

## 大阪市場における最近の豚肉の動向（対談）

最近の食肉、特に豚肉の消費はめざましいものがあります。一種のブームを来している状況であります、去る7月下旬大阪市北区堂島の全販連大阪支所において、同支所の金沢さんに大阪経済事務所の神野技師が、豚肉の流通、消費の動向について伺ってみました。

語り手 全販連大阪支所畜産課 金 沢 牧 男  
聞き手 岡山県大阪事務所技師 神 野 一 雄

**神野**「金沢さん最近非常に豚肉の相場が上っているようでございますが、現在豚肉の相場はどれ位しておるのでしょうか」

**金沢**「昨日現在の枝肉の大阪市場での高値が360円、中値が350円、安値が338円と大体350円平均がでております」

**神野**「そうすると平均非常に高いわけなんです、昨年とこれを比較してみても、どの程度になりますか」

**金沢**「丁度昨年の7月頃の月間相場ですが、最高が280円、中旬頃が255円、安値が240円ということで、約3割5分から4割5分程の高騰を示しています」

**神野**「ものすごい高騰ということなんですね。昨年相場の上り始めたのはいつ頃からですか」

**金沢**「大体8月の下旬から300円台になりまして、8月の中旬頃までには、おおむね、280円から290円台とこういう相場で本当に300円台に入ったというのは8月の20日過ぎです」

**神野**「相場が非常に高くなった理由でございますが、どういうことが考えられますか」

**金沢**「まあ、一般的には、消費が殖えたということで、よく世間では豚の入荷が減っておると、こういうことが云われておりますが、現実に枝肉の生産量を調べてみますと、昭和33年頃から毎年伸びておまして、決して豚の枝肉の生産量は減ってはおらない、要は消費が非常に伸びておることが原因だと考えられます」

**神野**「それではですね、最近5カ年間の大阪市場への年別の豚の入荷量というものはどういうようになっておりますか」

**金沢**「最近5カ年間といたしますと、昭和30年から34

年ということになります、30年には約4万6千頭、31年には59,000頭、32年に71,000頭、33年に入ってから100,000頭台に突入しまして、約103,000頭、昨34年には140000頭と、ここ5年間には約3倍半大阪でも入荷が伸びているわけです」

**神野**「ものすごいものですね、それでは大阪市場での豚肉の消費の動向というようなことについてですね、牛肉の消費と比較しながらお話を伺いたいと思うんでございますが、豚肉消費についての大阪市場での動向はどういうふうになっているのでしょうか」

**金沢**「いま申し上げましたとおり、ここ5年間の大阪の豚肉の入荷状態を見ても、はっきりとわかるように、5年間の数字は4倍から4倍半の増加ぶりですが、まずまず大阪の市民も、従来の肉消費は牛肉一辺倒から豚に変わってきたと、こういうことがはっきり云えるわけですが、まだまだ牛に比較しますと非常に、東京あたりの豚肉の消費に較べますと少ないということが云えると思います」

**神野**「いままでいろいろお話を伺ったわけですが、非常に最近豚肉の消費が増大しておる反面、生産がこれに追い付かないために市場では豚肉が品不足であると、こういうことを反映しまして昨年の暮あたりでございましたか、農林省が豚肉の緊急輸入を発表してからですね、事実豚肉が大分入ってきておるようですが、これの実情とですね、それから輸入に対する御意見ですね、これを伺いたいと思うんですが」

**金沢**「輸入の目的はあくまでも消費者価格を下げるというのが農林省のねらいで、豚肉につきまし

## 岡山畜産便り 1960.09

ては一応、3,500トンの計画を樹てましたが、この程農林省当局からの発表によりますと、3,500トンの計画が減りまして、1,671トンに決まったように発表されております。その輸入が8月の13日を第一船にしまして、9月の10日までに完了するとこのような計画で、枝肉としましては、台湾から約50トン、これがキロ当り冷蔵庫の扉前渡しでもってキロ当り293円ないし、295円と、こういうことで、あとはカナダ産の豚のバラ肉、いわゆるベリーミートと称しておりますが、これが冷蔵庫の扉前渡しで175円57銭とこういう発表が出ております。そのほかに、魚肉ソーセージ用の豚の背油、バックファットと称しておりますが、これがアメリカから約500トン、5回に分けて入るように入定した模様で、この値段が、1kg当り冷蔵庫の扉前渡しで166円80銭とこういうことで、加工業者あたりが相当に期待を持ったようですが、3,500トンの割当が、僅か半分程度になったということで、期待外れをしたと、どうしても国内産の豚を大量に買って、ハムソーセージの生産に力を入れなければいけないということで、現在は非常に豚の仕入れに力を入れているようです。我々全販連いわゆる生産者団体としましては、輸入肉の割当につきましては、生産者の立場から絶対に止めてもらいたい、ただ消費者価格を下げる意味あからの輸入の計画は止めてもらうように、農林省側に警告を申し入れて参りましたが、幸に半分位に減ったということで、国内相場には殆んど影響はなく、むしろ計画の半分ということで、逆にこの頃では絶対量不足ということから高騰しておりますし、将来はむしろ外国から輸入するようなことに農林省に考えてもらいたいと、そのためには国内産の価格を安定させて、どんどん生産者に豚の増産を図ってもらいたい。その準備にいろいろな計画を進めてもらいたいと考えています」

**神野**「当初計画では3,500トンということが、いま伺いますと1,700トンということになって、約半数しか入らないということですが、これは約半数しか入らないというのは、どう

いう理由から半分になったんだというようなところを伺いたいと思うんですが、それについて……………」

**金沢**「大体昨年末から今年にかけて、世界的に食肉、ことに豚肉が不足しておるという情報が入っておりますし、たまたま日本に輸出をするんだという話が出ますと、台湾なりあるいはカナダなりの国内産の豚の相場が非常に上り、そのために折合いが付かないということが一番大きな原因で、それともう一つは船の都合が付かなかったということを農林省が発表していますが、いずれにしましても食肉の不足と、価格の均り合いと、船の不足と、この3つが大きな原因になっているようです」

**神野**「いままでですね、豚肉というものが相場の山と谷、谷、こうした山と谷の深さが、非常に開きが大きかったということを繰返して今日まで来たと思うんですが、将来この豚の相場は今までと同じような経過をたどるものかどうか、また相当安定した価格でいくものかどうか、というようなことについて御意見を伺いたいと思うんですが」

**金沢**「極めてむつかしい御質問ですが、なる程過去におきます豚肉の相場は山と谷とが非常に大きかったわけですが、最近ことに加工業者の使用する豚肉の量というものは、年々非常に増大しておりますし、また日本国内の一般経済界の安定ということから、消費はますますこれ以下に下ることはない、ますます増える一方ではないかと、かようにみておりますし、また数字的に申し上げましても、昭和34年度の全国の豚の枝肉の生産量が、約183,000トンで、そのうちの加工品の豚肉の原料が約63,000トンと3割近く加工品に使っておりますが、33年度の全国の豚の枝肉生産量が161,000トン、これに対しハム加工用に使いました豚が約52,000トンで、比率にいたしますと、34年度は多少減っておりますが、これはさき程から申し上げておりますとおり、豚の価格が高騰したために、ハム加工メーカーも生産を多少手びかえたと、こういうことですが、ここ数年来のハム加工品の生産状況を

## 岡山畜産便り 1960.09

みておりますと、年々3割程度ずつ伸びておりますが、昭和34年度はここ数年間で一番低くて1.8%とこのような統計が出ておりますが、これを戦前のハム、あるいはソーセージの生産量と比較しますと18倍伸びておるわけです。これから先は、ますますハム・ソーセージ等の加工品が伸びると思われまして、また一時大手ハム加工メーカーがそれぞれ産地に加工場を造りまして、産地から直接原料豚を枝肉で消費地に輸送しようと、こういうような計画を樹てまして、もうそれぞれ九州、北海道あるいは関東の豚の大産地に工場を建設中でありますので、ということからまずまずここ4、5年の間は、キロ当り300円以下には下がらないのではないか、極めて私どもは明るい見とおしを持っております」

**神野**「そうしますと、産地としてはここ当分は安心して豚の増産に努めればよいということでございますか」

**金沢**「そういうことになりましたが、ただ最近話題にのぼっているような多頭生産をした結果に付きまして、1、2年さきには大暴落するのではないかと、こういうような心配も持っておるよう聞いておりますが、それに付きましては、全販連といたしましては、農林省当局といわゆる豚肉の価格調整措置等を協議いたしまして、最低の価格を1つ確保しようじゃないかと、もし220~230円台に下がるようなことがあれば、そのときは全販連では東京ならびに大阪におきまして、45日から約60日間、頭数にしまして15,000頭から最高20,000頭程度の豚を、冷凍にして価格下落の防止に備えたいと、こういうような計画を持っております、予算的な措置をもほぼ農林省との話し合いが付きまして、豚の増産に努めてもらいたいと、かようなことも計画し、また実施するつもりでおります」

**神野**「それでは最後に産地に対する何か御要望がありましたら、これをお伺いしたいと思います」

**金沢**「やはり私どもは豚というものは、最終的には、と場をつぶして枝肉にして売らんと、まるのままの、生きたままの生体取引をするのは本当

の姿ではない、あくまで枝肉にして取引するのが本当の姿ではないかと、こういうふうを考えておりますし、また全販連がこの仕事に発足して以来、十数年間枝肉取引一本に進んで参りましたが、漸く認識をいただいておりますが、まだまだつい億劫だからとか、業者が高く買うからとか、こういうことで、生体でしか目方も計からずにそのまま売ような話も聞いておりますが、1つ将来は極力共同出荷に踏み切っていただいて、と場をつぶしていただいて、現実に豚というものはどういう過程を経て商品化されて、どういう姿でもって取引されるんだと、こういう本当の正しい姿をみていただきたい。それによって市場ではなる程こういう豚が高いんだ、あるいはこういう豚は安いんだとこういうことで、将来豚を飼ううえで非常によい参考になると、こういうふうと考えておりますので、一つ産地でまるのまま取引をするということは改めてもらって、と場へ出荷をして枝肉で販売をするんだと、こういうことに踏み切ってもらいたいものだと思います。

それともう一つは、やはり良い商品を出すことが一番有利で経営もさることながら、市場における信用も出ますので、何でもかでも豚であれば良いんだと、こういうような考えを改めていただいて、それぞれの畜産技術者の指導を得まして、市場へ出すときには、やはり良い豚を生産してもらって良い豚を出してもらいたい。これがわれわれの希望です」

**神野**「いやどうも永いことありがとうございました」