職業から屠畜業に転向（ないしは兼業）したために経験年数が比較的浅く（10年以下に集中）、しかも年齢は40~50代に集中しているのである。

屠畜業に転向した動機の主要因として、前職の収入が不安定であったこと（20名）、屠畜業者の依頼により本職の合間に屠畜を手伝っているうちに自分で屠畜業を営むようになった（8名）、および馬車

ひきをしていたが経済の発展にともない自動車が普及し、仕事の量が減り、収入が減ったので生活を支えることができなくなり屠畜業に転向した（4名）等である。その他として、屠畜業自体、それほど時間にしばられることがなく、従来の仕事を犠牲にせずに屠畜業を兼業することができる（とくに農業との兼業が多い）。

農業は年々の台風、干魃によって非常に不安定な収入しかえられない。それにひかえ、屠畜業は金額は少ないけれども一定の（安定した）日銭が入ってくる。農業を専業としている場合には収穫時から次の収穫時までの間に、もし生活費に支障をきたした場合には、その工面をしなければならない。屠畜業を兼ねることにより、そのような苦勞が解消された。

屠畜業に入った具体的な例を2, 3示すと次の通りである。

養豚業をしていたが、屠畜業者のいいなりに買いたたかれるよりは自分で屠殺して販売した方がよいと思ったので屠畜業も兼ねるようになった例もあれば、精肉店を経営していて、従来屠畜業者から肉を仕入れていたが、自分の仕入れたい肉が充分仕入れることが出来なかったので自ら屠畜も兼ねるようになった例もある。後者の場合、肉豚が減少して供給不足ぎみになると屠畜業者は自分の店で販売する肉を確保するのに精一杯で卸売りをしたがる。それで、そういった時（肉豚の供給不足時）には精肉店を閉めなければならない。このようなことが頻繁におこると顧客に迷惑をかけるし、ひいては顧客を競争相手の精肉店に奪われることにもなりかねないので、屠畜業の免許を取得し自分の店で販売する分については自分で屠殺するようになったのである。

これら二つの動機は対屠畜業者との取引関係から生じたものである。自分達の利益擁護上、自ら屠畜業に入っていった例である。

それから、親戚に屠畜業者がおり、自分の仕事の合間に手伝っているうちに、あるいは親戚に進められて屠畜業を営むようになった例もある。

さらに、父の後を継いで兄弟で農業をしていたが耕地が狭く、いずれは独立しなければならなかった。屠畜業は農業と兼ねるには好都合の仕事だと思いとびこんだ等の例もみられる。

このように屠畜業を始めた動機は色々ある。学歴がない上に資力もないので屠畜業という職業が最も入りやすかったのである。屠畜業はほんのわずかの資金で開業することができるし、兼業としては最も好都合なものであった。

屠畜業の開始代別に屠畜業者をみると、本人の代になってはじめて屠畜業という仕事に従事するようになった者が全体の78%で断然多い。先代から屠畜業を受けついでた者は全体の22%でしかない(第12表)。

Table 12. Number of slaughterers, by generations started slaughter business

	Present slaughterer	Father's time	Grand father's time	Total
Miyako Gunto				
Persons	17	7	0	24
Per cent	71	29	0	100
Yaeyama Gunto				
Persons	30	5	1	36
Per cent	83	14	3	100
Total				
Persons	47	12	1	60
Per cent	78	20	2	100

このことは、先代が色々職業をかえた末に、この仕事しか自分にはできないとしてとびこんできたことや、経済的にはともかく、社会的には屠畜業というものを自分達で低く評価してきたためである。ため

に、自分達の息子達には勉強をさせて上級学校に入れ、もっといい仕事につかせたいと願っていること。又、息子達も日頃、父親が口ぐせのように、自分のような屠畜業者にはなるな、もっと勉強せよという言葉が聞かされ、屠畜業ははずかしいものだと思っているために、できるだけ他の職業を選択できるように努力しているためである。

このことは現屠畜業者の屠畜業に対する考え方にも如実にあらわれている(第13表)し、又その息子達の屠畜業に対する考え方(第14表)にもあらわれている。

**Table 13. Succession of slaughter business (father's opinion)**

	Want him to be succeeded	Do not want him to be succeeded	Son's free will	Total
Miyako Gunto				
Persons	3	17	4	24
Per cent	13	71	16	100
Yaeyama Gunto				
Persons	5	17	14	36
Per cent	14	47	39	100
Total				
Persons	8	34	18	60
Per cent	13	57	30	100

**Table 14. Succession of slaughter business (Son's opinion)**

	Want to succeed	Do not want to succeed	Not decided yet	Total
Miyako Gunto				
Persons	1	18	5	24
Per cent	4	75	21	100
Yaeyama Gunto				
Persons	3	11	22	36
Per cent	8	31	61	100
Total				
Persons	4	29	27	60
Per cent	7	48	45	100

屠畜業の継承問題に関して、屠畜業者の57%がはっきりと、息子達には屠畜業を継がせたくないことを言明している。これは、先にも述べたように、屠畜業という職業が社会的にはかなり低く評価されていること(少なくとも本人達はそう思っている)と、本人達が生活のために仕方無く屠畜業に入ったことや、あるいは屠畜業を兼業していること等から本人達としてもできるなら他の職業につきたかったのだが、学歴や資力がなかったために仕方無く屠畜業に足をつこんだために、息子達には他の職業についてもらいたいと願っているのである。

屠畜業を息子達につがせたいと願っている屠畜業者は息子達の能力からして他の職業につかせるよりは屠畜業の方がより安定した収入がえられるためである。

息子達のおよそ半数にあたる48%が屠畜業を継承する意志がぜんぜんない。これらの息子達は高校もしくは大学に在学しており、屠畜業とはぜんぜん関係なく希望にもえて勉強している。これは本人達の

希望であると同時に父親である屠畜業者達の願いでもある。継承問題に対して“まだわからない”と答えている息子達は全体の45%もいるが、これらはまだ中学生か、それ以下の児童達であり、自分達で将来の職業の選定（判断）をしかねるためである。おそらくこの児童達の大半が上級学校へ進学することになると思われるので、屠畜業を将来の職業として選択するのはこのうちごくわずかな数であろう。

父親である、ある屠畜業者の話しによれば、息子が学校において、又は友人の間で自分の父親が屠畜業者であるということを下かくしにかくしている、即ち屠畜業という職業が友人に堂々と紹介できないもの、はずかしいものであり、もしそのことが友人に知れるとばかにされるといったようなことを聞かされた。従って、息子達は自分の父親の職業である屠畜業に誇りをもちえず、又父親自体もそのようにしむけるので、屠畜業以外の職業に進みたいとひたすら願うのである。又、そうすることが、父親である屠畜業者一般の願いでもあるのである。

次に屠畜業者の屠畜業に対する満足の度合を示したのが第15表である。

Table 15. Slaughterer's status of satisfaction for his business

	Satisfied	Satisfied (a little)	Not satisfied but necessary	Not satisfied	Total
Miyako Gunto					
Persons	13	2	1	8	24
Per cent	54	8	4	34	100
Yaeyama Gunto					
Persons	14	5	8	9	36
Per cent	39	14	22	25	100
Total					
Persons	27	7	9	17	60
Per cent	45	12	15	28	100

現在の職業（屠畜業）に満足しているのが全体の45%、やや満足しているのが12%である。これらの数字から判断して、全体の57%が一応満足していることになる。これに対して、不満を表明している者が28%、不満だが仕方が無いと答えたものが15%いる。このことから、一応43%の屠畜業者が現職に対して何等かの不満をいっていることになる。

ここで分析上注意しておかなければならないことは、この満足度合の調査においては世間体を考慮に入れないということ、経済的側面からみた屠畜業で、しかも本人一代に限定したものであり、後継者問題ともからませないというようなことを前提としているということである。もし、こういった前提がないとすれば、前述した屠畜業者の継承問題における屠畜業者の考え方と若干いちがう点が出てくることになる。

満足していると答えた屠畜業者の主たる要因をあげると、先ず第1に収入が安定していること、あるいは前職業に比べて安定した収入が得られていること。第2に所得が増加したこと。第3に兼業が可能であること、あるいは前職と兼業できること、しかも屠畜業を兼業するようになって前職に影響をおよぼすどころか、むしろプラスにさえなっていること。第4に他の職業に比べて時間的にあまりしぼられないこと（屠畜時間の早朝1～2時間を除けば、あとはさほど時間にしぼられることがない）。第5に現在のところ、学歴、資力の面からみて、これ以上の収入のある仕事を自分としてはみいだせない。

不満足だという屠畜業者の主要因はこうである。第1に、屠畜業だけでは一家の生活を支えることができない。第2に、その他の仕事につこうにも、あるいは他の商売をはじめようにも学歴や資力がないので、不満ではあるが毎日の生活を支えるためには仕方が無い。第3に、若干の資本を投入したので、

やめたいけれども、とにかくもう少し頑張ってみる。第4に、労働の投入の割りには利益が少ない。

満足あるいは不満足というのは経済的な側面から判断するかぎりにおいては、両方ともに、その収入の多寡に原因している。満足している者は取扱規模が比較的大きく高い収入が確保されている場合か、もしくは取扱規模が少なくても従来の仕事も兼ねながら屠畜業を行なっているので、従来の余剰労働力を屠畜業に向け、しかも従来の仕事の生産性を低下せしめないですむので、総体としての収入が増加している場合のどちらかである。

不満足を表明している者の中には屠畜業に転向してはみたものの取扱規模をふやそうにも既存の屠畜業者が市場を強固にかためているため、なかなか思うようにふやせない。投下労働や投下資本（食肉販売業のための諸設備も含む）に対する所得という点からするとかなり不満ではあるが、学歴の点からも、又資本のほとんどを投入しているのでそう簡単にやめるわけにはいかない事情がある。

## 2. 経営経済的性格

### 1) 仕入活動と関連した屠畜業者の性格

肉豚の仕入と関連した屠畜業者の性格を分析することにする。

屠畜業者は家畜の仕入れも行なっている。すなわち、家畜の売買取引に参加しているのである。家畜取引に参加しうる者は、家畜商法によって許可された家畜商でなければならない。ところが沖縄においては全屠畜業者が家畜商の役割を演じているのである。そこで調査した屠畜業者で家畜商の免許を有している者を調べてみると、全体の22%が家畜商の免許を所持しているにすぎず、残る78%の屠畜業者は家畜商の資格なしに家畜の売買取引に参加していることになる。特に、八重山の屠畜業者に家畜商の免許所持者が少ない\*。家畜商法上からすると勿論違法行為をおかしていることになるが沖縄においては従来家畜の取引に関する取締りが皆無の状態であり、取締りが行なわれなかったものだから屠畜業者達は別に自分達が違法行為をしているという自覚がなく堂々と取引をしてきた。

屠畜業者の経営規模を肉豚の年間仕入頭数（すなわち、年間屠殺頭数）で捉え、最少100頭以下から最大1,001~1,100頭規模までの11段階に分けて示したのが第16表である。

Table 16. Number of hogs slaughtered, by size  
1971

Head	Under 100	101 200	201 300	301 400	401 500	501 600	601 700	701 800	801 900	901 1,000	1,001 1,100	Total
Miyako Gunto												
Persons	0	0	11	3	5	2	1	0	1	0	1	24
Per cent	0	0	46	13	21	8	4	0	4	0	4	100
Yaeyama Gunto												
Persons	3	3	16	8	2	2	1	0	0	0	0	35
Per cent	9	9	46	23	5	5	3	0	0	0	0	100
Total												
Persons	3	3	27	11	7	4	2	0	1	0	1	59
Per cent	5	5	46	18	12	7	3	0	2	0	2	100

\* 家畜商免許所持者（分子は屠畜業者のうち家畜商免許所持者、分母は屠畜業者）

宮古群島 : 10名/24名 = 42%

八重山群島 : 3名/36名 = 8%

計 : 13名/60名 = 22%

規模別にみて最も集中度の高いのは201～300頭規模であり、全体の46%を占めている。次いで301～400頭規模の18%、401～500頭規模の12%となっている。これら3階層に全体の76%が集中している。全般的に零細規模である。

全体を通じての経験年数と規模との明確な相関々係はみいだせないが、部分的な特徴として次のようなものをあげることができる。

201～300頭規模は経験年数の浅い屠畜業者から経験年数の最年長までかなり広範囲な経験年数者が集中している。すなわち、この規模に関しては経験年数の長短に関係なく、多くの屠畜業者が集中している規模である。

経験年数10年未満の屠畜業者については、ほぼ経験年数に応じて規模も101～200頭→201～300頭→301～400頭→401～500頭というふうに拡大傾向がみられる。

経験年数12年以上22年未満の屠畜業者については、ほぼ経験年数に応じて規模も201～300頭→301～400頭→401～500頭→501～600頭というふうに拡大傾向がみられる。

肉豚の仕入範囲(地域)は、全屠畜業者が一応それぞれの属する市町村を中心にしてしている。市町村内でも自分の属する部落を仕入の主たる地域としている。そして、自分の部落を中心にして仕入範囲を広げている。屠畜業者のうち25名は市町村内での取引だけ行っており、他の18名は仕入範囲を離島(宮古および八重山の離島)にまで拡大している。さらに他の16名の屠畜業者は沖縄本島にまで仕入範囲を広げている(第17表)。離島との取引は年に2～3回程度であり、取引回数は非常に少ない。沖縄本島との取引関係はさらに少なく、年に1回か、取引をしない年もある。どちらかといえば、宮古、八重山から沖縄本島へ出荷する方が多いのである。

Table 17. Purchase of hogs, by area

	Within municipalities	Detached islands	Mainland Okinawa
Miyako Gunto	11	5	3
Yaeyama Gunto	14	13	13
Total	25	18	16

概して、屠畜の経験が長ければ長いほど、より近い地域にかなり固定した取引相手(生産農家)がいるものである。従って、屠畜経験が浅いほど、より広範囲の生産者と取引をせざるをえなくなる。

どの屠畜業者にも固定取引先があるにはあるが、経験が浅い者ほど固定取引者の数が少ない。

1生産農家対1屠畜業者という形態の固定取引は近年かなり少なくなり、1生産農家対複数屠畜業者という形での固定取引が主流を占めており、完全にフリーな取引を行なっている生産者は数少ないものと思われる。フリーな取引をする生産者というのはどの屠畜業者とも取引をするし、あるいはどの購買者とも取引をする、すなわち豚を買いにくる者には誰にでも売るといような生産者のことである。

生産地域において豚の頭数が少なくなりはじめると、先ず最初に固定取引の少ない屠畜業者、すなわち一般的には屠畜経験の浅い業者において豚の仕入が困難となる。方々かけずりまわって家畜をさがすのであるがなかなかさがせない、そこで現に取引されている農家庭先価格より高い価格で買うようになる。生産地域における取引価格は基本的にはその地域全体の供給可能性の大きさと需要の大きさによって決定されるのであるが、価格変動の最初の糸口となるのは固定取引数の少ない屠畜業者によってなされるのである。ある固定取引数の少ない屠畜業者が現行の価格よりも高く買った場合、その取引を行なった生産者から他の屠畜業者に、あるいは他の生産者を通じて他の屠畜業者につたわり、その地域全般

に供給が不足していることなどからして、その地域全体としての価格が引き上げられるのである。

肉豚生産者は次の二グループに大別される。複合経営農家および専業農家\*(個別農家と企業)。複合経営農家というのは肉豚の生産を作物、又は他の畜産との複合経営で行なっている農家である。専業農家というのは養豚単一経営農家のことである。

屠畜業者の取引相手はこれらグループの1つか、あるいは複数ということになる。

実態調査によると複合経営農家とのみ取引をしている屠畜業者が全体の47%、又専業農家とのみ取引をしている業者が全体の7%であり、残る46%の屠畜業者は複合経営農家とも、又専業農家とも取引をしている(第18表)。

Table 18. Purchase of hogs, by sellers

	Farms engaged in raising hogs secondarily	Farms engaged in raising hogs chiefly	All hog farms	Total
Miyako Gunto				
Persons	13	2	9	24
Per cent	54	8	38	100
Yaeyama Gunto				
Persons	15	2	18	35
Per cent	43	6	51	100
Total				
Persons	28	4	27	59
Per cent	47	7	46	100

八重山群島の行政区画は3つの市町にわかれており、これら3つの市町に63の字(部落)がある。宮古群島は6つの市町村にわかれており、これら6つの市町村に99の字(部落)がある。

屠畜業者は具体的には、これらの各部落に入っていて、肉豚生産者と庭先相対取引を行なうのである。屠畜業者のうち12%は仕入地域が固定(ほとんどが複数の部落)していて、近年仕入地域(部落)を変更したことはない人達である。地域は固定しているが、地域内のすべての生産者と固定取引関係にあるわけではない。屠畜業者の75%は固定した仕入地域も有するが、その地域だけから仕入れているのではなくして、もっと弾力的に他の地域にも仕入れに行く。固定取引農家は固定した地域内のみ存在し、他の地域には固定取引農家はいない。屠畜業者の13%は固定取引関係に相当する地域を有せず(従って、固定取引農家もない)、どの地域にも入っていて取引を行なっている。こういった業者は肉豚の供給が需要に比して過剰な時には取引は楽であるが、いったん供給不足現象が生じると取引相手をさがすのに苦労する(第19表)。

肉豚の生産者がある特定の1屠畜業者とだけ取引をしている場合は非常に少ない。取引屠畜業者数の多少はあるにせよ、複数取引がほとんどである。このことは屠畜業者に対する質問の回答によって明確になっている。すなわち、“生産農家であなたとだけ取引をしていると思われる農家がありますか”という質問に対して、全屠畜業者が“否”と答えた。すべての屠畜業者が、それぞれ取引している生産農家には、多かれ少なかれ他の屠畜業者も関係しているのである。こういうふうに述べてくると、ある生産農家に対して複数の屠畜業者が関係し、競争関係を呈しているようにみえるが、実際にはこれら屠畜業者の中に中心となるのがいて、この生産地域あるいはこの生産農家においてはAという屠畜業者が主

\* 昭和46年の農業センサスによると養豚の専業農家は養豚農家総数の：宮古が10%、八重山が36%となっている。

導権を握っており、又別の生産地域あるいは生産農家においてはBという屠畜業者が主導権を握っているというふうに、他の屠畜業者はこれら主導権を握っている屠畜業者の取引関係を邪魔しないようにその地域、その農家とは取引するのである。生産農家と特定屠畜業者の取引上の固い結びつきは、取引の長さや縁故関係からきているものが多い。

Table 19. Area of hog purchase, by status of transaction

	Fixed	Partly fixed	Not fixed	Total
Miyako Gunto				
Persons	4	12	8	24
Per cent	17	50	33	100
Yaeyama Gunto				
Persons	3	32	0	35
Per cent	9	91	0	100
Total				
Persons	7	44	8	59
Per cent	12	75	13	100

このように肉豚の生産地域では、個々の屠畜業者の取引圏が孤立分散的に、又特に供給不足状態に陥った場合には、排他的、閉鎖的流通圏として生産地域内に定着し、これら屠畜業者の縄張り区域が屠畜業者達の相互の競争をおさえて彼等の取引の地盤を安全なものにしている。

肉豚の仕入方法についてみると、屠畜業者の97%が、本人自身で生産農家まで出向いて行って仕入れている。生産農家の豚舎まで行き、肉豚を前にしての相対取引である。離島の生産者との取引の場合には、生産者にもってきてもらう場合があるし、又屠畜業者の若干名（3%）は取引の場合、生産者にもってきてもらうのを常としている。

生産農家と屠畜業者との取引は肉豚の売買取引関係が主体となっていることは勿論であるが、この主たる取引に派生した関係が種々存在する。そのうち最も多いのは金融（金の前貸と呼んでいる）である。屠畜業者の間で“金の前貸”と呼ばれているように、この金融は原則として現に生産農家に飼育されている肉豚の出荷を目当てにしたものである。多額の資金になると一般金融機関や農協等を通じて、少々面当り手続を経ても借りるが、少額の生産資金や生活資金が緊急に必要な場合には肉豚の出荷を約束（一般的には口約束）して屠畜業者に用立ててもらう方が肉豚生産農家にとっては一番便利で手取り早い方法である。この場合、取引関係の強度によってもことなるが、一般的には、その農家で現に飼育されている肉豚の頭数により、その頭数が出荷される場合の金額をおさえて、その範囲内で融資するのが原則である。この融資金に対しては利息をつけないのが普通であり、この表面上のことだけで農家によっては屠畜業者をかなり信頼している者もいる。しかし、屠畜業者は最終的にはその農家から肉豚を購入する段階で貸付金に対する利息にみあう分をも含めた利益計算でもって購入価格を決定していることは当然である。ところが生産農家は屠畜業者のこのような取引にはほとんど気づかないようである。このように生産農家との間に金の貸借関係を有している屠畜業者は全体の68%もいる。

その他の関係としては、素豚の購入あっせん、豚のせわ、飼料の購入あっせん等がある。屠畜業者によると従来は素豚のあっせんはかなり多かったようであるが近年においては、素豚に関しては農家対農家の取引が活発になり、屠畜業者による素豚のあっせんは非常に少なくなっているようである。現屠畜業者の父あるいは祖父の時代には生産農家の肉豚生産全般から生活にいたるまで屠畜業者が相談を受け、色々親身になって世話をしていたということからすると、近年の屠畜業者と生産農家との関係は生産農



家における経済力の向上（あるいは社会，経済の変化）にともない，肉豚の売買取引と密接につながった関係にせばめられてきているようである。現屠畜業者で肉豚の売買取引以外の関係（金の前貸も含めて）をぜんぜん持たないという屠畜業者が23%いる。今後生産農家の経済向上および物の見方，考え方の向上にともなって，この傾向はますます強くなるであろう。すなわち，屠畜業者と生産農家との関係は単なる肉豚の売買取引だけになることであろう。

屠畜業者と生産農家との間の肉豚の取引は生産農家における庭先相対取引が主体をなしており，当然のことながら生体取引である。沖縄全体の肉豚の需給関係ならびに地域ごとの需給関係によって，それぞれの地域にはその時点での一般的な価格（普通，屠畜業者の買取最高価格）が存在する。

肉豚の評価は外観，感触により，肉付き，肉のかたさ，脂肪付等を判断し，単価をどの程度にするか屠畜業者が判断する。屠畜業者によっては，はじめての取引先ではどのような飼料を与えているかなども，それとなくチェックする。この時点までは宮古，八重山あるいは沖縄本島の他の地域の屠畜業者も同様であるけれども，それ以後の取引方法は地域によって次の2つに分けられる。すなわち，外観，感触によって評価した肉豚を最終的に買い取る場合，目測によって重量を決めるのか，あるいは秤を使用して重量を決めるかの違いがある。調査地全体としてみた場合には屠畜業者の大半（66%）が秤を使用，34%の屠畜業者が目測によって重量を決定している。ところが，地域別にみると八重山では屠畜業者全員が秤を使用しているのに対して，宮古では僅かに17%の屠畜業者が秤を使用しているにすぎず，83%の屠畜業者は目測によって重量を決定している（第20表）。

Table 20. Methods of hog weight determination

	Scale	Eye measurement	Total
Miyako Gunto			
Persons	4	20	24
Per cent	17	83	100
Yaeyama Gunto			
Persons	35	0	35
Per cent	100	0	100
Total			
Persons	39	20	59
Per cent	66	34	100

肉豚の売買代金の決済方法は現金払，後払（方法は種々ある），および混合（現金＋後払）方式の3つの方法がみられる。このうち現金，後払方法を採用している屠畜業者を現金だけで取引している業者と区別してみるために，後払取引にひっくるめて検討してみると，肉豚取引においては後払方式を採用している屠畜業者が54%も占めていることになり，現金払い業者は46%で半分以下の業者である。ところが地域によって大きな違いがみられる。八重山では後払方式の業者が88%で断然多いが，宮古の場合には逆に現金取引の業者が96%で，後払方法を取っている業者はほんの僅かでしかない（第21表）。

現金払の場合には売買取引が成立すると即座に現金を農家に手渡すことにより取引が完了したことになり，そこで相互に酒をくみかわすのが慣習となっている（酒代は業者が出す場合もあれば農家が出す場合もある）。

後払方式では翌日までに支払うのが最も多く全体の61%を占め，残る39%が2日以後の支払条件となっている。

現金，後払の混合方式を採用している屠畜業者の決済方法上の特徴は次の通りである。①遠方より肉

豚を仕入れる場合には原則として現金払とする。近隣で肉豚を仕入れる場合には後払（その日の夕方か翌日）とする。②はじめて取引をする農家に対しては現金払。得意先は後払（翌日までに支払うのを原則とするが、2日以後になる場合もある）。③重量を目測する場合には現金払、計量する場合には後払い。

Table 21. Methods of payment for hog purchase

	Cash	Deferred payment	Cash and deferred payment	Total
Miyako Gunto				
Persons	23	1	0	24
Per cent	96	4	0	100
Yaeyama Gunto				
Persons	4	18	13	35
Per cent	12	51	37	100
Total				
Persons	27	19	13	59
Per cent	46	32	22	100

代金の決済方法と肉豚の重量の決定方法を関連づけてみると、かなり興味のある結びつきがあるように思われる。すなわち、計量する慣習のある八重山においては後払方式が主たる代金決済方法であるのに対して、計量せずに目測による慣習の強い宮古においては現金決済が主体をなしている。

後払いの多い八重山の場合について、後払の発生理由について屠畜業者の話しを総合すると次の通りである。

その1つは、後払いにして肉豚の生産者に代金を取りにきてもらう、その時に同時に豚肉も買ってもらう。すなわち、生産者にも肉を買ってもらうために後払いになったのではないかというのである。確かに肉の需要の少なかった時代には売上げを伸ばすためにこのような手段を取ったことも考えられる。それが今日まで慣習としてうけつがれてきたのであろう。又、生産者にとっても生体取引を行なったのであり、最終商品としての肉の出来上がりかどの程度なのか判断がつかない。従って自分の生産した豚の肉を消費してみることによって、次の生産の参考となったことであろう。現在では、生産地域と消費地域が分離され、肉豚が必ずしも生産地域内で消費されるとはかぎらず、ましてその肉の一部を生産者が消費することはまれである。後払方式が仮にこのように発生してきたとしても、今日においては、この関係は皆無の状態である。もう1つの理由は、豚のう虫がかなり発生した時代には生体取引により、現金払をすると屠畜業者が損失をこうむることがしばしばあった。豚のう虫にかかった肉豚を購入し屠殺後、豚のう虫におかされた豚だということが発見されると、その場で廃棄処分させられる。この場合すでに現金を支払っていると屠畜業者の損失となるのである。こういった危険をなくするために屠殺後払にしたのが今日まで慣習となつてうけつがれているというのがもう1つの後払発生の理由である。

さて、仕入れた肉豚の保管場所としては、①屠畜場のけい留所、②生産農家の豚舎、および屠畜業者の豚舎の3カ所がある。パーセンテージからすると屠畜場のけい留所に保管する場合が最も多く、全体の75%がこの方法を取っている。この保管方法は、肉豚の売買取引が成立すると同時に生産農家の豚舎から肉豚を屠畜場のけい留所に移動させておき、一旦このけい留所で保管した後に屠殺にまわすのである。屠畜場にはけい留設備が設けられており（ただし、調査地の屠畜場4カ所のうち1カ所はけい留設備がない）、使用屠畜業者ごとに使用区画が設けられている。

屠畜業者のうち13%は肉豚を購入後、生産者に引き続き同肉豚の保管を依頼する。この保管方法を取

っている屠畜業者は肉豚の仕入れのために午後農家を訪問し、売買取引を完了し、翌朝同肉豚を受け取りに行くことを約束して一旦帰るのである。この時点では肉豚はすでに屠畜業者の所有になっているので、その後の事故に対しては農家は責任を負わないのが普通である。ところが翌朝、屠畜業者が同肉豚を受け取りにくるまで保管をするのは慣習となっている。この場合、保管手数料は受け取らない。屠畜業者は翌朝、肉豚を受け取り屠畜場に運搬し、屠殺するのが普通である。

屠畜業者のうち12%は肉豚の売買取引後、同肉豚を一旦自己の豚舎に保管し、屠殺の度に自己の豚舎から肉豚を屠畜場に運搬する。これらの屠畜業者はかなり余裕のある（規模の大きい）屠畜業者か、あるいは養豚業をも兼ねた屠畜業者である。

さらに、以上3つには含まれないが、全屠畜業者がたまたま行なう方法として、屠殺日の早朝に生産農家におもむき取引をする場合がある。これは、屠畜業者が前日いそがしくて仕入れに行くことができなかつた場合だとか、あるいはあまり取引のない生産農家と取引をする場合に夕方のうちに肉豚を下見して、売買取引についてのおまかな話し合いを済ませ、さらに翌朝まで飼料を与えないことを約束させて一旦帰り、翌朝再び訪問し秤ではかって最終的な売買価格を決めるのである。

屠畜業者と生産農家との間に売買取引が成立すると肉豚は前述した経路で最終的には屠畜場に搬入され、屠殺、解体処理後は豚肉の形で食肉店へ運搬される。

運搬はどのように行なわれているのであろうか。最も多いのが屠畜業者自身による自家用車による運搬方法である。車輛としては小型貨物車、軽貨物車、リヤカー（オートバイ又は自転車に牽引された）等である。近郊地域に取引関係の多い屠畜業者、規模の小さい業者、老屠畜業者等はリヤカー使用率が高い。このように自家用車を使用している業者は全体の89%である。他の業者は、営業用車輛を使用するか、同業の屠畜業者に依頼するか、生産者に運搬（屠畜場まで）依頼するか、さらには屠畜業の助手の車を利用するか、屠畜依頼者が家畜の運搬まで行なうかのどちらかである。

## 2) 屠畜および食肉販売と関連した屠畜業者の性格

屠畜業従事者のうち50%が屠畜業を専業としている。従って、屠畜業を兼業としている者が他に50%いることになる（第22表）。

Table 22. Number of slaughterers, by speciality or part-time

	Speciality	Part-time		Total
		Part-time slaughterers who engaged in slaughter business chiefly	Part-time slaughterers who engaged in slaughter business secondarily	
Miyako Gunto				
Persons	20	2	2	24
Per cent	84	8	8	100
Yaeyama Gunto				
Persons	10	20	6	36
Per cent	28	55	17	100
Total				
Persons	30	22	8	60
Per cent	50	37	13	100

専業屠畜業者とは肉豚の仕入業務、屠畜業務、および食肉の販売業務を屠畜業者本人ですべて行なっているか、又はこれらの業務の一部を家族の構成員にゆだねているが、全体的な経営管理は屠畜業者本

人が行なっている場合をさす。

兼業屠畜業者とは、上記（3つ）の業務を行ないながら（すべての業務を行なっている場合もあるし、屠畜業務と他の1つの業務のみ行なっている場合もあるし、屠畜業務だけ行なっている場合もある）、これらとは全々関係のない仕事を同時に行なっている場合をさす。

兼業の割合によって屠畜業を第1種兼業（屠畜業を主体とした兼業）と第2種兼業（屠畜業を従とした兼業）に区分すると、50%（30名）の兼業のうち第1種兼業が37%、第2種兼業が13%となっている。

屠畜業者の兼業の主たるものは農業である。

取り扱う畜種により屠畜業者の性格を捉えてみよう。

琉球政府によって毎年発表される、沖縄における畜種別屠殺頭数によっても明らかのごとく、沖縄で屠殺される主たる家畜は豚である。又、沖縄人の食肉嗜好にもこのことをみることができる。昭和46年の1人当り年間消費量でみると、豚肉 14.4 kg、鶏肉 4.6 kg、および牛肉 3.4 kg となっており、豚肉の消費量のはるかに多いことがわかる。

このことは本実態調査によっても明確にあらわれている。沖縄の屠畜場で屠殺される家畜は牛、馬、豚、山羊であるが、本調査によると豚のみを屠殺する屠畜業者が全体の60%、豚が主でたまに牛、馬、山羊を屠殺する屠畜業者が残り40%である（第23表）。牛のみ屠殺するものや、牛が主で他の家畜を従として屠畜に従事している屠畜業者は1人もいない。まして、馬や山羊だけを屠殺したり、馬や山羊を主として他の家畜を従として屠畜する屠畜業者は1人もいない。従って、屠殺目的物から屠畜業者の性格づけを行なうと、豚の屠殺を主目的とした屠畜業者であるといえる。

Table 23. Number of slaughterers, by livestock slaughtered

	Slaughtered hogs only	Slaughtered hogs chiefly	Total
Miyako Gunto			
Persons	19	5	24
Per cent	79	21	100
Yaeyama Gunto			
Persons	17	19	36
Per cent	47	53	100
Total			
Persons	36	24	60
Per cent	60	40	100

経営組織の面からとらえると、すべての屠畜業者が（その関連する営業活動を含めて）個人営業である。そして、これら屠畜業者のほとんどが自己の採算で家畜を仕入れ（仕入業務）、食肉販売（食肉販売業務）を目的として、屠畜場の施設を借用し、屠殺・解体する（屠畜業務）。

屠畜業者による食肉店経営状況を示したものが第24表である。

調査した屠畜業者の88%が食肉店を経営している。\*

\* 調査時点における食肉販売業の数（分子は屠畜業者の経営する食肉販売店、分母は食肉販売店総数）

$$\text{宮古} : 22/67 \times 100 = (33\%)$$

$$\text{八重山} : 31/73 \times 100 = (42\%)$$

$$\text{計} : 53/140 \times 100 = (38\%)$$

Table 24. Status of meat shops owned by slaughterers

	Operated				Not operated	Total
	Slaughterer	Slaughterer's family	Slaughterer + Slaughterer's family	Others		
Miyako Gunto						
Persons	21	1	0	0	2	24
Per cent	88	4	0	0	8	100
Yaeyama Gunto						
Persons	8	19	3	1	5	36
Per cent	22	53	8	3	14	100
Total						
Persons	29	20	3	1	7	60
Per cent	48	33	5	2	12	100

食肉販売業を営むためには食肉販売業の免許が必要である。これら屠畜業者は実際にはどのような形で食肉販売業の免許を有しているのだろうか。食肉店を経営している屠畜業者(53名)のうち55%(29名)が本人自身で食肉販売業の免許を有しており、38%(20名)は家族の誰か(ほとんどが本人の妻)に同免許を取得せしめて営業している。さらに、同免許を本人自身も取得し、同時に家族の誰かにも取得せしめて営業しているのが5%(3名)いる。すなわち、屠畜業者で食肉販売店を経営している者のうち98%が本人かもしくは家族の誰かが食肉販売の免許を有していることになる。

以上によりほとんどの屠畜業者が食肉販売業を営んでいることが明確になった。同時に食肉販売業の資格も本人か家族の者達で得ていることが判明した。次に問題となるのは商品の販売担当者には誰になるかということである。販売担当者も本人か家族員が主体となっている。販売担当者で最も多いのは本人の妻であり、全体の57%にあたる30店で本人の妻が販売を担当している。次に多いのが本人自身で販売を担当している場合であり、全体の17%(9店)を占めている。96%の屠畜業者が本人又は家族員で直接販売を担当している。雇人だけに販売を担当させている屠畜業者は1人もいない。雇人がいる店でも、雇人には補助的な仕事をさせ、販売の主体は本人か家族員である(第25表)。

Table 25. Persons in charge of selling meat

	Slaughterer	Slaughterer's wife	Slaughterer's mother	Slaughterer and his wife	Slaughterer's wife and relatives	Slaughterer and employee	Total
Miyako Gunto							
Persons	9	6	1	5	0	1	22
Per cent	41	27	5	22	0	5	100
Yaeyama Gunto							
Persons	0	24	0	2	4	1	31
Per cent	0	77	0	7	13	3	100
Total							
Persons	9	30	1	7	4	2	53
Per cent	17	57	2	13	7	4	100

食肉販売の営業場所は全体の31%が公営市場内に店をかまえている。次に多いのが私営市場内で経営している場合で全体の28%を占めている（第26表）。

Table 26. Location of meat shops

	Residence	Slaughterer's owned shop	Rented			Total
			Rented shop	Public market	Private market	
Miyako Gunto						
Persons	3	0	3	10	6	22
Per cent	14	0	14	45	27	100
Yaeyama Gunto						
Persons	5	5	6	7	9	32
Per cent	16	16	18	22	28	100
Total						
Persons	8	5	9	17	15	54
Per cent	15	9	17	31	28	100

Note : One slaughterer in Yaeyama operates two meat shops, accordingly the number of all meat shops comes to 54.

公営ないし私営市場は同一棟の建物内に3～4坪程度ずつの区画をもうけて食肉店を経営している場合で、食肉店数カ所からなる食肉市場を形成している。ここでの営業活動の特殊性は隣接する同業者の営業活動（行動）が一部始終、手に取るようにわかることである。同時に自分の行動も競争相手につづぬけになっていることである。一方、賃借店舗やその他の店舗はそれぞれ独立した店がまえをしているので競争相手と隣り合せでないという点では気楽に営業活動が行なえるが情報交換という点では公営市場や私営市場内で営業している業者にはかなわない。

食肉店の営業状況を見ると、食肉販売を毎日行なっているのが全体の72%で、残り28%は屠殺をした日のみ販売活動を行なっている。従って、これらは豚肉以外の商品の販売を行なっていないのがほとんどである。

屠殺日（屠畜場の営業日）は調査時点においては水曜日と日曜日の両日を除く週5日制（ただし、公休日も除く）であった。83%の屠畜業者がこれら屠畜日には原則として毎日屠殺を行なっている。残る17%の屠畜業者は毎日屠殺を行わず、その地域の需要に応じて屠殺をする（すなわち、食肉店をあける）か、屠殺依頼があった時に屠殺に応じているのである。農村地域に行くと屠殺日に毎日屠殺をしても、その地域にはそれだけの需要がないので、屠殺日が5日制のところを3日ないし2日しか屠殺をしない状態の地域もある。それだけ需要が少ないのである。

屠畜過程は肉豚を最終消費者に近づけるための最も重要な加工過程である。この屠畜作業に従事する労働力を分析すると次の通りである。

屠畜作業は早朝行なわれ幾種類もの作業に分かれるので屠畜業者1人では、かなりの時間を要する。なれない屠畜業者や老令な屠畜業者になると、どうしても屠畜補助員を必要とする。

屠畜業者のうち1人で屠畜作業に従事している者は全体の35%であり、残る65%は何等かの形で補助員とともに作業をしている。

屠畜補助員の種類をみると、38名のうち26名は雇人で、残る12名が屠畜業者の家族員である。食肉店に肉を出すのは午前10時かおそくとも11時頃までには出さなければならないのでどうしても屠畜補助員

(雇人か家族員)が必要となるのである。これら雇人の勤務時間は早朝1～2時間程度の臨時的なものであり、これら雇人となる人々は農業か漁業、あるいは不定期的な仕事に従事している人々が多い。おそらく現在の屠畜業者達の中にもこのように屠畜補助員をつとめていて、そのうちに本格的な屠畜業者になった者も少なくない。

肉豚の屠畜状況(誰の肉豚を屠殺するか)について示したのが第27表である。

**Table 27. Owners of hogs slaughtered**

	Slaughterer's hogs only	Consigned hogs only	Others	Total
Miyako Gunto				
Persons	21	2	1	24
Per cent	88	8	4	100
Yaeyama Gunto				
Persons	26	2	8	36
Per cent	72	6	22	100
Total				
Persons	47	4	9	60
Per cent	78	7	15	100

屠畜業務を行なっている屠畜業者60人のうち、自分の肉豚だけ(すなわち、自分が販売する豚肉にみあう肉豚の屠殺だけ)屠殺する業者は全体の78%で大半を占めている。委託屠殺だけをしている業者が全体の7%である。これら業者は食肉店を経営せず、食肉店を経営しているが屠畜業の免許を有しない人達に依頼されて、委託屠畜をしているのである。委託屠畜業者には二通りの型がある。その一つは肉豚の仕入から屠殺まで委託をうけて行なう場合(ただし、肉豚の購入費から屠畜経費までのすべての費用を委託者(食肉店経営者)が負担する。屠畜業者は仕入、屠畜作業に関して1頭当たりいくらというふうに受託手数料を受けるのである。もう一つの方法は、仕入までは食肉店経営者が行ない、屠殺過程の作業だけを屠畜業者に委託するものであり、この場合に支払われる手数料が屠殺・解体処理手数料なのである。

次に食肉販売店を経営している屠畜業者の取扱商品についてみたのが第28表である。

**Table 28. Meat and other commodities sold**

	Pork	Pork and other meat	Meat, meat products and others	Total
Miyako Gunto				
Persons	4	11	7	22
Per cent	41	50	9	100
Yaeyama Gunto				
Persons	7	6	18	31
Per cent	23	19	58	100
Total				
Persons	11	17	25	53
Per cent	21	32	47	100

最も多い形態としては、豚肉を主軸として、その他の肉および畜産加工品等を取扱っている場合であ

り、全体の47%がこの形態に属する。次に多い形態としては豚肉を主体にその他の肉を取扱っている場合であり、全体の32%を占めている。残る21%の販売店においては豚肉だけを販売している。すなわち、豚肉専門店である。

以上のように屠畜業者が経営している食肉販売店では豚肉以外の商品も取扱ってはいるが、各商品の売上収入の割合から判断するかぎりにおいては、豚肉以外の商品の取扱量は微々たるものである。

第29表によると、屠畜業者の経営する食肉販売店すべてが、その売上の50%以上を豚肉売上によっており、しかも売上の80%以上を豚肉によっている販売店が全体の64%もいる。このことからして、屠畜業者の経営する食肉店では豚肉の販売が主力をなしていることがうかがえる。

Table 29. Percentage of pork to other commodities sold

Per cent	50	60	70	80	90	100	Total
Miyako Gunto							
Persons		3	6	4	5	4	22
Per cent		14	27	18	23	18	100
Yaeyama Gunto							
Persons	2	4	4	3	11	7	31
Per cent	6	13	13	10	35	23	100
Total							
Persons	2	7	10	7	16	11	53
Per cent	4	13	19	13	30	21	100

屠畜業者の豚肉の販売方法をみることにしよう。

屠畜業者で豚肉の小売のみに従事しているのは全体の55%である。又、残り45%の業者は小売を主体として卸売もしている。豚肉の卸売先は主として屠畜業免許を有しない食肉販売店、レストラン、旅館、および学校等である。豚肉の卸売のみ行なっている業者は1人もいない。

小売ならびに卸売についてももう少し具体的に検討してみよう。

食肉店の77%は、その売上の90%以上が小売収入である。豚肉の卸売を主体とした業者（販売量の50%以上を卸売している業者）は全体の3%であるにすぎない。

豚肉の卸売をしている業者は24名いるが、どのような取引をしているのであろうか。

屠殺の度に卸売をしている業者、すなわち卸売取引が固定化している業者は全体の63%（15名）である。これらの業者は屠殺の度に自分で販売する量（小売）と固定した取引先の卸売量にみあうように屠殺するのである。このような取引関係であるので、誰でもいつでも自由に卸買をしようとしてもできない。業者は余分なストックをかかえないのである。

その他に、注文があった場合に卸売取引を行なう業者がいる。このような取引を行なっている業者は全体の37%（9名）である。これらの業者は固定した卸売取引をしていない関係上、普段は自分で販売（小売）する量にみあう屠殺を行なっている。注文があった場合に、その分をプラスして屠殺するのである。

このような取引の状態であるから卸売市場という特定な場所はなく、屠畜場（ないし食肉店）が場所的には卸売市場の役割をはたしているといえないこともない。すなわち、屠畜場にて家畜が屠殺・解体処理されるのをまって、固定取引者なり、注文者が肉を買い取って行くのである。屠畜業者の食肉店に取りに行くこともあれば、屠畜業者が配達する場合もある。

これらの屠畜業者はどのようにして豚肉を販売しているのであろうか。販売場所を中心にして分析す



ると次の通りである。

食肉販売業に従事している屠畜業者の77%が自分達の経営する店舗だけで豚肉の販売を行なっている。即ち、消費者が食肉店に出向いて購入するのである。一方、23%の屠畜業者は販売の本拠地を自分の店舗としているが、ここだけで販売するのではなく、屠畜場で販売したり、注文先へ届けたり、又近隣の民家にも入って行って行商を行なっている。この行商を頻繁に行なっている業者もいるが、ほとんどの業者は肉の量が普段より多い場合に行なっている。すなわち、卸の注文を受けた場合に普段より1~2頭多く屠殺するわけであるが、これが全部卸売りできるわけではない。いくぶんかは残ることになる。自分の店舗で販売できる量は毎日ほとんどきままっているので、この量を越える分については行商によりさばいているのである。

## V 要約と結論

本研究は沖縄における屠畜業者の実態を把握することであった。屠畜業者の全体像をとらえるという意味合いから、沖縄県・宮古群島と八重山群島における全屠畜業者を対象として調査にあたった。

本実態調査分析により調査地の屠畜業者の性格が種々浮き彫りにされたが、ここで結論的にそのうちの主要なるものを要約して掲げると次の通りである。

1. 屠畜業者は肉豚を主として取り扱い、個人営業で、経営規模が一般的に零細である。
2. 零細であるが故に少ない取引量からの収入を最大限にするために、肉豚ならびに豚肉の全流過程程に介入し、しかも自己又は家族の労働力に頼らざるを得ない。すなわち、全流過程程の各段階から所得を少しでも吸収しようとして流通の各段階に自己又は家族の労働を投入する形を取らざるを得ない。それでもなお生計費をおぎなうのに不十分な場合には兼業をせざるを得ない。
3. 年令では40代が最も多く、経験年数では10年以下の比較的経験年数の浅い屠畜業者が多い。これは他の職業から転換した者が多いためである。屠畜業に入る前の職業として最も多いのは農業である。
4. 自分の代になってはじめて屠畜業に入った者が大部分を占めている。
5. 肉豚の仕入地域、仕入農家はだいたい固定している。1つの農家と多数の屠畜業者が取引をしているのが一般的であるが、屠畜業者の中に特に農家との結びつきの強い業者がいて、取引に際してはこの業者が優先権を有する。
6. 屠畜業の経験が長ければ長いほど固定した取引農家をより多くかかえている。
7. 肉豚の取引において、計量する慣習のある八重山群島では代金決済は後払が多く、目測による慣習のある宮古群島では現金払を主体としている。

肉豚生産構造の変化ならびに豚肉消費構造の変化、さらには復帰にともなう諸制度の沖縄への適用によって、現在行なわれている屠畜業者を中心とした沖縄の肉豚ならびに豚肉の流通機構はしだいに変化していくものと思われる。

筆者は他の関連した論文で、沖縄における肉豚および豚肉流通の合理化の阻害要因の1つとして屠畜業者の存在を指摘し、屠畜業者数の削減が流通合理化に結びつくことを主張した。今後の課題として、社会・経済的な負担を最少限におさえ、しかも現屠畜業者の犠牲を最大限にカバーし、なお流通合理化が達成されるような方法での屠畜業者の削減方法を具体的に研究していきたい。

## 参考文献および資料

1. 宮古概観1972：琉球政府宮古支庁
2. 1971年沖縄農業センサス報告書：沖縄県企画部統計課

3. 1972年度沖縄の畜産：琉球政府
4. 昭和46年版：沖縄県統計年鑑：沖縄県
5. 1971年会計年報：世帯経済調査報告（1970年7月－1971年6月）：琉球政府統計庁
6. 八重山要覧1972：琉球政府八重山支庁
7. 吉田茂：昭和46年：沖縄における屠畜場～その現状と問題点～琉大農学報：18：13～42
8. 吉田茂：昭和46年：沖縄の屠畜業者に関する一考察：沖縄農業：19：44～52
9. 吉田茂：昭和48年：沖縄における肉豚および豚肉流通分析～流通機能面からのアプローチ～琉大農学報：20：21～35

### Summary

The functions of the hog and pork marketing are divided into four general classifications : 1) the buying of hogs, 2) the transportation of hogs, 3) the slaughtering of hogs, followed by the dressing of the meat, and 4) the distribution of the meat and operating retail store.

Slaughterers in Okinawa play an important role in the hog and pork marketing-both in terms of the quantity they handle and in terms of the functions they perform. Most of the slaughterers perform parts of each of the several functions.

The purpose of this study was to analyze characteristics of slaughterers both in Miyako Gunto and in Yaeyama Gunto.

The following are some of the characteristics of the slaughterers found out in this fact-analysis :

- 1) Hog is the most important livestock for the slaughterers both in Miyako Gunto and in Yaeyama Gunto.
- 2) Slaughterers' business operations are generally small in size.
- 3) Since their business operations are small in size, they perform most or all of the marketing functions between the producer and the consumer, and exert themselves to increase the total income from the marketing process.
- 4) Most of the slaughterers are in their forties, and their business experiences as a slaughterer are generally short.
- 5) Areas and hog farms where a certain slaughterer buys hogs are usually fixed. As the length of experience in slaughter business becomes longer, the more fixed hog farms the slaughterer has.

In order to rationalize the present hog and pork marketing system in both areas, the elimination of the slaughterers presently operated in the areas is the most important thing among others. However, how to eliminate them is a very difficult problem. This is the subject left for us to solve in the future.