

最近の食肉事情と食肉対策の問題点

渡辺明喜

最近畜産が飛躍的にのびてきましたのは、畜産物の需要の増大が大きくひびいています。戦後の全般的な経済復興が一段落し、国民所得が戦前の水準をぬいて新たな局面に入って来るにしたがって、国民の食生活も主食類ののびは停滞し、それにひきかえ畜産食品、果実蔬菜等のいわゆる高級食品の需要が急激に増加して、その消費形態を大巾にかえつつあります。

これには国民の消費性向上の近代化と所得の増加ということが大きな前提になっているわけですが、それらの需要の強さを「所得弾性値」という形で数量化されたものを参考にしてみますと、第1表のとおりです。すなわち、米などは所得が1割りふえても、消費はせいぜい非農家で0.4割ふえるにすぎないのに対し、畜産食品はいずれも1割以上の増大となっています。この表でみますと、畜産食品の中で、肉類の値はひくいほうですが特に最近の傾向として消費者の嗜好が我が国の蛋白源として最も大きな位置を占めている魚から肉へ漸次移行していますので、今後食肉の需要テンポは、牛乳、卵と同様に高い増加を示すものと予想されます。したがって、畜産振興の重点が肉畜生産に移りつつあって、食肉流通規模も年々拡大されている実情にあります。そこで、統計数値からみた最近の食肉事情と問題点についてその大要を記してみましよう。

第1表 品目別所得弾性値（昭和26年～31年）

	農 家	非 農 家
鳥 獣 肉	2,605	1,072
牛 乳	4,320	2,145
鶏 卵	3,478	1,881
米	-0.213	0.466

農林水産業の現状と問題点より

食肉の生産

食肉の生産数量は、枝肉生産数量で発表されているが、全国的に食肉の生産も戦後順調なのびをみせ、昭和27年には遂に戦前最高の150,586トン（15年）を超え167,438トンとなり、その後も年平均約9%強ののびをみせ、33年には実に30万トンの大台に到着した。本県では、牛価暴落による和牛の大量と殺のため、31年に最高の3,810トンの生産をみたが、32年には約

10%減少し、33年から再び増加の傾向にあります。

食肉の種類別生産量とその比率（第2表）を全国と岡山県についてみますと

牛肉

「全国」昭和初期以来26年までは、つねに枝肉生産の過半数を占めていたのが、27、28年には急激な豚の出廻りのためにその席をゆずり、29年以降、いわゆる牛価下落による大量と殺のため、再び第1位を占め、昭和30年には枝肉生産量中の57%強138,000トンとなりました。しかしその後豚の堅実な発展（特に西日本における消費の激増）によって次第にその比重は豚へ移っています。「岡山」全国屈指の和牛生産県であり豊富な肉牛資源を有している関係から、常に枝肉生産量の70%台を維持し、30年には過去最高の80%強を占めました。その後は特に阪神市場での豚肉消費の激増に刺激されて、肉豚の振興が著しく、最近の県南部の和牛減少と相まって、枝肉生産中に占める比重も漸次減少しています。

豚肉

豚は早熟多産で、肉畜以外の用途がないために、他の家畜に比べて多分に投機的な性格があり、したがって従来は、供給過剰になると価格ははげしく暴落し、逆に供給が減少すると再び価格が高騰するといういわゆる周期的な大きな価格変動をくりかえしてきた。そのため飼養頭数もつねにはげしい激減がみられましたが、最近の食肉需要の増加、殊に食肉加工品としての豚肉需要の激増によって非常な安定を加えてきました。枝肉生産も全国では33年遂に16万トンを突破し、総枝肉量の52%強を示すに至りました。今後この比重は漸増してゆくものと予想されます。

岡山県でも29年以来豚肉の生産は順調にのび33年には873トン（総枝肉生産の24%強）となりました。全国的な傾向、殊に阪神市場での豚肉需要の激増に刺激されて県内における肉豚振興が強く推進されていますので、今後枝肉生産中に占める豚肉の比重はますますその度を加えて行くものと考えられます。

岡山畜産便り1959.07

(表) 第2表 食肉の種類別生産量と比率 (その1)

(岡山県と全国)

区分 地区別 年次		牛									肉								
		成 牛						成 牛 計			犏			牛 計					
		役 肉 用 牛			乳 用 牛			頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率
		頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率
昭和28年	全 国	—	—	—	—	—	411,558	80,123,537	40.3	53,447	2,188,096	1.1	414,985	82,311,633	41.4				
	岡 山	8,730	1,636,875	65.6	291	61,110	2.5	8,021	1,697,985	68.1	490	19,293	0.8	8,511	1,717,278	68.9			
昭和29年	全 国	408,423	78,582,274	42.2	27,091	5,621,494	3.0	435,514	84,203,768	45.3	79,624	3,183,722	1.7	515,138	87,387,490	47.0			
	岡 山	10,035	1,868,392	72.1	305	64,050	2.5	10,340	1,932,442	74.6	1,299	51,148	2.0	11,639	1,983,590	76.6			
昭和30年	全 国	563,826	121,814,272	50.2	38,042	8,369,240	3.5	601,868	130,183,512	53.7	208,773	5,268	3.4	810,641	138,588,780	57.1			
	岡 山	12,857	2,414,063	73.1	460	96,660	2.9	13,317	2,510,723	76.0	3,414	134,426	3.9	16,731	2,645,149	80.1			
昭和31年	全 国	638,281	122,433,757	44.9	42,445	8,743,050	3.3	680,726	131,176,807	48.7	191,774	7,938,015	2.9	872,500	139,115,722	51.1			
	岡 山	14,887	2,771,976	72.7	566	118,864	3.2	15,453	2,890,840	75.9	1,682	66,616	1.7	17,135	2,957,456	77.6			
昭和32年	全 国	521,566	103,396,126	37.2	49,755	10,804,996	3.9	571,321	114,201,122	41.1	145,438	5,214,003	1.9	716,759	119,415,125	43.0			
	岡 山	12,765	2,423,378	69.3	456	97,717	2.7	13,221	2,521,095	72.0	1,675	55,403	1.6	14,896	2,576,498	73.7			
昭和33年	全 国	537,322	106,568,461	34.4	70,198	15,156,159	4.9	607,520	121,724,620	39.3	167,107	5,887,432	1.9	774,627	127,612,052	41.2			
	岡 山	12,260	2,360,635	65.2	718	158,793	4.2	12,978	2,519,428	69.4	2,883	77,909	2.2	15,861	2,597,337	71.6			

区分 地区別 年次		豚			馬			め ん 羊			山 羊			合 計	
		頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	頭 数	枝 肉 量	比 率	枝 肉 量	対前年比 (28年を100) とした割合
昭和28年	全 国	1,843,175	93,214,459	46.8	124,025	22,776,818	11.4	17,650	341,172	0.20	34,000	410,699	0.20	199,054,781	100
	岡 山	9,790	646,140	25.9	703	126,540	5.1	46	776	0.04	100	1,087	0.06	2,491,821	100
昭和29年	全 国	1,432,608	73,726,780	39.6	140,002	23,986,272	12.9	23,631	462,156	0.20	44,451	496,077	0.30	186,058,775	93
	岡 山	7,470	493,020	19.0	619	111,420	4.3	54	911	0.05	87	946	0.05	2,589,887	104
昭和30年	全 国	1,659,076	82,302,404	33.9	123,831	20,854,530	8.6	23,385	433,476	0.20	41,867	471,232	0.20	242,650,422	122
	岡 山	8,324	549,384	16.6	514	92,520	2.8	209	3,527	0.10	1,053	11,451	0.40	3,302,031	133
昭和31年	全 国	2,149,675	107,771,594	39.6	145,615	24,247,831	8.9	33,876	657,671	0.20	53,442	627,886	0.20	272,420,754	136
	岡 山	11,159	737,636	19.3	432	79,095	2.1	927	15,786	0.40	1,788	20,027	0.60	3,810,000	153
昭和32年	全 国	2,673,142	137,050,642	49.6	107,019	19,010,871	6.8	57,792	1,128,698	0.40	95,794	1,048,908	0.40	277,654,244	139
	岡 山	13,123	790,371	22.6	367	70,771	2.0	1,256	20,819	0.60	3,353	38,386	1.10	3,501,845	141
昭和33年	全 国	3,130,720	161,140,064	52.1	105,005	18,551,495	6.0	67,035	1,331,639	0.40	96,547	946,900	0.30	309,582,150	155
	岡 山	13,721	873,547	24.2	299	60,485	1.7	1,733	33,788	0.90	6,633	58,556	1.60	3,623,713	145

岡山畜産便り1959.07

第3表 最近5箇年の鶏肉生産推計

(単位 トン)

区分 年次	全 国					岡 山				
	推定生産	輸 入	計	増減率	全体比	推定生産	増減率	全体比	積算羽数(推定)	
									廃 鶏	ブロイラー
昭和28年	19,774	2	19,776	100.0	8.8	619	100.0	19.8	660,000	羽
昭和29年	31,401	2	31,403	158.8	14.0	732	118.2	22.0	780,000	羽
昭和30年	32,553	1	32,554	164.6	11.5	929	150.0	21.9	990,000	羽
昭和31年	35,154	3	35,157	177.8	11.0	761	123.8	16.6	740,000	100,000
昭和32年	37,538	100	37,638	190.3	10.8	851	138.9	19.1	800,000	150,000
昭和33年	39,693	9	39,702	200.7	11.1	932	150.5	20.4	850,000	200,000
備 考	① 農林省畜産局推計 ② 2月1日全飼養羽数×60%×0.9375kg 十年間ヒナ生産羽数×15%×0.675kg=枝肉 全体比は枝肉量+鶏肉量の合計数量に対する比率					① 岡山県畜産課推計 ② 廃鶏1羽当り生産 0.9375kg ブロイラー // 0.675kg				

第4表 食肉の種類別供給数量とその比率

(単位 トン)

年次	牛					馬							
	国内生産	輸 入	計	増減率	全体比	国内生産	輸 入	計	増減率	全体比			
昭和28年	82,312	34	82,346	100.0	36.8	22,777	56	22,833	100.0	10.2			
昭和29年	87,387	978	88,365	107.3	39.3	23,986	24	24,010	109.1	10.8			
昭和30年	138,589	1,347	139,936	169.9	49.6	20,855	79	20,934	91.7	7.3			
昭和31年	139,116	2,432	141,548	171.9	44.7	24,248	276	24,524	107.4	7.7			
昭和32年	119,415	22,713	142,128	172.6	40.9	19,011	2,711	21,722	95.1	6.3			
昭和33年	127,612	4,930	132,542	160.9	36.7	18,551	-	18,551	81.2	5.1			
年次	豚					山 羊			め ん 羊				
	国内生産	輸 入	計	増減率	全体比	国内生産	増減率	全体比	国内生産(推定)	輸 入	計	増減率	全体比
昭和28年	93,214	1	93,215	100.0	24.6	411	100.0	0.2	341 (3,124)	5	3,470	100.0	1.0
昭和29年	73,727	0	73,727	79.1	32.8	496	120.7	0.2	462 (4,203)	8	4,673	134.7	2.1
昭和30年	82,302	1	82,303	88.3	29.2	471	114.6	0.2	433 (3,487)	8	3,928	113.2	1.4
昭和31年	107,772	4	107,776	115.6	34.0	628	152.8	0.2	658 (3,809)	11	4,478	129.0	1.4
昭和32年	137,051	13	137,064	147.0	39.4	1,049	255.2	0.3	1,129 (3,596)	12	4,737	136.5	1.4
昭和33年	161,140	2	161,142	172.8	44.4	947	230.4	0.2	1,331 (3,800)	26	4,957	142.8	1.3
年次	鶏					兎			合 計				
	推定生産	輸 入	計	増減率	全体比	推定生産	増減率	全体比	国内生産(推定)	輸 入	計	増減率	
昭和28年	19,774	2	19,776	100.0	8.8	1,783	100.0	0.8	220,612 (3,124)	98	223,834	100.0	
昭和29年	31,401	2	31,403	158.8	14.0	1,891	106.1	0.8	219,350 (4,203)	1,012	224,565	100.3	
昭和30年	32,553	1	32,554	164.6	11.5	2,184	122.5	0.8	277,387 (3,487)	1,436	282,310	126.1	
昭和31年	35,154	3	35,157	177.8	11.0	2,747	154.1	0.9	310,323 (3,809)	2,726	316,858	141.6	
昭和32年	37,538	100	37,638	190.3	10.8	3,178	178.2	0.9	318,371 (3,596)	25,549	347,516	155.3	
昭和33年	39,693	9	39,702	200.7	11.0	2,790	156.5	0.7	355,864 (3,800)	4,967	360,631	161.1	

注 1. 鶏兎以外の国内生産は農林省統計表による。
 2. 輸入は日本外国貿易年表による。但し馬は「その他の肉」鶏は「家きん肉」を代入した。
 3. めん羊の(推定)は屠殺総計外の屠殺を推定したもの。

岡山畜産便り1959.07

鶏肉

我が国の養鶏は採卵養鶏に主体を置かれていた関係から鶏肉の需要は底が浅く、したがってその消費量も農村における自家消費等の関係から確実な把握は困難であったが、最近の食肉需要の増加に伴って採肉養鶏の台頭となり新たな脚光を浴びるに至りました。

生産量も全国では28年の19,774トンが33年には実に39,693トンと2倍に増加しています。

岡山県でも28年619トンから33年には932トンと15%の増加を示し、県内全肉量に対し20%強というウエイトを持つに至りました。ことに最近の養鶏経営合理化のための駄鶏淘汰の普及およびブロイラー養鶏の振興によって、鶏肉も、牛、豚と並んで重要な食肉資源となってまいりました。

食肉の需要

我が国における最近の食肉の総消費量は、第4表で見ますと、ほとんどその生産量と一致しています。このことは、わが国における食肉の輸出入の量がきわめて少なく、生産すなわち消費の形態にあることを示しています。過去からみて飛躍的な輸入を示しました32年においてすらその量は25,000トンで総枝肉量の7%に過ぎない状態です。

前文でのべましたとおり最近の食肉需要ののびは誠に著しいものがありますが、これには2つの関連した特徴があげられます。

一. 食肉消費水準の上昇

我が国では、仏教の影響による食肉禁止や、蛋白源としての魚の豊富さ等によって食肉消費の歴史は新しく、本格的に食生活に取り入れられたのは昭和に入ってからであります。

第5表で見ますと、明治、大正年間では1人1年間の消費が183.5g(50匁)にもならなかったのが、昭

和に入ると1,125g(300匁)となり戦後の都市平均では、2,625g(700匁)を占めるに至っています。尚更に食肉に対する潜在需要は魚の3倍強も高いといわれていますので、この消費水準は今後引き続き上昇をたどりましょう。

二. 食肉加工品の急増

最近の食生活における著しい傾向として、加工食品の増加が指摘されていますが、それは畜産関係に食肉加工品においていちじるしいものがあります。この原因としてはよく誌上でいわれているように

(1) 都市におけるともかせぎの増加、洋食の普及とともに手軽で栄養のある加工食品への需要が増えていること。

(2) 他方、食品工業資本でもポリエチレンラテックス、ソーセージ、ライフアンなどの包装材料やブリキ製造技術など関連産業とともに大巾に興隆をたどっていること。

(3) これらの傾向は、品質、分量、規格統一、保存その他衛生的取扱い等、流通消費の近代化と相互作用をもちながら進展していることなどがあげられます。

なかでも第6表のとおりハム、ベーコン、ソーセージなどののびはすばらしくここ数年らい20-30%の割合で、幾何級数的にのびています。そして33年には前年に比べてハム16%、ソーセージ52%、ベーコン25%増、その総消費量は戦前の15.7倍、28年の3.5倍であります。

また、肉缶詰でも戦前の192,000ケースが33年に953,000ケースと約5倍ののびを示しています。このように食生活の近代化とともに、増大する肉需要が、同時に加工食品に向いていくことは畜産先進国にみられる一般的傾向で、とくに加工需要の多い豚の場合、その原料枝肉は肉総量の20%にも増加し(第7表)肉の価格形成に大きな影響力をもつに至りました。

第5表 食肉消費量の推移

5年平均	牛肉	豚肉	食肉消費割合		
			牛肉	豚肉	その他
明治40~44年	16.26匁	5.35匁	51.08%	16.67%	32.25%
大正1~5年	21.90	6.04	56.18	15.49	28.33
6~10年	20.71	10.0	46.27	22.52	31.32
11~15年	31.34	13.9	50.92	22.31	26.85
昭和9~11年	187.0	160.	—	—	—

(第8次畜産提要)より

その2 (戦後)

年次	農村	都市		都市の購入金額(1世帯)		
	獣肉	牛肉	豚肉	牛肉	豚肉	飲食費中の割合
昭和26年	67.3匁	348匁	133匁	2,243円	940円	4.6%
昭和27年	102.8	331	200	2,261	1,257	4.5
昭和28年	95.3	370	230	2,560	1,489	4.5
昭和29年	97.8	391	160	2,861	1,267	4.5
昭和30年	123.0	441	175	3,000	1,314	4.8
昭和31年	140.0	525	230	3,325	1,558	—

農村は農林省統計調査部農家経済調査より

都市は総理府統計局家計調査報告

ただし飲食費中の割合は「戦後十年の家計」より

第6表 食肉加工品生産量

年次	食肉加工品(トン)							食肉缶詰(函)					
	ハム			ベーコン	ソーセージ	合計	指数	牛肉味付	コーンビーフ	豚肉加工品	その他	合計	指数
	ロース・ポーク	プレス	計										
昭9～11年平均	—	—	1,702	251	1,387	3,341	100	81,667	0	58,000	53,000	192,667	100
昭和28年	1,478	8,868	10,346	660	4,005	15,011	449	122,106	22,046	13,026	45,390	202,568	105
昭和29年	1,649	13,014	14,663	805	5,649	21,117	532	93,698	38,928	12,682	78,403	223,711	116
昭和30年	2,188	16,795	18,795	1,044	7,237	27,076	810	125,598	51,267	16,039	98,361	291,265	151
昭和31年	3,177	20,037	23,214	1,414	10,132	34,760	1,040	126,753	77,450	14,857	146,568	365,628	190
昭和32年	3,701	23,605	27,306	1,624	12,390	41,320	1,267	142,421	102,513	11,755	154,144	410,833	213
昭和33年	4,652	27,027	31,679	2,036	18,850	52,565	1,570	336,059	458,069	159,063	953,191	495	

注 1. 食肉加工品は、日本食肉加工協会調査による。

2. 肉食缶詰は、日本缶詰協会調査による。

単位の函は、実函数を4号4打函に換算したもの。

3. 水産加工品は、水産庁水産課の推定。

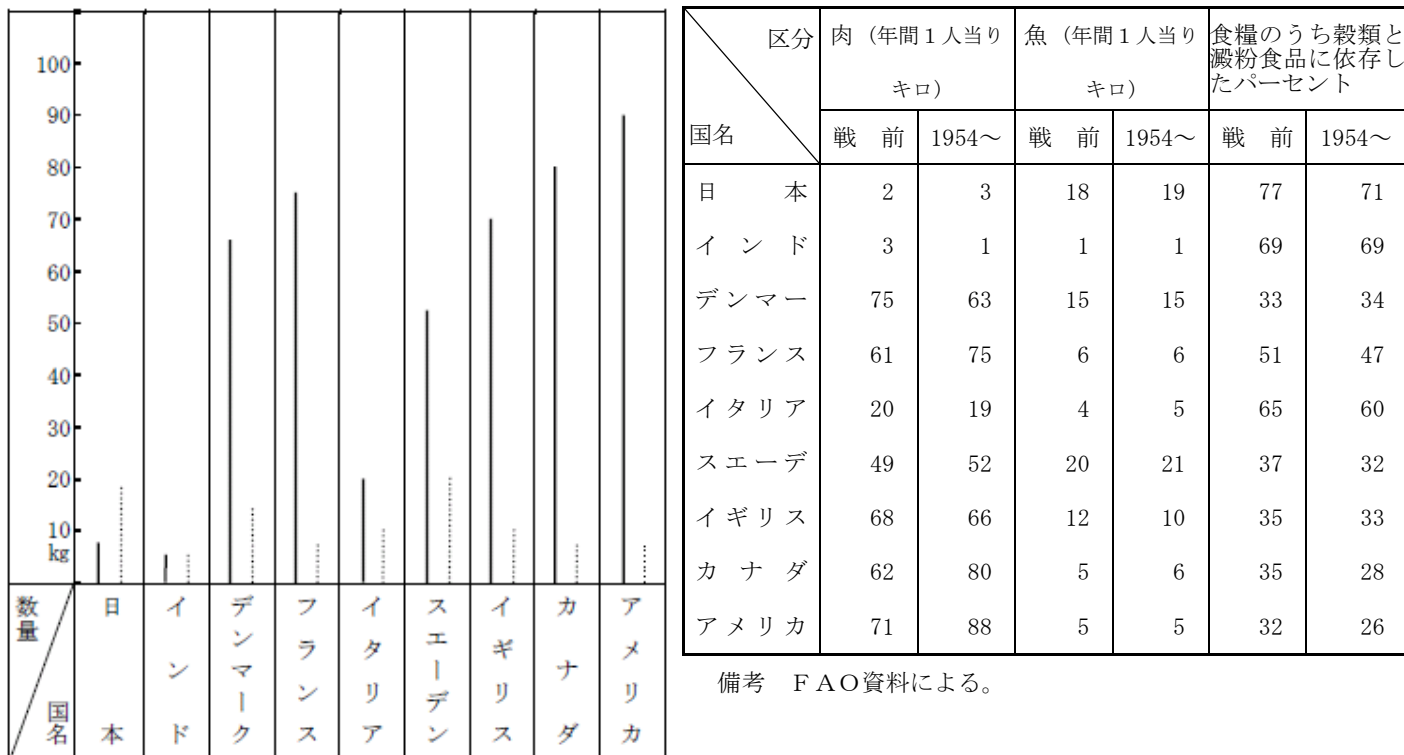
第7表 食肉の種類別用途別消費量とその比率試算 (単位=トン)

区 分	生 肉 用						加 工 用				総 計
	一 般 家 庭				業 務 用		食 肉 加 工		缶 詰 用		
	市 部		郡 部								
	数 量	比 率	数 量	比 率	数 量	比 率	数 量	比 率	数 量	比 率	
牛 肉	100,775	70.9	—	—	—	—	13,332	9.4	6,083	4.3	142,128
豚 肉	45,893	33.5	—	—	—	—	23,052	16.8	306	0.2	137,064
小 計	146,668	52.5	29,965	10.7	59,786	21.5	36,384	13.0	6,389	2.3	279,192
鶏 肉	12,880	34.2	14,215	37.8	10,543	28.0	—	—	—	—	37,638
その他の肉	—	—	—	—	11,083	36.1	18,063	58.9	1,541	5.0	30,687
合 計	159,548	54.7	44,180	12.7	81,412	23.4	54,447	15.7	7,930	2.3	347,517

- 注 1. 数量は、昭和32年の枝肉産量である。
 2. 生肉用は、枝肉生産量から、加工用を差し引いたものであり、その内訳の業務用は、生肉用総量から一般家庭の分を差し引いたものである。
 3. 生肉用のうち一般家庭の分は、次によって試算した。
 (1) 市 部…… { (昭和32年総理府家計調査による1世帯当年間購入量) × (昭和32年全都市=28都市=戸数) により枝肉に換算 }
 + { (昭和32年総理府家計調査による1世帯当年間購入量 × 70%) × (昭30年国勢調査による市部総戸数) - (昭32年全都市戸数) により枝肉に換算 }
 (2) 郡 部…… (昭32年度家畜経済調査による1世帯当年間購入量) × (昭30年国勢調査による郡部戸数) により枝肉に換算
 4. 加工用のうち食肉加工の分は、日本食肉加工協会調査による。缶詰用の分は、日本缶詰協会提供のものを基礎として推定した。

第8表 各国における肉及び魚の消費量

(1954~1955年 年間1人当りキロ)



凡例 — 肉 魚

岡山畜産便り1959.07

第9表 岡山県水産物生産量（藻類を除く） 単位 kg

区分	魚 介 類				摘 要
	総生産量	魚 類	貝 類	その他水産動物	
昭和10年	9,329,936	5,161,444	1,276,564	2,891,666	—
昭和28年	17,275,894	6,849,488	6,470,572	3,955,834	—
昭和29年	16,302,735	6,044,130	6,025,489	4,233,116	—
昭和30年	17,654,408	6,452,749	7,349,355	3,852,192	—
昭和31年	16,599,244	5,908,298	7,669,271	3,021,675	—
昭和32年	16,978,264	6,188,895	7,829,017	2,960,351	(岡山市場のみ) 県外入荷量 52,161,375 県外出荷量 2,461,909

岡山県水産課調

第10表 世界漁獲高 (単位 千t)

国名	昭和13年	昭和28年	昭和31年
世界総漁獲量	16,683(100%)	27,070(100%)	29,330(100%)
大生産国	10,536(62.8)	13,014(48.0)	14,264(48.6)
日本	3,563(21.3)	4,577(16.9)	4,762(16.2)
ソ連	1,500(8.9)	2,500(9.2)	2,617(8.9)
アメリカ	2,345(14.0)	2,385(8.8)	2,935(10.0)
ノルウェー	1,153(6.0)	1,506(5.6)	2,128(7.2)
イギリス	1,197(7.1)	1,122(4.1)	1,050(3.8)
カナダ	779(4.6)	924(3.4)	772(2.6)

「FAO水産統計年報」より

第11表 水産物生産量 (単位 トン)

年次	魚 介 類							
	総生産量		いわし類		かつを類		まぐろ類	
	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%
昭和28年	4,301,016	100	639,604	100	88,279	100	134,592	100
昭和29年	4,288,750	99.7	597,660	93.4	116,809	132.3	152,625	113.4
昭和30年	4,667,745	108.5	669,227	104.6	123,431	139.8	181,380	134.8
昭和31年	4,476,533	104.1	612,956	95.8	123,915	140.4	232,665	172.9
昭和32年	5,041,725	117.2	695,265	108.7	97,459	110.4	257,081	191.0
昭和33年(1~6)	2,061	—	277,245	—	55,627	—	125,240	—

年次	魚 介 類								くじら	
	かじき類		あじ類		さんま		いか類		実数	%
	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%		
昭和28年	28,939	100	239,115	100	253,661	100	467,925	100	54,800	100
昭和29年	38,044	131.5	250,073	104.6	292,718	115.4	443,299	94.7	72,546	132.4
昭和30年	41,857	144.6	238,373	99.7	497,003	195.9	434,370	97.8	74,966	136.8
昭和31年	47,910	165.6	246,416	103.1	327,814	129.2	354,443	75.7	106,434	194.2
昭和32年	52,426	181.2	312,631	130.7	421,534	166.2	418,433	89.4	—	—
昭和33年(1~6)	27,898	—	118,098	—	13,192	—	60,037	—	—	—

- 注 1. 魚介類生産量は、外洋漁業（但し、かに、白蝶貝をのぞく）。一般海面漁業の合計である。但し33年（1～6月）は一般海面漁業のみである。
2. 28～31年までは、農林省統計表による。32年以降は農林水産月報による。
3. 魚肉ソーセージは水産課推定数である。
4. くじらは、食肉用、皮の生産量である。

岡山畜産便り1959.07

第12表 水産加工品 (単位 トン)

年次	魚肉ソーセージ	指数
昭和28年	225	100
昭和29年	675	300
昭和30年	9,417	4,185
昭和31年	18,082	8,036
昭和32年	35,895	15,956
昭和33年	40,716	18,093

水産物の現状と問題点

我が国の食肉消費の歴史の新しいということが蛋白資源としての魚の豊富さにあることをさきにのべましたが、四面海に囲まれている我が国状からして国民の蛋白資源としての魚に対する依存度、愛着の度合は極めて高く、したがってこのことが、従来、食肉消費ののびをおさえ、ひいては商業的畜産への移行をばんでいた一つの原因とみられています。

このことは第8表の「各国における肉及び魚の消費量」によっても充分うかがえます。

すなわち、日本の魚の消費量は、欧米各国（スエーデンを除く）の数倍を示していますが、反対に食肉消費は20-30分の1にすぎません。

ところが戦後から最近にかけての沿岸漁業の行きずまりと、遠洋漁場の制限等からその生産量は、戦前水準を横ばいの状態であります。（昭和30年の生産量491万トンで戦前平均432万トンの113.5%に止っているに反し、食肉生産は同期で198%のびている）このことは、必然的に蛋白食品として、食肉をはじめとする畜産食品への依存度を高め、その需要を急速にのばす結果となりました。

しかしながら、現在なおその総漁獲量は、食肉生産量の20倍の多きにあり、ただ鯨肉のみについてみても、31年には106,000トンの生産があり、国内食肉総生産量の33%を占める現状にありますので、今後の食肉消費の面から質的な競合はないとしても、量的又はコストの面で相当の競合を覚悟せねばならないし、同じ第一次産業としての農林水産業としての幾多の問題点を包んでいるといえますのでここでその概況にふれてみたいと思います。

(一) 生産

31年の世界総漁獲量は2,933万トンで、そのうち日本は476万トン（世界総漁獲量の16%強）を占め世界第1位であります。32年には500万トンの台にのびましたが、消費面では加工品並びに肥飼料への流通が大きく、鮮魚の消費は依然停滞しています。

岡山県では28年以来17,000トン前後の水揚がありますが、県外との移出入がはげしく消費の実態はつかみにくい実情にあります。

(二) 水産物加工品

最近の加工食品の増加の中でも魚肉ソーセージの著しい増加は誠に目をみはらせるものがあります。28年には225トンであったものが、33年には40,716トンと実に180倍の急増を示しています。当然このことは畜産加工品の消費に大きな脅威となっておりますが、一面、加工食品の普及に大きな効果をもたらし、食肉ソーセージ、ハム等の消費を併行さしてのばし、また、これが豚の価格を維持している大きな原因（従来非常に安価に取引されていた豚脂が魚肉ソーセージに使用のため多量の需要が生じたため）となっていると思いますと全く笑えないひにくといえます。

第13表 都市及び農村の一人当り水産物消費量

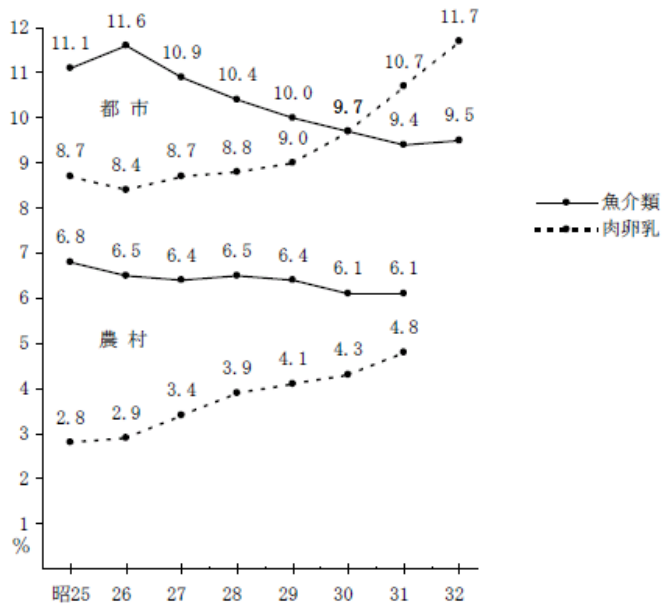
(除加工品 鯨) (単位 kg)

区分	年次	鮮魚 (冷凍を含む)	塩干魚	合計
都市	昭和28年	18.87(100)	4.73(100)	23.60(100)
	昭和29年	18.55(98)	4.16(99)	22.71(99)
	昭和30年	17.61(93)	4.17(99)	21.78(94)
	昭和31年	16.09(85)	4.25(101)	20.34(88)
	昭和32年	16.28(85)	4.34(104)	20.63(89)
農村	昭和28年	12.21(100)	2.57(100)	14.78(100)
	昭和29年	12.23(100)	2.63(102)	14.86(100)
	昭和30年	11.76(96)	3.01(117)	14.77(100)
	昭和31年	11.17(91)	2.85(111)	14.02(95)
	昭和32年	12.09(99)	3.11(121)	15.20(103)

註 家計調査報告及び物財統計より作成

岡山畜産便り1959.07

第14表 都市及び農村における魚介類と肉卵乳の飲食費中に占める比率



第15表 都市農村における動物性蛋白質摂取量（1人1日当）（単位 g）

年度	都 市					農 村				
	植 物 性 食 品	動 物 性 食 品				植 物 性 食 品	動 物 性 食 品			
		総 量	魚介類	獣鳥肉類	卵乳類		総 量	魚介類	獣鳥肉類	卵乳類
昭和27年	45.9	24.6	19.1	3.2	2.3	49.0	19.1	16.6	1.4	1.2
昭和28年	51.0	25.0	19.2	3.5	2.2	47.9	20.3	17.5	1.5	1.4
昭和29年	44.6	24.4	18.4	3.4	2.6	50.1	18.8	16.3	1.1	1.3
昭和30年	45.0	25.1	18.6	3.7	2.8	49.7	18.9	16.2	1.3	1.3
昭和31年	44.5	25.4	17.5	4.7	3.2	48.5	19.8	16.3	1.8	1.8

厚生省国民栄養調査（1958水産年鑑より）

第16表 農村における加工品一人当り年間消費量金額（単位 円）

年 次	竹 輪	カマボコ	缶詰、魚介類
昭和28年	73.0 (100)	50.9 (100)	29.1
昭和29年	76.3 (105)	55.5 (108)	36.2
昭和30年	75.4 (103)	57.1 (112)	44.6
昭和31年	80.3 (110)	59.8 (117)	111.5
昭和32年	75.8 (104)	54.7 (107)	182.7

注 缶詰魚介類
缶詰フィッシュソーセージ等 但し28, 30年は缶詰のみ

(三) 水産物の消費

年間一人当りの水産物消費量は量的には食肉のそれとははるかに多いが、第13表でみるとおりここ数年農村では停滞を続けており、都市では年々相当大巾に減少しています。

食肉対策の問題点

さて前述のとおり食肉は、国民食生活における動物蛋白質資源の花形として大きく廻転を始めたわけであり

ますが、近代的企業化した酪農問題と異なり、複雑多岐にわたる前近代的流通機構の域を未だ脱し得ない食肉関係については、今後行政機関の指導分野が極めて大きいといえます。今後全般的な食肉対策としては、食肉需給の動向と見通しの問題、食肉資源の培養の問題、食肉取引の合理化、食肉施設の整備、食肉輸入の問題等、数多くの対策があげられるが、ここでは食肉資源の培養の面からの肉畜関係と取引についてその問題点を探ってみよう。

岡山畜産便り1959.07

第17表 全国と畜場，食肉市場，食肉加工製造業，魚肉煉製品製造業及び食肉販売業者の配置

	と 畜 場				見返資金に依る設置		食品衛生法による許可件数		
	総 数	地方公共 団 体	農 協	個 人 そ の 他	食肉市場	食肉処理 加 工 場	食肉加工 製 造 業	魚肉煉製 製 造 業	食肉販売業
北海道	99	62	22	15	—	1	26	298	1,479
青森	13	8	4	1	—	—	5	65	509
岩手	30	13	8	9	—	—	6	19	338
宮城	17	10	2	5	—	—	14	298	595
秋田	17	7	2	8	—	—	9	12	632
山形	13	12	1	—	—	—	17	16	459
福島	27	13	3	11	—	—	11	164	683
茨城	28	23	4	1	—	—	9	24	823
栃木	14	13	—	1	—	—	5	9	384
群馬	15	13	—	2	—	1	4	4	440
埼玉	14	7	4	3	—	—	11	6	636
千葉	21	14	2	5	—	1	5	66	726
東京都	18	12	—	6	(補助金)1	—	85	296	3,813
神奈川県	11	3	4	4	1	—	24	71	1,103
新潟	31	14	4	13	—	—	13	62	786
富山	6	2	2	2	—	—	4	86	237
石川	5	3	—	2	—	—	3	50	206
福井	5	3	—	2	—	—	—	38	187
山梨	8	4	1	3	—	—	4	—	227
長野	23	23	—	—	—	—	12	2	656
岐阜	36	29	6	1	—	—	11	17	611
静岡県	19	17	2	—	—	—	23	212	903
愛知県	21	17	2	2	1	—	18	240	1,986
三重	15	8	3	4	1	—	6	69	418
滋賀	6	4	—	2	—	—	2	12	212
京都	8	8	—	—	—	—	1	138	612
大阪	7	6	—	1	1	—	16	220	1,350
兵庫県	23	12	8	3	—	—	13	199	1,155
奈良	9	9	—	—	—	—	2	11	254
和歌山	7	6	—	1	—	—	1	97	347
鳥取	7	4	2	1	—	—	1	62	148
島根	23	19	2	2	—	—	2	145	299
岡山	16	7	1	8	—	—	9	57	591
広島	19	17	1	1	1	—	7	165	1,127
山口	16	16	—	—	—	—	2	190	453
徳島	8	6	—	2	—	—	2	113	265
香川	9	7	1	1	—	—	5	126	317
愛媛	19	13	4	2	—	—	8	277	436
高知	14	14	—	—	—	—	1	137	337
福岡	17	14	1	2	1	—	10	284	1,174
佐賀	12	6	4	2	—	—	4	105	260
長崎	24	16	2	6	—	—	9	419	509
熊本	15	13	—	2	—	—	11	169	755
大分	16	15	—	1	—	—	5	81	503
宮崎	12	11	1	—	—	—	9	87	602
鹿児島	33	30	1	2	—	—	8	292	1,164
計	826	583	104	139	7	3	453	5,510	31,707

註 1. 畜場については昭和32年3月末現在（畜産課調査）
 2. 食品衛生法による許可件数は昭和32年9月末現在（厚生省調査）

岡山畜産便り1959.07

一. 食肉資源の培養

A. 牛肉

(一) 和牛の減少傾向

①和牛の低位生産性に対する批判については、本質的なものよりもむしろ経営方式の問題につながるものと解すべきです。特に明治以後におきましては、和牛は一般的に考えられているように使役本意に改良されたものでなく、むしろ役畜であった和牛を肉畜的に改良することになりました。ただ最近までの我が国農業におきます労働用具として、最も生産力の高いものが畜力であったことや、牛肉の需要が比較的小さかったことに原因して、肉畜的改良のテンポが遅れていたといえます。しかし最近の食肉需要の増加に対応して、和牛肉の良質美味は、世界的なものとして、和牛の特質を伸ばした肉用能力検査により優良系統の作出増殖を行い、繁殖供用年数を短縮してローテーションを早める等により和牛の肉用としての経済性はより高められる。

②商品としての和牛の流通は大別して、農業外に対して販売される肉牛としての流通と、農業の内側におけるいわゆる農和牛としての流通とがあります。昭和29年以降の和牛価格の急激な値下りは、相対的には、農用和牛の生産過剰傾向（特に関東、東北の生産増）の影響であり、農業外部に対して流通する肉牛の絶対的な過剰に原因するものではなかった。しかしながら、この暴落は勢い仔牛は勿論成牛の大量と殺となって現れ、その後もこの需給のアンバランスは快復されていない。

③昭和32年における牛肉の大量輸入（約25,000トン、国内牛肉総生産量の20%）によって、国内での肉牛価格の正常な維持を障害し2次的には一般牛価を不当なまでに抑えたために和牛の生産意欲を大きく低下せしめました。このこと自体は、和牛に対する政策の貧困を示す一端であり、将来は長期的観測にたつて安定した和牛施策が要望される。

(二) 和牛の肉用としての今後の問題

イ 和牛の生産とと殺との不良関係は是正しうるか。

①肉用としての和牛需要の増大に刺激されて経済性の改善向上と相まって和牛生産頭数は漸次増加の傾向を示すものと予想される。

②と殺される成牛のうち、肥育肉牛としては20%程度

にすぎず、したがって、この肥育増進によって現在以上のと殺頭数を増加することなく枝肉量の急激な増加が可能である。（現在成牛1頭当枝肉量190kg（50貫）程度であるがこれを100日肥育して出荷することによって1頭当り枝肉50kg内外増加することができる）

③ハム向子牛をあと1肉入れて生産肉量の増加をほかり、またホルモン等新しい科学技術の普及によって個体肉量の増加が特に期待できる。以上によって生産とと殺のアンバランスは是正が可能で和牛生産は牛肉需要に充分対応することができよう。

ロ 大衆食肉の給源としての価値。

①和牛は国民的嗜好によくマッチし、しかも豊富な国内資源から年間平均した供給が可能であり、将来共大衆食肉の給源として絶対的な位置を保つことになろう。したがって将来的に良質安価な食肉をより多く供給するという点から基本的な改良が必要であります。すなわち早熟、早肥で飼料の利用性が高くより高い肥えい性（肥り易い）が要求されることは当然である。

B. 豚肉

(一) 養豚経営の安定性

「加工用を含めての豚肉需要の今後のびと肉豚生産予察について」

(1) 食肉需要のうち、肉豚消費は大巾に増加し、特に最近急速に発展してきた食肉加工面での肉豚の位置は極めて大きく将来もますます伸びる傾向にある。

また豚肉の国内的消費動向として、従来、殆んど東日本に限られていた傾向が、漸次、西日本へ移行しつつあって、全国的に消費が急増している。したがって、従来みられたほどの大きな周期的変動はなく、肉豚価格は比較的安定を続けるものと予想される。

(2) 最近の養豚経営は、農業経営に融けこんで、密接にむすびついており、需要の恒久的増加傾向と相まって、比較的長期の予察が可能であり、したがって、或程度の生産並びに需給調整は可能であろう。

(二) 養豚経営を安定せしめる要件

イ. 適地性と共同化

生産販売など自然的及び社会的環境を勘案して適地を選定する。肉豚の市場性を高めるため、共同的に集団飼育して同一規格のものを市場へ出す心掛が必要となります。

ロ. 「新品種の導入、特にベーコンタイプの品種の導

岡山畜産便り1959.07

入」は必要か。

食肉加工の進展につけて基本的な品種改良は必要となるが、要するに産肉能力経済検定を広く実施して、優良系統を確立普及させることがより先決であろう。

ハ. 養豚経営技術の改善

養豚経営安定のためには、経営技術の改善が急務であろう。飼料面では、T・D・Nの自給度は高いが、D・C・Pの自給度が低いことであり、また、飼育面では、離乳後、中豚に仕立てる飼育技術の改善が必要となります。また、肉豚に仕上げる日数は、現状としては220日－270日で体重75－95kgのものを、将来、210日－240日で90－100kgに仕立てて出荷するようにすることが望ましい。

ニ. 伝染病の完全予防対策も経営安定の大きな要素であり、特に豚コレラについては、飼育密度が向上するに従い一層の予防措置が必要であろう。

最近とくに多発し、東北、関東地区では被害が甚大であった。

C. 鶏肉

(一)「食鶏の食肉資源としての価値。今後の食鶏需要」

食鶏はその生産テンポの速いこと、年間平均化した供給と大量生産の可能なこと、風味の佳良なこと等商品生産性の角度から将来非常に有望な食肉資源であると思われる。

食鶏需要は現在のところ、業務用消費が大部を占めているが所得の増加、流通機構と取引の近代化によって消費価格を引下げ家庭消費を促進すれば需要は相当拡大される。過去の実績からみて年率10%内外の増加が予想される。

(二) 食鶏経営が成立するための要件

イ. 適地性の問題

生産の適地性は従来大消費都市の近郊であることが必須の条件であったが、産地に急速冷凍能力を具備する貯蔵施設の設置によって適地性の範囲は拡大されるであろう。

ロ. 食鶏生産用初生ひなふ化場の確立と食鶏用種鶏業者の確立について

採卵用初生雛と食鶏用初生雛の生産を目標とする専門的孵卵場は既に成立されつつある。又そのような孵卵場では採肉用種の作出に努力しているので近い

将来大量生産の段階に入るものと思われる。

食鶏用初生雛を生産する孵化場が成立するときには当然その孵化場に直結する肉用種飼養の種鶏業者が成立されなければならない。

ハ. 淘汰採卵鶏との競合の問題

現在のところ廃鶏と若鶏は或程度需要区分(家庭用と業務用)が異なるので大きな競合は認められない。

二. 食肉関係取引の合理化

A. 肉畜取引

(一) 生産者団体の素畜の共同購入は合理的に促進できるか。

今後の食肉需要に対応しての肥育振興事業は、共同的、団体的意図のもとに推進することが必要で、このためには、素畜の共同購入、肉畜の共同販売が前提となるが、畜産団体の整備強化、農協近代化、に伴って、系統金融、生産技術経営指導の徹底をはかることにより、先ず素畜共同購入は合理的に促進できよう。

(二) 肉畜出荷の計画化の必要性

食肉需要が短期間に大きな増加をきたすとは予想されないから一時的な集中出荷は必ず、肉畜価格の暴落をひき起す慮れがあり、この点生産地の出荷調整は絶えず必要であります。

B. 食肉取引

(一) 食肉取引の基本問題

イ. 枝肉取引が終極的には肉畜販売上最も有利な方法と考えられるが、このためには現在の小売店を含む消費機構の近代化が伴わなくてはならない。

ロ. 輸送費の低減、事故防止等から将来、枝肉出荷が有利であるが、このためには生産地における、食肉施設(と畜場冷蔵庫)の完備と消費地における枝肉取引の合理的な促進が前提である。

(二) 食肉取引と枝肉取引市場

イ. 枝肉取引には枝肉評価に一定の基準を設定して、客観的な評価がなされるよう、格付の方法が早急に併用されるべきである。

ロ. 資金面の十分な準備が必要となるが卸売人として生産団体を早急に加えるべきだ。

(三) 食肉市場の育成策

イ. 食肉市場に対する生産者の出荷ルートとして系統共販態勢を早急に確立すべきである。

岡山畜産便り1959.07

ロ. 生産地として, 肉畜規格の統一と計画出荷の実施。

ハ. 食肉施設の改善整備とと殺解体の合理化 (枝肉内蔵は一貫処理)

(筆者・県畜産課技師)