

<b>Title</b>	日本の食肉産業における雇用形態と労働の実状： 部落差別と職業差別の重層への問い
<b>Author</b>	八木, 正
<b>Citation</b>	同和問題研究：大阪市立大学同和問題研究室紀要. 17 巻, p.1-57.
<b>Issue Date</b>	1995
<b>ISSN</b>	0386-0973
<b>Textversion</b>	Publisher
<b>Publisher</b>	大阪市立大学同和問題研究会

# 日本の食肉産業における雇用形態と労働の実状

— 部落差別と職業差別の重層への問い —

八 木 正

- 1 研究課題の設定・現場学習の経過・研究の基本観点
  - 日本の食肉産業における部落差別と職業差別の重層の現実 —
- 2 食肉産業における行政闘争と変貌する雇用形態
  - (1) 「と場」の経営体別類型と実態上の雇用関係の錯綜
  - (2) 「と場」労働者の公務員化の実現
    - A 行政体制下の「ただ働き」強制に対する闘争
      - 東京都中央卸売市場食肉市場 —
    - B 職場の近代化と技術向上へのステップ
      - 大阪市中央卸売市場南港市場 —
    - C 食肉産業の剥奪と「準公務員」化の内実
      - 中村市営食肉センター（高知県）の事例 —
  - (3) 「と場」労働者の公社員化の選択
    - A 「と場」差別に対する批判活動と職場自衛の闘い
      - 横浜市中央卸売市場食肉市場 —
    - B 開かれた「と場」をめざして
      - 松原食肉市場公社（大阪府） —
  - (4) 卸商業協同組合における請負労働の形態
    - A 地場産業としての食肉産業の確立を求めて
      - 南大阪食肉センター（大阪府） —
    - (5) 伝統産業を守り生かす地方の多様な形態
      - 徳島県における食肉産業と労働 —
      - A 公営施設の荷受業者による利用の形態
        - 徳島市立食肉センター —
      - B 民間大企業における請負労働組合の形態
        - 四国日本ハム —
      - C 経済連直営の食肉センターにおける下請会社の形態
        - 徳島県経済農業協同組合連合会鳴門食肉センター —
- 3 と畜解体労働の実際と作業方法の多様性
  - (1) 豚のガス処理化と牛解体手作業の一部伝承
    - 東京都中央卸売市場食肉市場 —
  - (2) 技術精度の確保への努力
    - 大阪市中央卸売市場南港市場 —
  - (3) 独自のベッド方式作業システムの採用
    - 横浜市中央卸売市場食肉市場 —
  - (4) 全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会の活動
- 4 暫定的な結論と今後の研究方向
  - 各地域の個別条件のもとでの産業振興への努力 —

## 1 研究課題の設定・現場学習の経過・研究の基本観点

— 日本の食肉産業における部落差別と職業差別の重層の現実 —

日本におけるいわゆる「部落産業」に関する研究は、歴史研究と現状分析の双方をふくめて、皮革産業を中心として行われてきた傾向が明らかに認められる。それとはまったく対照的に、食肉産業に関する研究は、現時点では質量共に圧倒的に不足していると言わざるをえない。何がゆえに、この重要問題の解明が日本では遅れているのかということの探索の意義もさることながら、単に研究の不均衡という観点からしても、何はともあれこの欠落部分を補う学問的探究が必要とされるのは、ある意味では当然であろう。

しかしながら、未知の問題をただ興味本位の観点だけから嗅ぎまわるようなことは、われわれのとうていとりうる立場ではない。日本社会においてはその歴史文化的な経緯から、この食肉産業労働の分野に対する深刻な偏見と差別が根深く存在している現実を直視しつつ、そのからくりを解明すること、さらに不条理な部落差別を克服するひとつの重要な手立てとして、その産業労働の実状を正確に把握して広く伝達することにより部落解放に資すること、この二点が当面の最も肝要な課題でなくてはなるまい。

事実、食肉産業労働の実状と問題を研究課題として設定して現場を訪問した自分に対して、さまざまな関係者たちから表現こそ異なれ真っ先に問われたのは、「何のために？」というまさにその一点の事柄であった。原初的なその問いは、実は「研究」作業のもつ最も本質的な問題性を明確に突き出しており、単なる傍観者的な「研究関心」の浅薄性と欺瞞性の実質を剥き出しにするに十分なものであった。

とりわけ、高知県中村市にあって高齢の身でなお一層、部落解放への強い意志と熱情をたぎらせていた、北澤一氏から浴びせられた峻烈な問いかけは忘れがたい。地区内で食肉生産労働の経験をもつ氏は、部落解放への熱い思いから、実に識字の勉強から始めて地元の部落史研究に取り組み、『中村における被差別部落の今昔』（高知県幡多地区同和教育研究協議会、1984年、非売品）、および『幡多部落考 其の一』（高知県幡多地区同和教育研究協議会、1991年、非売品）とを著した志操の人である（だが、筆者との面談に応じて下さってからわずか約半年後に、惜しまれながら永眠された）。氏の「部落解放に役立たないような部落研究は、拒否する！解放に寄与するような理解を、ぜひしてもらいたい。でないと、差別者が次々と生まれてくる」という堅い信念は、自分のあいまいな研究姿勢に一本の筋を打ちこむに足る衝撃力をもっていた。

実はこの点に関しては、「客観性」なり「科学性」なりを自己主張する「専門研究」の欺瞞性をめぐって社会学上の一定の議論があるが、それをここで展開しようとは思わない（八木正「実践的課題と社会学の自己変革—〈生活実践の社会学〉への道程—」、同編著『原発は差別で動く』1989年、明石書店、所収を参照願いたい）。ただしここでは、自分たちが直面する問題についてたえず研究を重ねてその本質を正しく把握し続けなければ、社会運動の持続的展開は不可能であるというまさにその事実からして、現場の活動家たちの「運動論的認識」の真実性がある程度証明されうるとの考えにもとづいて、その認識から虚心に学ぶという研究姿勢をとることの重要性を特に強調しておきたい。

本研究では、何はともあれまず、その現場で働きかつ暮らしている人たちの考えに耳を傾け、そこから問題の本質を学びつつ、さらに別の観点からも検討を加えるという研究方針を貫いている。本稿では、従来のように「社会調査」と銘打たず、あえて「現場学習」と称したのは、このような理由にもとづいている。また、従来の「学術論文」の記述スタイルから大きくそれて、現場運動からの報告にかなりのウエイトを置いたり、主観的な記述もあえて挟んでいるのも、同じ理由によっている。これは研究方法に関わる基本問題なので、一言断っておくことにしたい。

さて本研究は、文末の付記にあるように、文部省の科学研究費補助金の交付を受けて実施された。1992年度までの研究計画書では、研究課題として「〈部落産業〉における労働主体の現状と生活史」を設定し、その研究目的についてこう記している。

食肉・皮革・油脂産業は、歴史的に「部落産業」として扱われ、事実、被差別部落民にとっては中核的な仕事のひとつとなっていた。しかしまさにこの故に、これらの産業の労働従事者たちは耐えがたい深刻な偏見と差別にさらされ、産業自体もまた正当な評価を与えられてこなかった。すなわち、これらの産業従事者たちは一般に「主要な生産関係から疎外された」存在と規定され、産業ぐるみ差別や軽視の対象とされてきた。このような扱いは、日本の「富国強兵」政策にもとづく重化学工業優先の価値観・イデオロギーに由来しており、したがって近代産業として育成・改善されることもなく、いつまでも差別的な状況に閉じこめられたまま、矛盾が伏せられ、温存されることにつながってきたと言える。

本研究は、従来、部分的かつ概括的にしか把握されてこなかった食肉および皮革産業の労働の実相に踏みこみ、面談を通じてそこで働いている人びとの労働の現状と生活史の局面を労働主体の側から解明することを意図している。変容の激しいこれらの産業労働界の実情を把握すると共に、そこで働く労働主体に即して、(1) この産業労働に従事するに至るまでの経過、(2) 現在の労働状況、労働条件、仕事意識、および交際関係、(3) 悩みと将来への展望に迫ることをめざしている。

実際に交付が内定した1993年度の申請書では、それは次のように簡略化された。

本研究は、従来「部落産業」のひとつと見なされ、不当にも差別・忌避されて低位の扱いしか受けてこなかった食肉産業の労働について、以下の事柄を究明することを目的としている。

- [1] 近代日本の社会における食肉産業の変遷、現状と将来への展望。特に、自治体の関与の仕方。
- [2] 食肉産業の担い手（経営と労働）の変化と現状。特に、被差別地区の人びとの関わり方の変化。
- [3] 食肉産業に関わる各職種の労働条件や技能とその習得方法、特に、その仕事意識や交際の実際。
- [4] 食肉産業従事者の学歴・就業などの生活経歴。家族を含めて、こうやってきた差別体験の事例。
- [5] 現在の仕事・家庭・レジャー生活における楽しみと悩み、将来の見通しや願いと生活設計。

ところが、その後約1年の研究を経た1994年2月の研究実績報告書では、予想外の研究展開と作業の進展に即して、研究内容に変更を加えざるをえなくなった事情についてこう総括している。

〔研究経過〕 (1)「と畜」解体の作業現場の見学は、大阪市南港市場、東京都芝浦食肉市場、大阪府松原市食肉公社、横浜市食肉市場において行い、その作業工程の基本を理解することができた。(2)全芝浦屠場労組、大阪市南港市場職組、全横浜屠場労組において、自治体との関係における「と場」労働の歴史的経過、「と場」と地域社会との関係、「と畜」労働に対する差別事例と闘争経過などについて学習した。(3)高知県中村市において、きびしい部落差別の中で「と畜」食肉産業が自治体によって奪われて行った経過について知ることができた。(4)徳島市で開催された「第11回全国と場食肉市場労働者交流会」へのオブザーバー参加を許され、「と場」労働の労働条件と問題点について認識を深めることができた。(5)文献・資料の収集および研究会などへの参加により、日本の食肉文化の歴史と部落差別との関係について理論的に考察する手がかりを得た。

〔研究成果〕 (1)当初計画以上の地域の事業所を訪問して現業労働者たちと接する中で、多くの教示を得ると共に、信頼関係を結ぶきっかけを得たのは、何よりの収穫であった。(2)予想通り当初の研究目的に直ちに入るには無理のあることがわかり、その前段の解明作業として、当面は「食肉産業における雇用形態と就労状況」に焦点を絞ることを余儀なくされた。しかし各地域における食肉産業の雇用形態と労働実態にはかなりの多様性のあることが判明したので、この問題を追究することに十分な積極的意義があることを確認できた。(3)部落差別と食肉産業労働との深刻な関連性について、地方や地域の歴史的事情によって様々なケースの存在すること、またそれにより自治体や企業の関わり方に大きな違いが生じていることを認識した。(4)部落差別克服のひとつの重要な手立てとして、日本における食肉文化の歴史を再評価する必要があることを学習した。

上記にある通り、当初に設定した研究目的は、それまでに約4年間の準備期間を設けていたとはいえ、今からふりかえると、深刻な被差別の状況に置かれている当該産業従事者の実情についてあまりにも観念的にしか認識しておらず、結果的に現実的な配慮を欠いたものであった。現場学習に入ってしばらくして、「と場」の経営形態が均一ではなく予想以上に多岐にわたっていること、さらに多様な労働者の雇用身分と実際の就労関係とが変化を遂げながら複雑に絡み合っている事実が気づかされた。そこで急きよ、当面の学習課題を「食肉産業における雇用形態と就労状況」に切り換え、「と場」への自治体の関与の仕方、ならびに被差別地区との関わりに重大な関心を払いながら、学習に取り組んだ。この課題の変更は、調査困難に会って

とった消極的な一時的退避ではなく、食肉産業の現状に踏みこむ中で必然的に取り組まなくてはならなくなった重要な課題への積極的転進であった。事実、この問題に言及した既存の研究は、今のところ見出すことができないのである。

ところで、当面の研究課題である食肉産業における労働問題であるが、これは具体的には、「と場」における労働の実態ということになる。しかしながら「と場」において提供されるのは、主要には食肉であるが、それだけではない。内臓、皮、骨、油、血などが副産物として利用される。してみれば、「と畜」という解体作業は、動物を活用するために必要な最も基本的な重要作業であると言いうるであろう。その関連性をにらみながら、なおかつ以下には食肉産業を中心にして考察を進めることにしたい。

牛、馬、豚に限定すれば、日本におけるその本格的な食肉の歴史は、基本的には近代に入ってから西洋化政策にその動因を求めることができよう。その限りでは、食肉生産に従事する職業は近代以降に現れたものであり、歴史的な斃牛馬処理の皮革産業とは違って、形式論理的には被差別部落とは直接関係がないと思われるかもしれない。しかしそれがあまりにも観念的な思考に過ぎないことは明らかであって、少しでも職業差別の現実に関心を寄せている者ならば、関連する動物解体処理の産業労働が、また社会的には断絶的に最低位に位置づけられる被差別職業が、被差別部落の民衆の主要な生業のひとつとなる必然性をもっていることは、容易に理解できるであろう。

この現実を前提にして「と場」差別の問題を考える場合、当然のことながら部落差別と職業差別との関連性、およびそれらの位相の違いについて考察することが必要になる。ここで「職業差別」と呼んでいるのは、市民社会の職業階層の体系のさらに下方外辺に特定の職業群が隔離されて、その従事者から人間的な価値が剥奪されている事態を指している。『新社会学辞典』（有斐閣、1993年）では、筆者はそれを「たんなる連続的な職業階梯の体系における上下関係ではなく、支配＝服従の関係構造のなかで両者の間に断絶的な格差があり、全く異種の職業世界を構成しているがゆえに、最下位にある別種の職業が卑しめられ、忌避・隔離される事態をさす」と規定しておいた（その詳しい分析については、八木正「職業差別問題へのアプローチ」金沢大学教養部論集・人文科学篇 23-2、1986年、を参照願いたい）。

一方、改めて断るまでもなく、部落差別は単純な職業差別ではない。「部落差別」は、単なる身分差別をも超えて、支配的な社会的価値観のもとで虚構的な「血統」観念にもとづいて支配操作の必要上設定された、もっと根源的な人間差別である。ここで見失ってはならないのは、社会学的観点からすれば、支配と差別とが一体の関係にあるということである。もっと正確に言えば、人間による人間に対する支配現象のあるところに、屈従的な差別が生じるのである。支配的な力関係にもとづく秩序確立の中で、人間的な価値剥奪の差別システムが編成されるわけである。もとより職業差別もその一環ではあるが、部落差別はそれよりもっと原初的・根源的な支配秩序の差別であることに留意しなければならない。

ここに、部落差別と職業差別との差異性、ならびに関連性の複雑な様相が立ち現れる。よく誤解されるように、人は他の人間から卑しめられている職業に従事しているから、差別されるのではない。まったく逆に、他の人間によって屈服せしめられ差別されているからこそ、人から卑しまれ忌避されている職業に従事させられているのである。その背後に介在しているのが、支配関係現象にはかならない。つまり、原初的には支配 = 屈服（単なる従属ではないことに、注意）関係が、被差別職業への強制的従事を促しているのが、本質的な局面なのである。この基本的な関係性を見誤ると、人はとんでもない俗説的誤解に導かれてしまうであろう。被差別部落民衆は、このような条件によってもたらされた部落外からの酷薄な差別に耐えながら、その中で営々と与えられた職業、仕事、技術の練磨に努めてきた歴史を有している。本来この辺りの考察はもっと精細に進めらるべきであるが、当面の主題から少しそれてしまうので、今回はとりあえずこの程度に留めておくことにしよう。

日本における食肉生産に関わる職業差別の問題は、その歴史文化的条件からして、ある意味で独得の展開を見せる。伝統的に斃牛馬の処理という仕事を与えられ、そこから優れた皮革産業技術を育成してきたのは、カワタ系の被差別部落民衆であった。しかし近代日本における資本主義化に伴って、たとえば製靴産業に見るように、その支配権は基本的に大資本によって掌握され、被差別部落の多くの零細民衆は、その支配下で従属的な下請家内経営ないし労働者として働かざるをえなくなった。一方、食肉産業は、基本的には近代日本において強力に推進された近代化＝西洋文化化の社会風潮に伴って、新たな産業として育ち始めた。その担い手となったのは必然的に、動物解体技術を歴史的に伝承してきた被差別部落民衆であった。

ここから実は、食肉の産業ないし職業労働に対する部落外市民社会からの差別が、「と場」差別という複雑な形で表れることになる。日本の食文化は、社会的には穀物文化を基本として形成されてきたがゆえに、それは必然的に動物、とりわけ農耕用の役畜である牛馬の「殺生」を罪・穢れと見なす支配イデオロギーを生み出し、常民社会に浸透して行った。近代的な西洋文化が日本に導入され、食肉文化が一般に普及し出してから、動物生体の「殺生」を忌むその支配的な社会的価値観は容易なことでは揺るがず、そのような業務に携わっていると見られた人びとおよびその仕事を「残酷」視し、職業的に差別する固定観念＝偏見を生み出した。一方、上記の歴史的事情から、被差別部落の民衆がこの新しい食肉産業に参入してきたことから、この産業の従事者たちは、いわば部落差別と職業差別との二重のくびきにかけられることになったわけである。このような歴史文化的経緯のもとで、食肉産業で働いている人たちは、基本的には重苦しい部落差別と職業差別との重層の現実の中で苦しみつつ、なおかつ独自の誇りをもって新たな前進を逃げようとしているのである。

上述の考察は、自己流の観念的な理論形成の次元でなされたものではなく、現場学習を重ねる中で、食肉産業に従事している人たち自身、およびそれらの人びとが置かれている社会的現実から学びとった内容にはかならない。断るまでもなく、これはさらに研究を進める上での仮

設的な基本観点にすぎないのであって、これをとりあえずの出発点としながら、多方面からの批判を受けてより正しい認識に近づきたいと考えている。

## 2 食肉産業における行政闘争と変貌する雇用形態

### (1) 「と場」の経営体別類型と実態上の雇用関係の錯綜

『食肉流通基地の現状（食肉市場・センターのガイドブック）』[食肉通信社、1990（平成2）年]の掲載資料から「と畜解体」業務の部分を抜き出してみると、次のようになる。

表1 と畜解体業務の実施主体と作業員の所属

◎中央卸売市場食肉市場（開設者）

団体名	と畜解体業務の実施主体	と畜作業員の所属	人員	協力機関と人数
仙台市中央卸売市場食肉市場（仙台市）	㈱仙台ミートプラント	㈱仙台ミートプラント社員	75	—
大宮市食肉中央卸売市場（大宮市長）	大宮食肉荷受㈱	社員	42	—
東京都中央卸売市場食肉市場（東京都知事）	東京都	東京都	230	—
横浜市中央卸売市場食肉市場（横浜市長）	㈱横浜市食肉公社	社員	50	—
名古屋市中央卸売市場高畑市場（名古屋市長）	名古屋市食肉事業協同組合	請負	26	名古屋食肉市場㈱、内臓業者、その他
京都市中央卸売市場第2市場（京都市長）	京都中央畜産㈱	社員	28	—
大阪市中央卸売市場南港市場（大阪市長）	大阪市	大阪市	70	—
神戸市中央卸売市場西部市場（神戸市長）	神戸食肉関連企業組合 神戸豚と友組合	組合員	19	パイプロミート神戸、神戸豚内臓組合
広島市中央卸売市場食肉市場（広島市長）	広島市	広島市職員	34	広島食肉市場㈱6人

福岡市中央卸売市場食肉市場 (福岡市長)	福岡食肉市場関連企業組合	組合員	41	福岡食肉市場(株)からと畜解体業務委託
-------------------------	--------------	-----	----	---------------------

◎地方卸売市場食肉市場 (開設者)

団体名	と畜解体業務の実施主体	と畜作業員の所属	人員	協力機関と人数
茨城県中央食肉公社食肉地方卸売市場(株)茨城県中央食肉公社)	(株)茨城県中央食肉公社	左 同	46	—
宇都宮市食肉地方卸売市場 (宇都宮市長)	栃木県畜産公社	栃木県畜産公社	36	—
群馬県食肉地方卸売市場 (玉村町長)	(株)群馬県食肉卸売市場	職 員	73	—
川口食肉地方卸売市場(川口食肉荷受(株))	—	—	—	—
松戸市公設地方卸売市場北部市場(松戸市長)	—	—	—	—
東京都立川食肉地方卸売市場 (立川食肉(株))	立川食肉(株)	社 員	17	立川臓器食品(株)31 豚皮剥請負組合14 部分肉カット職人13
山梨食肉地方卸売市場(株)山梨県食肉公社)	(株)山梨県食肉公社	社 員	16	—
浜松市食肉地方卸売市場 (浜松市長)	—	—	—	—
岐阜市食肉地方卸売市場 (岐阜市長)	—	—	—	—
愛知食肉地方卸売市場(愛知食肉卸売市場協同組合)	—	—	—	—



愛知県経済連豊橋食肉地方卸売市場（愛知県経済農業協同組合連合会）	—	—	—	—
四日市市地方卸売市場食肉市場（四日市市長）	㈱三重県四日市畜産公社	㈱三重県四日市畜産公社	24	—
松原食肉地方卸売市場（㈱松原食肉市場公社）	松原ミートプラント㈱	社 員	55	—
羽曳野市食肉地方卸売市場（羽曳野市同和食肉事業協同組合）	南大阪食肉卸売商業協同組合	現 業 員	37	—
姫路市食肉地方卸売市場（姫路市長）	—	—	10	—
加古川食肉地方卸売市場（㈱加古川食肉公社）	各業者個人	—	20	各業者との個人委託
西宮市食肉地方卸売市場（西宮市長）	個人	—	6	—
岡山県営食肉地方卸売市場（岡山県知事）	岡山食肉市場関連企業組合	組 合 員	25	—
香川県坂出食肉地方卸売市場（㈱香川県畜産公社）	㈱香川県畜産公社	社員、請負	10、22	—
愛媛食肉地方卸売市場（愛媛食肉公社㈱）	—	—	—	—
佐世保市食肉地方卸売市場（佐世保市長）	佐世保食肉関連企業組合	職 員	24	—
熊本市食肉地方卸売市場（熊本市市長）	卸売会社	卸売会社	23	内臓物洗浄作業員6名

◎全国主要地方市場食肉センター（開設者）

団体名	と畜解体業務の実施主体	と畜作業員の所属	人員	協力機関と人数
愛知経済連豊田食肉地方卸売市場（愛知県経済連）	—	—	—	—
東濃くみあいミート地方卸売市場（東濃くみあいミート株式会社）	—	—	—	—
飛騨くみあいミート地方卸売市場（飛騨ミート農業協同組合連合会）	—	—	—	—
滋賀食肉地方卸売市場（㈱滋賀食肉地方卸売市場）	—	—	—	—
長崎市食肉地方卸売市場（長崎市長）	—	—	—	—
堺市立食肉センター（堺市）	—	—	—	—
株式会社北見畜産公社	北見畜産公社	職員	35	—
株式会社北海道畜産振興公社	公社	公社業務第1課	19	—
株式会社上川畜産公社	㈱上川畜産公社	職員	25	—
株式会社十勝畜産公社	㈱十勝畜産公社	業務第1課	59	—
株式会社上川畜産公社	㈱上川畜産公社	職員	25	—
株式会社札幌畜産公社	㈱札幌畜産公社	実施主体の職員	54	—
株式会社札幌畜産公社早来工場	自社	自社	35	—
株式会社函館畜産公社	㈱函館畜産公社	業務課	17	—
株式会社根室畜産振興公社中標津食肉センター	㈱根室畜産振興公社	実施主体の職員	11	—

十和田食肉センター	十和田地区食肉処理事務組合	同 左	52	—
株式会社岩手畜産流通センター	同センター	社 員	59	—
株式会社山形県食肉公社	㈱山形県食肉公社	社 員	27	—
秋田県食肉流通センター	㈱秋田県食肉流通公社	職 員	51	—
株式会社宮城県食肉流通センター	㈱宮城県食肉流通公社	業務1課	63	—
株式会社福島県食肉流通センター	当 社	当 社	48	—
株式会社庄内畜産公社	当 社	当社職員	41	—
米沢市営食肉センター	㈱置賜畜産公社	同 左	18	—
前橋市食肉処理場	食肉組合	作業員組合	13	—
高崎食肉センター	群馬県同和食肉事業協同組合	センター職員	40	—
株式会社栃木枝肉センター	同センター	職 員	16	—
茨城協同食肉株式会社土浦工場	当 社	従業員	37	—
筑西食肉衛生組合食肉センター	筑西畜産有限会社	筑西畜産有限会社社員	40	—
千葉県東総食肉センター組合	東総食肉市場株式会社	社 員 (パート社員含む)	50	—
光町東陽食肉センター	処理士組合	組合員	30	—
千葉県印旛と畜場組合食肉センター	印旛と畜事業協同組合	—	21	—
北総畜産処理農業協連	同センター	職 員	22	—
南総畜産処理農業協同組合連合会	当連合会	同 左	14	—
日本畜産興業株式会社	日本畜産興業株式会社	社 員	23	—
財団法人 厚木食肉公社	公 社	公社職員	26	—
株式会社松本食肉公社	当 社	職 員	34	—

静岡県東部食肉センター	静岡県東部食肉総合組合	組合作業員	22	—
小笠食肉センター	静岡ローディング	小笠事業所	32	—
新潟県枝肉センター	新潟県枝肉公社	職員	18	—
下越広域食肉センター	下越広域食肉センター	地方公務員	40	—
長岡市営食肉センター	長岡市	市職員	23	—
魚沼食肉センター組合	町村一部事務組合	魚沼食肉センター組合	8	—
株式会社くみあい食肉センター	当社	肉畜課	11	—
石川県金沢食肉流通センター	石川県金沢食肉公社	橋本ミートコントラクター	20	—
株式会社三重県松阪食肉公社	松阪食肉公社	職員	52	—
和歌山市立食肉処理場	民間	社員	12	—
株式会社鳥取県食肉センター	当社	業務1課	32	—
広島県経済連三次食肉加工センター	経済連	三次食肉加工センター	51	—
株式会社香川県畜産公社	(株)坂出ミート公社	請負	20	—
四国大川農業協同組合畜産センター	四国大川農協	四国大川農協	16	—
徳島市立食肉センター	株式会社 個人	社員 個人	19 14	— —
徳島県経済農業協同組合連合会鳴門事業部	経済連	下請業者従業員	26	—
高知県広域食肉センター	社団法人 高知県中央食肉公社	同左	9	—
株式会社愛媛クミアイ食肉センター 大洲工場	当社	社員	36	—
株式会社大分県畜産公社	(株)大分県畜産公社	同左	79	—
佐賀県畜産流通センター	(株)佐賀県畜産公社	社員	36	—

株式会社熊本畜産流通センター	当 社	社 員	50	—
川棚日本ハム株式会社と畜場	当会社	当社従業員	18	—
株式会社宮崎くみあい食肉高崎工場	当 社	原料課	46	—
都城市食肉センター	都城食肉事業協同組合	組合職員	90	—
小林市食肉センター	小林地区食肉事業協同組合	小林地区食肉事業協同組合	30	—
南九州畜産興業株式会社	南九州畜産興業㈱	従業員	177	—
株式会社鹿児島くみあい食肉鹿屋工場	㈱鹿児島くみあい食肉	職 員	41	—
阿久根市食肉センター	ゼンチク委託	阿久根ゼンチク	20	—
加世田市食肉センター	大手業者	大手業者	45	—
志布志町食肉センター	志布志畜産株式会社	同 左	45	—
鹿児島日本ハム株式会社	当 社	社 員	24	—
株式会社沖縄県食肉センター	請 負	請 負	18	—

【資料出所】『食肉流通基地の現状 食肉市場・センターのガイドブック』（食肉通信社、1990年）

今日までの現場学習によるケース観察と第1表資料の検討とを重ね合わせてみると、日本の食肉産業の実質上の経営主体およびそこでの「と畜解体」作業の実施主体には、実態不明の事業所も数多いけれども、おおよそ次のような類型があると推定される。

実質上の経営主体：地方自治体	と畜作業実施主体（身分）：公務員 準公務員
公社・第3セクター	公社職員 作業組合員 社員 下請会社員 請負作業員 業者個人
荷受・卸売業者 企業組合	企業組合作業員 請負作業員 業者個人

荷受会社	内臓関係作業員
	社員 請負作業員
農協経済連	社員 下請業者従業員
	社員 下請会社員 請負組合作業員 部分肉カット職人

こうしてみると、日本の食肉産業には、さまざまな実質上の経営主体のもとで、実に複雑多様な「と畜解体」の従業員形態の存在することが判明する。そこに、多くの被差別部落民衆が、経営と労働の両面から営々と関与し続けてきた実状に目を向けなくてはならない。その複雑多岐な関係性を一つひとつ解きほぐしながら、日本の食肉産業と労働の実状に迫ることが大切であろう。

## (2) 「と場」労働者の公務員化の実現

### A 行政体制下の「ただ働き」強制に対する闘争

#### —— 東京都中央卸売市場食肉市場 ——

中村薫・中島亮編著『芝浦屠場20年史 食肉経済史の一断面』[食肉情報社、1956年]によると、「東京に於ける屠場の開設は、江戸の末期に府下荏原郡白金村の郷土堀越藤吉が、横浜の御用商人中川屋嘉兵衛の乞を容れ、己の宅地内の畑を提供したのに始まる」(19ページ)とある。慶応3年5月のことである。「明治元年(月不祥)には、宮川清吉薩州兵隊用の名目にて本芝二丁目に屠牛業を開設しニヶ所となる」という記述もある。

その後の「と場」の変遷を簡略化してみると、おおよそ次のようである。

明治2年9月	民部省、既設二屠場を廃止して、築地に牛馬商社を設け、屠牛販売を官営とする。失敗。		だが、その運搬費に一月四十円余を要し、当時としては実に莫大の額であり、この予想外の結果に当局は痛く当惑した。
3～4年	屠場の興廃相次ぐ。	12年	官営再び失敗、払い下げ。
5年12月	五ヶ所の屠場廃す。	14年	売肉商、白金共同屠場を開業。
6年1月	福井数右衛門、屠獣検査の必要を唱え、浅草新谷町に屠場を開き、府下の屠牛を検束(ママ)。	21年8月	指定屠場。第一、深川。第二、白金。第三、千住。
6年4月	市街地内に屠場を置くは公衆衛生の上有害なりとし三田小山屠場を止め、	26年	日本家畜市場会社、屠畜事業を独占。
5月	再び白金旧屠場を分社として之に引移る。	30年3月	屠獣場取締規則改正、府下屠場は白金、三ノ輪、田中町、三河島の四ヶ所。
10年	警視本署、浅草千束村病囚獄跡に新たな屠場の建設を決定。 然るに千束村屠場は、敷地卑湿のため排水の便頗る悪く、随って屠場の汚水、血液等が附近の田地へ流れ込むので、関係町村から猛烈な苦情が起り、遂には竹槍、蓑旗の騒擾まで起こさんとする形勢に驚き、止むなく血液を遠く品川湾に投棄するの策を講じ	39年4月	屠場法、発布。
		40年12月	帝国中央屠場、品川区東大崎に開設。民営の尾久屠場、深川屠場、開設。
		41年	寺島屠場。
		42年	三ノ輪屠場、八王子屠場。
		大正2年	千住屠場。
		昭和2年	東京市設野方屠場。
		3年	玉川屠場。
		11年	統廃合して、東京市設芝浦屠場を開設。

この年表にみるように、今日の東京都営の食肉市場を考える場合、何と言っても1906（明治39）年の「屠場法」発布を契機とする、翌年の「帝国中央屠場」（大崎屠場）の開設が大きい役割を果たしていることがわかる。ところが、1936（昭和11）年に衛生問題を理由にして既設の「と場」を統廃合する形で芝浦に移転を計画し、新「と場」が建設されるが、その時の様子が、聞き取り調査によって次のように明らかにされている（東京都立大学講演・青木郁夫「芝浦と場にみられる差別の実態」）。

そのころの芝浦は、道もなければ家もなく、草がぼうぼうでキツネもでるんじゃないかというひどいところだったそうです。本来ならば、東京都が大崎と場と三ノ輪と場をつぶして移転させるわけですから、当然、整地をするなり何なりするのが普通ですが、この時もほとんど整地したのは業者なのです。また、中の建物も、業者が十二棟、東京都は監督行政みたいな形で二棟しかつくりませんでした。それも、東京都の官営と場にするとき、業者のつくった十二棟も寄付の形で取り上げたという経過があります。その頃は、品川駅も海のはしっこにあった小さな駅だったわけですが、その品川駅から場までの地下道・トンネルをも「お前たちが使うのだから」というおしつけの中で、芝浦と場の人達自らの手によって掘られたのです。

きわめて重要な証言と言わねばならない。さらに、「と畜」の仕事と部落民衆との関係については、次のような注目すべき記述がされている（部落解放同盟東京都連品川支部『いばら10年のあゆみ』、1983年、43～44ページ）。

こうした歴史的経過の中で、「解放令」を迎えていくのであるが、外国人との関係から慶応三年に始められた牛のと畜も、最初は上大崎との境にある白金猿町で行われたが、差別故に仕事を奪われた部落民が利用しやすい存在にあったことは想像以上のものである。

その後、と畜の仕事は、福沢諭吉の「食肉のすすめ」などの影響もあり、一般市民の食肉需要に伴ってと畜頭数が増えると共に、と畜場近くに居住する一般市民の反対などで、追い出されたりしながら、城南地区を中心に転々と変わらざるを得なかったのであった。……

これらのと場で働く人々の一部は、かつてのと場の近くの品川と港区の境にある地区に長屋を作って、居住させられたりしていた。「品川に住んでいる部落出身者が、身元のばれと場に働くはずがない」と言う人もいるが、当時の差別的な状況や皮ハギの技術的な面からも、従来からこうした仕事にたずさわっていた品川に居住する人々によって、と場経営が成り立っていた事は言うまでもない（大崎と場で働き、住んでいた人々からの証言もある）。しかし、何故かこのころから、新潟や山梨の出身者が多くなっている。もちろん、この人達も品川の居住者との血縁や地縁（結婚やその他の関係など）の中で、品川に来たものである。

この記述から基本的には、きびしい部落差別の状況から極度に狭い範囲に仕事が限定されざるをえなかったことと、部落民衆の間に歴史的に伝承されてきた動物解体の技術力とが相まって、居住および流入の部落民衆の「と場」への就労を促した事情を知ることができよう。そしてそのことがまた、市民的価値観のもとで新たに再生された職業差別意識（＝「残酷な仕事」）との重層という形で、さらに部落差別を「近代的に」温存・増幅させて行った仕組みについて深く考察する必要性をわれわれに教示しているように思われる。

このような複合的差別の底流の中で、解放同盟品川支部の解放運動は、基本である地域闘争からは出発できず、その「中心的な闘いは、と場運動と並んで差別糾弾の闘い」とならざるをえなかった。「それは、と場で働く人で品川居住者による組織化の中で、大きな位置を占めたのは、目の前にあると場の差別であり、東京都によると畜作業の民間委託と、都職員の大巾配置転換に伴う、タダ働きの拡大に対する闘いが、当面の課題であったからである」（同51ページ）。しかしこれは、職場に表れた部落差別の現実から出発した一体的運動であるから、ネガティブではなく、むしろその積極的意義を正當に評価すべきであろう。ちなみに、全芝浦屠

場労組の結成は71年12月で、と場差別事件糾弾や内臓値上げ阻止ストライキ闘争の準備段階を経て、73年10月に支部は結成されている。

都が押し付けてきた「と畜」解体作業の「タダ働き」制度とは、全芝浦屠場労組の組合資料によると、具体的には次のような事態である。芝浦と場は、経済局に属していた頃には、120名の都職員が「と畜」解体作業に従事していた。

しかし、1967（S42）年、東京都は芝浦と場の民間委託計画を打ち出し、それに基づいて職員の大規模削減（配転）を行い、60名に削減したのです。

この職員60名だけで、その当時の牛280頭・豚1800頭のと畜解体作業を行うのは不可能なことでした。

そのために、東京都が作りだしたのが、民間の内臓業者・労働者を「タダ」でと畜解体作業にかりだす「タダ働き」制度でした。

職員が、120名いた当時でも「お手伝い」と称してと畜解体作業にかりだされていた内臓業者・労働者は、67年以降と畜解体作業の主力を「タダ働き」で担わされたのです。その延べ人員は330名にのぼりました。

何ゆえに、このような「タダ働き」という実態が可能だったかは、と場が部落産業であり、部落差別の実態が集中して現れ、と場の中で最底辺に位置付けられていた内臓業界が無権利・無保障の状態におかれていたことと、密接不可分であり、このことを東京都がたくみに利用したことにあります。

いわく、「内臓を売ってほしければ、解体作業を手伝え」、いわく「（内臓業者・労働者は）賃金問題にうるさくない集団だ」等々。

内臓業界を無権利・無保障の状態に放置してきたことを基礎にして、商取引をテコにと畜解体作業に「タダ」で内臓業者・労働者をかりだした東京都の行政が、差別行政なのです。

この「タダ働き」の実態は、ある内臓業者がこのタダ働きについて東京都に抗議したところ、と場内の出入り禁止処分をうけるという程苛酷なものでした。また、内臓労働者がと畜解体作業で大ケガを負い、入院しても、東京都は何の補償もしないというものでした。

なお、この問題については今回は引用を避けるが、青木郁夫・星野隆『労働運動と部落問題—東京芝浦屠場にみる』（ひかり社、1984年）が、参照さるべき基本文献である。行政サイドは、この「タダ働き」を単に「作業協力」と称しているが、その本質が内臓業界に対する構造的差別の実態を巧みに利用した食肉産業の合理化再編計画であったことは、青木氏が指摘しているように、当時の「新全総」による全国的な生産地と畜の拡大という産業状況から見ても、否定できないところである。

このような「タダ働き」制度の出てきたゆえんを考える際に、深く心に留めるべきは、やはり「と場」そのものの社会的位置、および内臓業界に課せられた内部矛盾とその極度に不安定な営業実態でなければならない。上記の『10年のあゆみ』は、この間の事情についてこう説明している（107～108ページ）。

部落産業としての食肉を考えたとき、差別の中で、就職の自由を奪われた被差別部落出身者が地縁や血縁をたよって食肉産業へ集まって来ざるを得ないものもあるということを見ると、と場労働者や内臓業者に多くの部落民が結集していることは、容易に判断できる。部落差別の厳しい現実や就職差別の中で、生活のためにやめられない部落出身者と職業的差別の実態を利用して出されたのが、都の芝浦と場民間委託計画であり、内臓業者従業員による解体作業の手伝い（半強制・無賃金）でと場業務の維持だったのです。

「部落差別の上に成り立つ芝浦と場」であったが故に、職場は、事務職員と作業員との交流はほとんどなく、また都の作業員と内臓業者従業員との間には、埋めることのできない偏見差別が存在していた。しかし、当然ではあるが、内臓業者従業員を中心に労働組合が結成され、闘いが開始されました。不安定な内臓業者の経営と部落差別を徹底的に利用した都の芝浦と場経営の中で労組の提起したものは、「と畜解体作業の都全面直営化」でした。普通の労働運動であれば、自分の会社＝内臓業者に、「生活できる賃金を」という要求をするところですが、部落産業の中でも経営基盤の小さい内臓業者にとって、「都の解体作業のための労働者」を雇うことすら厳しいものであり、賃上げ＝倒産であり、また血縁・地縁の中での雇用関係ということもあり、一般的な労働運動方針では、勝利できえない要因を多く持っていたのも現実です。解放運動としての「都差別行政糾弾」と労働運動としての「雇用の明確化・労働条件の確立＝都全面直営化」の闘いが結合して闘い抜かれたのも、と場のもつ歴史性や部落差別の充満した職場実態があっ



たからこそであります。

全芝浦屠場労組は、「と場は部落産業であり、部落問題そのものである」と、現場感覚から次のように痛切な記述をしている。

この「タダ働き」問題については、そんなことであれば、仕事をやめて違う職場に移れば良かったではないかとよく言われます。確かに「一般的な」職場であれば、そうも言えますが、ここにと場が部落問題そのものであるということが現れているのです。

と場が歴史的に多くの被差別部落出身者によって担われてきた現実、と場は「おそろしい」とか「こわい」とか「汚らしい」とかの差別と偏見の中でも、と場でしか働くことができずに、他に「逃げよう」がなかったこと、そして仮に「逃げ」ても差別がついてくることをみれば、やめようがなかったし、そのことを承知で東京都は、「タダ働き」を内臓業界におしつけ、作り上げていったのです。

ここに東京都が部落差別に基づく差別行政を行って来た歴史が存在し、と場の問題が部落問題そのものであることがわかんと思います。つまり、部落問題の解決なしに、と場問題の解決はないのです。

ここで重要なことは、東京都の内臓業者差別をテコにした「と場」合理化再編計画に抗して、運動サイドがいわばそれを逆手に取って、身近なさまざまな差別事件に対する糾弾や狭山闘争と結合させつつ、「と場」労働者の全面的公務員化を要求して粘り強く闘い、ついにそれを実現させたことである。むろんそれは、平坦な道のりではなかった。その闘争経過を簡略に記せば、次のようである（同上年表、および109～110ページ）。

1971年	12月	芝浦と場労組結成
1973	8	内臓値上げ阻止ストライキ闘争
	10	部落解放同盟品川支部結成
1974	3	品川支部・と場労組共闘組織（芝浦共闘）の確立
	7	と場内「アンケート調査」強行糾弾ストライキ
1975	3	と場労組、身分保障要求（案）決定 《三段階要求》 一、解体作業に対する労賃の支払要求 二、公社設立 三、公社発足五年をメドに都職員との格差をなくし、直営化せよ
	8	都庁知事室前座り込み闘争（窓口一本化闘争） 77日間に及ぶ
	11	芝浦と場「東京芝浦食肉事業公社」（都100%出資）設立（公社職員化を勝ちとる、と場労組に160名の公分会を結成）
1976	5	と場、狭山政治ストライキ（第一波） 82年10月 第十六波まで断続的に
1978	8	と場全面直営化要求を提出
1979	9	生体の安定供給のための、「牧場作り」実行委員会（第一回）
	10	直営化要求のストライキ
1980	2	牧場現地見学 食肉供給公社糾弾会（統廃合問題）
	8	と場の都全面直営化をかちとる

この経過にみられるように、75年の身分保障要求をスプリング・ボードとして、「いばら20年のあゆみ」(1993年)の方の表現によれば、大変な苦闘のなかでまさに「ホップ・ステップ・ジャンプ」の成果が獲得されたのであった。しかしその間も、都の姿勢はあいまいなまま推移し、「事業縮小に伴い、止むを得ない場合、解雇もあり得る」という就業規則を提案したり、「同和」対策としての「と場」予算はまったく組まない方針に終始してきたことを見逃すべきではない。また、内部的にも一部には、「公社のままでよい」という意見があった模様で、その引き締めもあってストライキが打たれたとされているのが注目される。

食肉産業の将来に向けての問題としては、全芝浦労組と部落解放同盟都連品川支部が、業界と緊密に協力しながら、素牛輸入拡大の要求に取り組んでいることに触れておきたい。食肉労働問題と直結する重大な食肉産業問題であるからである。関係団体は、「動検増設・拡充要求準備会」の名において、東京都中央卸売市場市場長に対して次のような要請書を出している。

我々は、最早避けることの出来ない輸入自由化に対し、如何に国内の生産・流通体制を混乱なく対応させるか、国民の生活の基盤である食糧(食肉)の自給率を安定した水準に保持できるか真剣に討議を重ねた結果、次のような結論に達しました。

それは、現状に於いて最優先して実行すべきことは、素牛輸入拡大であり、その為には動物検疫所の増設・拡充が早急に必要であるということです。

理由として、生産者側から言えば、素牛の高値安定による経営不安、流通側から言えば、離職農家増加に伴う国内生産量の減少、卸売市場の機能低下、大手資本による輸入牛肉流通の寡占化問題、価格の混乱等が挙げられます。また、国内生産が衰退すれば、東京食肉市場をはじめとする各卸売市場の生体確保が困難になり、入荷量が減少するであろうことは、充分予測できます。

それに伴い、市場内のと畜業務によって生計を立てている多くの労働者、あるいは内臓業者、皮革業者等の生活基盤が根底から揺るぎ、深刻な失業、廃業問題が起こるであろうことは、想像に難くありません。(略)

安定供給の面では、価格競争に巻き込まれた場合、国内の生産・流通体制の崩壊、自給率の急激な低下、卸売市場の重要な機能の一つである適正価格決定の為のセリ機能の低下などが考えられます。(略)

畜産業者の生産意欲を高め、国内生産を活性化させる為、また卸売市場の生体確保・セリ機能強化の為には、是非とも動物検疫所の増設・拡充による素牛輸入の拡大が必要であります。(略)

最後に注目すべきは、都連品川支部と全芝浦労組による品川駅東口地区開発事業に関わる「食肉の街」建設運動の展開である。この運動の背景には、「と場」差別にもとづく周辺地区住民からの苦情が存在することを、ぜひとも認識しなくてはならない。また、職業差別や部落差別の問題は、視野を職場や産業の範囲に留めることなく、地域社会にまで広げて取り組むべき必要性を教えているように思われる。部落解放第25回東京都研究集会の討議資料『輝きをここから 広げよう、差別を許さない共同の取り組み』(1993.9.14)には、このように報告されている。

過去、と場の歴史は、人が住む街が出来てくると様々な理由(ほとんどは差別的な理由)で、「と場は移転せよ」と言われ、強制移転を繰り返してきました。現実に芝浦と場も、大崎と三ノ輪にあったものが、廃止統合・移転してきてたのです。当時の芝浦と場は市街地の外であり、JR品川駅の地下通路はと場の人間しか使わないからと建設を手伝わされたのです。そして今日、現実には周辺住民から「すばらしい街ができるのに、『と場がある』のは画竜点睛を欠く」ので移転を、との差別的陳情が出され、歴史が繰り返されようとしているのです。

このようなことを繰り返さないため、早くから芝浦と場が地域と共に発展し、芝浦と場を中心とした食肉の街を実現していこうとする構想が、品川支部で打ち出されました。八八年五月には、食肉の街づくりのためのヨーロッパ視察も行ってきました。(略)

品川支部がめざす「食肉の街」構想は、そのシンボルとしての食肉文化館建設と、築地の場外市場をイメージする、食肉市場外市場(ミートショップゾーン)の二本柱からなっています。

……歴史的な部落差別の存在とと場の実態を見れば、芝浦と場の存続と差別撤廃は表裏一体のものであります。地

域啓発の問題や、街としてのあり方も含め、私たちは、と場を「迷惑施設」と考える住民の意識を、と場があるからこの街が発展する、また、自慢できるとする意識に変える取り組みとして食肉の街づくりを提起しました。その意味では本来、都行政自らが私たちが提起する以前に、と場の存続と差別撤廃運動をめざす施設として、食肉文化館を企画し実現に向けて進めなければならないものであります。私たちの計画には全面的に協力をするという立場を東京都は表明し、南部四区行政も、と場問題を中心に啓発・教育の観点から関わっています。

二つめの柱である、食肉市場周辺に誰もが「肉」を買いに来れる市場外市場（ミートショップゾーン）の実現は、……食肉に関するすべての商品はここに来れば新鮮で、手軽に手に入れられる街の実現こそ、芝浦と場を守り、食肉産業を守るための大きな課題と言えます。とりわけ内臓産業に関して、この市場外市場への店舗実現と文化館における内臓料理の宣伝、学校給食等の内臓使用などこの食肉の街づくりにあわせた、内臓振興策の推進が、芝浦と場に働く内臓業者の発展を実現させることができるものと言えます。

現在は未だ、外国の食肉産業の状況を視察したり、シンクタンクに構想を委託している段階ではあるが、近い将来に「食肉文化館」を中心とするその街づくりの構想内容がどのような形で実現されるのか、食肉産業文化の将来を占う一大事業として、大いに期して待つべきものがあるだろう。

## B 職場の近代化と技術向上へのステップ

### —— 大阪市中央卸売市場南港市場 ——

大阪市中央卸売市場の案内『南港市場（ミートセンター）』では、そのあゆみが簡略にこう記されている。

明治39年	4月	「屠場法」制定
42	6	西成郡今宮村が村営と場開設
43	7	港区（現大正区）南恩加島町に、大阪市立と場開設
大正12	3	「中央卸売市場法」制定
14	4	村営今宮と場を本市が継承し、大阪市立今宮と場と改称
昭和11	5	大阪市立家畜市場開設（西成区松通）
13	8	大阪市立家畜市場移転（西成区津守）
14	2	大阪市立と場開設（2と場合併）
28	8	「と畜場法」制定
32	3	大阪市立家畜市場閉鎖
33	1	大阪市中央卸売市場食肉市場開設（全国で最初）
46	7	「卸売市場法」制定
56	11	新市場建設工事着工
59	3	新市場完成
59	4	大阪市中央卸売市場南港市場（食肉処理場附設）として業務を開始（住之江区南港）

この年表からも明らかのように、元来は西成区津守を根拠地としていた市立の「と畜場」であるが、「近年の著しい食肉流通の変革と施設の狭隘・老朽化に対応するため、南港南ふ頭地

区に近代的で衛生的な食肉処理場などの設備を備え、緑に囲まれた市場としてよそおいも新たに開場したもので、今後の食肉の安定供給をめざすものです」と説明されている。

このように、南港への新しい食肉市場と食肉処理場の建設移転は、もっぱら流通上・技術上の理由にもとづくものとされており、表面上は他地方のような「と場」差別が移転の直接の原因とはなっていない。事実、大阪市市場局は九州大学農学部スタッフを中心とする「大阪市中央卸売市場食肉市場研究会」に研究委託し、1978（昭和53）年に『大阪市中央卸売市場食肉市場の再編整備の基本構想に関する報告書〔Ⅰ〕〔Ⅱ〕〔Ⅲ〕』（以下、『基本構想報告』と略称）を出している。

この報告書は提言に至る過程で、業界の現状について注目すべき分析をしているので、そのポイントとなる点を拾い出してみたい。「大阪市中央卸売市場食肉市場整備構想に関する提言」は、以下の項目を提示している（『基本構想報告』Ⅰ）。

- 1 新市場建設の必要性—市場機構、施設、立地の観点から
- 2 食肉需給の予測と新市場建設の必要性
- 3 新市場の立地に関する基本的条件
- 4 新市場における取扱品目および取扱数量の予測
- 5 市場流通機構の整備方向
- 6 食肉市場・と畜場会計の健全化および施設の維持管理体制
- 7 市場施設の合理化—エネルギー、情報処理、物的流通

このうち最も注目されるのは、第1項目に関する次の記述である（3～4ページ）。

津守の現市場における再編整備は、市場流通機構、施設、立地の諸点から考えて、きわめて大きな限界があるので、新市場の建設という方向で解決する以外にないと思われる。

他の大都市、例えば東京都食肉市場と比較して、大阪市食肉市場の市場流通機構は極めて複雑で、体質的に古い。それは、複数の市場卸売業者と並んでと畜場使用権を有する80数人の個人業者が存在し、それぞれ独自の集荷、と畜解体、販売活動を行なっていることに端的に示される。更に、卸売業者、個人業者、売買参加者など市場内流通業者の中には血縁にもとづく重層的結合関係も見られ、このことが市場流通機構の複雑さや体質的古さを残す原因になっているように思われる。その結果、上場率が低く、枝肉取引ではせりが成立する割合が低いので、建値市場としての機能を充分果していない。また、仲卸制度が取られていないので小口取引が多く、売れ残り品の発生など市場機能の退化が見られる。これらはいずれも市場流通機構のおくれに由来するものと言えよう。

施設面では次のような問題点を指摘できる。市場は全体として敷地が狭く、市場内各施設の配置は過密な上に、相互に有機的関連を欠いている施設が多い。と畜施設は古い様式で作業能率も低く、危険も多い。冷蔵庫の施設が古く、特に、第1、第2冷蔵庫は今後予定されている冷と体取引には適さない。冷と体取引のためには、卸売場の温度管理のための設備改善が必要であるが、現市場での部分的整備は困難かと思われる。

立地上の欠点として次の点が指摘できる。津守現市場が過密な工場専用地区内に立地しており、周辺道路が狭く、交通混雑・騒音公害など附近住民から多くの苦情が出されている。市場の汚水処理や排水設備などについても現市場で抜本的解決を図ることは困難である。

以上のような理由で、新市場建設の可及的速やかな実現が望まれる。

旧市場の流通機構の体質的古さは、同報告書が指摘する通りであるが、それは古くからの部落差別の結果でもあり、一概に食肉産業従事者の責任に帰することはできないことに注意すべきであろう。また、立地上の「附近住民の苦情」の内実についても、さかのぼって調査することを要するであろう。南港の労働組合関係者の話によると、「津守時代には、処理動物の臭い

や鳴き声を外に出さないように、作業場には窓がなかった。夏は暑くて牛が大変なので、牛のためにクーラーをかけたが、電気代がかさむというので、夜だけクーラーをかけるなど色々工夫した」という状況だったのである。

ちなみに、1939（昭和14）年に大阪市営の二つの「と場」を合併して改築するに際して、その立地選定では、「先づ位置に就て云へば、水陸交通至便の所たるを要する事は勿論であるが、法規上に色々の制限があったり、又関係業者の密集してゐる今宮地方を度外視する事も出来ないと云った具合で、結局木津川の左岸に適當なる地を物色することゝし、其處に屠場用地として五千坪、市場用地として二千五百坪を買収する豫定となっている」という証言がある〔大阪市保健部清掃課長・森本頼平「大阪市の新事業(1) 屠場と家畜市場の話」大大阪第十卷第四號、1931（昭和11）年？、33ページ〕ことに留意しておきたい。

それはともあれ、今回の新市場の立地条件は、次のようなきわめて合理的な視点から確定されている（5ページ）。

①交通の便利がよく、生体・枝肉・部分肉の搬入搬出が便利であること。②九州、四国地方等からの海上輸送に適していること。③今後一定の増大が予想される海外からの輸入依存に対応して、大型輸送船の発着地に近いこと。④大阪市を中心とした広域市場圏の中で偏在しないような立地配置を考える必要があり、⑤今後予想される需要増大に見合う適切な規模をもった市場でなければならないこと。⑥悪臭や汚水処理などの公害対策がとれる場所であること。⑦と畜解体や清掃に必要な水と電気の導入に支障を来すおそれのない場所であること。⑧市場建設に必要な投資額を節約するためには、土地価格が相対的に安いこと。

さて、ここに小熊儀平編『食肉市場発達史』（社団法人日本食肉市場卸売協会、1973年、非売品）という文献がある。そこには全国各地の食肉卸売市場の歴史について詳細な記述があるが、大阪については大阪中央畜産株式会社と大阪畜産株式会社を取り上げられているので、それによってこの食肉市場・荷受会社の状況を窺い知ることができる。

先の年表にもあった通り、1955（昭和30）年に農林省が中央卸売市場法にもとづく食肉市場の開設を要望したのに対して、大阪市は全国に先駆けて食肉市場の開設に踏み切った。業界との話し合いの中で、「食肉市場の荷受機関は複数で業務を始めることとなった。すなわち生体を取り扱っていた人たちの集まりである荷受会社と、枝肉卸しを行っていた100名ほどの卸し業者の組織である荷受会社の2社である。後者が今日の大阪中央畜産の母体である。これらの卸し業者は当時、大阪市食肉卸商業協同組合を組織して」（158ページ）いたものである。前者が現在の大阪畜産株式会社であり、昔からの「3軒の生体卸問屋を中心に大手食肉小売業者…が加わり組織された会社」（175ページ）である。

それぞれの会社の業績の進展については省略するが、大阪の「市場の特色」として次のように記されているので、抜き出しておくことにする（189ページ）。

「牛は関西」の古語に象徴されるごとく肉牛については北は北海道から南は沖縄までの全地域からの入荷がある。消費層が厚く乳用雄の肥育牛の消費が最も早く定着した。高級需要と大衆需要が並行して伸張しているため、入荷肉牛の品種も多種多様である。牛枝肉については市場開設以来ロース芯を切開して上場している。大衆需要の伸張は豚の需要増加となってあらわれ、45年以降、毎年39～43万頭の豚がと畜されており、この面では「牛は関西」の古語も昔の語り草となりつつある。

市場と併設の「と畜場」との実際の関係は複雑で、市場になる以前は「協和会」が一手に請け負って「と畜」作業に従事していたとのことであるが、1958（昭和33）年以降は、牛については上記の中畜、大畜、および個人業者から荷受された生体を大阪市が「と畜」しているのに対して、豚については同様の入荷生体の大半を民間の新若会と丸鳥会とで「と畜」作業を請け負っていて、市直営はその一部にすぎない。

津守時代の最後には、と場の作業員は80名で、牛については床作業中心の作業をしていたが、行政の立場からは「衛生面・安全面で問題がある」とされ、新市場への移転を機にオンレール方式に転換され、「作業の効率化」に伴って作業員は10名削減されて、現在は70名体制である。

古くからの現場労働者によると、昔の津守の「と場」は東洋一と言われ、すばらしい「と体」のやり方であったと言う。と畜解体の職人は「仕事師」と呼ばれ、父子相伝の技術を身につけると、「何分取り」の身分になることができた。自分の仕事に誇りをもっていた。当時の協和会は「と夫」組合であり、一頭当たりの解体手数料（ナイフは自分もち）を親方が集めて、その判断で皆に分配していた。当時は仕事を早く終って、内臓の処理・販売などの副業をするのが普通であった。解体収入が少なかつたせいであるが、反面、それだけ生活に融通性もあったわけである。

しかし1967（昭和42）年に至り、「奴隷の仕事から公務員の仕事」という部落解放同盟大阪府連の要求により、と畜作業員は市雇用になり替わった。「公務員身分への転換に際しては最初の賃金査定がベースとなるため、古くから働いていた人は実質的に給料ダウンとなってしまい、どれだけ辛抱できるかの問題であったが、先輩たちがよく辛抱してくれたお蔭で大阪の場合は今日まで来れた」と、労組関係者は述懐している。その後一定の枠内で雇用された一部の労働者の意識は、ある意味では当然のことながら、公務員身分の安定思考に流れる一面も皆無ではなく、この職場特有の伝統的な仕事優先のチームワークとの間に若干の矛盾も表れているようである。

現在の食肉処理場の諸設備に関しても、職場から作業優先の先見的な提言があったにもかかわらず、それが受け入れられなかったために、現在すでに手狭になって市当局は困っているという。総じて、大阪南港市場の職場は実際的な判断の強いことがその特質で、技術中心主義とも言うべき傾向を明瞭に見て取ることができるように思われる。

## C 食肉産業の剥奪と「準公務員」化の内実

### —— 中村市営食肉センター（高知県）の事例 ——

高知県には現在、高知県広域食肉センター（社団法人・高知県中央食肉公社、高知市）、中村市営食肉センター、安芸市と畜場（公営）、窪川町簡易と畜場（公営）、本山町営と畜場がある。広域食肉センターは、旧来の高知市営と畜場が狭隘老朽化のために新設されたものである。近年、県内の「と畜」場の廃止が相次いでおり、高速道路が開通すると、将来は県西部の「と

畜」場も統合する構想もあるようである。

県西部の中心地である中村市においては、「と畜」業そのものが、行政によって被差別地区から剥奪されるという深刻な事態が存在していた。その経過を以下に追究するが、まず、第1章で触れた被差別部落史研究家の北澤一氏による貴重な研究成果に依拠しながら、当地区の食肉産業の歴史的事情について見ることにしよう。

氏は、『中村における被差別部落の今昔』（高知県幡多地区同和教育研究協議会、1984年、非売品、以下『中村今昔』と略称）のなかで、「穢所谷」という露骨な差別的呼称を歴史的につけられたこの地区の職業形態について記述するに当たり、鋭くこう書き出している。「職業は、日常生活に密着して、生活環境を左右し、生計の基盤をなすものである。歴史的にみると、それは世襲的でもあった。それが、被差別部落民の場合は、好むと好まざるとにかかわらず制度的であり、拘束的世襲制であった」（43ページ）。

そのうち「と畜」業に関する部分を見ると、中村には食肉製造と販売に関わる業種は元来なく、長い間伊予のある地域から行商販売を受けていたという。明治末期になって、と畜場が地区の中に設立されるが、その発展経過についての記述はこうである（『中村今昔』46～47ページ）。

一九〇七（明治四〇）年に「土生小路」に町立のと畜場が建立され、中村町に、初めてと畜業がおこり（業者は「かわや」と「穢所谷」に各一人）、食肉販売の営業が誕した。（年次、部落の業者は増加した。）（これまでは、先進地の愛媛県からの行商販売をうけていた。）当時の販売は、主に卸売で、郡内には食肉販売の専門店はなく、旅館・飲食店・料理屋等への卸売が主で、と畜業者が店舗販売するようになるのには年月を要した。

文化の発達に伴い、自転車の普及によって、遠距離運搬と運搬量の増大によって、食肉普及の一般化が進み、食肉営業も軌道に乗り、東は高岡郡仁井田、南は土佐清水、西は宿毛・大月、北は大用・江川崎（北幡地域は、宇和島の販売ルートであった。宿毛から西は城辺の販売ルート。）と、販路・量ともに増大して、食肉販売業の夜明けがきた。（運搬は全部、自転車であった。）と畜業者（卸元）も、「かわや」に一軒、「穢所谷」に三軒と多くなり、部落の多くの者がこれに関係する仕事に従事するようになった。当時、と畜場に入出入する者は、全員の部落の者であった。これまでの雑業形態を、やや専門化し、部落の経済に寄与し、主要産業化したのは、と畜事業でもたらした業績といえるであろう。

当地域に「と畜」業が導入された経緯とその後の状況については、北澤氏からの聞きとりによって若干補足しておこう。具体的には、明治30年代に愛媛の業者が中村の精肉店に出資して簡易「と場」の設立を働きかけたのが、中村における「と畜」業務の始まりだったようである。その時に北澤氏の父が見込まれて、監督の仕事に就任したのであった。その後上の記述にあるように、被差別地区を中心にして中村の食肉産業は発展し、地区にとってもそれは主要産業となったものである。と畜施設は町営であるが、その利用は実質的に地区の人間だけに限られてきた（以下、〈 〉内は聞き書きの内容）。

〈男は「と手」、女2名は内臓処理の仕事に当たっていた。最初に牛を引き込む時、後退りするので苦労する。目隠しして玄能を振り下ろし、気絶させて倒す。鼻持ちは「早よやってくれよ」、玄能を持つ者は「一発で往生してくれよ」の気持で、おもしろ半分の者はいない。鉄砲は脇へ逸れるので、危ない。一発で仕留めるかどうかで、腕前が違って来る。肉のいのちは血抜きにある。ナイフで血管を切るのに、コツがある。皮剥ぎは、それによって肉の歩留りが

違ってくるし、皮に傷がつくので、熟練を要する。と畜作業の後に保健所の係官に検査のハンコをついてもらわなければならないが、用紙を直接手渡してくれず、手袋をしたままスタンプ台の上に置いたものを、営業手が頭を下げて受取っていた。これほどむごい差別はない。>

<肉の小売は、ほとんど女がやっていた。「てしま」という竹細工の籠に桧や杉の葉を敷いて、お得意の人の好きな部分を売っていた。服装には制限があって、かっぽう着に清潔な着物を着て、秤、まな板、庖丁をもち、はかり売りすると共に、客の注文に応じてその場で料理をする。売り先は決まっていて、ある所では「えたの婆がきた」と迎えられたものだが、それは待ちかねた気持を表して、嫌って言っているのではない。だから、がまんできた。>

<われわれの祖先はむごい差別の網の中で、生きるためにどんな仕事でも大抵のことはやって、一生懸命に生きてきた。けっして先祖を怨んではいない。反対に、厳しい差別や疎外の中で食えない中を、命をかけてわれわれを残してくれたことに感謝している。>

こうした努力の中で守り育ててきた食肉の生産と販売の仕事であるが、1956（昭和31）年からの「と畜」業の公営化によって地区からその仕事が奪われる事態が生じた。その間の事情については複雑な経緯があるようで、今後のためにも十分な解明を要する問題であるが、今は得られた若干の証言を収録するだけに留めておきたい。

北澤一氏は、痛切にこう証言している。

<と畜の仕事は、部落の者がやると徹底的に差別するくせに、差別する側がやると何も言わない。と畜業を市に移管する前に、当時の市長から「公務員の仕事になると試験があるので、採用してもらえんぞ。この際、仕事をやめよ」と言われた。後から考えると、試験があるわけがないのに、頭からだまされて首を切られた。われわれも、あまり差別がきびしいので、この仕事をやめれば差別も少しは軽減されるのではないかと思って、ほとんど手を引いてしまった。今にして思えば、せつかく先祖が残してくれた貴重な仕事をむざむざと手放してしまったわけで、重大な失敗だった。>

部落差別を利用した部落民衆からの食肉産業の剥奪としか言いようのない悪辣きわまる策動であるが、氏は『中村今昔』の中で、この悔しい思いを次のように筆に託している（47～48ページ）。

差別がもたらす貧困と疎外による賤業踏襲のなかで、すべてを賭けて開拓した食肉営業も部落の専有は、長くは続かなかった。独占資本を擁護する国家主義の俎上で料理され、産業の殉教者たらしめた皮革産業と相まって、食肉営業も埒外でなかった。罪もない生き物をと殺して商売するような仕事は、えたでなければやる者はないと唾し、差別を助長してきた者達が、利潤追求商法には手段を選ばず、資本にもものいさせた商法に部落産業の岩的食肉営業も破壊された。この現象が顕著になったのは、大東亜戦後からで、一九五六（昭和三一）年一月、と場が市営となり、と場（と畜場が改名）の新築落成が衰退のピークといえる。一九六八（昭和四三）年二月、中村食肉センター落成をみるに至ってその極に達した。

この問題の前後の事情については、当時、市移管後の「と場」経営に奮闘した元所長（人望のあった人物で、移転した簡易と場でしばらく残って働いていたわずかな地区住民も個人的には信頼していた）の証言が得られている。その談話によると、この話は地元の経済連から持ち



出されたものらしく、〈経済連が主体になって主に豚枝肉を扱う方針を立て、市に新しい簡易「と場」の建設を働きかけた。運営は自分たちで行なうものとしたこの要請に対して、当時どこの地域の「と場」も赤字という状況の中で、市長は「市直営でやらざるをえない」と決断した。しかし職人（作業員）になり手がないうちに困り、当初は経済連から派遣の人員と市の職員との合同で見よう見真似で作業した。最初は経験者がおらず、地域の精肉業者が雇っていた地区の男女2人から牛の「と畜」の仕方を習った。しかし2人のことは誤解していたかもしれず、そのうちいつしか2人もやめて行った。〉

〈この業務は一般職と違って、試験をやるわけには行かない。特別職員として嘱託制度にしてもらい、退職金、年金など一般職員と同等にするよう市長に申し入れた。最初は嘱託ではなかった。危険な作業なので入ってすぐやめる人もあり、1年ほどは臨時雇用として採用し、技術ができてきてから嘱託職員に切り換えていた。地区の人たちが自分たちでやりたかったと聞いたのは、今が初めてだ。上層部でどんな話になっていたかは知らない。元の場所で、「と場」を拡張する訳には行かなかった。まず、水の確保の問題があり、地元の反対もあった。そこで新「と場」を、水があり、人が住んでいない四万十川流域に持って行った。〉

その真相はともかく、このような経過を経て、現在の食肉センターで働いている地区外の職員たちは、正式には嘱託身分の準公務員として待遇されている。しかしその陰に、被差別地区からの食肉産業の仕事の剥奪という厳然たる事実の存在していることを直視すべきであると考ええる。

現在の中村市営食肉センターは、県の「と畜場」整備計画によって、それまで幡多地域の中村、<sup>すくも</sup>宿毛、土佐清水にあった簡易「と畜場」が廃止され、1967（昭和42）年に1日150頭の処理能力有する施設として新しく開設された。1977年には、1日300頭の処理能力をもつ施設に増設されて、「枝肉又精肉として阪神方面へ出荷され、幡多地区の畜産農家にとっては、従来の生体出荷と異なり、輸送中の死亡事故、減体等、遠隔地問題の解消により事業収入の向上、食肉メーカー進出による計画生産、安定取引が進み、経営の安定が確保され」たとされている。その後も処理頭数は増大を続け、88年には従来の湯剥ぎ方式から皮剥ぎ方式に移行して、堅型の皮剥ぎ機を新設している。

業者別と畜場利用状況は、牛がビーフ・キャトル（61.7%）、経済連（11.6%）、その他（26.7%）、豚が七星食品（55.2%）、経済連（29.7%）、組合南予（14.9%）、その他（0.2%）となっている。

センター職員の現在の構成は、所長と次長（経営係長）が市から派遣、屋内作業員が男14名、女2名、事務1名、屋外作業員（浄化槽管理、防疫・汚物処理）が男2名、臨時職員男2名、女1名である。内臓処理は、いずれも臨時で、男1名、女3名（退職者）で行なっている。ラインは交替作業で、追い込み1名、放血1名、前処理5名、釣掛け1名、腹出し1名、エアナイフ処理1名、皮剥ぎ1名、背割1名で担当している。労働条件の改善は、市職員組合を通じ

て交渉している。臨時職員は、2～3年して欠員があれば、嘱託に格上げしている。

それとは対照的に被差別地区の現在の就労状況は、無職（26人、主婦・老人等含む）、土木建設業（19人、管理者・作業員・日雇い他）、縫製業（11人）、パート等（8人）、公務員（7人）、大工・建具（5人）などとなっており、「地場産業や一次産業がなく、しかも、天候に左右される日雇い労働者などが多く、就労状況は不安定である」（中村市『フィールドワーク資料』1993年）。こうして食肉産業の職場を奪われた現在の中村の被差別地区の人たちは、食肉産業の盛んな地域では想像もできないことだが、肉はおろかホルモンすら入手することが困難となっている。昭和中期頃までは、「内臓の処分は、主に部落で（近隣の部落も含め）販売して、始末してきたものだが、世の変わりというか、現在では部落の者は殆んど買えなくなったことである」（『中村今昔』47ページ）。

解放同盟高知県幡多郡支部では食肉産業や観光業などを中心に雇用保障と差別克服の運動に取り組んでいるが、被差別地区のこの現状を対行政の関係の中で自力でいかに変革して行くか、この地方の解放運動が抱えている課題は、実に重いと云わなくてはならない。

### (3) 「と場」労働者の公社員化の選択

#### A 「と場」差別に対する批判活動と職場自衛の闘い

##### —— 横浜市中央卸売市場食肉市場 ——

基本的な解放の目標はむろん全面的に一致しているけれども、東京の全芝浦屠場労組とはある意味では対照的な路線を選択して闘ってきたのが、全横浜屠場労組である。その点に焦点を当てつつ、以下に考察を試みてみよう。

さて横浜は、近代日本の代表的な開港地であったところから、西洋の食文化をいち早く受容して食肉産業の営業と技術の隆盛を導いた草分けの存在と言ってよい土地である。しかしそうであるだけに反面において、日本社会における食肉産業労働に対する根強い偏見と差別の思想が、最も早くまた露骨な形で表れたことに留意しなくてはなるまい。『横浜の屠畜場の変遷—食肉処理業務に対する差別と偏見の克服に向けて—』（横浜市中央卸売市場食肉市場、1985年）が、その基本構想として

- 1 食肉処理業務をとりまく社会構造
- 2 肉食、あるいは食肉処理業務に対する偏見と差別の思想
- 3 肉食、あるいは食肉処理業務の技術・文化

を設定し、これら三つの側面から「日本人にとってと畜場とは何か」を問う課題に迫ることを基軸に記述を展開している（7ページ）のは、まったく至当であると共に、このような基本事情が作用しているものと見てよいであろう。

横浜におけると畜場の歴史は、このような観点から次の三つの時期に分けられている（9～11ページ）。

第1期＝草創期 本牧<sup>ほんもく</sup>に外国人経営のと牛場ができた1865（慶応元）年から井土ヶ谷にと場ができる直前まで。

第2期＝発展期 井土ヶ谷に横浜屠場株式会社が開設された1909（明治42）年からそれが閉鎖される1944（昭和19）年まで。

第3期＝市営化と卸売市場 山内<sup>やまのうち</sup>の中央卸売市場内に市営のと畜場が設けられた1945（昭和20）年から1959（昭和34）年に鶴見区大黒町に新と場が建設されて、食肉中央卸売市場が併設された今日に至るまで。

この発展を支えてきた食肉業者、食肉処理労働者、家畜商などについての生彩に富みかつ理論的に鋭い論述は、まことに見事というほかはないが、ここではその詳細についてふれることはできない。本稿では、と場差別の具体的表れとして、第3期のと畜場建設反対運動（123～131ページ）に力点を置いて検討してみたい。

新設のと畜場の選定条件は、①給排水が便利であること、②鉄道側線を入れることに便利なこと、③市の中心に近い、④道路の連絡がよい、⑤6000坪以上の面積ということで二俣川<sup>ふたまたがわ</sup>が適地とされ、土地買収が始まるが、地域住民の反対運動にはばまれることになる。その反対理由に、と場への偏見と差別が如実に表現されていると言えよう。すなわち、新聞などからまとめた結果は、こうである。

- 1 小学校の近くであるため、児童に与える心理的、教育的影響が憂慮される。
- 2 血液、汚物が帷子川<sup>かたびら</sup>に流入するおそれがあり、その場合は衛生上、農業上悪影響があること。
- 3 建設予定地は市の郊外地区であり、風致地区にも指定されており、住宅地としての発展を見込んでいること。
- 4 と畜解体作業が、残酷なイメージにつながること。
- 5 住民に食肉処理産業への潜在的な忌避観があること。

本書には当然、これに対して食肉文化との関連において、一定の反論的見解が説得的に書かれてある。今は事態の経過の方の説明を急ぐと、1955年に計画は突然中止となり、鶴見区大黒町に変更となる。ところがここでも反対運動が起こり、そこが工場地帯であるために、反対は周辺地域のPTAや教職員だけではなく、工場の経営者や労働組合にまで広がった。『よこはま食肉120年』（横浜市食肉市場、1979年）によると（61ページ）、1956（昭和31）年に地元大手工場で組織する「横浜新興会」（会員22社、会長・日本石油横浜製油所長）が筆頭で反対署名を集め、建築審査会に異議申立てを行った。申立ての趣旨は、次のようであった。

- 1 勤労者の物心両面の実害が甚大であるから、建築基準法第1条の精神に違反する。
- 2 衛生上有害である。
- 3 建設基準法第40条、48条、53条の精神に違反する。
- 4 と畜場そのものが公害である。

5 市会の強引な議決により、決定されたものである。

6 建設審査会の各委員も、建設基準法の枠内だけの判断により同意したもので、文教上公衆衛生上の悪影響を言外に認めている。

何とも露骨きわまる差別的な反対理由であるが、と場で働く労働者たちは、これに対して当然怒りの声をあげている（総評全国一般労働組合神奈川地方連合全横浜屠場支部『横浜食肉市場の闘いの記録1』1980年？、8～9ページ）。

戦前のと場は、まさに迫り立ての連続であった。……このような歴史をみてわかるように、と場の不安定な存在は、そのままと場労働者の位置をものがたっているものである。……

〔公害をまき散らして（引用者）〕幼児を殺害する製油所の所長が、公害うんぬんをいうのであるからあきれかえるが、この様な攻撃がと場労働者に対する差別を今日も作り出している。「自分の会社の名を言えず、知り合いの内屋を勤務先にして結婚した」「金を借りる時、会社の名を言ったら、貸してくれなかった」などの差別は、と場に働く労働者の今日の実態である。

私たちが人間としてぎりぎりの要求を掲げて闘いに立ち上がった時なされた部落差別事件は、日常と場内にいる誰もが聞いてきた、「と場に働いてんのか！おまえ部落か！」なる差別が、日常公然と表現されたものでしかない。

と場差別を打ちくたくこと、〔それは（引用者）〕部落差別によって死牛馬の解体処理をになわされてきた部落民の解放を抜きには語れない。

私たちの手により〔生産された（引用者）〕肉をくらいながら、私たちの仕事を賤業視し、私たちが差別し、被差別大衆をさらに差別する、支配者・差別者への怒りが、私たちの原点である。私たちの差別行政料弾、仕事保障、身分保障の闘いの根底は、差別に対する怒りである。

横浜市中央卸売市場食肉市場の構成をみると、その開設者は横浜市、卸売業者は横浜食肉荷受、と畜業者は横浜市食肉公社である。公式の「ガイドブック」では、第3セクターである食肉公社は、卸売業者から委託を受けて、牛や豚を「と畜」解体して枝肉に加工すると共に、内臓、皮、頭、足などの販売を行なっているとされているが、実際には、横浜食肉副生物、および横浜肉畜解体がそれらの業務に当たっている。

さて、横浜市食肉市場の労働者の闘いは、荷受現場の闘争から発し、さらに副生物処理現場の闘いを誘発、共闘している点に大きな特色がある。組合の記録によると、発足当時の経営体制と職場状況は次のようのものであったという（上掲『闘いの記録 1』、3～4ページ）。

食肉市場の構造は、横浜市を開設者とし、その下に卸売業者である荷受会社があり、この会社によって業務が運営されている。

横浜市の業務指導監督等は実際のところ全くなされず、卸売業者の親方が集って荷受のやりたいほうで市場が運営されてきたし、卸売業者の利益幅が3・5%と中央市場法でできまっているにもかかわらず、公開されなければならない肉を店にもちかえり売す重役、荷受の親父の以外は公然としめ出すセリ等、あげればきりが無い。

荷受の重役が兼任する副生物に至っては、セリ売りされないのが実体になっている。総量に対するパーセンテージがきめられ、内臓業者は、欲しくても買えない、いらなくても買わされるという構造におかれている。ゴミ皮、放る物（ホルモン）という内臓に対する蔑視がこういう構造を作り出している。

荷受から委託され、解体現場の主要な部分を担ってきた解体会社は、横浜市中央屠場条例を基礎とした委託契約を年度ごと結ばされ、条例にもとづき市が徴収した金を荷受がピンハネし、あたかも荷受が金を払った様な形式をもって解体会社に支払うという構造を作っている。

79年8月の全横浜屠場支部の結成、その後の大きな闘いの源は、荷受の現場の闘いであった。解体労働者の（労働）補助、（それに）引き続き冷蔵庫業務を月曜から土曜日まで担ってきた現場の怒りは、劣悪な労働条件に対する怒りとしてうっせきしてきた。36才で本給10万6千円という低賃金もさることながら、悪つな職制を使っの支配は言語を絶するものだった。有給休暇をとれば5000円カットという経済的なしめつけのみならず、休みをとるのはまさに二階から飛び降りる思いだった。親父の死に目にもあえないということが今年に入ってもおこり、つっぱねる労働者には、査定はもちろん、職制の聞くに耐えない言葉がなげかけられていた。「片腕が使えれば仕事しろ」それが経営者の労災に対する常識であり、片腕で40～50もある重量物を持たされ、現在も腕の曲がらない仲間もいるのである。

79年6月の荷受の闘争は、副生物の組合結成によって拍車がかかっていった。荷受の重役が兼任する副生物は、荷受に準じた労働条件が適用されていたが、賃金は荷受よりも安く、便所にも行けない程に苛酷な労働を強いられなが

ら、ボウコウ炎になると、定年前に嘱託に降格されるというデタラメなことが行われていた。数年前から組合結成がはかられていたが、その都度会社に察知され弾圧されるということをくり返していた。

以下、同じく組合資料によって、組合結成当時の屠場支部の闘いのポイントを簡略に整理してみよう。

1979年 6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・横浜食肉荷受労働組合、総評全国一般神奈川地方連合に加盟</li> <li>・横浜食肉副生物、全従業員（7名、内嘱託3名）で組合結成、荷受支部副生部分会となる。</li> </ul>
7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受労働組合支部解体分会を、全従業員20名で結成。</li> <li>・支部全体のスト権確立。</li> </ul>
8月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受支部、副生物分会、解体分会を合同し、全横浜屠場支部労組を結成（64名）。</li> </ul>
9月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・労働条件改善（要員増、制限頭数、退職金、労災保障、福利厚生）要求提出。</li> <li>・生産を1/2～1/3に下げる順法闘争（危険、有害労働の拒否）を展開。</li> <li>・出入り業者が順法闘争に敵対し、「よつの思想だ」なる部落差別発言をくり返す。</li> </ul>
10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・荷受現場3名の人員補充。指定休、時短をかちとる。</li> <li>・人員削減を豪語していた副生物に3名の人員補充を行なわせ、荷受事務所への人員補充も認めさせる。</li> </ul>
11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・差別行政、身分保障、仕事保障のスト権確立。</li> <li>・9・24と場差別事件糾弾会。</li> <li>・屠場支部、全面無期限ストに突入。経営者逃亡。経済局長と交渉、仮協定を結ぶ。スト解除。</li> <li>・会社側、業務を停止（ロックアウト宣言）。</li> <li>・市場再開の見通しを立てない市に、仮協定の本協定化を強く迫る。全芝浦屠場労組の支援ストライキ決定をもつての支援、部落解放同盟神奈川県連の支援を初めとする多くの仲間の支援のもとでもたれた交渉（の結果）は、横浜市として（の）本協定、ロック解除にふみきらせた。</li> </ul>
12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と場労働者に対する差別行政の結果として、荷受のロックアウト（行なわれる）。解体会社の役員辞任。</li> <li>・助役交渉の末、「差別行政を認め、…と場労働者の雇用を開業責任者として確保することを確認」の覚書をかちとる。</li> </ul>

組合結成時のこのような闘争経過は、その後の横浜食肉労働者たちの雇用形態の選択や職場保障の追求の仕方に大きな影響を及ぼしたように思われる。

組合幹部からの聞き取りによれば、「横浜は公社制を選択できた時期に、運動を展開してき

た。公社制を選択したひとつの理由は、作業のオンライン化に対応しつつ、職人性を保持をめざすことにあった。ふたつには、公務員化することによってそれに寄りかかり、と畜作業の差別性が見えにくくなるのではないかという判断もあった」とのことである。「公社員の立場から、商社との話し合いも積極的にしている」とも言う。いずれも、日本の食肉産業労働の将来を考える上で重要な論点と言わなくてはなるまい。

## B 開かれた「と場」をめざして

### —— 松原食肉市場公社（大阪府） ——

次に取り上げる隣接の羽曳野市と比較すれば、現状では規模は小さいとはいいながら、歴史的にはむしろそれに先駆けており、松原市もまた食肉産業を中心として生きてきた地域であると言わねばならない。その上、松原が全国的に注目を集めているのは、ともすれば閉鎖的となりがちな「と場」を積極的に公開して、食肉産業にまつわる偏見と差別を正す活動を精力的に展開している点にある。また、市場は公社となっているが、実質的な経営主体は食肉荷受会社であり、その点でたとえば徳島市立食肉センターが取引形態のモデルとしていることも、注目される。

まず、『更池における食肉産業の歴史』（松原市同和事業促進協議会・松原市同和事業促進松原地区協議会、1990年）によって、その発展経過の要点を次に見ることにしよう。

#### 前史（明治6～昭和47年）

明治6～7年頃	西田真吉氏、更池に小屋を作り、牛をと畜していた（大阪における最初のと畜場）。
12	牛のと畜数は大阪府が最も多かったが、中でも更池が断然群を抜いていた。
15～16	西田氏神戸に行き、外国人より牛のと畜方法を習得、本格的にと場を作る。
28	大阪府、と畜取締規則公布。
39	屠場法公布。
大正 5	布忍村立と畜場開設。
15	現在地に、村立と畜場新設。
昭和30	町村合併し、松原市となる。と畜施設の整備改築進む。
40	松原枝肉事業組合設立。 松原食肉事業組合設立。
47	松原食肉事業組合を松原同和食肉事業組合に改称。 松原枝肉事業組合を松原買参事業共同組合に改称。

#### 本史（昭和48年1月～58年5月）

48	協同組合方式による松原市立食肉地方卸売市場を開設。
49	松原同和食肉事業組合組合員および従業員の団体生命保健加入。
54	松原食肉荷受株式会社（組合員全員出資）を設立。
55	松原副生物協同組合承認。

現在の松原食肉地方卸売市場は松原市場公社（大阪府45%、荷受株式会社45%、松原市10%の出資）という名称であるが、それは施設管理の会社であり、食肉業の実質的な経営主体が荷受（＝卸売）会社であることには何ら変わりはない。松原食肉荷受会社(株)が、それである。従業員の雇用会社としては、別に松原ミートプラント（公社と荷受会社が共同出資して設立）が存在している（表1も参照されたい）。副産物の販売に当たっているのは、アディクション・ミート会社である。その他に、買参人組合が市場に関与している。1988年に、今の形態になった。

それ以前は、ここは松原市営の「と畜場」であった。解放同盟が主体となって大阪府・松原市と交渉した末に、1969年になって解体技術員（ここでは「仕事師」と呼んでいる）20数名が現業公務員の形をかちとった。しかしそれ以外の現業労働者は荷受会社に雇われる形であり、冷蔵庫管理と事務は行政職と、複雑な形態であった。現業労働者の収入は従来、歩合制で不安定であり、保険も完備していなかった。内臓も以前は相対取引であり、内臓業者は弱い立場にあった（現在は上記の会社で買参実績によって販売している）。また、内臓部門の人が解体を手伝う慣習が続き、ほとんどが女性パートで、きわめて不安定な立場にあった。

1988年を境にして、このような状態は大幅改善されたという。雇用会社である松原ミートプラントには54人が雇用され、その内ライン部門は30人、その他は内臓部門である。給与形態は内臓部門の人もふくめて月給制であり、解体部門の給与は大阪府の現業職員の給与に準じている。また、60歳定年制をとっている。新しい「と場」になってからは、職場のやり方は全く変わった。現業労働者の新規加入は、全然ない。地区に居ても、生活上の選択から、仕事師から仲買人になった人もいる。羽曳野と違って、荷受業者の資金力の小さいことが将来の不安材料になっていると言われる。というのも、食肉産業は今きびしい状況にあり、120頭から130頭を割らないと採算がとれないのに、現在は90頭平均しかないし、市場外流通や輸入肉の自由化で、食肉産業が潰される危険があるからである。

次節で詳述する「と場」の統合移転問題については、一時それに賛成したかに見られたが、それは必ずしも地域の総意ではなかったとされている。移転予定地が埋立地で地盤沈下が心配、今の形の雇用保険がない、特に内臓関係では実際問題として遠くて行けないのではないかとこの危惧などの問題点があった。（以下、〈 〉内は同盟支部書記長からの聞き書きの内容。）

〈解放教育は、地域の産業に誇りをもち、地域を誇りに思うことがその原点であり、その精神的支えから「と場」を隠すのではなく、正しい認識をもってもらうためにあえて公開に踏み切っている。しかしこの地域も、以前は「寝た子を起こすな」の意識が強かった。その大きな原因は、食肉業における保守的な親方―子方（仕事師）関係にあった。仕事でケガをしても、仕事師は赤チンを塗ってがまんしていた。休むと、別の人に仕事を奪われるからである。〉

そういう状況も、解放運動の進展の中で20年前に地域生活改善のすごい勢いが生まれ、住宅要求、仕事保障、通学校区、運転免許取得などの運動が広まった。その中で、「解放運動は教育に始まり、教育に終る」という解放教育闘争の意義が深く自覚された。地域の就労者の6割がと場関連の職場、2割が自家営業という現実のもとで、と場労働とどう向き合うか、食肉産

業の意識をどうもっていくかが、切実な課題となった。従来は「仕事なかったら、と場で働いたらええがな」とか、「と場で働いてほしくない」という意識もあった。「これではいかんのと違うか、と場を誇りうる仕事に」という意識が段々と芽生えてきた。その転換点は、仕事師の身分保障にあった。

決定的だったのは、子ども会で「親の仕事に誇りを」と親の労働の聞き取り活動を行なったことである。親は最初、「貧乏話なんかできるかい」、「子どもに身の上話でけへん」という反応だったが、地元の先生ががんばって聞き取りテープをもとに劇を作った。その劇を観て親が逆に感動し、地域の意識がいっぺんに変わった。それはムラの子以外の子どもにとっても、大きなことだった。通りいっぺんの同和教育ではなく、部落問題が自分の問題として受けとめられるような教育が追求される中で、子どもが変わって行った。「家庭にシンドイ思いをもつ子が、部落のことがよくわかる、それこそが同和教育。根の部分に対峙して行こう」という気運が、急速に盛り上がって行った。

産業労働と教育とが地域を媒介にして結びつき、部落解放に向けて前進して行く様をここから読み取ることができよう。松原で開始された「と場」の公開運動は、さまざまな思惑を乗り越えて、地域の産業と仕事を誇りうる方向に地域内外の人びとの意識を変革して行く、解放教育、啓発運動の壮大な試みと言ってよい大きな意義をもっている。

#### (4) 卸商業協同組合における請負労働の形態

##### A 地場産業としての食肉産業の確立を求めて

##### —— 南大阪食肉センター（大阪府） ——

南大阪食肉センターは、後述のように、羽曳野市の地場産業としての食肉産業の確立に力を注いでいるが、他面では単なる地場産業の域を越えて、日本第2位のその実績によってすでに世界的な評価をも獲得している。

その展開の経過については、『向野食肉産業百年史』（向野地域産業と歴史研究会、1990年、以下『百年史』と略称）に余すところなく記述されている。本書の巻頭言は、この地域で食肉産業を基軸に働く人たちの心意気を端的に示している。「私たちの祖先が向野の地に住みついて約四百年いつしか食肉産業を柱として一生懸命はたらき続けてきました なじみの薄かった高蛋白食品を足を棒にしながら普及させた先輩たちの情熱はいまや羽曳野地場産業の枠を越え全国民の食生活に貢献する量と質に結実しています そんな百年を越える軌跡は私たちの心に誇りと自信を育み新たな出発の糧となるのです」

その略史を「MUKAINO GUIDE 1994 むかいのの歴史と文化」（むかいの南食ミートセンター）の記述を借りてたどると、こうである。

明治時代（1880年代～）

元々むかいは竹内街道に沿った牛馬の集散地であり、土地が狭かったので食肉業に力が注がれるようになり、日常的に肉を食べる習慣がほとんどなかった付近一帯に肉食を普及させるため、天秤棒に肉箱の行商が根気よく続けられました。やがてむかいのの食肉業は、周辺の農業生産の倍以上にのぼる大きな地場産業に発展します。



明治13年	大阪府と畜規則が公布される。
16	和島勇次郎氏がと畜・牛肉販売を始める。
23	埴生村に、と畜場が建設される。
40	和島氏の、と畜場が村営となる。
大正時代 (1910年代～)	
食肉の習慣が徐々に浸透していきました。中でも牛肉の缶詰は軍専用保存食として大きな需要があり、産業の官営化が意図されました。自転車や氷冷蔵庫の普及により食肉販売はさらに広がりを見せ、やがて行商の得意先の多い地域に店舗を出すようになります。	
大正元年	埴生村に村営と畜場を新設移転。
5	食肉業者の店舗出店始まる。
14	南河内地区牛肉小売組合が結成される。
昭和前期 (1920年代)	
日中戦争が泥沼化し太平洋戦争が迫るなか、牛馬への感謝の気持を表した「畜魂碑」が向野の業者によって建てられます。戦後はと畜場、内臓処理場などがいち早く復活され、組合による自主運営やその後の改修などにより生産能力の向上、設備衛生面の充実が図られました。昭和30年からの10年間で向野の食肉業は猛烈な高成長を遂げます。	
昭和7年	食肉輸送にはじめてオート三輪が使用される。
21	埴生村営と畜場の組合による自主運営がはじまる。
24	「埴生食肉卸商業組合」が結成される。
昭和後期から平成 (1960年代～)	
北海道や四国に牧場をもつ業者が増え、埴生小学校や羽曳野中学校で、地域の産業や親の労働を学ぶため、食肉産業の教材化が始まりました。また食肉業の啓発のためと畜場の施設の見学など積極的な取り組みが行なわれるようになりました。	
昭和39年	年間と牛数が5万頭を越える。
45	羽曳野市同和食肉協同組合が結成される。
47	食肉事業協同組合が設立される。
56	と畜場のオンライン・システム第一期工事完成。
平成2	輸入牛肉完全自由化される。
6	南食ミートセンター建設される。

さて、このような経過をたどって現在に至っている「南食ミートセンター」であるが、この特徴は、南大阪食肉卸商業協同組合（「南食」と略称されている）が経営のみならず、と畜解体業務においても主導権を握っている点にある。

この協同組合には規模の大きい出荷卸会社が加入しており、阪南企業グループは日本一大きく、世界的にも有名である。何と言っても業者の規模の大きいことが「南食」の特徴で、近辺の松原のみならず、大阪南港にまで買い付けに行くとのことである。組合員数は約20社であるが、廃業のため毎年その数は一定しない。組合財産があり、後継者は業者の家族に限定しているため、新たに加入することは非常に難しい。有力業者は、10社程度である。

南大阪の食肉産業史については、『百年史』に詳しい。その他の文献資料も合わせて、松原

をふくむこの地方における食肉産業と文化の歴史については、解放運動史と関連させながら、別に探究する価値があると思われる。本稿では、現在の隆盛の基盤を形作った時期に限定して、その要点を概観してみたい。

#### 南大阪食肉卸商業協同組合の結成〔1955（昭和30）年～1964（昭和39）年〕

一九五五（昭和三十）年から一九六五（昭和四十）年に至る十年間に、向野と場の年間と牛数は二万頭から五万頭へと、猛烈な高度成長を遂げました。しかしこのとき、水面下では大阪府下のと場を統括する計画がひそかに進展していたのです。

地域に密着し、地域とともに発展してきた向野食肉産業が、村営移管、GHQ勅告に続いて迎えた三度目の危機でした。ここに有職人口の七十パーセントを占める食肉産業従事者の生活を守るために心を砕いた当時の組合指導者の苦闘がありました。

大阪府が1956（昭和31）年に実施した『向野調査報告』によると、その職業構成は、食肉卸業者7.3%、食肉店舗9.1%、食肉仲買4.0%、食肉行商17.5%、食肉問屋従業員9.3%、食肉店舗店員9.8%、と場骨粉工場従業員5.8%で、食肉関連業従事者の合計は実に62.8%に及んでいる。また、戦後再出発して十年にして、と馬1位、と牛3位（府下）の実績を達成している。

政府主導による地方食肉市場の整備案をめぐる当協同組合の対応にも重大な問題がふくまれているが、ここでは大阪府の「と場」統合計画に対して「五万頭のと牛実績を誇示」したとされ、地場産業の育成方向へと逆に拍車をかけるに至った経緯を記した次のような重要な指摘に注目しておきたい（『百年史』119～120ページ）。

引き続き一九六三（昭和三八）年ころに計画されていたマスタープランによれば、将来の食肉ならびに食肉加工品の需要増大に備えるために、各地に分散していると場を統合して一カ所に集めて大と場を建設し、そこへ最新の冷凍冷蔵庫、枝肉処理場、食品加工場、および皮・骨・脂肪・内臓・血液などの副生物の処理加工場を併設した総合食肉コンビナートとするものでした。

このような方向を実現し、その推進に拍車をかけるため、大阪府は先進諸外国の技術と設備の実状を知り、導入する目的で、府下の関連業界から推選された十六名をもって調査団を編成し、官民が共同で研究する視察研修を実施しました。（略）

しかし、帰国した業者側調査団の感想は、大阪府が意図したものとは少しばかり違っていたようです。

一つは、最先端設備を官僚組織が受け入れるのではなく、向野と場そのものに導入したいという願望が強く芽生えた点。一つは、西欧諸国では畜産が産業として確立しているのに反し、日本では農家の副業として成り立っている基盤の弱さから、と畜場の統合はかえって生産性の低下につながると見抜いた点。一つは、食肉関連業者の社会的地位にあまりにも大きな差があり、食肉産業への認識を高める必要性を痛感した点、などがお土産でした。これらのいずれもが、一九六五（昭和四十）年以降の向野食肉産業を支える血となり、肉となって実を結んでいきます。

ともあれ、東海道新幹線が開通し、東京オリンピックが開催された一九六四（昭和三九）年、向野のと牛数は実に五万頭の大台を越えたのでした。牛の飼養数が減り、集荷状態が悪化するなかで、国行きと称する産地買付けに奔走した結果です。

この時期、先の向野三十一人衆は改編され、向野二十七人衆と呼ばれるようになっていました。

この問題については、聞き取りから若干補足しておきたい。上の統合計画は、具体的には向野と松原、および堺の食肉処理場の吸収合併および堺市の埋立地への移転が大阪府により提案されたものである。環境問題がその表向きの提案理由となっていたようであるが、松原が生体確保の可能性の不安からその案にいったんは賛成した形になったのに対し、向野は業者の規模が元々大きいことに加えて、仕事保障の問題を中心として、住宅、通勤、保育などの問題から難色を示し、結果的には実現するには至らなかった模様である。「南食」としてはこの地域に踏みとどまり、食肉業を地場産業として逆に積極的に育成する道を選択したわけである。むしろ

んこれは、解放同盟支部の運動方針でもあった。その地場産業育成に向けての運動方針については後述する。

#### と場の近代化と新たな流通へ挑む〔1965（昭40）年～1974（昭49）年〕

食肉の流通経路と需要の多様化が進展するなかで、羽曳野と場は、どの方向を目指すべきかをはっきりさせるべき時がきました。その一つが、生体を確保するため各地の生産団体と提携を強化したり、牧場経営に乗り出して直接生産に関与する動きであり、一つが、施設の抜本的な改築によって、と場の真の合理化と近代化を推進しようとする動きでした。

来るべき安定成長期を迎えるにあたって打たれた適切な対応振りに向野食肉産業の重い伝統を見る思いがします。

生体確保のための対策とは、具体的には第一に、1965年にいち早く、当時アメリカ軍政下にあった沖縄市場に着目し、牛飼養の経済性を説得、現地で枝肉にして鮮度の高い輸入肉を組合員に分配したこと、第二には、「牧畜のメッカ北海道に直営生産地を經營しようとする雄大な発想」の推進であり、「これを契機として向野から牧場経営に乗り出す業者があとに続き、……北海道はもとより東北、四国、九州などの各地に向野資本による牧場が誕生しているほか、飼養を委託するシステムも導入され、生産段階へ関与する例が多くなって」事実を指している（『百年史』139～140ページ）。総じて向野の場合、大手業者による強靱な経営意欲と先見性のある行動力が強く印象づけられる。

この時期の「と場」の近代化で特筆されるのは、汚水浄化槽の完成（1968年）であり、これは「永年の向野関係者一同の心の呵責を一挙に払拭した施設で、これによって東除川へはBOD五十PPM以下の美しい処理水が放流できるように」なったものである。豕獸処理場をも合わせ、「これらの施設の完成によって、激増する豚処理も円滑におこなわれるようになり、やかましくいわれはじめた公害問題に先手を打つとともに、地域社会への配慮をも充分にまっとうすることができた」とされている（同上、133～134ページ）。

#### 羽曳野市食肉地方卸売市場の開設〔1975（昭50）年～1984（昭59）年〕

1976年、向野と場は地方卸売指定市場として認定された。それはしかし、「その名のとおり、商圈は南大阪地域を中心としています、その実態が全国でも有数の実績を誇る民営形態であるため、羽曳野市場がもたらした影響は予想外に大きな輪となって波及していったのでした」と記述されているように、きわめてユニークな発展を示した。その一つは、「品質表示の公正化に取り組んだこと」で、「一九七七（昭五二）年度の牛枝肉の格付頭数率が全国平均で四十七パーセントであったのに対し、羽曳野市場は九十四・八パーセントという抜群の高率を記録したのであった。二つには、「大阪府民の牛肉消費量が全国平均の約二倍に達していた状況を配慮し、安い牛肉の供給に的を絞ったこと」である。具体的には、「輸入牛肉の低価格供給」と「国産の大衆向け牛肉として、乳用肥育雄牛の大量供給にふみきったこと」である。

こうして「向野と場は、ユニークな民営形態によって豊かな個性を發揮しながら、次第に牛肉重点型へと移行」し、1978年度の実績では、「肉牛と畜頭数は年間四万八千五百六十八頭で、大阪府下の二十七・六パーセントを占め、全国のと畜頭数に対しても、四・三パーセント」に

あたっている（同上、148～154ページ）。

向野の「と場」が特に注目されるのは、『百年史』の中ですでに再三強調されてきたように、官僚による経営介入に抗する形での民営業者組合による積極果敢な経営努力が見られることにある。それは同書において「企業の経営感覚が組合運営に生きる仕組み」と表現されており、次のように記述されているのはきわめて重要であると考えられる（170～172ページ）。

現在、羽曳野市食肉卸売市場は、南大阪食肉卸売商業組合（二十七組合員）、羽曳野市同和食肉事業協同組合（二十四業者）、南大阪食肉買参事業協同組合、南大阪食肉畜産衛受株式会社の地元四団体によって構成され、と場の円滑な運営を図るために力を合わせるとともに、と体の確保から枝肉の供給までの社会的使命を、量と質の両面においてまっとうしています。

これは、とくに目新しい形態ではありませんが、地方公共団体が直接運営し、職員が公務員である他のと場と比べると、羽曳野と場には向野の食肉関連業者が企業経営とおなじ感覚で取り組んでいるため、活力ある創意があふれるという著しい特色がみられます。

そこには各自の経営とと場は不可分の関係にあり、と場の拡大に応じて自らの企業も拡大しなければという意識が働き続けています。

さて、現在のミートセンターは同和予算で建設され、羽曳野市が協同組合に貸し付け、運営管理をも委託している「公設民営」のパターンとなっている。と畜解体業務に当たるオン・ラインの20名のメンバーは、「南食」組合に社員として雇用されている。作業場でも、組合従業員は黄色のヘルメットを着用して識別されている。それ以外のヘルメットをつけて作業しているのは、集荷者（内臓業者など）の「手伝い」のメンバーであり、そのほかに4人ほど「雑役」に従事している高齢の雇用員数がある。

地域では業者は「親方」と呼ばれるが、食肉産業で働いている人たちはほとんどの場合身内でもあるところから、従業員の労働組合も組織されていないのが現状である。他地域に比して、大規模業者の経営力が非常に強い反面において、「と場」で解体業務や内臓処理の仕事に当たっている作業員や地域の零細なカット工場などで働いている従業者たちの生活の安定と権利保護の問題が、次に解決されなくてはならない重要課題になっていると言うべきであろう。お互いが「身内」であればこそ、なおのことその必要性は一層高いと言えるのではなかろうか。解放同盟支部の活動は当然にも、全体としての食肉産業の育成方針の中で、その方向に向けて経営者を啓発することに重点が置かれている。支部が近年に実施した「企業者アンケート調査」は、この地域における経営と労働の実態を浮き彫りにしている。その中の労働面での重要事項のポイントについて、要約して概観することにしよう。

#### 《個人業者（一二〇軒）の場合》

労災保険については、危険な仕事の割には加入率が低い。しかし加入を希望しているか、具体的に説明を聞きたいとする回答者も一定程度はいる。退職金制度がなく、年金未加入者が多い等の理由で、高齢になると生活保護家庭になっていく傾向も認められる。労災による障害者も少なくない。したがって個人業者の場合には、労働条件の改善や識字活動を基礎とする労働法や制度の学習と活用とが急務となっている。

労働状況に関しては、四割が従業員五人以下の零細企業であり、労働時間も通勤時間も入れ

ると、十二時間以上に及ぶ企業もある。五軒に一軒が家族員のみ従業の企業で、子育てや高齢者介護の問題も出てきている。肉体労働のため、食事も塩分補給量が多くなりがちで、健康破壊（特に内臓疾患）が多く、職場での健康診断の実施の必要性がある。

#### 《法人（二六軒）の場合》

退職金制度は、九割以上の企業にある。社保、労災、雇用の保険に加入している企業は約八割五分である。従業員全員加入しているのが四割、希望者のみ加入が約一割五分である。

求人募集は、学校経由が三分の一、職安が約六分の一、その他はそれらと友人・知人との組み合わせとなっている。

以上の傾向から見ると、この地域における食肉産業においては、関連従業者たちの労働・生活の保障の面では、業者間にある大きな規模格差の構造が、問題解決の大きなネックになっていることが知られるであろう。しかしながら、その原因を地域の個人業者における「労働条件の劣悪さ」のみに帰するのは、重大な誤解を招きかねない。親方もふくめて、この地域の人びとの誰もが、労働条件が整備され、労働者の保障制度もある安定企業で働いた経験がないのであり、そのため制度そのものの存在を知らなかったわけなのである。したがってこの実態は、むしろ厳しい部落差別がもたらした結果と受け止められなくてはならないのである。それゆえ、こういう制度があることを今の時点で労使双方、知らない者同士で互いに勉強して行こう、その機会を提供して行こうというのが、同盟支部の基本的な考え方にほかならない。

このような状況を踏まえて、支部の「食肉産業を守るための課題」は、次のように各側面にわたって方針化されている。

教育＝政治・経済の動向や専門情報誌が読める学力→識字教室との連携 親の就労時間との関連で長時間保育や病児保育→子ども会や保育面 生涯職業教育→会館の講習事業 食品衛生管理責任者登録の学習会（サイボシ・加工食品）→保健所との連携

生活＝健康管理（巡回検診や受診率アップ、食事指導）→保健婦との連携 無年金者の一掃と年金加入の促進→未加入者の掘り起こしと免除対策 労災による障害者対策 生活設計→自立促進指導

労働＝労働関係法の学習、諸制度の活用、職種の選択拡大→職訓や職安との連携 人材養成（技術訓練・入校支度金）職訓や労働福祉

人権＝職業差別（食肉業への差別）撤廃の取り組み ①人間はあらゆるいのちをもらって生きている。その栄養源の一つとして、動物性たんぱく質があり、食肉業がある。われわれは動物性たんぱくを提供することで社会貢献している。なのに、「食べる人・料理する人が差別されないで、なぜわれわれが差別されるのか」 ②食文化・宗教（ケガレ）等の歴史と国際観 ③労働とことばの関連性 ④自然社会では「臭いがある当たり前」以上の観点で、啓発活動の強化（啓発冊子作成・体験学習・見学）

環境＝生業用駐車場 仕事場の排水→浄化槽・下水道完備 骨やダンボール、ビニール袋の廃棄 ねずみ・ゴキブリの駆除 臭気の解消

きめこまかな方針と言うべきであるが、聞き取りの中からその内容を少し補足しておいた方がよいだろう。〔以下、〈 〉内は聞き書の内容〕

〈支部の運動方針の基本は、地域の大半の人びとの生活を支えている食肉産業を何としても守り続け、活性化させることにある。その要件として後継者を多様な形で確保育成するためにも、食肉産業につきまといがちな負のイメージを払拭し、積極的な取り組みに転換して行く必要がある。それは突き詰めて言えば、「地域に役立つ人間」を育成することにほかならない。

具体的に言うと、今までは食肉産業の仕事は身体で覚えてきたが、これからの「情報化」の時代には、情報をキャッチする能力を身につける必要が出てくる。横文字の勉強も要るだろうし、重さの単位もポンドがわからなくてはならない。学歴ではなくて、「学力」が大切になってくる。

地域産業としての食肉産業が基本だが、それだけに狭く限定する必要はない。むしろ、それを支える多様な職種に目を向け、進路指導をして行くべきではないか。たとえば、食肉関連施設の建築設計士、冷蔵庫関係の電気技術者、肉のトレー製造業、棚などのインテリア業種、包装紙デザイナー、運転手、販売員、事務員などがあろう。それに、「と畜場」で目の前に居ながら見えていなかった、肉の検査や格付けに当たっている検査技師への道もあるではないか。品種改良の仕事に取り組む人も出てきてほしい。このような広い視野から地域の子どもの未来に対する親身な職業指導が考えられていることは、筆者にとってたいへん感動的であったことをぜひ書き添えておきたい。

上記の運動方針の中で、「労働とことばの関連性」とあるのは、時間を争う「と畜」の職場では、ゆっくりと会話しておれず、その場に適した短い単語を命令調で発しないと、意思を伝えることができない。だからどうしても荒っぽくなるが、これは労働とことばが結びついているからであって、仕事場が生んだ言葉と理解されなくてはならない、という意味である。

実際、「と畜場」でのベテラン作業員の仕事ぶりは、神経を張り詰めたきわめて手早いもので、汗を拭くタオルやその他の用品は、作業台の上の手足がすぐ届く範囲に置かれてある。まさに真剣勝負とも言うべき手作業が繰り返され、大変な注意力の集中が必要とされている。手先の器用さと共に、強い体力を要することは、改めて言うまでもない。このように短時間に労働を集約しなければならないこの職場では、9時から5時までというサラリーマン的な労働時間に拘束されることは労働者の「身体になじまない」ことを、十分に考慮すべきではなかろうか。その職種に特有の労働のリズムがあるわけであるから、それを一概に「職人根性」として切り捨ててしまうことには、疑問を抱かざるをえないものがある。内臓処理の仕事では、輪番制により毎日時間帯が違うのであるから、尚更のことである。食肉処理作業における労働時間の算定には、特別に再検討すべき問題があるように見受けられる。

もっともこういう労働の仕方、すなわち、仕事をできるだけ早く切り上げ、副業として肉のサバキの作業に行くということには、問題がないわけではない。目先の収入だけにとらわれて、労働条件の将来的な保障に目が向いていないという批判もよく聞かれる。高齢になった時の転職相談でも、定時の労働時間では身体がついて行かず、結局馴れた仕事に戻る人が多いとも言われる。しかしながら、高齢者が「他の仕事には馴れていない、よそへ出た経験がない」ということは、まさしく過去における「部落差別の中での生き方」そのものの結果であるという運動関係者の指摘は、実に大切な視点と言わなくてはなるまい。

## (5) 伝統産業を守り生かす地方の多様な形態

### —— 徳島県における食肉産業と労働 ——

徳島県下には、6カ所の「と場」（1カ所は現在休業中）がある。徳島市立食肉センター（徳島市、牛と豚）、徳島経済連食肉センター（鳴門市、豚中心）、四国日本ハム（民間企業、石井町、豚）、美馬町（町営、プロイラー）、三好町（個人経営、プロイラー）がそれである。中でもその最も有名な従事主体は徳島市内にある巨大な歴史的地区であり、食肉産業を伝統的な地域産業としていて、徳島市立食肉センターは言うに及ばず、経済連鳴門食肉センターおよび四国日ハムの「と畜」解体部門をも実質的にほとんど全部支えている。さらに市立食肉センターの隣接地には、日本有数の化成（ベンダリング）工場である岸化学産業株式会社が立地して、四国のみならず全国的に手広く営業を展開している。

徳島県は畜産県をも標榜しており、このような事情から、徳島市の歴史的地区を中心とする徳島の食肉産業こそは、地方における典型的な「部落産業」もしくは地域産業として最も注目し得る存在であると言えよう。以下に、その経営と労働の概要と特質について記述を試みるが、それらがいかに多様にして複雑な存在形態を示しているか、まことに印象深いものがある。

### A 公営施設の荷受業者による利用の形態

#### —— 徳島市立食肉センター ——

表1には、徳島市立食肉センターの「と畜」解体業務として、上段の実施主体には株式会社、作業員身分には社員（19人）、下段のそれらには、個人（14人）と記載されている。その実際を関係者に確かめたところでは、上段が大動物（牛）、下段が小動物（豚）の場合ということだそうである。

まず、牛の「と畜」解体業務については、センター関係者の話によると、次のような経過をたどった。従前は卸売個人業者を中心にして床作業が行われていた。その作業をオン・ライン化するに当たり、行政が主導する形で組織化が進められ、1987（昭和62）年に誠友が資本金50万円で設立された。構成員の実体は、経営者＝従業員という具合であった。解体料は口頭契約で支払われていたが、やがて会社員による解体料の値上げ要求が出て、91（平成3）年には会社が解散となり、新しく技研（19名）が設立されて、現在に至っている。

注目されるのは、解体料については技研が交渉権をもって荷受会社（徳島県食肉荷受株式会社）と毎年契約を交わし、牛1頭に付きいくらと定めることにしていることである。その額は、他と較べても遜色がないと言われ、作業終了後のいわゆるアルバイトには、およそ半分が行っている程度である。従業員には、「と畜」の技術は大動物から始まっているという独特の誇りの意識があることにも、留意しておきたい。なお行政サイドでは、従業員家族の生活基盤の確保と子どもへの教育面の観点から、場内の清掃業務の仕事を提供し、技研に委託している。

荷受会社のもとには6系列の大小の卸売業者があるとされるが、荷受と販売の業務一本化が

進められ、現在では大動物に関しては全量、荷受会社を通さないと受け付けないことになっている。取引形態については、大阪府松原をモデルにして、それに近づけるべく努められている。

豚の解体については、その実体は親方による請負制であったが、1977（昭和52）年にオン・ライン化となった。14名の個人が任意団体として協和組合を結成し、84（昭和61）年に今のスタッフになっている。組合長がリーダーシップを発揮し、作業分担も含めてすべて組合員の合議制をとっている。ただ解体料は他と比較すると低いと言われ、その分全員がアルバイトに出ている。

どこでもそうであるが、内臓部門にはいぜんとして問題が多い。副業的位置付けで極度に零細であるから、家族の誰かが中心にすわって作業員の全員をアルバイトに頼り、したがって身分保障もまったくない非近代的な状況に置かれざるをえないわけである。

一方、業者が自社工場で雇っている部分肉のカット作業員は、たいへん重宝がられ、引っ張りだこになっている。従来は小売専門店にカットできる人がいたものだが、今は部分肉として持ってきてくれという注文が多くなっているからである。中には、定時で作業を終えて、小売店にアルバイトに行っている人もいる。素人目でその作業を見ている、結構力仕事であることがわかるし、最低3年の経験がないと勤まらないと言われるだけになかなか養成できず、慢性的な労働力不足となっている。作業がきついのので若い者がこの作業を嫌って、なかなか参入してこないのが悩みの種となっている。

## B 民間大企業における請負労働組合の形態

### —— 四国日本ハム ——

食肉産業に大手民間企業が関わっているのは、ハム・ソーセージの製造販売において見られる。日本ハムの特徴は、ファームから食肉処理（解体と部分肉カット）、ハムソー製造、販売に至るまで一貫生産を行っていることにあり、それが品質の管理と安定につながっているという。このうち、食肉処理作業のために、1979（昭和54）年に系列別会社として四国日本ハム（資本金3,000万円）を設立している。カット部門を合わせた従業員概数は、120名（男80名、女40名）で、処理能力は豚が年間155,000頭となっている。

わずか17人が作業をしている「と場」を見学して、最も印象に残ったのは、その猛烈な作業スピードである。工場長の説明では、30秒で1頭ということであるから、1時間当たりで120頭のハイペースである。ただし入荷頭数によって作業時間は異なり、現場でやりやすいように組んでいるというが、他よりも処理効率の格段に高いことは素人目にも明らかである。

従来の湯剥ぎの方法から、16～7年前に皮むきオンライン化しているから、その歴史は割合長い。ここの職場の特徴は、作業スピードの速さとはまったく対照的に、請負解体料が信じられないほど安かったことである。全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会の調査によると、93年2月時点で、実に1頭397円で請け負っていたという。ちなみに、一番安い香川県坂出でも



515円、全国的相場は800円前後であるという。当然というべきか、3年前に労働組合（全国一般徳島地本四国日本ハム支部）が結成され、争議となった。

会社と交渉の結果、「と畜」解体料については段階的に一定の改善を保証させる見通しが得られたものの、それに関連して現在問題となっているのは「と畜」頭数の激減である。最盛時には1日800頭を処理していたのに、豚の入荷の激減により現在は400頭前後に落ち込み、今後ますます減る傾向にある。ここの労働者はほぼ全員が徳島市最大の被差別地区から働きにきており、またその大部分が、日ハムの仕事だけに従事しているというのが現状である。

さらに大きな問題は、日ハムの「と畜」解体部門自体の閉鎖の動きがあることであり、被差別地区の人たち全体の産業労働のありようとの関連からも、今後最も注視を要する死活問題と言わねばなるまい。

それはともあれ、四国日ハムにおける労働組合の結成、争議の展開経過、今後の見通し、さらに地区全体の就労状況や食肉業者との関係性、徳島市食肉センターとの関連などは、当然重要な分析課題でなければならないが、現時点では複雑を極めるこの問題を解明するに足るだけの十分な現地学習を実施していないので、今回はこの程度で記述を断念し、次の機会を待つことにしたい。

### C 経済連直営の食肉センターにおける下請会社の形態

#### —— 徳島県経済農業協同組合連合会鳴門食肉センター ——

当センターは、元々は鳴門市営の小さな「と場」であったものを、経済連が1971（昭和46）年に買い取り、プロイラー中心の生産を行っていた。80（昭和55）年に畜産県ということで国の補助事業があり、「と畜」直営工場に切り換えた。したがって処理機械は14～5年を経ており、かなり古くなっている。

と畜解体の業務は、全面的に下請会社である岡元食品に委託している。社長（親方）を含む従業員29人の内訳は、一応「と場」16人、内臓3人、カット10人であるが、実際には所定の作業が終わると、と畜解体から内臓処理、さらにカット加工へと作業乗り入れを行っている。性別では、男20人、女7人（内臓4人、カット3人）である。と場部門は年齢別では、20歳代2人、30歳代後半2人、50歳代2人で、40歳代25人のベテランが主力となっている。加工部門は、正規社員は20歳代3人、40歳代2人で、後はアルバイト・パートである。

と畜解体料は1頭当たりいくらかで算定し、日給月給となっている。と畜作業は朝8時から始めて、豚は10時半頃に終了して、休憩して牛に入り、12時半頃には終る。今は生体の頭数が減って、日産豚400～500頭、牛（ホルス）10～15頭しか割っていない。

社長の言によると、ここの従業員は最初から技術を仕込んでおり、20～25年の年季が入っている。刃さばきの技術の習得は、やはり昔からの牛の床作業から入って行くもので、玄能でやってきた者がほとんどという。昔は、チェーンも手で巻いていたし、背引きも手鋸でやっていた。

豚が湯剥きからすぐに今の皮剥ぎにスムーズに移行ことができたのも、牛で皮を剥ぐ技術を経験していたからこそである。香川県の坂出からここへ月に3人が交替で研修に來たし、徳島市からも勉強に來たという。それほど当社は、自らの解体技術には高い誇りを持っているわけである。

### 3 と畜解体労働の実際と作業方法の多様性

#### (1) 豚のガス処理化と牛解体手作業の一部伝承

— 東京都中央卸売市場食肉市場 —

東京都中央卸売市場食肉市場の近年の歩みをたどると、およそ次のようである。

昭和11年	12月	芝浦屠場開場
41	7	芝浦屠場は機構改革により中央卸売市場所管となる。
	12	業務第二部として業務を開始
44	7	業務第二部を食肉市場に、芝浦屠場を食肉市場作業課に改組
49	4	株式会社東京都食肉供給公社設立
50	8	財団法人東京芝浦食肉事業公社設立
55	8	と畜解体業務を全面都直営とする。
60	3	と場施設（大動物）完成
62	10	と場施設（小動物2ライン）完成
平成 2	3	大動物けい留所完成
3	3	と場施設（小動物1ライン）完成（7月、炭酸ガス麻酔装置導入）
4	12	と場施設（別と室）15頭業務開始

この結果、現在の食肉作業場は、小動物（豚）がオンレール3ライン〔A・Bライン—電撃方式、Cライン—ガス麻酔方式、ただし最近になってBラインもガス化に移行中〕、大動物（牛）はオンレール2ライン〔175頭づつ、350頭〕であるが、その他に技術伝承の意味から、「別と室」でベテランにより伝統的な床作業で15頭が時間をかけて実に丁寧に解体されている。オンレール方式ではどうしても部分々々の作業になってしまい、全体としての「と畜」解体の技術が身につけにくいからである。その職人芸とも言うべき見事な刃さばきは、あたかも牛のイノチと肢体を愛しむかのように丁寧かつ鮮やかで、その手作業の様子から見学者にも深い感動が伝わってくる。行政サイドでも、「別と室は暫定措置であるが、技能伝承のメリットが大きいので、保存の方向で検討することを考えている」としている。

91年夏までは、小動物の場合も部分的には床作業で解体処理されていたのであり、「と畜」解体作業のオンレール化への転換は、割合最近のこと（1988年頃から）に属する。実際にそこ

で作業していた労働者の体験談によると、旧式の「と場」はきわめて狭く、また高温多湿であって、その作業環境は大変劣悪だったという。夏は暑熱のために裸になって作業せざるをえず、冬は湿気のため逆に冷えてくる。25～30頭を一べんに処理するという作業方式であったので、数人の人間が狭いマスの中で刃物をもって数多い豚と格闘するために、ケガの発生件数が非常に多かった。オンレール化により牛や豚に蹴られることは少なくなったものの、今度は時間に追われて手に刃が入ったり、フックが外れて落下する事故もあるとのことである。とはいえ、オンレール化とガス麻酔方式の一部導入で作業が楽になったことは否めず、「当初の計画では旧作業場に戻る予定であったが、もう戻れない」というのが、正直なところであるという。

「と場」における労働災害は、「と畜」解体が集団作業であるために安易に欠勤できず、それゆえ十分な治療ができずに結果的に労働能力の損壊につながりかねないことから、労働者にとってはまことに由々しい問題と言わねばならない。ちなみに、その作業スピードはそれでも、大阪などと比較すると少しゆっくりしていると言われる。

と畜解体の作業工程は、どこでもその基本は同じであるが、東京の小動物の場合には上述の経過をたどったために、旧ラインと新ラインとが比較対照図になっている（平成3年版「東京肉のいちば 資料編」）ので、それに沿って学習の結果を説明してみよう。

#### 【小動物処理旧ライン】

生体受付→追込み→〈電撃室〉〔電撃→放血・舌出し→臍出し・又鉤かけ〕→前後肢切除→内臓摘出→前処理・頭切除→皮剥機→整形→背引→荒水洗

#### 【小動物処理新ライン】

生体受付→追込み { →〈電撃室A・Bライン〉〔電撃(240ボルト)→放血→シャクル〕→  
→〈ガス麻酔室Cライン〉〔炭酸ガス麻酔→シャクル→放血〕→  
→〈前処理〉〔前後肢切除→胸割→舌出し→尻・首回り剥皮〕→臍出し・又鉤かけ→肛門切開・尾切除→頭切除→内臓摘出→剥皮前処理→皮剥機→自動背割→整形→荒水洗

これらの作業のうち、最も大事なものは「放血」作業で、これが肉質に大きく影響するからである。これがうまく行かないと、スポットと呼ばれる血斑が肉に出るのである。電撃方式では、横にナイフを入れて放血し、ガス麻酔方式では先にシャクル（鎖をかけて吊るす）してから下から上にナイフを走らす。ガス麻酔は、液化炭酸ガスを濃度78%に気化したものをドラムを通して行なう。ガス濃度と作業・肉質とは関係があり、濃度が低いと豚があばれ、高いと内臓に影響の出ることが、事前の実験で明らかになっている。剥皮前処理は、エアナイフを使って上中下2人ずつ6人で作業する。皮剥ぎにかけてから後に、残毛処理の作業もある。

さて前述のように、芝浦「と場」は無償手払いの部分的強制から公社化を経て、全面的に行政直営となったが、その経過措置についてはかなりの苦労があった模様である。特に、比較的高齢の労働者の場合、賃金、社会保険、退職年金などの問題で、身分の切り換えが大変難しかったとされるのは、当然であろう。

聞き取りによると、「と畜」解体部門の年齢構成は、直営化の翌年の1981（昭和56）年11月（当時は定年制がなかった）では、1課（大動物）は10歳代（1人）、20歳代（10人）、30歳代（22人）、40歳代（46人）、50歳代（19人）、60歳代（2人）、70歳代（2人）、2課は20歳代（9人）、30歳代（43人）、40歳代（48人）、50歳代（25人）、60歳代（4人）であった。それがおよそ10年後の1992年11月には、1課は10歳代（3人）、20歳代（24人）、30歳代（17人）、40歳代（22人）、50歳代（44人）、60歳代（3人）、再雇用（嘱託、60～65歳、7人）、2課は20歳代（12人）、30歳代（20人）、40歳代（48人）、50歳代（40人）、60歳代（4人）、再雇用（9人）となっている（ただし、数字は多少不正確であるかもしれない）。

全芝浦屠場労組には、東京都職員分会（解体現場作業員と事務職）、臓器分会（東京芝浦臓器株式会社の職員）、内臓分会（個々のいわゆる「内臓屋」で働く従業員）の3分会がある。生体集荷の荷受機関としては、東京食肉市場（民間と東京都が半分づつ出資）がこれに当たり、と畜解体を都が受託してやる形になっている。副生物を一括して買う大きな卸売業者が前記の臓器会社で、内臓は内臓業者（芝浦畜産臓器協同組合）に卸売している〔なお、原皮は東京芝浦原皮協同組合に売り渡されている〕。35社もある内臓業者のそれぞれは極度に零細であり、従業員は3～5名程度、社長自らも実際に働いているのが実状である。内臓処理を手伝う人数によって内臓配分の頭数が決まる仕組みがあり、これは東京都が強制した上記の「ただ働き」と関係する同じ構造と言わねばならないだろう。

食肉処理部門でもその実態があまり知られていない臓器の職場については、次のような紹介記事（全芝浦屠場労働組合青年部「青年の主張」3、1989. 3. 3）があるので、参考とした。

東京芝浦臓器という会社は、名前だけは、けっこう知られていると思いますが、どんな仕事をやっているのかは、よく知らない人が多いと思います。

仕事は、牛豚の荷降ろし作業、及び誘導、内臓に含まれる薬品材料（すい臓・たん汁など）の採取、牛のアキレス、豚足の採取及び加工、血液の採取、これらの販売などいろいろです。

生体作業、内臓業者などは切っても切れない縁だと思います。今現在、人数不足で、まともな休みも取れない状態です。時によっては、足りない人数でようやくやっている現場もあるほどです。

仕事に危険もともない、疲れもとれないし、早急に人員確保を考えていかなければいけません。

「誰か芝浦臓器に入ってください！」

外国人労働者は、解体職場には当然おらず、「内臓屋さん」で多く働いている。特に、3年ほど前の「バブル経済時代」には、20人から30人くらい働いていたと推定される。国籍は、中国、パキスタン、ネパール、ニジェール、フィリピン、ベトナムなどにわたっていた。ただし、内臓処理作業が低賃金であるため、多くは建設業に流れて行く傾向があると言われている。

## (2) 技術精度の確保への努力

—— 大阪市中央卸売市場南港市場 ——

首都圏の食肉文化が豚肉を中心としているのに対して、関西圏、特に近畿・中国地方のそれは、明らかに牛肉文化が主要な位置を占めている。肉だけではなく、皮の利用もふくめて、東京が豚文化であるとするれば、大阪は牛文化が中心である。世界的にみると、豚皮を食用以外の

形で利用してきたのは日本だけで、近代以降にはほぼ独占的な地位を獲得してきたが、その加工技術を営々と育成してきたのが、東京墨田の豚皮製造地区にほかならない。それに対して、牛皮の製造地としては、姫路や和歌山などが歴史的にも名高い。農耕用の役畜の歴史までさかのばれば、西南地方の牛と東北地方の馬とが比較対照されうるであろう。

それはともあれ、食肉を中心に見るならば、食用としての和牛の肥育技術の進歩をふくんだ関西地方における牛肉文化の歴史は、別に検討を要するものと思われる。ただ、近代における関西の和牛文化が、食肉としての肉質に重点を置いて発展したがために、皮革生産の上では、品質の良い輸入のホルシュタイン種に頼らざるをえなくなっているという指摘もある（ちなみに、東京芝浦での聞き取りによると、東京で生産される大動物の原皮は輸入牛が中心で、そのすべてが関西に搬送されているとのことである）。その評価はどうかであれ、このような事情から関西の食肉産業についての分析は、牛肉を中心に据えざるをえないであろう。

さて、大阪市中央卸売市場「南港市場（ミートセンター）」（平成5年4月）によると、1日当りの市場取扱頭数は、牛400頭（生体200頭、枝肉・部分肉200頭）、豚2,100頭（生体1,000頭、枝肉・部分肉1,100頭）となっている。このうち和牛に限定すると、4年度の主要出荷地別と畜頭数は、多い順から佐賀（5,968）、鹿児島（4,385）、栃木（4,122）、熊本（3,936）、宮崎（3,478）、長野（3,470）、鳥取（3,441）、大分（3,375）、兵庫（3,074）、愛知（2,817）、その他（18,962）＝合計57,028である。「トーキング・ウイズ・ミートセンター」のデータでは、同じく5年度は、佐賀（6,067）、宮崎（5,318）、鹿児島（5,192）、長野（4,027）、熊本（3,738）、愛知（3,439）、鳥取（3,439）、兵庫（3,375）、栃木（3,271）、その他（20,002）と、傾向は同じである。

九州地方の出荷数の断然多いのが目につくが、主要出荷地はさらに中国、近畿、中部、関東地方にまで及んでおり、出荷の範囲は関西を中心にほぼ全国的に広がっていることが知られる。これは後述するように、大阪の「と畜」解体技術の精度の高さによる肉の高品質・高価格化と公正な取引・現金決済を、出荷・入荷業者たちが好感していることの表れと見てよいであろう。日本の食肉産業の将来のありようを考える上で、これは重要なポイントのひとつとなるように思われる。

特別の厚意で提供していただいた重要資料である、大阪市南港市場職員労働組合の『食肉処理行程図―南港市場』と『大阪市南港市場・解体工程説明書』にもとづいて、以下に練り上げられてきた食肉処理技術の工程の要点を学ぶことにしよう。

#### 【大動物の作業工程】

(1) 追込→(2) 銃撃→(3) 神経破壊→(4) 足巻→(5) 吊上→(6) 放血→(7) テンダパルス、印・加→(8) 前足切断→(9) ツノ取→(10) 耳切断、鼻回り処理、(11) 面皮処理→(12) 右後足剥皮・切断→(13) 右後足トローリー掛け→(14) 左後足剥皮・切断、(15) 左後足トローリー掛け→(16) シャックルトローリーはずし、尻回り処理→(17) 尻回り剥皮、肛門処理→(18) 恥骨割→(19) 下肢部前処理→(20)

脇腹部前処理→(21)皮剥ぎ、尾切断→(22)頭切断→(23)頭洗浄→(24)胸割→(25)内臓摘出(白物)→(26)内臓摘出(赤物)→(27)背割→(28)と体搬送→(29)ず取り→(30)洗浄

大動物のライン従事要員は、29名で作業が行なわれている。

どこの食肉処理現場でも強調されることだが、食肉の品質を決める最大の作業ポイントは、放血技術の良否にかかっているとと言っても過言ではない。特に牛はそうで、その技術精度の発揮に非常な苦心の払われていることが実感される。巷間では誤って理解されているけれども、(2)の工程では銃撃によって動物を即死させているのではなく、眉間に鉄片を撃ち込んで(打額)、気絶させているだけである。危険が伴うので、(3)の工程で神経が破壊されるが、心臓は動いたままであり、したがってそのポンプ作用によって(6)の放血がうまく行くわけなのである。神経破壊は打額穴にワイヤーを通して行なわれ、頸動脈を切断して放血がなされる。

大阪の解体現場では、肉質を高めるために、さらに工夫が凝らされている。ベテランの技術主任の教示によると、「大阪の技術が優れているのは昔のやり方を忠実に踏襲しているからで、一番大事な放血の所で、牛の首を完全に落としている。首をつけたまま処理すると、どうしても血が溜まって、スポットができてしまうからである。それに肉を洗うのに、他の所は工業用水を使用しているが、ウチでは上水道を使っている」とのことである。

事実、大阪の動物解体現場で鮮明に印象に残るのは、その強烈な「仕事師」意識とプライドの高さである。それは「協和会」時代からの伝統と言ってよく、親しい家族的な雰囲気の中で、その頃に手仕事で働いていた人たちの技術力と辛抱に対する職員労働組合の評価と尊敬の念は、今でも非常に高い。

仕事師意識は、ある意味では権利意識と対立するものであるが、各地の「と畜」現場を訪ね歩いてそこで働いている人たちの実際の話に耳を傾けていると、一概にそれを古いとして切り捨ててしまうことには、大きな疑問が生じてくる。事実、どこの現場労働者も、「皮に傷をつけないようにするための専門技術は大変難しい」と口をそろえて語り、自分の技術に高いプライドをもっている人が実に多い。しかしここ大阪でもむろんのこと、オンライン化によって、せっかくのその技術力が十分に発揮できないという矛盾が存在する。時間を限った機械作業であるために、ケガも増大しているのが現状である。それでも、解体技術の全国コンクールで大阪は優勝しているほどである。ただ、ここにもジレンマがあって、若い人たちは機械の方がむしろなじみやすいということがあろうである。

「と場」の総作業員数は、移転前には80人であったものが、オンライン化による「作業の効率化」を名目に10人削減され、現在は70人体制となっている。

### (3) 独自のベッド方式作業システムの採用

—— 横浜市中央卸売市場食肉市場 ——

前節では、東京地方の食肉は豚肉が主になっていると述べたが、その中で横浜は日本におけ

る食肉産業の発祥の地という歴史的事情もあって、食用牛の処理技術については独自の地位を形成している。

しかしそれにも増して、横浜食肉市場の「と畜」解体処理技術の方法が特に注目されるのは、全国的に急速に進んだ、伝統的な床剥き作業から解体処理工程のオンライン化への全面的な転換の流れに追随せず、ライン工程の中に独自のベッド作業方式を取り入れ、両者を折衷したような形で職人的な協同作業を実現させている点にこそある。すでに第2章第3節Aの箇所でも論じたように、全横浜屠場労組があえて公社制を選択した理由のひとつが、作業の職人性の保持にあったことをぜひとも想起願いたい。それはまさしく、労働疎外が強度に表れがちな自動車の組み立てライン型流れ作業を改良して、ラインを外した引き込み線の作業テーブルでゆっくり時間をかけて協同作業を行なうことにより、労働の人間性の回復を図ろうとしたスウェーデンの代表的な「ボルボ」方式をほうふつとさせるものがある（奥林康司『労働の人間化、その世界的動向』有斐閣、1981年、増補版1991年、参照）。この点に注目して、横浜方式の食肉処理システムの意義を中心に検討してみたい。

と場見学で労組の人たちに案内を願った時に、最も強烈な印象を受けたのはまさにこの点であり、それまで完全なオンライン方式の作業場ばかりを見慣れてきた目には、オンライン方式を基本としながら、なおかつそこから一時待避してベッド作業台を囲んで会話を交わしつつ職人的な集団解体作業を営んでいる光景は、新鮮にして驚嘆に満ちたものであった。この日は月末で牛の入荷が少なかったにもかかわらず、わざわざ筆者のために牛を確保しておいてもらった上に、通常は撃鉄で倒すところを、1頭の牛がたまたま脚をやられていたという事情もあったものの、ハンマーで眉間を打つ伝統的な作業をも実際に目にすることができた。それに続くラインに沿って、横浜で考案された「ベッド方式」と呼ばれるこの作業方式に出会ったわけである。オンライン方式の作業場は時間に追われ、機械的な緊張に満ちたいわば「沈黙の職場」であったが、ここでは職人的な技の遂行に神経を集中しつつ、なおかつ作業の合間に声を掛け合う「ゆとりの職場」とも言うべき人間的にして有機的な労働のリズムが感じとられたのであった。

それは臨機応変の作業リズムであるから、たとえ部分的な作業の遅れが生じて、それに対応して調整することが可能であるように見えた。事実、こんなことは初めての経験であったが、案内者があるベテランの労働者を作業集団の中から呼び寄せて、見学者である自分と親しく会話することさえ実際にできたのであった。それに今ひとつ大事なことは、この方式だとベテランと若い者とが組んで2人作業することにより、技術指導も行えるメリットがあると言う。作業の様子を見ていると、さもありませんと実感される。使い古して愛着のあるナイフや刃研ぎ棒（40年も使用していて、譲ってほしいと希望が多いが、もう譲る相手は決まっている由である）にさわらせてもらいながら、何とも言えない温かい人間味に感動したのであった。それは東京芝浦で見た「別と室」における丁寧で見事な職人技倆の発揮、およびそのゆっくりとした人間

的な雰囲気と同質のものを見てよいであろう。したがってこの横浜方式の作業システムは、伝統的な床作業と近代的なオンライン作業との中間に位置し、両者のメリットを折衷して改善を施した作業スタイルと言えるのではなかろうか。(なお、作業後20数人の労働者にお集まり願ひ、こどもも教示していただいた「と場」労働の歴史の変遷および「と畜」技術の実際などに関する貴重な話の内容は、スペースの関係で残念ながら割愛せざるをえない。機会を見て、ぜひこれに触れたいと思う。)

さて、このような作業システムの改善のみならず、横浜の食肉産業の経営体質の改善・強化そのものに関しても、自治体や会社ではなく、労働組合が主導権を握って積極的に取り組んできたことは、それ自体まさに刮目すべき事柄と言わなくてはならない。その間の事情について全横浜屠場支部の「第15回定期大会議案書」(1993. 6. 15)に次のように記述されていることに、その運動方針の評価はどうか、事実の確実な証明を求めることができるであろう。

横浜においては、ここ9年間に荷受会社の再建として横浜市の出資や、市からの役員出向体制を勝ち取るなどと強化対策を取ってきましたが、その弊害として逆に、市場間競争の激化する中にありながらもお役所仕事の域を出ず、入荷頭数を2〜3割減少させてしまい、赤字を減らす施策も打ち出せずにきてしまいました。その時点で私達が黙っていたら、現在は目も当てられない悲惨な状況に追い込まれていたものと思います。

しかし、私達は政府による都市市場の閉鎖の動きや輸入牛肉自由化の動きを察知し、いずれ厳しい時が来るとして「生体を確保するのは会社と行政の責任である」という集荷安定の要求を早々と掲げてきました。

それでも尚、厳しい状況が続く中で、私達は「3年で交替する市の出向が、重要ポストに就いていたのでは、責任ある会社運営ができない」という事で、役員体制の立て直し(内部での役員養成)をも見据えながら、会社側のなすべき赤字減らしの施策について、組合側からも積極的に論議をしかけてきました。

まるで私達の嫌ってきた労使一体の様相もあり、どうしようもなく歯痒いものでしたが、「会社としての機能が無い現状ではやむを得ない」として私達は踏み込んできたのです。行政は現状では金と役員を出していますが、それは赤字が膨らみ市会等で問題にされれば、金も役員も引き上げてしまうという無責任な姿勢の裏返しである事を私達は知っているが故に、この金と役員に甘えてはならなかったのです。

だからこそ、私達は「自由化の影響は必ず出てくるぞ」という事で、怠慢な行政や会社を引っ張りながら、和牛中心の集荷への転換や、出荷奨励の施策の打ち出し、各生産者との結びつきを深める等の対策をとらせ、会社としての機能を持たせてきたのであり、おかげで牛、豚の生体集荷は安定し、今後の増加も見込めるようになってきたのです。

「伝統的な手剥き作業を生かし、しかもその技術向上を通して他と場に負けない仕上りの良さ、日もちの良さを生み出し、集荷に力を注げる体制作りとしての機構改革(人員配置転換)や、生産者、買参者へのサービスの充実として、自分達のできる事は積極的に担っていこう」として、今日の食肉業界の危機的状況を全組合員の力で乗り越えようときたおかげで、他と場に劣らない先行きの安定を見込める状況となってきたのです。

「自分には関係ないとして振る舞えば、市場間の厳しい競争の中でいずれ押し潰されてしまう」ようなもろい会社の現実に対して、自主生産ではないが組合が音頭を取って経営の立て直し(市場間競争を戦える経営戦略、役員体制)を図らざるをえない中で、全組合員の自覚と理解を求めてきた事で、ようやく会社が会社としての体制を整えてきたという現状です。

総評全国一般労働組合神奈川地連全横浜屠場支部は、全国の食肉産業および「と場」労働者の状態にたえず目配りを怠ることなく、その中に横浜の食肉公社を位置づけつつ、核心を突く労働運動を展開している点に、大きな特色がある。最近の「94春闘勝利臨時大会」の闘争基調には、「と場閉鎖の流れに抗し、職場防衛の闘いを前進させよう」と題して、食肉産業の全国的な現情勢についてきわめて重要な指摘がなされているので、その全文を記載しておきたい。

公営と場は全国でも数えるほどしか残っていないと言われる中で、その一つである横須賀と場の閉鎖が、先頃新聞で発表されました。

全国のと場は当初500ヶ所とも言われていましたが、私達が職場を守ろうと立ち上がりはじめた以降も次々と減り続け、現在ではついに420ヶ所となっています。

福井県では差別的な反対運動の中で移転先が決まらず、県内全てのと場が閉鎖されたままであり、新潟では3つのと場が閉鎖され一つとなり、神奈川では川崎について横須賀のと場閉鎖が日程に上るという状況です。更に、小さなと場は買い手を探して大手の商社等を走り回っていると聞きます。

価格高騰を押しさえ市民に食肉の安定供給をするために利益を優先できない各と場、市場会社は、その会社を維持す



るためにどうしても行政の援助が必要とされる実態にあります。しかし最近では、これまで金を出していた各地方の行政が逆に手を引き、松原と場に見られるように公営から民間（第3セクター）へと移行されていく流れにすらなっているのです。

このように、私達と同じ職場で働く仲間達が明日をも知れぬまま路頭へと放り出されているのであり、私達にとってもこの現実を決して他人事として見ていられる状況ではないのです。

こうした状況が、輸入牛肉の自由化とそれに追い打ちをかけた不況、そして都市化の波、跡取り不足、相も変わらぬ住民の差別意識の中で更に拍車をかけて進行し、私達と場労働者へと襲い掛かってきているのです。

私達はこうした現実を目を背けることはできません。明日は我が身の厳しい時代に、今、自分自身がいることを自覚せねばなりません。組合員の一人一人がこの事を自覚し、一丸となって闘い抜く以外に私達の未来は無いのです。

政府は、多くの生産農家が大打撃を受け、全国のと場労働者が職を奪われる事を承知のうえで、輸入牛肉の自由化に踏み切りました。更に今度は「建値形成の市場は東京、大阪があれば良い」として次の食肉業界の再編を目論んでいます。

当然、政府に逆らえきれない横浜市にとっても私達の市場は難しい存在となります。お荷物であると場、そして市場から常に手を引きたいとの衝動を持つ事になるのであり、既に、食肉供給促進事業費の予算打ち切りをほのめかす発言等がなされる現状になってきており、だからこそ、私達は全国のと場の仲間と共に、自らの生活をかけて逆に政府、横浜市行政の責任ある対応を迫っていかねばなりません。

未だに会社としての機能を十分に持たず、ただただ流れに身を任すだけで、結局、市場閉鎖、と場閉鎖を速めているだけの荷受会社の怠慢な姿勢は一向に改まっていません。私達組合側の声がようやく反映し、仲卸制度が始まろうとしています。それについてもこれから引き起こるだろう諸問題にどう対処していくのかの具体的方針すら出し切れていないのが実態です。

業界全体が生き残りのためにその度量を問われてきているからこそ、私達は厳しい時代に対応できる会社としての生まれ変わりを求め、市場の活性化に向けた総合的施策を明確にさせ、具体的に動き出さなければ、私達の職場を安定させる事などできないのです。

本格的なと場閉鎖が進行する今こそ、私達は市場活性化に向けた具体的施策を行政、会社に迫り、職場防衛を勝ち取っていきましょう！

#### (4) 全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会の活動

上述の日本の「と畜」解体業務における雇用関係の実態から推察されるように、その労働関係は全般的に近代化されておらず、荷受卸売業者による古い支配体制が根強く温存されている。しかしながら、東京や大阪などにおける「と場」労働者の公務員身分の獲得、および全国各地の多くの事業所に見られる第3セクター・公社化の推進によって、「と場」の雇用形態と労働条件は、基本的にはその近代化の方向にむけて急速に推移して行かざるをえない情勢にあると看取される。

その先駆けとなる活動を精力的に展開しているのが、「全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会」である。現業と職場闘争の傍ら8年半に及ぶ交流会を重ねた末に、1991年11月3日、同協議会はようやく結成された。その目的とするところは、(1)と場差別の撤廃、(2)と場、食肉市場労働者の社会的地位の向上、(3)食肉技術の経験交流、(4)争議における相互支援である。第1期には、全国一般東京南部支部全芝浦屠場労組、全国一般神奈川地連全横浜屠場支部、大阪市南港市場職員労組、大阪市食肉市場労組、全国一般宮城合同労組食肉センター支部、全国一般新潟地本新津枝肉センター支部、化学一般京滋地本京都中央畜産労組、松原食肉市場労組が加入している。「これはまさに、全国の屠場、食肉市場労働者にとっての歴史的な第一歩」(『交流』、92. 2. 20)と言わなくてはならない。

結成大会では、特に松原（大阪）、新津（新潟）の仲間への強力な支援が呼びかけられている。

松原の報告では、仲間達の経営陣との厳しいやり取りの状況が明らかにされました。

ここでは、第三セクター方式で、大阪府や松原市が一步その責任を逃げた形で独立採算の新会社が設立され、それと共に一挙に増えた経営陣の給料分も働くことになった解体労働者が低賃金一劣悪労働条件に追いやられているというものです。(略)

更に新潟からは、新津枝肉センターの仲間達が、統廃合の名の下に、これまで闘い取ってきた一切の権利を奪われ、ほうり出されようとしている事が報告されました。

統廃合とは名ばかりで事実上は、新津市と県行政が逃げを打ち、新津の仲間達の身分保障も職場保障もないまま、枝肉センターを閉鎖してそまおうというものです。

残された仲間達は、「新潟市の言いなりになるしかない！閉鎖後の働き口が決まっていないのだから新会社への採用を頼むしかないだろう！」と文句を言うことさえ許されない状況に追い込まれています。

新潟県と新津市、そして新潟市のこの許しがたい姿勢に対し、私達は怒りを覆い隠す事ができません。

筆者が傍聴を許された、徳島市での「第11回全国と場・食肉市場労働者交流会」(1993年11月13日)では、労働組合を結成した徳島日本ハムの労働者への支援(労働条件の改善、労働災害への対応など)が主要な課題となっていた。よびかけ文ではこの問題に関して、「徳島日本ハムの仲間は、日本ハム(正式には、四国日本ハムとしてと畜だけ別会社化)からの受取りで仕事をしてきましたが、全国一般徳島地本のもとで労働組合を結成して、と畜解体料を会社と交渉していました。会社に労働組合を認めさせるにあたってもたいへんな困難があったのですが、最近の豚の入荷激減で厳しい状況にありました。しかし全国のと畜解体料の現状を知るなかでいかに自分たちが、安い料金で、また少ない人手でやってきたのかよくわかったとのことです」というふうにも報告されていた。

実際の意見交換においても、徳島日ハムの仲間に対しては同じ仕事をしている労働者同士の熱い連帯感の溢れる助言が相次いでいたし、また各職場の報告と質疑討論においても、同じ困難と苦しみを共有しつつも、いかにも労働者らしい大らかさでそれを連帯の力で乗り越えようとする意欲の感ぜられる、感銘深い会合であった。この先進的な食肉労働者たちに降りかかる試練は今後ますます深刻になるであろうが、それを跳ね返すに足る見識と行動力を蓄えつつあることが強く実感されたことであった。

#### 4 暫定的な結論と今後の研究方向

—— 各地域の個別条件のもとでの産業振興への努力 ——

まだ部分的な現場学習に過ぎないが、今までの研究から暫定的な結論を簡単に示せば、およそ次のようになろう。総括として確認できる重要な事柄は、食肉産業への差別と偏見に抗しつつ、各地域それぞれの個別的な歴史的社会的条件を積極的に活かして、食肉産業の振興に向けてひたむきな努力を傾けている姿が見取られることである。

そのことを基本的な前提としながら、今の段階ではひとつの仮説ないしは試論の域を出ていないけれども、以下に若干の考察結果の要点を大胆に提示して、大方の批判なり教示を仰ぐことにしたい。また、今後の研究課題を確認する形で、将来の研究方向についても言及したい。

(1) 関西地方と関東地方とでは、食肉産業と被差別地区との密着性に違いがあるように見受

けられた。すなわち、関西地方ではその近代史において、食肉産業を「部落産業」、つまりは地域産業として積極的に育成してきた経過があり、それだけ地域との密着性が強い。「と場」も被差別地区の中か近辺に所在するのが、通例である。したがってまた、部落差別と食肉業差別との重層という深刻な被差別状況が明示的な形で存在したがゆえに、それを突き破るための運動が、両者を統合する方向で地域ぐるみで展開されてきた。それに対して関東地方では、関西ほどには被差別地区と食肉産業との直接的つながりが明示的には表われず、いわば職場と居住地との分離傾向が見られる。そして「と場」差別や産業労働の改善の問題は、地域よりもむしろ職場に密着して取り組まれてきた経緯が明確に見てとられる。

(2) 近代日本の社会では、食肉産業そのものが被差別産業ないしは職業として扱われてきた構造がある一方で、その内部では卸問屋制のもとでの血縁・地縁的なしがらみや親方・子方関係などの古い産業体質が温存もされてきた。それが近代産業として発展する過程の中で、労使の対立や、それと関連する内臓業者・労働者に対する蔑視的待遇などの内部諸矛盾が、ある程度顕在化してきている。特に、職場に密着して運動が展開されてきた関東地方の一部では、労使の紛争が激化した一時期があるが、それはやがて食肉市場の開業者としての行政責任を問う方向に収斂して行った。これに対して、地域との密着性の強い関西地方では、労使の内部矛盾などの問題はそれほど鋭くは顕在化されず、地区内部の問題として改善に努めてきた傾向が認められる。その際、行政との直接的対決の闘争よりも、その行政課題の実質的遂行を迫る方向をめざしてきたように思われる。

(3) 「関西における牛」と「関東における豚」という食肉文化圏の歴史的な区別は、輸入牛肉の増大などで消滅に向かっていると指摘されてはいるものの、現状ではやはり相当の違いがあると思わざるをえない。牛のか豚のかという内臓の食習慣もふくめて、歴史的食肉文化と食肉産業との関連性について今後究明を深める必要があろう。関西の牛皮と関東の豚皮という皮革文化の違いも、当然これに関連しているのであるから、副生物の利用のほか、その再生に当たる化成（レンダリング）産業など食肉関連産業の全体を視野におさめて、その産業関連の地域の実態について周到に分析すべきである（三輪嘉男「部落と環境問題（Ⅱ）」、大阪市立大学同和問題研究会『同和問題研究』第6号、1983年3月、参照。なお、本誌次号掲載予定の八木正「東京都の同和行政と皮革関連産業の地域構造」をも参照願いたい）。なお、馬肉文化圏の局所的な存在も当然、考察の範囲に入らざるをえないであろうし、一般に国際的な比較の次元における「動物食産業論」の展開も、将来の課題となるであろう。

(4) 上の第2章第1節以下で検討したように、日本の食肉産業においては、その地域の歴史的な産業発達の事情からして、食肉卸売市場や「と場」の法的な設営形態や雇用身分とその実質的な経営ないし利用主体や雇用実態との間に、大きな食い違いが存在していることに十分な注意を払わなくてはならない。名目と実質との関係性が地域によって一義的ではなく、その地域の歴史的社会的な諸事情から、実際には複雑な構成と関連を示していることが、フィールド

学習によって判明した。しかしながら、いずれの地域においても、基本的には食肉産業の主要な経営主体が、荷受＝卸売業者であることには変わりがないこともまた、一方で確認しておくべき重要な事実である。換言すれば、そこに典型的な問屋制支配が見られるということであるが、日本では食肉産業が被差別部落を中軸にして発展してきたがゆえに、基本的に「部落産業」としての位置を確保してきた歴史的経緯があり、単純に問屋制支配の面からのみその社会構造をえぐることは、不当ないし少なくとも一面的な考察とならざるをえないであろう。すなわち、近代日本の社会では、食肉産業が「部落産業」として発展してきたという歴史的事情があるために、食肉産業労働そのものが、単なる職業差別を越えた、あるいはそれと密接に重層した形で深刻な部落差別にさらされ続けて来たという動かしがたい社会的現実があるわけであるから、その一面の基本的社会構造を全く無視して、単純な社会経済的な分析だけに終始することは、限界を伴った誤った認識に導かれかねないことを強調しておきたい。

ここで注目を要するのは、最近になってこの伝統的な「部落産業」であるはずの食肉産業の経営に、農業団体である各地の経済連が進出してきている趨勢があることである。高知県中村市において食肉業が被差別地区から剥奪されたこと背景には、基本的にはやはり地元経済連の行政への働きかけがあったものと推測され（第2章第2節C）、いわばその進出の極限形態の表現と位置づけなくてはならない事例であるように理解される。今後、経済連の食肉産業への進出が、被差別地区の地場産業の経営と労働にどのような影響を及ぼしているかを中心にして、その動向を注視する必要があるだろう。各地のフィールド現場に即してその実態を究明することが、次の重要な課題のひとつとなるであろう。

(5) 日本の食肉産業が、被差別部落民衆の営々たる努力の中で発展を遂げたことは、上の諸章の記述の中に歴然と証明されているであろう。とりわけその最も基軸となる「と畜」解体作業は、歴史的に部落民衆が斃牛馬の処理技術を開発し、蓄積してきた実績にその基礎を置いている。各地の現場学習において、実際にその職人芸とも言うべき鮮やかな（特に牛の）解体技術に接して感じた驚嘆の念を、筆者は隠そうとは思わない。「と畜」解体技術において発揮されるこの職人技能と今まで長く続いてきたその請負作業という基本性格のゆえに、そこで働く年配の労働者たちの間には非常に色濃い職人氣質が存在している。それは自分たちが苦勞して習得してきた技術に対する高い誇りとなって表われ、いわばかれらのアイデンティティーを形成している。基本的には徒弟制度が消滅しているはずの今の職場においても、その技術に対する仲間たちの尊敬の念は廃れることなく、横浜や東京芝浦の場合に見るように、むしろ作業がオンライン化されてもなお「と畜」解体の基本技術としてその手作業は高い評価を受け、その積極的伝承が図られているのである。

(6) 現在の「と畜」場の作業が基本的に機械化され、オンライン（ケーブル）化されていることは、改めて言うまでもない。しかしながら、前項で指摘したように、「と畜」解体技術は本来的に職人性をもっているから、一概に製造業における生産労働と同列に扱うことはできな

い特有の性質を有している。実際にその作業を見学すればすぐに了解されるが、このオンライン作業は、電動の道具や装置を使ってはいるものの、その相当部分はやはり個人的な熟練技能に依存しており、一瞬の注意力の散漫も許されない緊張した作業の連続となっている。いわば集約的・技能労働のオンライン形態であるから、朝9時から夕方5時までの定時労働には本質的になじまないものがある。伝統的に朝早くから昼前頃には集約的に解体作業を終えていた名残りが、処理頭数により職場毎に違いはあるものの、現在の職場でも基本的には生きている。従来はその後、自由に内臓処理、食肉カット、販売などの副業をして、少ない収入を補っていたのである。このような職人労働の自由性に慣れた年配の人たちにとっては、今の時間労働の管理形態はある意味では苦痛であり、事実それを嫌う人たちが多いということはどこでも耳にした事柄である。食肉処理労働のこのような性質と管理的勤務形態との間の矛盾は、公務員雇用の際に特に鋭く立ち表れるのではないとも思われる。

(7) 「と場」労働は緊張に満ちた技能集約作業であるから、職場において労働災害と職業病が多発し、深刻な問題となっている。たとえ現在の収入が一定程度あったとしても、将来の生活保障のありようを視野に入れる時、この問題への対処が焦眉の課題であることは当然過ぎる事柄である。食肉処理労働の特質を十分に考慮に入れた、今後の対策の充実が望まれる。

(8) 大都市と地方都市とでは、食肉産業そのものが置かれている状況がかなり異なっていることが現地学習で判明した。特に、生体の減少と作業の効率化・近代化を理由にした地方の「と場」の統廃合の問題は、被差別地区から仕事を奪う可能性がきわめて大きく、死活問題に関わるところから、その方向に向けての地方自治体の動向には重大な関心が払われなくてはならない。その意味で、全横浜屠場労組が日本の食肉産業の将来に注意を払いつつ、地方における「と場」の統廃合の動きを凝視しているのは至当であり、部落解放運動団体にとっても対処を要する重要な課題であると言えよう。

(9) 本稿では「と場」差別の問題を十分に究明することはできなかったが、横浜などの「と場」の移転問題に注目して、「と場」が部落外市民層によって「公害」や「迷惑施設」として指弾されてきた経緯については言及した。これは明らかに「残酷」イメージでしか「と畜」作業をとらえられない、部落外市民層の偏見と強烈な差別意識に根ざした行為と言わなくてはならない。仏教や神道などの宗教イデオロギーによって歴史的に培われてきた「と畜」関連作業に対する根強い嫌悪感が、近代以降も温存されてきた部落差別意識と重なり合うことによって、食肉業に対する抜き差しならぬ卑賤視が部落外市民層の間に定着してしまい、被差別部落の食肉産業従事者たちをこの上なく苦しめている。近代日本の欧化政策によって食肉習慣が国民の間に普及したにもかかわらず、実際に食肉を提供する仕事に就いている業者や労働者に対する差別観は決して拭い去られることはなかった。しかしながら、このような事態に対して被差別地区の運動体は、大阪府松原市地域にその典型が見られる（第2章第3節B）ように、あえてその労働と地域の実態を部落外市民にも公開し、食肉産業をめぐる部落・職業差別意識を批判

しつつ啓発活動を進め、その偏見を解くことにより共存を図ろうと努力を傾けている（引用できなかった参考文献の該当書や資料を参照されたい）。

(10) 地域産業としての食肉産業の将来性については、大阪府羽曳野市地域の優れた実践活動がある（第2章第4節）。そのユニークな取り組みは、一定の産業基盤に恵まれているとはいえ、日本における食肉産業の今後のあり方を示すひとつの方向性として十分に注目に値するものである。ただここにおいても、被差別地区の若年層を中心とする就労動向に関しては、冷徹な分析と考察を加えることが今後の重要課題となるであろう。本研究もこれからの研究方向として、特定の地域に密着しつつ、もっと深くこの問題の追究に専念するつもりである。

さらに、これとは若干様相が異なってはいるけれども、全芝浦屠場労組が「と場」差別を乗り越えて、逆に積極的に食肉産業を都心周辺地域に根付かせるユニークな運動を展開している東京東品川のケース（第2章第2節A）は、大いに注目に値する。「食肉文化館」建設を軸とする、この街づくりの運動が一定の成果をおさめれば、それはまちがいなく日本の食肉産業の夜明けを告げる快拳となるであろう。

以上のような考察を踏まえて、「文部省科学研究費補助金研究成果報告書」では、研究成果の概要は次のようにまとめられた。

(1) 近代日本における食肉産業従事者は、その大部分が被差別部落民衆によって担われてきている。それは歴史的にかれらが、斃牛馬の処理解体に専一的に従事し、その解体技術を錬成してきたことに由来している。しかしそれは同時に、かれらが厳しい部落差別にさらされ、職業選択の幅が極めて狭かったことの証左でもある。

(2) 食肉産業と被差別地区との密着性は、関西と関東とはかなり異なっている。前者ではその密着度は高く、「と場」も地区の中か近辺に所在しており、したがって食肉産業の振興も地域ぐるみで取り組まれている。後者では職場と居住地との分離傾向が見られ、食肉産業労働問題は職場を通して対処されている。

(3) 「と場」労働者の雇用身分は、その歴史的経緯から地域によってかなりの多様性を示している。公務員身分であるのは、東京都、大阪市、広島市である。全国の食肉卸売市場ないしセンターの「と畜」業務従事者は、その大半が第3セクターの公社員の地位にある（代表的なのは、横浜市）。第三の雇用形態は民間雇用であるが、その中には荷受・卸売業者組合によるもの（代表的なのは、大阪府羽曳野市）、大手民間資本によるもの（たとえば、徳島県）、さらには農業経済連によるもの（全国各地）がある。

(4) 食肉卸売市場ないしセンターの名目的な設営者の如何を問わず、その実質的な経営・利用主体の大半は、どこでも荷受・卸売業者であると見てよい。また、経営主体が何であろうと、「と畜」解体作業に実際に従事しているのは、大部分が被差別地区関係者にほかならない。

(5) 現在では、「と場」はすべて近代化され、基本的にオンライン方式を採用している。しかし「と畜」解体作業は、かなりの程度職人技術的な要素を有しており、今の職場でもその手

作業の技術は高い評価を得ていて、伝承も試みられている。それゆえまた、この作業は定時的な管理体制になじまない側面がある。

〔キーワード〕

- (1)食肉産業 (2)と場 (3)と畜解体 (4)部落差別 (5)職業差別 (6)被差別部落  
(7)と場差別 (8)部落産業

#### 【参考文献】

中村薫・中島亮編著『芝浦屠場20年史 食肉経済史の一断面』食肉情報社、1956（昭和31）年10月〔非売品〕

大阪府同和問題研究会『南大阪町向野部落の調査報告』〔謄写版〕、初版、1957年3月

東京都港区企画室編『芝浦地区の現況調査と今後の課題』1965（昭和40）年

東京都中央卸売市場業務第二部『芝浦屠場事業報告 昭和41年度』1967（昭和42）年

東京都中央卸売市場業務第二部『芝浦屠場事業報告 昭和42年度』1968（昭和43）年

中島覚『神奈川県食肉屠畜場史』中島覚、1968年

開設10周年記念行事実行委員会『横浜の食肉史』横浜市食肉市場、1969年

名東郡自治協会『名東郡史 続編』〔非売品、徳島〕、1971年

小熊儀平編『食肉市場発達史』社団法人日本食肉市場卸売協会、1973年（非売品）

青木郁夫「東京芝浦屠場にみる「合理化と差別性」、『東京部落解放研究 創刊号』1974年3月、東京部落解放研究会

星野隆「白書「芝浦屠場の現状」 民間委託は何をもたらすか」、『東京部落解放研究 創刊号』1974年3月、東京部落解放研究会

青木郁夫・星野隆『労働運動と部落問題—東京芝浦屠場にみる—』ひかり社、1974年

墨田区立木下川小学校編『わたしたちの町—木下川の歴史—』墨田区立木下川小学校、1976年3月

部落解放大阪府企業連絡会『大阪における部落企業の歴史と現状』部落解放大阪府企業連絡会、1978年

大阪市市場局『大阪市中央卸売市場食肉市場の再編整備の基本構想に関する報告書〔1〕〔2〕〔3〕』1978（昭和53）年3月

「大阪市中央卸売市場食肉市場の移転・改築概要」（謄写刷）、「食肉市場の移転・改築事業概要」（謄写刷）

部落解放同盟大阪府連松原支部『更池部落解放年表（草稿）』1978年9月

開設20周年記念誌編集委員会『よこはま食肉120年』横浜市食肉市場、1979年

総評全国一般労働組合神奈川地方連合執行委員長・全横浜屠場支部委員長『要求書』1979年9月12日

総評全国一般労働組合神奈川地方連合全横浜屠場支部『横浜食肉市場の闘いの記録 1』1980年？

鶴嶋雪嶺編『部落産業の現状と課題』解放出版社、1981年

『食肉流通基地の現状—食肉市場・センターのガイドブッカー—』食肉通信社、1982年

食肉通信社『食肉流通基地の現状』食肉通信社、1982年

『これが、と場への差別だ！』都職労中央市場支部食肉市場分会、全国一般神奈川地連全横浜

屠場支部、全国一般東京地本南部支部、全芝浦屠場労組、部落解放同盟東京都連品川支部、1982年5月

部落解放同盟『いばら10年史』1983年

奈良県部落解放研究所編『こうして生きてきた 労働』[生活・労働・文化開きとり調査報告書]奈良県部落解放研究所発行、1983年[改訂、1985年]

三輪嘉男「部落と環境問題(Ⅱ)」、大阪市立大学同和問題研究会『同和問題研究』第6号、1983年3月

中里亜夫「屠場地域史研究(1)」、『部落解放史・福岡』第30号〈特集・被差別部落と民俗文化〉、1983年9月、福岡部落史研究会

森崎次郎『白金の歴史』港区史跡の会、1983(昭和58)年

「南大阪食肉センター百年史の年表」、1983年?

北澤一「中村における被差別部落の今昔」高知県幡多地区同和教育研究協議会、1984年[非売品]

植竹伸太郎『馬を食う』、銀河書房(長野市)、1984年

横浜市中央卸売市場食肉市場・「横浜の屠畜場の変遷」編集委員会『横浜の屠畜場の変遷—食肉処理業務に対する差別と偏見の克服に向けて—』横浜市中央卸売市場食肉市場、1985年

三谷秀治『火の鎖 和島為太郎伝』、草土文化、1985年6月

和島為太郎さんの長寿を祝う会『世のため 人のため 和島為太郎さんのこと』[限定私家版]、1985年7月

松原市立松原第三中学校『松原三中教育2—研究・実践報告集・参考資料集—』1985年2月

松原市立松原第三中学校『松原三中教育3—研究・実践報告集・参考資料集—』1985年2月

『人間の街』上映運動実行委員会『人間の街—大阪・被差別部落—』1986年

大阪府立松原高校編『被差別部落・更池に学ぶ—親の聞き取りを通して—』大阪府立松原高校発行、1987年

向野地域産業と歴史研究会『向野のれきしとせいかつ』部落解放同盟大阪府連合会向野支部、1989年

松原市立部落解放センター『更池のあゆみと施設概要』松原市立部落解放センター、1989年9月

柏熊豊「仲間の職場紹介2 東京芝浦臓器」全芝浦屠場労働組合青年部『青年の主張 3』1989年3月

交流会東京事務局「全国と場—食肉市場労働者交流会・第7回全国総会基調報告」、1989年11月

『食肉流通基地の現状 食肉市場・センターのガイドブック』食肉通信社、1990年

向野地域産業と歴史研究会『向野食肉産業百年史』向野地域産業と歴史研究会、1990年

『更池における食肉産業の歴史』松原市同和事業促進協議会・松原市同和事業促進松原地区協議会、1990年

北山貞夫・矢野洋編著『松原の解放教育』解放出版社、1990年

部落解放同盟東京都連合会墨田支部『差別と闘っているのが部落だよ—吾輩二中差別糾弾闘争の記録—』、1990年

北澤一「幡多部落考 其の一」高知県幡多地区同和教育研究協議会、1991年[非売品]

徳島市立食肉センター・鎌田宏「徳島市立食肉センターでの取組み」(第六分科会、地方行政



の課題)、1991年

大津留厚(大阪教育大学史学教室)「シカゴ食肉産業労働者の世界」、『大阪教育大学紀要 第部門』第40巻第2号、1992年2月

羽曳野市立植生小学校「いぶき 地域に根ざした教材を通して生きる力をつける—差別を許さない仲間づくりを土台に—」、1992年

全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会【交流 1】1992年2月

『きねがわの教育 教育実戦記録集』(東京都墨田区立木下川小学校 編集・発行責任者 長谷川秀男)、1992年2月

徳島市立食肉センター「肉食と食肉センターの歴史」、1992年3月(3判)

全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会【交流 2】1992年10

山下力(奈良県議会議員)『部落史観の転換に向けて』[《人権啓発》講演会・講演録] 横浜市経済局中央卸売市場食肉市場、1992年11月

全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会【交流 3】1992年12月

『94数字でみる食肉産業』食肉通信社、1993年11月

中川ユリ子「ムラの意思決定プロセスにみる屠畜場の二面性—滋賀県の被差別部落北M地区の事例より—」、日本解放社会学会【解放社会学研究 7】、1993年

部落解放同盟大阪府連合会松原支部【被差別部落 更池の歴史】解放出版社、1993年

部落解放同盟東京都連合会品川支部【いばら20年のあゆみ】1993年 [非売品]

【中村市 フィールドワーク】高知県中村市隣保館、1993年 [非売品]

山口公男【更池に生きて—私の手帳—】解放出版社、1993年

部落解放第25回東京都研究会討議資料【輝きをここから 広げよう、差別を許さない共同の取り組み】1994年9月

部落解放同盟中央本部「映画【愛について東京】問題確認会要綱」、1993年9月

興和不動産株式会社・品川東口開発室【品川駅東口地区開発事業】、1993年

徳島市立食肉センター【いただきます これは地球です】、1993年

徳島市立渋野保育所【食肉センターへ行って】、1993

総評全国一般労働組合神奈川地連・全横浜屠場支部【第15回定期大会議案書】1993年6月

徳島市立食肉センター【食肉になるまで】1993年7月(2判)

全国と場・食肉市場労働組合連絡協議会【第11回全国と場・食肉市場労働者交流会基調報告】(徳島市)、1993年11月

【第11回全国と場・食肉市場労働者交流会基調報告(東京・全芝浦屠場労組からの報告)】、1993年11月

【第11回全国と場・食肉市場労働者交流会基調報告(横浜からの報告)】、1993年11月

総評全国一般労働組合神奈川地連・全横浜屠場支部【リイド社差別漫画掲載事件糾弾に向けて—第2回糾弾会—】、1993年11月

総評全国一般労働組合神奈川地連・全横浜屠場支部【TBS差別放映事件第2回糾弾会に向けて】、1993年11月

総評全国一般労働組合神奈川地連・全横浜屠場支部【93秋冬闘勝利臨時大会闘争基調】1993年11月

松原市布忍小学校・池上英明、松原市立松原第3中学校・小川善子【「ちゃんと見せたってやむらのぬくさを—小・中学校と地域が連携したくらしの教材化—」(全同教大阪大会、自然認

識分科会報告資料)、1993年11月

奈良県同教(菟田野小学校)・福塚史代「これ、おいらの家のにおいやーにおいの向こうにあるもの」(第45回全同教研究大会・自然認識分科会報告資料)、1993年11月

総評全国一般労働組合神奈川地連『94春闘勝利臨時大会』1994年3月

羽曳野市同和教育指導室『ぬくもりのまち』、1994年3月

農林水産省畜産局食肉鶏卵課『食肉中央卸売市場及び指定市場の概要』1994(平成6)年6月

明日を拓く(東京部落解放研究 改題)『木下川地区のあゆみ』2・3、1994年1月

部落解放同盟向野支部「企業者アンケート調査」、1994年

株式会社カネボウファッション研究所「111で市が立つ 1994年11月20日 向野フェアプランニング」

#### 【付記】

本研究は、「[部落産業]における労働主体の現状と生活史」(課題番号05610136)という研究課題のもとで、1993(平成5)～1994(平成6)年度にわたり文部省科学研究費補助金(一般研究C)を受けて実施されたものである。なお、許された紙幅の関係上、今回は残念ながら、学習に努めてきた「日本の食文化と〈穢れ〉観念の形成—反面における動物解体技術の歴史的伝承—」や「と場差別の表れと批判運動・同和教育」といった重要問題を割愛せざるをえなかった。また、このたびの現場学習において出会いに恵まれ、親しくご教示やお世話を戴いた方々の数は多いが、一人ひとりお名前を記して感謝できない失礼をお許し願いたい。