

# 琉球大学学術リポジトリ

## 沖縄の屠畜事業者に関する一考察

メタデータ	言語: 出版者: 沖縄農業研究会 公開日: 2009-01-29 キーワード (Ja): 屠畜業者, 屠殺場法, 流通, 食肉販売業, ホット・ミート, 豚肉流通機構, 整理統合 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/20.500.12000/0002015302">http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002015302</a>

# 沖縄の屠畜業者に関する一考察

吉 田 茂  
(琉球大学農学部農学科)

Shigeru Yoshida : A study on the butchers  
in the Ryukyu Islands

## I はじめに

沖縄の畜産流通機構における屠畜業者の役割は広範囲に亘っている。しかも、彼等の存在は根強く強固なものである。特に肉豚および豚肉の流通の場合にはその傾向が強く、全流通過程をきわめて古い因習と慣行を保ちながらしっかり掌握している。屠畜業者と生産農家との関係は単に肉豚の売買取引に止らず生産指導から生産農家の生活全般にまで侵透していたのである。屠畜業者はその成立初期（発生初期）においては肉豚生産農家から肉豚の取引相手として歓迎され、その存在価値は高く評価された。ところが、時代が進み、資本主義経済が発達すると、当然その下にある社会条件なり、経済条件が変わることになる。畜産経済面に限定して捉えてみても、生産条件の変化によって、従来肉豚生産農家にとって必要欠くべからざる存在であった屠畜業者が「必要悪」的な存在でみられるようになる。即ち、生産農家としては肉豚を販売するのに屠畜業者がいなければよいと思いがながらも流通機構が充分発達していないために、肉豚の販売にはやむを得ず屠畜業者の手を経なければならない状態にある。こういった状態で取引が続くと生産農家は屠畜業者の存在価値について疑問を抱くようになり、遂には屠畜業者が肉豚流通の障害物となっていることを認めるようになる。現在は正にそのような時代なのである。

本稿においては特に肉豚および豚肉流通過程において非近代性を有し生産農家から敬遠されながらも、なお依然として流通機構全般に多大な役割を有している屠畜業者の成立と背景をはじめとして、同性格および流通機構上の諸機能等を分析し、肉豚および豚肉流通機構の改善の方向を検討したい。

なお、屠畜業者に関する実態面からの分析は現在屠畜業者に関する実態調査を行なっているので同調査の成果

に期待したい。

## II 屠畜業者と家畜商の相違

法律上屠畜業者は獣畜<sup>1)</sup>の屠殺、解体を業務とする者である。ところが、沖縄の屠畜業者の実際の営業範囲は屠畜業務を含めた畜産の全流通過程を対象とした業務を営んでいる。屠畜業者が屠畜業務を越えて活動しているために他の分野の営業者と混同されがちである。特に肉豚取引における家畜商免許を持たない屠畜業者の家畜商的活躍は一般の人びとはもとより、専門家の間でも屠畜業者を家畜商と取り違えている人びとがかなりいる。勿論、屠畜業者の中には家畜商の免許所持者もいるが、所持しない者もかなりいる。そこで先ず最初にそれぞれの根拠法をもとにして法制度上から畜産流通機構上における両者の相違点を明確にしておきたい。

屠畜業者は屠畜場法（1959年9月4日立法第182号）によって規定されている。屠畜業者（その業務内容を含む）に関しては同法第2条第5項に、「屠畜業者」とは「獣畜の屠殺又は解体の業を営む者を言う」と定義づけられている。また同法第5条第1項によれば、屠畜業者となるには許可手数料を納めさえすれば、同法第6条<sup>2)</sup>に触れる場合を除いて、屠畜業者の許可が与えられることになっている。いわゆる屠畜業を営むためには許可を受けなければならない。許可証の有効期間は同法第7条第2項に1カ年の期限が規定されている。また同法第12条によると原則として屠畜場以外の場所で、食用に供する目的で獣畜を屠殺してはならないとして屠畜場所の制限が規定されている。法で特別に認める以外の無免許屠殺は1年以下の懲役または\$85以下の罰金（同法第23条）、また屠畜場以外での屠殺については3年以下の懲役または\$140以下の罰金（同法第22条）というふうに違反者に対してはそれぞれ罰則規定が設けてある。

家畜商の根拠法は家畜商法（1952年8月25日立法第22号）である。同法第2条には家畜商（その業務内容を含む）の定義づけが次のとおり行なわれている。「家畜商とは、免許を受けて、家畜<sup>3)</sup>の売買若しくは交換又はその斡旋の業務を営む者を言う。」免許については、同法第3条により、家畜商になろうとする者は許可手数料を納めさえすれば、同法第4条<sup>4)</sup>に触れる場合を除いて、家畜商としての許可が与えられる事になっている。免許証の有効期間は当該家畜商の生存期間である（但し、同法第7条第1項若しくは第2項<sup>5)</sup>の規定により免許を取り消された場合はその限りでない）。同法第9条には家畜取引業務の制限がある。それによると、「家畜商でなければ家畜の取引の業務を営んではならない」と規定され、もし家畜商の免許をもたない者が家畜取引の業務を行なった場合には、同法第12条第1項により罰（2年以下の懲役若しくは \$250以下の罰金、又は併科）せられる。

以上が、屠畜業者と家畜商の法律上の業務内容と制限事項である。そこで、両者について比較しながら整理しておこう。先ずはじめに両方とも免許制度（許可制度）であることには相違なく、所定の条件さえ備えており、一定の手續さえ踏めば誰にでも免許証が与えられる制度である。相違点は種々あるがもっとも重要なものは畜産流通機構における営業内容の相違であろう。屠畜業者の場合は屠畜場内での獣畜の屠殺または解体（すなわち獣畜の食肉化）という業務であり、屠畜業者の許可証を所持しない者は獣畜を食用を目的として屠殺・解体することを禁止している。一方、家畜商の流通機構上の業務は家畜の取引（売買、交換、斡旋）であり、家畜商の免許所持者でなければ家畜の取引を業務とすることができない。すなわち家畜商は家畜の取引のみ許されており、家畜の屠殺・解体はできない、逆に屠畜業者の場合は屠殺・解体は許されるが、家畜の取引はできないのである。次に免許証の有効期間の相違がある。屠畜業者の場合は1カ年、家畜商の場合は当該家畜商の生存期間となっている。この相違のよってきたところは屠殺という業務は、家畜という商品から食肉という別の商品を生産する仕事（屠殺・解体処理）に携わっており、しかもこの食肉が最終消費者と密接なつながりがあるためである。従って、その処理作業に従事する屠畜業者は精神的には勿論のこと、肉体的にも常に健康でなければならない。精神的に欠陥のある者が屠殺・解体作業に従事することは危険きわまりない。また肉体的な欠陥、特に伝

染性疾患の場合には食肉を通して一般住民に感染する虞が充分考えられる。しかるに毎年免許を更新することにより、もし患者がおれば免許を一時停止し、社会への影響をチェックしているのである。他方、家畜商の場合には取り扱う商品が家畜であり食品衛生上、屠畜業者のような衛生上のチェックはさほど必要でないため、免許証の期限も当該家畜商の生存期間としているのである。

注1) 屠畜場法での「獣畜」とは牛、馬および豚を言う（同法第2条第1項）。

2) 第6条には許可を与えない場合として次の4項が規定されている：a：精神病者、b：18才未満の者、c：伝染病疾患のある者、d：この立法に違反して罰金以上の刑に処せられその執行を終った日又は執行を受けないことが確定した日から6月を経過しない者。

3) 家畜商法での「家畜」とは牛、馬、豚およびめん羊を言う（同法第2条第1項）。

4) 第4条には許可を与えない場合として次の3項が規定されている：a：禁治産者又は準禁治産者、b：この立法又は家畜伝染病予防法に違反して罰金以上の刑に処せられその執行を終った日又は執行を受けないことが確定した日から1年を経過しない者、c；aおよびbのために免許の取り消しがあつた日から2年を経過しない者。但し、aに該当するため取り消されたものであってaに該当しなくなった者を除く。

5) 第7条第1項とは注4のaおよびbに該当する為に免許を取り消される場合、同第2項とは取引の際に免許証を携帯しない場合および取引の相手方の要求があるにもかかわらず、これを呈示しない場合。さらに、正当な理由がなくて引き続き1年以上家畜の取引をしないとき。

### III 屠畜業者の成立とその背景

沖縄県が戦前において日本でも有数の豚の産出県であった事は戦前の畜産統計の数字が示すとおりである。そして日本において豚肉を食生活に取り入れはじめたのも沖縄県が最も早かったと言われている。松尾幹之氏によると：

「豚肉の利用は徳川期までは我が国では見られなかったが、長崎出島に居た中国人、オランダ人の需要に応じて、長崎で局部的に豚が飼養されていたと

も言われ、沖縄では、徳川期既に中国渡来の黒豚が飼養されていた。」<sup>6)</sup>

沖縄において豚肉が普及するようになったのは1372年に至り中国と国交が開かれるようになり、中国文化の導入と同時に食生活の導入がなされたためだと言われている。慶留間知徳氏は沖縄への養豚の導入について次のように述べている：

「明国への進貢船三艘御船（北山進貢使の平良子は北山王の従弟、中山進貢使泰期は察度王の弟、南山進貢使大里按司）弘和3年（2045年）頃天願太郎按司泰期は数回明国へ遣はされて居たが何日か帰郷の時豚種を持ち来りて人民に配り其飼養と繁殖方を計り食用に供したりしなりそれより沖縄にて養豚せし始めである。……」<sup>7)</sup>

即ち、琉球から中国へ派遣された琉球の要人が彼地で豚肉の料理を振舞われ、その味が忘れられず、帰郷に際して豚を持ち帰り、常食するようになったことや、また逆に中国から琉球に派遣される中国の要人を歓待するために豚肉を用意したと言われる。

尚巴志による三山の統一（1429年）後は、首里、那覇の一部地域でこれら中国からの要人や琉球の一部の人びとの需要を満たすために豚が飼養されていた。ところが豚肉の需要が増大すると、首里、那覇での飼養だけでは需要に追いつけなくなり養豚は次第に地方農村にも広がっていった。その間の事情を比嘉春潮氏は次のように述べている：

「以前から農村には鶏や豚の飼養を奨励していたがたゞ従来は豚の屠殺人は首里、那覇に各々一人ずつしか許さなかったので、豚の消費が僅で、従ってその飼養も少なかった。ところで冠船渡来などになると、毎日豚が20頭も中国の賓客のために潰されるので、忽ち豚が足りなくなり、与論、沖永良部、大島徳之島、喜界からも輸入して、やっと間に合わせる始末だった。蔡温が屠殺の制限を撤廃してから、首里、那覇で毎日40～50頭も屠殺するようになり、しかも首里、那覇、泊及び近い農村の豚だけで十分間に合うようになった。」<sup>8)</sup>

いわゆる屠畜業は蔡温（1681—1761）以前にはごく限られた人びとにしか許されていなかったようである。しかも地域としては首里、那覇の政治・経済の中心地域においてであった。それが蔡温の時代になって屠殺の制限が解かれ誰でも屠殺することができるようになった。蔡温時代になされた屠殺の自由化をきっかけとして養豚が

地方農村に普及したことは間違いない。

一般農家に普及した当時の養豚は商品生産を目的とするよりもむしろ自家消費のための生産が主体をなしていた。祝い事がある度に親戚同士、または部落のごく親しい者同士で豚を屠殺し消費していたが、そのうちに豚生産者以外の人びとの需要に應ずるため、自家消費して余った豚肉を売るようになる。これが次第に発展してきて自家消費というよりも他人の需要のために養豚をする者もでてくる。やはり当初は自家生産の豚を屠殺して販売していたがそれでは供給が需要に追いつかない。肉豚が仕上がるまでには大分期間を要する、その間に消費した者が出てくれば自分の豚では間に合わずいきおい他人が飼養している豚を買って屠殺し販売するようになる。家計収入のうち屠畜業（肉豚の仕入、豚肉の販売を兼ねた）からの収入が主体をなすようになると、屠畜業が専業という形を取るようになる。

資本主義経済の発展過程において、当然肉豚の流通仲介者を必要とする。生産農家において自家消費生産を行っている段階ではこれら仲介者の必要性はない。自分で生産した肉豚は自分で屠殺し自分で消費するのであるから仲介者の必要性は生じない。自家消費を越える生産をした場合に余分のものについては自分達で販売せざるを得ない。初期においては自家消費生産農家各自が即販売者とならざるを得なかったのである。自家消費を目的とした生産から商品生産の段階に入ると量的にも多くなるのでどうしても専門の仲介者が必要となってきたのである。特に初期発展段階においては自家消費生産と商品生産の区別がなく、肉豚の商品的性質が充分確立していないし、肉豚の流通をまとめて行なうような機構もなくまた農家が共同で出荷するという形もそなっていない状態であるので肉豚を農家が独自で販売することは非常に難しく不可能に近い。そこで屠畜業者の肉豚流通の仲介者としての役目が台頭してくるのである。資本主義経済が進めば進むほど、農家で生産したものは先ず貨幣資本にかえなければならない。肉豚の場合は屠畜業者が介在しなければ生産したものを貨幣資本にかえることができなかつたのである。零細農家であればあるほどしっかりと屠畜業者をつかまえておかなければならなかつた。

資本主義経済が進展する中で農業部門は遅々として進まず、特に農業部門の中でも家畜部門はその規模の拡大面において他の農産物と比較にならないほど遅れていた。さらに家畜部門における流通面の立ちおくれが目立ち、肉豚が農家に普及すればするほど屠畜業者に依存す

る度合は強くなってきた。食肉市場が各地域ごとの小市場から大消費市場へと拡大するにつれ、孤立分散した零細規模の肉豚生産は商品取引の単位量をなさず、従って各生産農家は市場から全く相手にされない関係に立つ。ここで屠畜業者が介入し、不規則で不安定なこの小生産者達の肉豚を最終消費者へ結付ける役割を果たすようになったのである。

屠畜業者が今もって根強く存在している理由の一つに、常日頃、生産農家を訪問し、単に肉豚の売買だけでなく、農業全般にわたり生産農家の世話をしてきたことが、生産農家にとって、農業経営上屠畜業者を欠くべからざる存在にしていたのである。

以上述べたことを要約すると、現に存在するような形態の屠畜業者の成立（発生）はすでに肉豚の自家消費生産の段階において、自家消費を上回る生産をなした生産農家の中に見られ、自家消費生産から商品生産へ移行する過程においてこれら生産農家の中からはっきりとした形で専門屠畜業者が芽ばえてきたことは間違いない。即ち、現在みられるような肉豚および豚肉流通機構での屠畜業者の支配の基本形態は、自家消費生産から商品生産へ移行した段階ですでに完成されている。

以上において言及した事柄から屠畜業者の成立と発展の背景となった諸点を要約すると次のとおりである。先ずはじめに、肉豚の生産形態が零細であったことが近代的な流通仲介者（農協とか養豚組合等）の介入を困難にし、屠畜業者の介入を余儀なくした。次に、生産農家との結びつきを上げることができる。屠畜業者は単に肉豚の売買取引に止らず子豚の時から生産指導をすることにより、肉豚の生産構造をも支配し、屠畜業者を主体とした肉豚の需給構造を造り上げた。生産農家は肉豚の生産に従事しておればよく、屠畜業者が廻ってきて時期がくれば出荷するのである。従って、そこには生産農家の自主性はほとんどなかった。最後に、屠畜業者自体も最終消費者（小規模、分散）と商品自体の特質（腐敗性）との関係でその規模は自ら制限されざるを得ず、食肉市場の拡大に対しては各自の商圏の拡大可能な限りにおいて拡大し、それ以上に市場の範囲が拡大すると、新たな屠畜業者の追加により解決してきた。

当時は屠畜に対する制度上の拘束はなかったため、豚肉の需要希望者がおれば、何日でも、何処でも、豚を捜し求めてきては屠殺し、供給していた。ところが、所かまわず屠殺したり、また病畜等もよく調べずに屠殺して供給したりしていたので社会環境上、また公衆衛生上の

問題が種々発生するに至った。こうした状態は1906年の中頃まで続いた。1906年7月に屠場法が施行せられるようになってからは獣畜は原則として屠場で屠殺されるようになり、屠殺人も許可制度になった。屠畜検査員が屠殺される獣畜ごとに検査をするようになり、病畜の屠殺を禁じたので従来問題となっていた食品衛生面は大分改善されるようになった。1906年7月、屠場法が施行された当時の状況は沖縄県国頭群誌の中で次のように記されている：

「従来牛、馬、豚、羊等の獣肉を販売するもの其病獣たると否とを識別せず只随意に之を屠殺販売し其危険甚だしかりき、此に於て明治39年（1906年）7月県令第31号屠場法施行規則及び同第32号獣肉販売業取締規則を制定し、名護、本部、今帰仁等に屠畜場を設備し獣医を配置して検査せしめ以て衛生上遺憾なきを期せり。」<sup>9)</sup>

<sup>10)</sup> また、島尻群誌によれば屠場法施行と同時に警察により、各署管内の密殺取締も行なわれるようになったことが記されている。

以上述べたごとく屠畜業者は蔡温が屠殺の制限を撤廃して以来、自由な営業として豚の屠殺、解体および豚肉の販売をしていたが、社会環境および食品衛生面から制限を加える必要が生じ、1906年に屠畜業を規制する法律（屠場法）ができたのである。沖縄においては戦後、米軍の施政権下にあっても暫定的に同法が認められ屠畜業者は同制度下にあったが、1952年に琉球政府独自の屠場法が立法化されるにおよび1906年に日本政府により制定された屠場法は廃止された。1959年には、従来の屠場法（1952年制定）では急速なる社会および経済の変化に対応しがたい点が生じたため、新たに屠畜場法が立法化され（1952年制定の屠場法は廃止された）、今日に至っている。

注6) 松尾幹之著「増補版 畜産経済論」、1968、P. 174

7) 慶留間知徳著「琉球千草之巻」再版昭和37年、P.97（初版昭和9年）

8) 比嘉春潮著「沖縄の歴史」、1959、P.23

19) 「沖縄県国頭群誌」、大正8、P.215

10) 「島尻群誌」、昭和12、P.226

#### IV 屠殺業者の性格

沖縄の屠畜業者を広義に解すれば、肉豚および豚肉の全流通領域で各流通段階ごとに介入し、流通利潤を追求

するために様々な形態を示しつつ、独特で、支配的な流通機能の担い手であると言える。次節で屠畜業者の流通機構上における主要な機能の分析を行なうが、その前に屠畜業者の性格を解明しておかなければ流通機構上で果す屠畜業者の役割を充分理解する事が出来かねるので本節では屠畜業者の一般的な性格を取り上げておきたい。

### 1) 取り扱う家畜

まずはじめに取り扱う畜種により屠畜業者の性格を捉えてみよう。屠畜場法第2条には屠畜業者の取り扱う獣畜として牛、馬および豚が明示されている。1970年の畜種別年間屠殺頭数実績は豚、279,667頭、牛、2,383頭および馬、247頭となっている。これらの数字によると、沖縄では豚が主要な屠殺目的物であり、屠畜業者のほとんどが豚を主に取り扱っていることになる。牛の屠殺は都市地域を中心とした一部の屠畜業者が豚を主、牛を従として行っており、それも年間僅でしかない。地方の屠畜業者が牛を取り扱うのはまれである。従って、屠殺目的物から屠畜業者の性格づけを行なうと、豚の屠殺を目的とした屠畜業者であるといえる。

### 2) 屠畜業者の営業組織

屠畜業者はどういった組織でもって屠畜業に従事しているのだろうか。屠畜業者をその営業組織の面から性格づけることにしよう。1970年12月現在、屠畜業者は全沖縄で568名を数える。そのうち個人営業（一般屠畜業者）が564名もあり、残る4名が食肉加工会社、又は食肉輸出入会社に属する屠畜業者（サラリーマン屠畜業者）である。564名の一般屠畜業者は自己の採算で仕入れてきた家畜を食肉小売を目的として（一部屠畜業者は卸売りもする）屠畜場の施設を借用し、屠殺・解体する。手数料を取って他人の家畜を屠殺、解体する一般屠畜業者もいるが数は非常に少ない。食肉加工会社、又は食肉輸出入会社に属するサラリーマン屠畜業者はそれぞれの会社の家畜のみ屠殺・解体する。即ち、沖縄におけるほとんどの屠畜業者が個人営業であり、しかも自分が販売する食肉のための屠殺・解体を主としている。

### 3) 経営規模

県内の一般屠畜業者数は564名であり、これら一般屠畜業者が利用している屠畜場数は28カ所なので1カ所に平均20名もの屠畜業者がいることになる。少ない所（辺鄙な屠畜場）で3名、多い所（都市地域の屠畜場）では66名もの屠畜業者が1つの屠畜場を使用している。屠畜業者1人当たり屠殺頭数は地域により若干差があるが、一般に零細である。屠殺頭数の一番少ない地域で一人1

日当たり0.3頭（1970年）、一番多い地域で3頭；全沖縄平均が1.8頭となっている。一番少ない地域の屠畜業者は3日に1頭の割りではしか屠殺していない。屠殺頭数に比して屠畜業者が多過ぎるため1人当たり屠殺頭数は小規模にならざるを得ない。都市地域から離れば離れるほど零細性が顕著になるが全般的に零細規模であることには変わらない。

### 4) 家畜の仕入業、食肉販売業およびその他業務の兼業

屠畜業者の家畜流通における特徴は取り扱い量の零細性から、他業への兼業となってあらわれている事である。一般屠畜業者で屠畜業専業者は皆無であり、地方の屠畜業者は家畜商と食肉販売業、さらに農業との兼業が主体をなしており、都市地域の屠畜業者はそのほとんどが家畜商と食肉販売業との兼業である。家畜商と食肉販売業との兼業は、兼業というよりも、むしろ彼等にとっては屠畜業とは一体のものであると言う固定観念があるようである。しかも、屠畜業自体は主目的ではなく、食肉販売のための一段階（過程）にすぎない。従って食肉販売業と切り放して屠畜業をみた場合、屠畜業の肉豚および豚肉流通上での収入は、取り扱い数量からみて、兼業を必要とする程度のものであり、家計収入のほんの一部分しか占めない。屠畜業者の発生当初から食肉販売を主体とした家畜の仕入、屠殺が一貫した業務であり、今日においても変わらない。

### 5) 家族労働に強く依存した経営

屠畜業は家族労働に依存する度合が非常に強い。それは屠畜業務が早朝2～3時間ですむことや、その他屠畜業との関連業務にしても常時雇用労働を必要としない。屠畜業或はその関連業務において常用雇用労働の皆無、ないしはあってもまれであり、しかもその人数が少ないのは食肉の小売段階での規模の拡大が如何に困難であるか、即ちそうした零細な営業を生み出す、社会、経済条件の厳しさがうかがわれる。少ない取引量から収入を最大限にしようとするものだから自然と自己又は家族の労働力に頼らざるを得なくなる。しかも全流通過程から各段階における利益を少しでも吸収しようとして各段階に自己又は家族労働を投入する形を取る。

## V 屠畜業者の諸機能

沖縄における肉豚および豚肉の流通機構を肉豚が生産農家の手を離れて、豚肉が消費者の手に渡る過程に存在する色々な機能に分解して捉えて見ると、先ず仕入（又

は購買)機能(肉豚生産農家との肉豚の売買取引)にはじまり、生産農家から仕入れた肉豚を屠畜場に輸送する、肉豚の輸送機能(生産地→屠畜場)、屠畜機能(屠畜場にて肉豚を食肉化する機能)、豚肉の卸売機能、豚肉の輸送機能(屠畜場→食肉小売店)を経て流通の最終段階である豚肉の小売機能と細かく分ける事ができる。

肉畜が生産農家の手を離れてから消費者の手に渡る経路として最も単純なのは、生産農家が食肉小売業を兼ねる場合を除くと、生産農家から直接食肉小売業者が買い取る場合である。沖縄の肉豚および豚肉の流通はこのような形態を取っているのが大部分である。即ち、流通機構の諸機能のうち仕入(又は購買)機能と小売機能の一部(輸出用肉豚の仕入は屠畜業者以外の仲介者がおり、又食肉小売業者の中には屠畜業者の免許をもたない者がいる)を除いて、すべてに屠畜業者と言う唯一の担当者が介在しているのである。

本節では屠畜業者の諸機能のうち主要なもの、即ち仕入(又は購買)機能、屠畜機能および食肉の小売機能の3つについて検討を加える事にする。

#### 1) 仕入(又は購買)機能

屠畜業者は、農家で生産された肉豚の商品化の第一歩である肉豚の仕入(又は購買)機能を有している。零細な屠畜業者が小規模な取引量から利潤を引き出しうる最初の場面が生産農家との肉豚の取引きである。上質な肉豚をいかに安く買う事ができるかによって最終的な利潤に相当な差が出てくる。養豚の生産基盤は一部において拡大されつつあるとは言え、今だに一般生産農家では零細性を脱しきれず、又流通面においてもごく一部の地域においては農協、養豚組合を通じて共同出荷されつつあるものの、大部分の生産農家がやはり旧態依然として屠畜業者との取引きを唯一のものとしている。

肉豚の仕入業務(売買取引)は法律上は家畜商だけが営みうるものである。従って、仮に屠畜業者が家畜商の免許を持たずして同業務を行なうと家畜商法の罰則規定にふれることになる。ところが、現実には沖縄の屠畜業者の大部分は家畜商の免許なしに家畜の売買取引をしている。又、政府当局もその取締はほとんど行っていないようである。家畜商の免許を持たない屠畜業者が堂々と家畜商の業務を行なっているものだから、人々は屠畜業者を家畜商だと誤解しているのである。

屠畜業者にとって家畜の仕入(又は購買)業務は家畜商<sup>11)</sup>に関する取締法<sup>12)</sup>が制定される以前から、その業務の一部として行なっていたものだから、その業務が家畜商

に関する取締法によって規制されるようになった後でも従来の取引慣習がぬげきれず同業務を継続して行なっているのである。

零細経営形態をとっている屠畜業者としては一貫経営をすることにより、収入の拡大をはかっているのである。沖縄においては県内消費用肉豚の取引きに関する限り家畜商の資格だけで介入する余地はない。

資本主義経済が進化した現在においても、なお屠畜業者が生産農家の取引相手として重要な地位にあるのはすでに述べたごとく他の農産物に比べて養豚部門の開発がおそかったこと、即ち、依然として零細規模の生産にあまじっていること、流通機構の改善が遅々として進んでいないこと、又従来からなじんできた屠畜業者との取引慣習がぬげきれないでいるため外部からの流通機構改善にあまり積極的に努力しないためである。これは従来屠畜業者が取引農家の生活全般を色々と面倒みてきたため、農家としても少々の肉豚取引上の不満は我慢できたのである。

他の農産物に比して規格の統一困難と、生産、出荷時期の不定、大量生産の困難性等が近代的な取引組織が確立し得ない原因となっており、しかるに生産農家は屠畜業者の仕入(又は購買)機能を一応認めざるを得ないのである。屠畜業者は肉豚の仕入(又は購買)(特に県内消費用肉豚)にはかなり強い権限をもち、その手を経なければ生産農家は肉豚を販売できないし、販売の時期も価格の動きや肉付具合を考慮した屠畜業者の示唆によって決められる場合が多い。このように依然として重要な取引相手であり、しかも生産農家に比べ肉豚に対する知識は屠畜業者の方が遙に豊富であるため、取引きにおいては屠畜業者に有利になる場合が多い。肉豚の多くは生産農家の庭先で取引きされるが、その評価は客観性に乏しく、生産農家の知識不足のために、屠畜業者の思い通りに取引きが行なわれやすい。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きの地盤を安全なものにしている。

資本主義的な企業として十分に成熟し得ないでいる沖縄の養豚部門に対しては、屠畜業者はしばしば「独占的」な形をとっている場合が多い。零細な生産農家は庭先取引きにより、屠畜業者の好餌となり、養豚によって生まれるはずの利潤が生産農家のものとはならないで終わっている場合が多い。

仕入（又は購買）機能と表裏一体をなしている機能として農家庭先価格の決定機能がある。仕入取引は生産農家の庭先で行なわれるのが一般的であり、その取引方法は相対取引である。即ち、生産農家と屠畜業者が取引対象の豚を目の前にしながら取引を行なう。肉豚に関する知識の豊かな屠畜業者の外察により価格がつけられるが、生産農家はそれに対してほとんど文句をつけることなく取引が成立する場合が多いと言われる。従って価格決定は屠畜業者の独善的行為によって行なわれている。

取引価格が相対で決まると言うことは生産農家が自分の生産した肉豚が現時点で平均的な価格で販売されたかどうか正確に知ることが困難である。従ってそこに相対的に過大な流通マージンの成立する可能性があるわけである。肉豚取引単位が個体別、生体であり、個別価格形成の過程で取引量の零細性からくる収入の僅少性をカバーしようと試みられるため、取引に際しては枝肉歩留、肉質等は外察による経験的技術によって屠畜業者に有利なように価格決定がなされる。

要約すると、現在の肉豚取引において屠畜業者の肉豚の仕入（又は購買）機能は重要な役割を演じていると同時にそれと付随した肉豚の庭先価格決定においても屠畜業者は決定的な権限を有している。

## 2) 屠畜機能

屠畜機能は屠畜場法により屠畜業者に与えられた唯一の業務であり、原則として屠畜業者以外は獣畜を食用を目的として屠殺することは許されないし、又屠畜場以外での屠殺も認められない。一定の場所および特定の専門家に屠殺業務を委ねることにより食肉の衛生管理が行なわれているのである。屠畜業者の屠畜機能はかくて社会環境上および食品衛生上の観点から重要視される。

他方、屠畜業者による屠殺の経済面から見た機能は流通機構上欠くべからざるものである。肉豚は生産農家の庭先で屠畜業者により引き取られ屠畜場に運搬され、所定の検査<sup>13)</sup>を受け、これらに合格したもののみ食用として屠殺・解体され販売される。屠畜場における屠畜業者の手による屠殺・解体作業を境にして肉豚としての経済財からまったく新しい食肉としての経済財へと形が変わる。即ち、生産農家の庭先で仕入れた段階から屠畜場で屠殺・解体される以前の肉豚は生きた家畜としての経済財であり、取引も個体1頭当たりで評価され売買取引されるのが一般的であるが、いったん屠殺・解体されると、その時点から食肉という全然別の経済財に変わるの

である。従って取引方法も個体ごとに行なわれることはめったになく（一部卸売りの場合を除いて）、肉、内臓、足、頭と個々に取引されるのが普通である。

屠畜業者の屠畜機能と密接な関係にある屠畜場の概要を説明しておこう。<sup>14)</sup>

「屠畜場法」の適用を受けている屠畜場は1970年12月現在、沖縄に31カ所存在し、年間（1970年）およそ280,000頭の肉豚を屠殺している。これら屠畜場の屠殺規模は1日に肉豚を1～2頭程度しか屠殺しない小規模屠畜場から200頭前後も屠殺する大規模屠畜場まで種々ある。屠殺目的により現屠畜場を分類すると自家用屠畜場（3カ所）と営業用屠畜場（28カ所）とに分けることができる。自家用屠畜場とは、食肉加工会社が自社製品の原料用として獣畜を屠殺する目的で設置した屠畜場とか食肉輸出入会社が輸出用食肉の生産施設として設置した屠畜場である。営業用屠畜場とは多数の一般屠畜業者に屠畜場施設を提供し、屠殺・解体させるために設置された屠畜場である。

一部の屠畜業者は屠畜場での屠畜機能に引き続き、食肉の卸売機能および卸売価格決定機能をも果している。卸売機能を有している屠畜業者は屠畜業者仲間でも比較的規模の大きな業者である。屠殺・解体後屠畜場内で卸売りをするのが一般的であり、取引相手が屠畜場に受け取りに来る。卸売先は屠畜業者ごとに固定しており、ほとんどが食肉小売業者である。卸売価格は農家庭先の生体取引価格をもとにしてある一定のマージンを見込んで算出している。ここでも価格決定に関しては屠畜業者の独断でなされており、取引の相手方はその決定された価格で取引せざるを得ない。もしその決定された価格で取引を拒否すれば、食肉小売業者は他に卸売人（屠畜業者）をみつけなければならない。しかし同じ屠畜場内で他に卸売人（屠畜業者）をみつけると言うことは非常に難しい。屠畜業者間には暗黙のうちにも横の連係が取れていて、相互の領域を侵さないことになっている。結局、食肉小売業者は屠畜業者の決定した卸売価格で取引することになる。

要約すると、屠畜機能は社会環境および食品衛生面において重要な役割を有しており、そのために屠畜場施設は勿論のこと屠殺、解体に従事する屠畜業者に対して衛生管理面からのチェックが厳重になされる。経済面からみた屠畜機能は家畜と言う生きた商品を屠殺・解体することにより食肉と言う全然別個の商品を造り上げ最終消費者と結付けるための重要な役割を果している。



### 3) 食肉小売機能

屠畜業を営む者のほとんどが、肉豚および豚肉流通の最終段階である食肉の小売機能を果している（食肉販売業の免許は屠畜業者自身が有するか、さもなければ家族の誰か（普通、妻）が有している）。食肉小売業は一般消費者と相対し、又生産者と消費者を直接結ぶ最終的な役割である。ここでは、屠畜場で屠殺・解体された大きな肉片を各消費者の好みに応じて特定の部分から特定の量だけ販売するのである。

一般に食肉小売業は沢山の分散した家族単位の消費者と相対している。特に豚肉に対しては消費者がホット・ミート（冷却しない肉）を好むため、毎日の販売可能量が制限される。しかるに、店舗の数は多くなり、その経営規模はきわめて小規模とならざるを得ない。食肉小売業の取引量は営業地域における一般住民の生活水準によって異なる。都市地域から離れて農村地域に行けば行くほど取引量は少なくなるし、地域によっては引取りが断続的になるため、食肉小売業からの収入の不安定要因は強い。この不安定要因をカバーするために、食肉（豚肉、牛肉、鶏肉）と同時に鮮魚を取り扱ったり、或は日用雑貨品を取り扱ったりしている業者も地域によっては見受けられる。一般住民の消費量の非常に少ない地域では週のうち特定日を設けておいて、その日には屠殺をし食肉小売店を開き、他の日には別の仕事（多くは農業）に従事するタイプの業者もいる。

屠畜業者の食肉小売機能に付随した機能として小売価格決定機能がある。小売価格は基本的には肉豚の仕入価格によって決められるのであるが、小売段階においては豚肉の代替物（牛肉、鶏肉）の価格との関係があり、仕入価格を基本にして小売価格を決定できない場合がある。代替物の価格と豚肉の価格のバランスを取るために、豚肉の需要減退とならないような小売価格のだいたいのめどをつけておいてから、仕入価格の決定にかかる場合がある。この方法は商品の流れからすると逆の形を取るものであるが、豚肉の小売価格はこのようにして決定される場合が案外多い。こう言った方法で価格が決定されると、そのしわよせは消費者よりも生産者にかぶさってくる場合が多い。全流通過程を掌握している屠畜業者にとってはその操作が簡単にできるのである。

注11) 1970年12月現在の養豚農家の約86%が10頭以下の規模であり、飼養頭数は全体の約33%を占めている。

12) 現家畜商法（昭和24年制定）の前身は明治43年の牛馬商取締規則農令27号である。昭和16年に同規則は廃止され、これにかわって試験制度による家畜商取締規則が制定され、昭和24年に家畜商法が制定されるまで同規則が適用された。

13) 屠畜場での獣畜の検査は3段階にわかれている。生体検査、解体前の検査および解体後の検査である。最後の解体後の検査を経た後でなければ、解体物を屠畜場外に持ち出してはならない、即ち、食用として販売してはならないことになっている。

14) この部分の説明および本稿の他の箇所における屠畜場および屠畜業者の数は拙稿「沖縄における屠畜場—その現状と問題点—」（1971年琉大農学報第18号）より引用した。

## VI 流通機構の改善と屠畜業者—むすびにかえて—

沖縄の養豚は生産農家の側面から見れば、全体的には今だに小規模であるが、地域、或は生産農家によってはかなりの規模に拡大している。このように、局部的にはあるにせよ、生産条件の変化により屠畜業者仲間の縄張り区域も確保しがたくなり、又生産農家側においては従来取引慣行に疑問を抱くようになってきている事は事実である。又、一部地域においてではあるが共同出荷態勢が確立されつつある。こう言った条件変化の中で肉豚および豚肉流通機構の改善が叫ばれるようになってから久しい。ところがいっこうに改善される様子がうかがわれないのはなぜだろうか。それは従来の考え方として、流通機構にのみ焦点を絞り、ミクロ的に解決しようとしたからにはかならない。肉豚および豚肉の経済機構は生産、流通および消費と言う3つの機構によって構成されており、しかもこれらの機構は相互に密接なる関連性を有している。しかるに従来は関連する諸機構を含めた全体的な立場での検討がなされていなかったようである。

肉豚および豚肉流通機構上の主体である屠畜業者のよって立つ基盤が、生産面では小規模生産性、消費面では小口消費と分散性、さらに冷却食肉を好まないと言うようなことにあるので、これら生産面、消費面での十分な検討なしに流通機構と屠畜業者だけを捉えて云々することは問題の根本的な解決とはならない。

従来から行なわれている肉豚および豚肉の取引慣行は、自然経済の現象として成り立っていることを意味す

るものであって、零細飼養と消費の特殊性ならびにこれらと関連した諸条件に変化がない限り、単に流通機構整備や屠畜業者を流通機構から除くことだけでは解決され得ないし、むしろそうすることによって流通過程の混乱を引き起こす結果になりかねない。

肉豚の生産構造を見るに、その大半が肉豚が自給生産から商品生産へ移行した当時（屠畜業者の地位が確立した当時）そのままの零細規模経営である。即ち、肉豚は農業経営中には一応取り入れられてはいるものの、主たる生産部門として確立し得ず他の主要作目との抱き合わせで飼養されている。しかるに、価格変動に対しては非常に敏感に反応する。少しでも価格が下落ぎみに推移しはじめると飼養頭数の減少となってあらわれるし、逆に価格が上昇ぎみだと飼養頭数の増加となってあらわれる。このような状態を脱しない限り、即ち、養豚が農業経営の主体となるか養豚専業農家が増えない限り、これらと結び付いた流通機構改善は無理である。つまり、従来屠畜業者が独自の流通機能を果し得てきた基盤が小農的生産経営構造に依拠しているからである。生産機構の側面からすると、流通機構改善のためには生産段階における規模の拡大以外にはない。生産規模の拡大により、品質の不統一、生産時期の不定、数量の不定および小量等屠畜業者の介入を余儀なくした諸条件が改善されることになり、近代的な流通仲介者（農協とか養豚組合等）が屠畜業者にとってかわりうるのである。

次に現流通機構内部での改善点を上げるならば、現屠畜場の整理統合（整理統合、廃止により食肉センターの設置）と屠畜場（食肉センター）の利用形態の大巾な変更である。生産者側では、農協、養豚組合等が出荷の共同化を進め、流通機構内部では屠畜場の整理統合が進められるとしても、取引きの主体そのものには殆んど手が加えられないことになる。取引きの主体である一般屠畜業者の屠畜場利用を規制することにより根本的な改善がなされるのではないだろうか。屠畜場を地域ごと（南部、中部、北部、宮古、八重山）に整理統合するだけでなく、従来の屠畜場の利用形態を大巾に変革し、屠畜場（食肉センター）に屠畜場（食肉センター）専用の屠畜業者を置き一般屠畜業者制度を廃止することである。そうすることにより屠畜場の利用も効率的になされるし、屠畜業者間の無駄な競争もなくなる。現在の屠畜場の利用形態を変えない限り、生産農家と屠畜業者の取引関係を断ち切ることは容易でない。

現屠畜業者の存在を分析してみた場合、その中心的業

務はあくまでも食肉販売業である。屠畜業務および家畜の仕入（又は購買）業務は食肉販売業と言う土台があってはじめて成り立っているものである。従って流通面での整理のもう1つは屠畜業者の業務を食肉販売業に専念せしめる方向で進めた方がよいように思われる。現に屠畜業者が行なっている仕入（又は購買）業務は農協とか養豚組合等の生産者側に委ね、又屠畜業務は整理統合された屠畜場（食肉センター）で屠畜場（食肉センター）専用の屠畜業者にまかすのである。

消費の面から問題点を上げると、消費量（購入量）が小量で、分散しており、しかも豚肉に関する限り依然として冷却肉を好まない習慣が強い。このことは、沖縄において牛肉や鶏肉は大量に輸入して消費しているが豚肉の場合はほとんど輸入していないことからしてもうなずける。食肉流通の末端である小売の規模拡大は生産面における規模拡大と同様に困難なことである。その理由は取引相手が家族単位であり、しかも分散しており、その上にホット・ミートを好むからである。食肉小売業においても整理統合による規模の拡大は将来検討されるべき課題である。規模の拡大と同時にホット・ミートの消費を冷却肉の消費へ切り替えることも検討されなければならない。そのためには、冷却肉の消費促進のための消費者教育が必要となる。この冷却肉の消費は単に小売段階だけの問題ではなく先に検討した屠畜場の整理統合とも密接なつながりがある。即ち、整理統合後は屠畜場で屠殺・解体後一定の時間、冷却保管した後に卸売りするのである。小売店においてはホット・ミートに比べてはるかに多量の冷却肉を取り扱うことができるようになり、コスト低減につながる。冷却肉の消費促進は将来の食肉小売業の整理統合のための準備作業とも言えるものである。

最後に結論として、沖縄における肉豚および豚肉流通機構内部（屠畜場の整理統合および屠畜業者の整理）の改善のみでなく、生産面および消費面をも含めた全体的な立場で検討されなければ真の改善は実現され得ないことを強調して本稿を終えたい。