

Title	馬肉生産をめぐる一考察：熊本市の事例を中心に
Author	八木, 正
Citation	同和問題研究：大阪市立大学同和問題研究室紀要. 19 卷, p.61-81.
Issue Date	1997-03
ISSN	0386-0973
Textversion	Publisher
Publisher	大阪市立大学同和問題研究会

馬肉生産をめぐる一考察

—熊本市の事例を中心に—

八 木 正

大阪市立大学

- 1 食肉業における馬肉生産の位置
- 2 熊本における食肉業の歴史的展開
- 3 現段階における熊本市の馬肉生産状況

1 食肉業における馬肉生産の位置

馬肉は当初から、数ある食肉の中にあっても、やや特異な位置を占めている。野生馬は別として、馬は元来、卓越した畜力として人間のために利用されてきた家畜であって、主要には物や人の運搬用に使役されてきた動物であるからである。むろん牛やほかの家畜たちもそれぞれの人間社会の条件に適した主要な畜力として使役されてきた側面があるが、人間が家畜を利用するに際して、それぞれの動物特性に応じてその活用を図ってきたことは想像に難くないところであり、たとえば牛は畜力としてのほかに、食用としても重宝され、普及してきた一定の歴史がある。それに較べると、一定の保存技術が発達する以前の社会にあっては、馬は食肉として一般に普及するには、あまり適してはいなかったと考えられる。

とはいえむろん、馬肉がまったく食用に供されてこなかったと、ここで言おうとしているわけではない。人という動物が自らの生命を維持するために、利用しうる限りの他の生命体を食したのは、大自然の法則に適ったことであり、濫用を除いては、そこに道徳的判断を差し挟む余地はほとんどない。したがって、身近な家畜である犬、兎、猪、豚、山羊、羊、牛、馬、鹿、熊なども、狭い社会的範囲内においては当然食用にされていたと考える方がむしろ自然である。そうであるならば、馬肉といえども、食用として利用されてきたことは、当然のこととして推定されるわけである。ただ、食肉としての価値は、その動物のほかの用途との兼ね合いや料理・保存方法なども連動しており、人びとの嗜好序列とあいまって、食習慣として普及する程度に差等が生じやすいことをここで指摘しているにすぎない。

ここでもうひとつ考えておかななくてはならない問題は、歴史的かつ地域的に限定された一定の社会にあっては、その支配階級による産業政策が、食肉文化に大きな影響をもたらしてきたという経緯である。アジアをふくむどこの国の食肉文化を見ても、支配の必要から構成された食のタブーは、宗教上の観念にもとづいた形で、動物食一般に対してではなく、ヒンズー教文化のもとにおける「聖なる牛」、イスラム教文化圏における「不浄な豚」など、特定の動物の食用に対して向けられてきたという社会的事実注目する必要がある。その関連からして、稲作農業を主要産業としたある時期からの日本国では、農耕や運搬に欠かすことのできない使

役畜力として牛馬は重用され、したがってそれらを食用に供するための生体処理は、厳重に禁止されたのである。反面、農作物を荒らす猪、鹿、熊などは、「害獣」として退治することがむしろ奨励され、それらを食用にすることは当然にも認められていた。言い換えれば、主要産業である稲作農業の利害関係の観点から、諸動物の間で一定の価値序列が定められていたわけであり、価値が低いと評定された諸動物は、実際には公然と食用に供されていたと考えるのが自然である [八木正, 1996b, pp. 1～2]。

古代日本における朝鮮からの牛馬の移入とその食肉の状況については、金鍾碩による九州地方に即したすぐれた考察がある。かれはもともと狩猟の盛んであった九州地方に、弥生時代になって朝鮮からの移住民によって牛馬が移入され、原住民も抵抗なく牛馬の食肉を受け入れていたこと、それが6世紀半ば頃に官制仏教が伝来するに及んで、道徳的抑制が加えられたものの、実際には牛馬牧場において飼育され、官用として徴収された他の余った分は私用として処分され、食用としても販売されていたことを明らかにしている。

そしてその記述の中で強調されている事柄で最も注目を要するのは、馬のもつ軍事的な意義である。すなわち、こう指摘されている。「古代において牛馬は何よりも支配者にとってとくべつに重要であった。それは国家の経済的基礎を維持発展させる上で不可欠であったばかりでなく、とりわけ馬は軍事力＝国防力の強化にとっても絶大な意義を有していた。したがって、それらの保有の増加はとりもおさず支配層の支配基盤の強化につながっていた」 [金鍾碩, 1987, pp. 40～43]。

さて、食肉としての馬について書かれた本としては、新聞記者の植竹伸太郎が信州の馬肉食を中心に書いた著作が、関係業界ではよく知られている。かれの記述によると、明治政府の文明開化政策により、肉食が積極的に奨励される中で、馬肉は牛肉にそう遅れることなく、庶民の間でもっぱら牛肉の代用として食されたとみられている。そのわけは、「馬肉の方が手にはいりやすく、したがって安かったからである。もともと農耕用の役畜としては、西日本では牛が中心だったが、東日本では馬が多かった。で、牛肉食が盛んになると、東京ではたちまち肉にできる牛が底をつき、はるばる京都あたりから引いてこなければならぬ事態になった。信州で牛より馬が食べられるようになったいきさつも、そこらあたりにありそうだ」 [植竹伸太郎, 1984, p. 223]。

それにしても、信州中南部を中心とする馬肉の盛んな食習慣は、日本の中ではとりわけ際立っている。植竹の探索に従うと、松本で馬肉料理の老舗「三河屋」が創業したのは明治16年であるが、創業者がそれ以前に働いていた牛鍋屋で馬鍋を覚えたということから、馬肉が食べられるようになったのは明治8年頃からはないと推定される。また、明治16年の長野県統計書では、松本のある東築摩郡では、牛30頭に対して馬112頭が屠畜されているし、長野県全体でも、牛111頭に対して馬381頭の屠畜があったとのことである。このことから、かれは「このころすでにこの地方では、牛より馬の方がたくさん屠殺されていた—食べられていた— という

のは、なかなか興味深い。どういうことかということ、信州とりわけ中南信地方では、牛肉を食べるようになるずっと以前、つまり明治のかなり初期かあるいはそれ以前から、馬肉を食べていたのではないかという推測が成り立つのである」[植竹伸太郎, 1984, p. 224]と述べている。もしこれが事実であるとすれば、かなり驚くべきことであり、地方における食肉風俗については改めて抜本的に見直しが要請されることにもなるだろう。

また、これはひとつの着想にすぎないが、この地方の馬肉食の歴史について考える際には、太平洋側から伊那谷の「中馬」街道をたどって馬の背で信州へと生活必需品の塩荷が運ばれた、「塩の道」や馬稼ぎ人の存在[庄野新, 1996, pp. 159～161、鈴木茂夫, 1975, pp. 295～306、小山和, 1995、など参照]を考え合わせる必要があるかもしれない。現段階では運搬用途の馬と食用としての馬肉との関連を証拠づけるような確かな史料があるわけではないが、馬頭観音などの生活風俗の観点からすれば、考察に値するひとつの重要課題ではあるだろう。

さらに馬肉食については、被差別部落における伝統的な食生活との関連についても重大な関心を払わなくてはならない。注目すべきは、信州のみならず、羽曳野市向野にあっては、大阪府下の食肉生産における屠馬の比率が、屠牛のそれよりも伝統的に大きかったという事実のあったことである。

向野は大和地方に通ずる幹線道路である竹内街道に沿った牛馬の集散地であり、斃牛馬を処理する草場権を保有するほかに、病牛馬の治療にあたる獣医もいた地域であった。明治初年に向野の人びとは、この傷病死動物の解体技術を生かして、生体を処理して食肉と皮を生産する屠畜業の分野に敢然として進出して行った。1890年代（明治中期）までのデータによっても、すでに向野の屠畜実績は次のような状況であった【表1】[向野地域産業と歴史研究会, 1990, pp. 34～35の表から抽出]。

表1 明治中期までの向野の屠畜実績（大阪府）

	牛	馬
明治 23年	249頭	23頭
24年	510頭	71頭
25年	626頭	—
26年	617頭	14頭
27年	651頭	195頭
28年	555頭	362頭
29年	845頭	265頭
30年	765頭	169頭
31年	1,032頭	33頭
32年	1,260頭	44頭
33年	1,166頭	173頭
34年	768頭	1頭

資料出所：向野地域産業と歴史研究会, 1990, pp. 34～35

全体的にかなりの数の屠馬が行なわれていたこと、特に明治27～30年において屠馬数が急増したこと、明治30年以降に屠牛数が伸展したことが、うかがえる。

ところで、このような明治期における当地の食肉産業発展の原動力となったのは、足を使つての地道な行商による販路拡大の努力工夫と顧客のニーズの把握、つまり、ムラ人たちの豊かな商才であったと考えられる〔八木正, 1997, 参照〕。そういう経営努力の中から、牛肉と並んで馬肉の販売と商品化が進んで行ったと想定される。それは冬季だけではなく夏季においても肉を売るために、おそらくはムラ人たちがそれまでに生活の智恵から作っていたであろう保存肉である、馬肉を使用した燻製品「さいぼし」を商品として開発販売したことに如実に表れている。

なぜ向野において生肉・保存肉を合わせて、馬肉が一定の割合を占めてきたのかという理由については、一応次のような説明が加えられている。「向野の屠場がとくに注目された理由は、府下全体の屠馬数の実に90パーセントを独占していたという特異性のためですが、なぜそうなったかは明らかではありません。推察の域を出ませんが、あえて指摘すれば、馬方の伝統が尾を引き、資料の上ではあらわれないまでも、向野では馬の屠畜が継続しておこなわれていたと考えられる点、さらには行商をとおして、食肉になじみが薄かった人々が、脂の少ない馬肉の方が牛肉より親しみやすく、なおかつ価格も安かったといった背景が大きな影響を与えていたのかもしれない」〔向野地域産業と歴史研究会, 1990, p.45〕。馬方の存在、馬肉食の習慣と屠馬の伝統、行商情報、経済性などを包摂した妥当な見解といえよう。

行商経験による生きいきとした聞き書きとして、このような記述もある。〔向野地域産業と歴史研究会, 1990, p. 56〕

「私が売っていた肉は、馬肉がおもでした。私が行商に出はじめた大正10年ころの仕入れ値は、牛肉百匁が20銭から22銭を上下していましたが、馬は15銭くらいでした。5銭の差は大きいし、安い馬肉の方が売りやすかった。あるとき、いつも馬肉を食べてはる家に、馬肉が品切れだったんで牛肉を売りました。次にその家にいったら、えらい文句をいわれました。あんなまずい肉をもってきたらあかんで、前みたいうまい肉もってこな、いうてね。馬は桜肉いうて馬鹿にされとったみたいですけど、肉になれへん人には脂肪分の少ない馬肉の方が、あっさりしておいしかったみたいです」(1921〈大正10〉年頃に行商に従事していた人の談話)。

これ以後も昭和にかけて、この屠馬の伝統は受け継がれて行く。参考までに、1891(明治24)年から1924(大正13)年〔表2〕、および1936(昭和11)年から1955(昭和30)年にかけて〔表3〕の向野の大阪府下での屠馬占有率を掲げておく〔向野地域産業と歴史研究会, 1990, p. 55, および pp. 80～81の表より抽出〕。

表2 明治・大正期の大阪府下における向野の屠馬占有率（％）

明 治	24年	90	大 正	1年	83
	27年	84		4年	79
	30年	97		7年	75
	33年	94		10年	58
	36年	100		13年	53
	39年	48			

資料出所：向野地域産業と歴史研究会，1990，p. 55

表3 昭和期の大阪府下における向野の屠馬占有率（％）

昭 和	11年	40.5	22年	45.0	26年	71.0
	14年	23.3	23年	38.7	27年	68.8
	16年	28.1	24年	71.6	28年	66.5
	21年	54.9	25年	64.0	29年	54.4
					30年	60.1

資料出所：向野地域産業と歴史研究会，1990，pp. 80～81

もっとも、明治から昭和期にかけての対外戦争期に入ると、羽曳野や熊本での聞きこみや資料によれば、各地の軍隊基地における斃軍馬の処理との絡みにも注意を向ける必要があるであろう。総じて日本近代史における軍隊がらみの斃死ないし切迫馬の処理取引と馬肉食との密接な関連性についても、社会経済学のおよび民俗学的な視点に立って根本的に再検討する課題が浮上してくるようと思われる。

2 熊本における食肉業の歴史的展開

日本の馬肉産地として著名な所としては、いうまでもなく信州と並んで、熊本がある。同地は、本学同和問題研究室の1994年度後期における現地研修地であり [八木正，1996a]、その後1996年春にも個人的に再訪して、屠畜場見学など現場学習をさせていただいた。本稿は、主要にはその時に入手した文献資料をもとにして、馬肉生産をめぐる諸問題について考察を試みるものである。

さて、熊本においても、藩政時代には被差別部落の生業は、少なくとも副業としては、弊牛馬の処理権にもとづく皮革関係の仕事（雪駄づくり、馬具づくり、陣笠づくり、太鼓のはりかえ、藩御用の皮革納入、屑皮の販売など）を中心とした雑業（駄賃稼ぎ、ぞうりづくりなど）

であった [大塚正文, 1983, p. 50、郷土史編集委員会, 1990, p. 68]。

被差別部落のびとの食肉産業への転換は、ここでも基本的には近代以降のことと考えられるが、「解放令が紙上の解放令にとどまり、就職の機会均等など生活の保障がされなかったために、部落産業の一つとして食肉業に従事する人たちがかなりいましたが、熊本の場合、部落外の人もかなり、この仕事に従事していました」 [郷土史編集委員会, 1990, p. 51] という状況であったとされる。

近代以降の熊本市における食肉業の歴史的展開については、前出の金鍾碩による周到な研究業績がある。その研究内容から、本稿に関係のある重要部分について抜き出して考察してみることにする。

明治期における熊本の屠畜状況については、次のデータ (表 4) が提示される [金鍾碩, 1987, p. 46]。

表 4 熊本県屠畜頭数の年次別推移 (『熊本県農業統計』)

種類 年次	牛	馬	豚	合 計	種類 年次	牛	馬	豚	合 計
16年	1,997			1,997	32年	4,611	3,331	24	7,966
17年	2,536			2,536	33年	6,156	4,738	20	10,914
18年	2,445			2,445	34年	4,533	2,231	21	6,785
19年	2,931			2,931	35年	4,535	4,210	60	8,809
20年	3,097			3,097	36年	4,536	5,053	38	9,627
21年	2,203			2,203	37年	6,522	3,326	259	10,107
22年	2,011			2,011	38年	5,990	2,748	842	9,580
23年	2,047			2,047	39年	2,065	3,166	381	5,621
24年	1,820			1,820	40年	2,478	4,035	425	6,938
25年	1,730			1,730	41年	2,107	3,201	715	6,023
26年	1,916			1,916	42年	2,769	3,414	466	6,649
27年	7,679	2,612	12	10,303	43年	5,869	5,015	415	11,299
28年	5,224	2,805	4	8,033	44年	6,587	6,046	347	12,980
29年	4,483	3,004	14	7,501	45年	6,196	5,464	236	11,896
30年	3,667	2,241	27	5,935					

資料出所：金鍾碩, 1987, p. 46.

金鍾碩の日本政府の畜産政策に関する基本的な研究姿勢は、常にその軍事目的に着眼点が置かれている点に、傑出した特色が認められる。この研究観点は、軍都・熊本における食肉業の展開を考察する上で、とりわけて重要な意義を有している。示唆に富む見解が、次の記述に示されている。

「とくに兵隊用の食肉需要が屠牛に大きな刺激を与えたことについては以下によって明らかである。たとえば明治4年、兵制改革と統一によって、熊本には、鎮西鎮台がおかれるように

なったが（同6年には熊本鎮台と改称された）、同7年頃すでに2,700人の軍隊が常駐していた。ほかに約300人を収容出来る軍病院もあった。軍隊の数は明治14年頃には倍増して5,442人となり、熊本を中心に周辺地区に駐屯していた。とりわけ熊本城内には3,300人の軍隊が集中していて、熊本は兵隊の町と呼ばれたほどであった。当時、これらの軍隊用食肉の供給を目的とした屠場があいついで開設されたのはとうぜんのことであった。たえず増大しつつあった市民の食肉需要のほかに、このような特別の軍需を充足するために、毎年数千頭の屠牛を必要としたが、表〔本稿の表4〕にみるように、明治15年頃、すでにその屠殺頭数は2,000頭にも達していたのである。熊本市周辺にはこのような需要に応じるため屠畜場が一時的に増え始めたし、また、軍隊用牛肉を専門に取り扱う『御用商人』も現われた。だが、これは食肉の特殊な流通経路を示すものであり、本県の食肉産業の発展の特殊性を示すものでもあった」〔金鍾碩, 1987, pp. 45~46〕。

ただ、軍需としての食肉需要を「熊本の特殊性」と断定してよいかどうかについては、ある程度の留保が必要であるかもしれない。むしろ、日本各地における軍隊駐屯地における食肉事情と屠畜との関連性について詳細に調べ、比較してみる課題が見出されるように思われる。たとえば、大阪府の向野の場合においても、堺の駐屯軍隊と食肉業者との間に結ばれていた関係性について究明すべき課題があるであろう。

ところで、そのこともさることながら、表4から読み取られる重要な事柄は、前節で検討した問題からいえば、熊本の食肉産業の顕著な特徴として、屠馬の比率が従前からかなり高かったことである。明治期の半ば頃までは県民の食肉需要は牛肉が中心であったが、それ以後大きな変化が表れた。表4の統計から明らかなように、記録の現れる明治27年にすでに屠馬数は屠牛数の3分の1を越えており、それ以後半数から3分の2にまで増加を続け、明治35年にはついに屠馬数は屠牛数を越えて5,053頭に達したのであった。その後も、年次により多少の増減はあるものの、傾向としては屠牛数と屠馬数とはほぼ匹敵する勢いを示していたのである。このことに関して金鍾碩は、「このような増加は本県が何よりも有数の畜馬県であり、たとえば30年頃のその保有頭数は牛の54,958頭にたいして105,807頭とはるかに多かったということとも関係があった。しかし、それにも増して、肉食の普及の中で、馬肉は牛肉の価格に比べて2分の1以下の安さであったということが大きな原因であった」〔金鍾碩, 1987, p. 49〕という説明を加えている。

かれはさらに、食肉需要の背景として明治18年当時の民衆の所得の増大という要因にも着目している。たとえば、当時の県内の大工と左官の日当は19銭8厘から50銭へと2.5倍に、瓦屋根職人と石屋では3.5倍ないし4倍にも上昇していた。「明治期における本県の肉食の普及と食肉需要の拡大は、庶民の所得のたえざる増大によってもたらされることがわかる。だが、それと同時に、他方では食肉消費の多様化がすすみ、より価格の安い馬肉への指向が現われるようになったことも忘れてはなるまい。本県は古くから肥後馬（こまうま）の産地として知られ、

農民の耕耘や運搬用ならびに採肥用にその生産がさかんであった。かくして、その保有頭数は10万頭をこえ、その肉は県民の食肉需要において牛肉に劣らぬ普及を示したのである」[金鍾碩, 1987, p. 51]。

ちなみに、これは皮の生産需要とも関係があると思われるが、熊本県でも地域によって屠牛と屠馬との比率が異なっていたことにも目を配る必要がある。大塚正文は原皮生産を中心に史料を追求しているが、その中に1901（明治34）年の屠牛・屠馬のデータ [大塚正文, 1983, p. 70] が見出されるので、参考までにそれを掲げておこう（表5）。この史料による限り、屠馬が屠牛を上回っているのは、玉名郡、鹿本郡、菊池郡、上益城郡、下益城郡、ほぼ匹敵しているのが天草郡であることがうかがえる。

表5 明治34年の屠牛・屠馬数（1901年、熊本県統計書）

	屠場数	牛（頭）	馬（頭）		屠場数	牛（頭）	馬（頭）
熊本市	0	0	0	上益城郡	10	149	250
飽託郡	5	2,114	794	下益城郡	4	42	150
宇土郡	4	118	74	八代郡	4	417	84
玉名郡	7	85	153	芦北郡	2	85	0
鹿本郡	5	176	486	球磨郡	5	731	11
菊池郡	2	57	64	天草郡	7	97	81
阿蘇郡	11	450	84	合計	66	4,521	2,231

資料出所：大塚正文, 1983, p. 70.

ところがそういう活況も、明治39年の屠場法公布以後、警察による食肉販売業者に対する取り締まりが強化されると、大正期にかけて廃業者が増えて、第1次世界大戦当時の一時的好況を除くと、昭和初期にかけて長期不況に悩まされることとなった。そういう中で、1938（昭和13）年12月には「当時全国有数の設備を誇る市営屠畜場が春竹に落成した」。しかし軍事体制の下、食糧の国家統制が益々強まる状況で、業界の廃業者が続出し、「春竹屠畜場入りの業者は第六師団への『御用聞き』で辛うじて営業をつづけていた」有様であった [金鍾碩, 1987, p.52]。

さて、この春竹屠畜場は、被差別部落と密接な関係性をもっていた。ただし、金の指摘に従うと、その関係は直接的なものではなかった。すなわち、明治以前から春竹村の一部に被差別部落のあったことは明らかであり、「そこには、恐らく屠所があって、屠者が居住していたのであるが、村全体は被差別部落をなしていたのではなかったのである」。とはいえ、明治初め頃には春竹村には2ヶ所の屠畜場が存在していたが、それを統合する形で明治14～5年頃には

貫出（ぬきで）屠場ができ、その後「貫出屠場は春竹村屠場と呼ばれるとともに、明治、大正、昭和と40数年間に亘って存続したのである」〔金鐘碩，1987，pp. 56～57〕。これがいうまでもなく、市営屠畜場の前身であった。

春竹地区における食肉産業とその従事者および食習慣については、聞き書きによる貴重な証言が記されている〔郷土史編集委員会，1990，pp. 143～145〕。その重要ないくつかを、拾い出してみよう。

「ここ〔屠牛場〕を経営している人の庭には立派な牛小屋がありました。ここのおばさんがですね、牛のめかたをみるのがとても上手だったですたい（これを牛のキンメが上手といっていた）。牛にちょっとさわって、これは、どっだけある、あるいは馬のたてがみをにぎってどれだけといわれると、たいていあたっていた。この人は長崎に行ってその技術を見習ってこられた。」

「この地元の人は牛肉、豚肉はあんまり食わなかったですね。馬肉の方が多かった。当時は牛の方が値段が高かったからではないですかね。現在では逆転しとるばってん。」

「食肉では、昔は今のように内臓はあんまり食べなかった。内臓商いも、もちろんなかったですけんね。その後、肉の内臓を専門にしていた人が二軒ありました。」

「製品になった肉の小売りですたいね。これは自転車の荷のせに積んだりして、行商で売りにまわっていた。この食肉行商が地元にはおおかた。その証拠にはですね。これもお寺の話になりますけれども、ここでお説教がある時ですね。よそと違って朝八時から九時まであるんです。それは何故かという、そういう食肉行商とか下駄直しなど行商に行く人が多かったからです。その時間帯にすれば、そういう行商に行く人でもお参りしてから行けるわけです。」

「また地元には、何軒か食肉の卸業者がいた。食肉の行商に行く人は、そこから肉を仕入れて、行商に行く。そして夜になってから卸屋の人が集金にまわる。そっですけん、売り払いですたいね。」

「行商日稼の人は夜帰ってから日貫（ひぬき）を持ちより、一年も二年も貯えていたようです。一生に一度は本山参りをしたいという願いを村の人たちは持っていた。」（一部の語句訂正）

こうした肉声に裏づけられた食肉産業労働史の発掘が、今後ともさらに望まれることは言うまでもないであろう。

3 現段階における熊本市の馬肉生産状況

そもそも、馬肉産地の現地学習に改めて入ったのは、なぜこの熊本市で馬肉生産が隆盛になったのかという素朴な疑問に発していたことを告白しなくてはならない。当然、現地の熊本においても食肉産業の関係者に対してこの質問を度々発し、一定の資料や回答、推測は得たものの、今のところ必ずしも明確な結論に達したわけではない。しかしながら、ずっとこの基本的な疑

問に導かれながら、前述の馬肉食と屠馬の社会経済的条件に関する考察を進めたことだけは確かなことである。本章では、入手した具体的なデータにもとづきながら、当地の馬肉生産の実状について記述してみたい。

まず初めに、「熊本市食肉センター」の近年における動向の概略（表6）をうかがうことにしよう[資料:「熊本市食肉センターのあゆみ」]。

表6 熊本食肉センターの近年の動向

S. 12.	飽託郡春竹村と黒髪村の二つの私設と場を買収
13. 9	熊本市春竹町春竹古堂にと畜場を新設し、市営と場として業務開始
20. 10	戦災により焼失したが、戦後応急的施設としてバラック建築により業務続行
40. 4	全面改築により操業開始 食肉センターに名称変更 現地（4,518㎡）に、隣接地（5,924㎡）を買収拡張し、合計10,442㎡の敷地に全面改築 能力 ・と畜処理能力（1日標準）大動物 40頭 小動物 230頭 ・冷蔵能力（19冷凍t）小動物換算 500頭 ・繋留所収容能力（1回）大動物 50頭 小動物 150頭
40. 10	食肉卸売市場を開設して業務開始 卸売業者 熊本中央食肉市場株式会社（村山社長） 熊本県畜産全荷受株式会社（柏野社長）
42. 4	污水浄化槽増設工事竣工 増設 250 t/日 旧 250 t/日 計 500 t/日間処理能力
42. 8	処理頭数の増大に伴い、4・5・6号冷蔵庫他増設工事完成
48. 1	熊本市食肉地方卸売市場と名称変更
48. 3	污水浄化槽増設工事竣工 旧 500 t/日の改良と 250 t/日槽増設工事 計750 t/日間処理能力 緑化推進のため玄関付近を中心に植樹
48. 4	熊本市食肉地方卸売市場「指定市場」となる。 （株）熊本中央食肉市場及び（株）熊本県畜産全荷受の2社よりセンター施設（湯はぎ脱毛器2台の設置等）の改善の陳情が、経済委員会へなされる。
52. 3	浄化槽防臭装置、豚処理施設、焼却炉及び大動物けい留所施設改良工事完成
52. 9	経済委員会より、当センターの抜本的な対策の検討の要請がなされる
53. 2	豚湯はぎ施設の増設に伴い、2系列による操業開始
53. 3	経済委員会の要請により、第1回目の「食肉センター問題研究会」が開催され、食肉センターの当面及び将来のあり方についての論議がなされ、53年度

中に「懇談会」を発足する事になる。

メンバー 国2、県3、流通センター1、生産者団体2、業界2、市5
第2回目の「食肉センター問題研究会」が開催され、昭和54年度事業計画についての検討がなされる。

第1回定例会市議会により、「食肉センターの移転問題」についての質疑がなされる。

答弁 「昨年よりの調査を踏まえ、行政機関・農業団体・業界等の各関係機関による研究会を発足させ、3年以内に基本計画を作成したい。」

53. 11 「食肉センター問題懇談会」が設置発足され、懇談会で審議する資料の基礎的な調査研究を研究部会及び同事務局において行うことを確認する。

メンバー 国2、県3、流通センター1、生産者団体2、食肉業界2、食肉組合1、消費者3、市7 計21名

54. 5 「研究部会」による、熊本県畜産流通センターの視察が行われる。
54. 7 第3回目の「研究部会」が開催され、食肉センターの現状と問題点及び食肉センターの当面の施設整備のあり方等についての調査研究がなされる。

54. 9 「研究部会」による、福岡中央卸売市場食肉市場の視察がなされる。

54. 10 処理頭数の増大に伴い、7号冷蔵庫他増設工事完成。

54. 12 第4回目の「研究部会」が開催され、国・県の肉畜生産の見通し及び圏内の処理頭数の推移と処理能力についての調査研究がなされる。

55. 3 「食肉センター懇談会」が開催され、研究部会の調査資料（食肉センターの現状総まとめ）に基づき審議がなされた。

「現在、食肉センターを取り巻く、諸般の状況を考慮すれば、将来の方向として、施設の移転は、避けて通れない課題となっている。」

冷蔵庫増設（100頭）、食肉市場冷房工事竣工

55. 4 「食肉センター懇談会」の答申を受け、受け皿となる用地の検討にはいる。

56. 5 (株)熊本中央食肉市場・(株)熊本県畜産全荷受・熊本食肉組合より繋留所の増設の陳情がなされる。

56. 6 熊日新聞が「市当局においては、現在の市食肉センターを益城町平田地区に移転するため、今年1月から地権者と接触を始め、移転に必要な土地をほぼ確保し、食肉業界とのツメを急ぐ予定である」と報道する。

56. 5 建設予定地である益城町の自治会や隣接する託麻東校区自治会・小山・戸島校区8自治会より、「畜産センター移転建設反対」の陳情が、あいついでなされた。

56.	7	「熊本市食肉センターをよくする会」(会長 柏野一成)より、経済委員会へセンター移転建設反対についての陳情がなされ、経済委員会より現センターでの施設拡充強化への方向で、再度、専門家による科学的な現状分析調査を行うことの、要請がなされる。(日本共産党の井上英次県議及び沢田一郎市議が同席)
56.	7	農水省推薦の専門家として九大の高橋教授に「科学的な現状分析」の調査を委託する。
57.	5	九大の高橋教授より「科学的な現状分析」の調査結果の答申がなされる。 「食肉センターについては、諸般の状況を考慮すれば、現状での存続はきわめて困難であり、長期的には、移転することが望ましい。」
57.		施設改良冷凍機増設
58.	9	肉の大塚より民営と畜場建設申請を市建設課に申請され、都計審の許可も出たが、建設保留に至る。
58.	10	「食肉センターを良くする会」より、現状分析調査を受けた、熊本商大・金教授より調査結果発表がなされる。 S. 52年度のピーク時よりの食肉センター処理頭数の減少続く。
58~59		冷蔵庫改良工事がなされる。
60.		豚皮はぎ機及び自動洗浄背割機導入
H.	1.	地下水利用から上水道への完全切替
	4.	S. 52年からの豚の処理頭数の激減による、センター運営の悪化を打開すべき、将来にわたってのセンター整備対策を講じるため、「総合的な流通構造現況調査」を佐賀大学内田助教授に委託する。
	5.	平成4年度の調査結果を踏まえ、集荷対策を中心とした「これからの食肉センターのあり方」を、佐賀大学の内田助教授に引きつづきお願いをする。
	6.	枝肉積込コンベア取付工事他施設維持工事

資料出所：「熊本市食肉センターのあゆみ」

表6において1977(昭和52)年あたりから度々登場してくる屠場の移転計画は、単にセンターの経営上の問題としてではなく、部落差別問題との密接な関連性があり、深く究明すべき重要な課題でなければならない。(この屠場移転問題は、他地域の屠場においてもおしなべて深刻な問題となっており、筆者はこのテーマについての別稿をすでに準備しつつある。)

さてここで、熊本市食肉センターにおける屠畜の経年推移（表7）について検討してみよう
 [資料：「昭和25以降39年度までの処理頭数（熊本市）」]。

表7 熊本市食肉センターの処理頭数の推移
 (昭和25～39年度)

(単位：頭) 昭和63年8月9日作成

年度 畜種	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	
牛	1,645	1,075	1,220	1,632	2,133	4,024	3,270	2,620	2,899	2,630	3,417	3,933	6,802	8,917	9,311	
馬	3,611	2,963	3,051	4,171	4,500	4,292	4,413	2,904	3,679	4,092	4,093	4,870	4,883	4,854	4,446	
豚	3,103	1,601	4,178	4,797	4,612	5,064	10,774	9,467	10,975	11,539	8,898	17,692	30,705	17,752	18,112	
緬山羊	1	1	28	121	141	147	424	447	227	330	1,158	2,805	3,365	2,318	1,937	
計	8,360	5,640	8,477	10,721	11,386	13,527	18,881	14,729	16,726	18,448	16,779	29,300	45,755	33,941	33,806	
一日平均(年三〇〇日)	牛	5	3	4	5	7	13	11	9	9	9	11	13	23	30	31
	馬	12	10	10	14	15	14	15	10	12	13	13	16	16	16	15
	豚	10	5	14	16	15	17	36	31	36	38	29	59	102	59	60
	緬山羊						1.4	1.5	0.7	1.1	3.8	9.3	11.2	7.7	6.4	
	計	28	19	28	36	38	45	63	49	56	61	56	98	152	113	113

資料出所：熊本市食肉センター資料

表7から明らかなように、1950（昭和25）年から54（29）年の昭和20年代では、馬の屠畜数が牛のそれを圧倒的に凌駕しており、その後1961（昭和36）年度まではやはり馬の方がやや上回っていて、1962（昭和37）年度からの3年間においてのみ、その比率が逆転している。これは他の食肉産地には見られない、熊本市特有の現象と見ざるをえない。

表 8 熊本市食肉センターにおけると畜頭数の推移
(昭和40～平成5年度)

年度	豚	牛	馬	緬山羊	計	豚	牛	馬	稼働
40	40,174	5,362	3,514	2,095	51,145	134	18	12	299
41	110,181	3,554	2,709	2,742	119,186	367	12	9	300
42	111,490	3,274	3,705	1,376	119,845	372	11	12	300
43	118,763	3,496	4,375	1,087	127,721	396	12	15	300
44	134,820	6,756	4,432	919	146,927	452	23	15	298
45	207,247	6,321	5,241	1,266	220,075	695	21	18	298
46	209,313	5,841	4,379	1,355	220,888	705	20	15	297
47	199,587	6,752	3,793	489	210,621	670	23	13	298
48	187,163	4,159	2,940	134	194,396	641	14	10	292
49	223,345	7,644	3,447	93	234,529	752	26	12	297
50	213,135	7,182	4,342	124	224,783	718	24	15	297
51	219,502	6,377	4,752	3	230,634	742	22	16	296
52	246,834	7,736	4,295	6	258,871	845	26	15	292
53	237,079	8,136	3,917	9	249,141	809	28	13	293
54	233,215	6,062	3,694	3	242,974	796	21	13	293
55	219,244	6,908	3,366	2	229,520	753	24	12	291
56	238,390	7,362	3,503	2	249,257	822	25	12	290
57	217,656	7,359	3,961	5	228,981	748	25	14	291
58	199,443	8,057	4,387	2	211,889	683	28	15	292
59	165,063	8,051	4,687	0	177,801	565	28	16	292
60	165,662	7,023	5,145	4	177,834	567	24	18	292
61	148,945	6,105	5,369	4	160,423	512	21	18	291
62	147,157	4,821	4,604	10	156,592	504	17	16	292
63	125,989	3,990	4,084	6	134,069	433	14	14	291
1	125,327	3,066	4,402	1	132,796	434	11	15	289
2	102,899	2,875	5,073	5	110,852	357	10	18	288
3	95,369	3,682	5,422	5	104,478	330	13	19	289
4	89,483	3,668	5,550	3	98,704	328	13	20	273
5	88,805	3,572	5,664	16	98,057	333	13	21	267

資料出所：パンフレット『熊本市食肉センター』

これに次ぐ時期についても、センター資料「と畜頭数の推移」(表8)によって、牛と馬との屠畜数を対比してみると、1971(昭和46)年度頃までは屠馬数は屠牛数に匹敵するまでにかなり多く、その後1984(昭和59)年度までは馬は牛の半数強で推移しているものの、翌85(昭和60)年に入ると、がぜん牛の屠畜頭数に急迫し、元号が「平成」に改まる1989年頃から屠馬数が再び屠牛数よりもずっと多くなってゆく状況が読みとられる。以上の数字は、熊本市食肉センターにおいて、馬肉生産がいかに重要な位置を占めているかを決定的に証明していると受けとめることができるであろう。

そこで、熊本市の食肉産業において特別の位置を保っている、馬肉生産の状況について諸資料にもとづいて検討を加えてみよう。

ただその前に、参考までに、馬産の状況について若干目を配っておくことにしよう。ある資料の記述によると、戦後以降における熊本における馬の畜産は、次のようにきわめて衰微した状況にあった[資料:「熊本市の馬産振興と問題点について」]。

「熊本市の馬産は、戦後、農業機械化の波で減少の一途をたどり、昭和50年頃には、近郊農家に少数飼育されているだけであった。しかし、熊本は全国でも有数の馬肉の消費地であり、年間5千頭もの馬がと殺されている。

このことから、昭和53年に地全協(地方競馬全国協会)の行う畜産振興事業に絡ませ、馬産振興にのりだした。これは、5名で5頭以上馬を飼育繁殖しようとする農事組合に対し、5歳以下の農用繁殖馬に、1頭当たり40万円前後の補助金を出し、4年間その馬を貸付けるもので、その間に生産された子馬は、生産者のものとなる事業(農用種雌馬の貸付事業又は導入事業)で、これによって農用馬の増産を図ろうとするものである。

その結果、熊本市における馬の頭数は、50頭前後から昭和62年には291頭に増加しているが、生産性が思わしくなく、当初の目的とはその増加数に大幅な違いを来たしている」。

さて、馬肉産地・熊本の実績を裏づけるデータとしては、ある食肉関係と思われる雑誌に掲載された記事(「特集:消費者の関心集める馬肉」)の中の農水省統計調査部資料に補充して手書きで記入された、熊本市の数字(表7および表8からの転記であろう)と全国構成比を入手しえたので、それを再現した表(表9)を記載させていただくことにする[雑誌資料名は不明]。

表9 全国総馬頭数、屠畜頭数、および熊本市の屠畜比率

年	飼養戸数	総馬数	屠畜数	熊本市屠畜数	全国に対する割合
昭和 21	864,330	1,049,393	60,900	—	—
22	883,895	1,053,877	63,813	—	—
23	—	1,091,070	63,840	—	—
24	904,220	1,072,344	58,626	—	—
25	905,324	1,071,131	79,904	3,611	14.5 %
26	910,920	1,061,500	100,755	2,963	2.9
27	930,719	1,111,973	87,406	3,051	3.5
28	918,000	1,091,000	124,025	4,171	3.4
29	855,000	1,020,000	140,002	4,500	3.2
30	778,110	927,260	123,831	4,292	3.5
31	744,220	887,690	145,615	4,413	3.0
32	691,310	817,710	107,019	2,904	2.7
33	644,800	761,600	105,005	3,679	3.5
34	613,750	727,900	134,264	4,092	3.0
35	562,720	672,660	138,457	4,093	3.0
36	508,300	618,320	126,380	4,870	3.9
37	445,380	546,700	135,322	4,883	3.6
38	376,290	471,470	116,973	4,854	4.1
39	316,930	396,030	89,375	4,446	5.0
40	260,190	321,840	77,719	3,514	4.5
41	221,950	268,490	51,138	2,709	5.3
42	192,900	240,200	55,974	3,705	6.6
43	171,700	215,800	64,282	4,375	6.8
44	149,990	189,720	47,513	4,432	9.3
45	108,560	132,219	39,809	5,241	13.1
46	98,158	124,559	33,450	4,379	13.1
47	73,116	96,708	24,497	3,793	15.5
48	52,230	73,400	17,160	2,940	17.1
49	44,280	66,230	15,860	3,447	21.7
50	35,550	42,900	19,382	4,342	22.4
51	30,420	36,380	21,553	4,754	22.1
52	24,840	31,360	19,351	4,295	22.2
53	19,100	25,200	16,090	3,917	24.3
54	15,700	22,100	14,152	3,694	26.1
55	—	—	12,579	3,369	26.7
56	—	—	12,894	3,503	27.2
57	—	—	14,089	3,961	28.2
58	—	—	15,233	4,387	28.8
59	—	—	15,500	4,500	29.0

表9からうかがえることは、熊本市の屠馬資料のある1950（昭和25）年から1965（昭和40）年頃までは熊本の屠馬数の全国構成比は2.7%から5.0%の間を推移していたものが、1966（昭和41）以降1984（昭和59）年次までの間に、熊本の全国シェアが5.3%から29.0%へとうなぎ昇りに急増しているという顕著な事実である。ただし、これは熊本の馬肉生産の急増によるものではなく、全国の馬の飼育数と屠馬数の激減の結果であることは明らかで、馬肉生産が全国的に衰微してゆく傾向の中で、ただ熊本のみが馬肉生産面で常に高水準を保ちつづけ、先に検討したように、むしろ増大傾向をさえ示してきた事態の上に結果した事実であることが、確認される。言いかえると、この時期に熊本の馬肉産業が、全国トップの地域産業として確固不動の地位を確立したことを意味していることになるであろう。

同じ表9から読みとりうる今ひとつの事柄は、戦後一定水準にあった飼養戸数が、高度経済成長期における農業の衰微傾向の中で、長期間かなりのスピードで減少をつづけ、特にオイル・ショック以後は激減の惨状にあり、それに比例して全国の屠馬数が急落したことである。しかもその一方で、熊本の馬肉産業が隆盛に向かっているということは、それを支える馬の頭数確保が、北海道を中心とする国内馬の移入（ある資料によれば、全国における北海道産の馬が77.8%を占めているのに対し、熊本産はわずか4.7%に過ぎない）に大きく依存していることのほかに、国外からの馬の輸入をも考慮せざるをえなくなっている状況を強く示唆している。

しかしながら、実はここにひとつの大きな問題がはらまれている。熊本市に特化された感のある高水準の馬肉需要に即応した大量の馬肉生産の実績とは裏腹に、馬産の面では他地域への依存度を高めざるをえないという事実、その間に醸成されてくる馬肉生産コストの増大という基本矛盾の激化である。その矛盾に拍車をかけているのが、本節最初に掲げた疑問とも関連しているが、近年における日本の消費者の「馬刺」への嗜好の高級化の傾向性にほかならない。

たとえば、朝日新聞のウイークリーは、関連する次のような記事を伝えている〔AERA, 1988, pp. 39~41〕。

「（フランス・ブルターニュ半島から熊本に輸入された）この馬たち、到着後の引き渡し式で県畜産販売農協連合会の岡本篤会長があいさつした言葉を借りれば、『馬産地の将来を担うべき母馬たち』であり、『牛肉輸入自由化に対応する足がかり』なのだ。

89頭はすべて、3歳の妊娠馬。（略）来春には、それぞれが子馬を1頭産むはずだ。その子がオスだったら、3、4歳ごろまで肥育され、馬肉となる。メスだったら、将来、馬肉源のオス馬を供給する母馬になるべく育てられる。つまり、このフランス馬たちは、『馬刺の母』として迎えられたのである。

熊本県は、古くから馬産地だった。昭和8年まで、県内で飼われていた馬の数は牛よりも多く、この年の統計では6万7千頭余。だが、農耕が機械化されるにつれて減り続け、41年には1万頭を割った。

馬を復活させたのは、グルメブームである。捕鯨が禁止され、鯨肉に代わるものとして求め

る人が増えたと指摘する人もいる。とにかく、この数年、馬刺の需要が全国的に増えている。

熊本では、県内で飼っている馬だけでは、馬肉の供給が追いつかず、北海道から買っていたが、まだ足りない。それでいよいよ、本場フランスから母馬を入れ、本格的に供給を増やそうというのが、今回の輸入だ。」

「日本人が好むタイプの馬、というのは『霜降り』の多い馬だ。3～6歳が食べごろ、とされているが、その年齢になればよい、というわけではない。

年齢ごとに、太れるだけ太らせる。これを『満肉』という。大きい満肉だと、1トンを軽く超える。

だが、昔から、霜降りの満肉ばかりを食べていたわけではない。熊本県では、昭和30年代まで、『あの家は、馬肉しか食いきらん』という言い方をしていた。肉の中で一番安かったのが馬だった。若いころ農耕用に使い、8歳、9歳になって年老いると食肉にした。だから、筋肉が引き締まった固い肉で、家庭では、煮て食べる方が多かった。

近ごろは牛肉よりずっと高く、馬刺用の良い肉ともなると、100グラム2千円近くする。2年前の2倍の値で、高過ぎて消費者に『馬肉離れ』がおきている、と肉屋さんが心配するほどだ。」

馬肉生産をめぐる検討すべき事項は、まだほかにもたくさんある。しかしながら、もともと食肉そのものよりも、食肉生産に実際に携わっている屠畜労働者たちの仕事の方に関心を寄せつけてきた筆者の基本的観点からすれば〔八木正、1995〕、馬肉食をめぐるある意味では華やかな話題の陰に隠れてしまっている、屠馬の仕事のことについてふれないわけにはゆかない。現地関係者のご厚意により、めったに見られない屠馬の解体作業現場を見学することを許され、資料を集め、若干の聞き書きもしているが、このテーマについてはまた稿を改めることにしよう。

ここでは最後に、ある屠畜労働者たちによる自らの仕事に関する貴重なレポート〔熊本県同和教育研究協議会、1995a, pp. 200～202〕の一部を紹介させていただき、この仕事にまといつく深刻な差別問題の不当性について深く考える手がかりを、共につかみとりたいと願う。

「私は20年近く市の食肉センターにつとめていました。はじめ10年くらいは豚をやって、それから牛や馬をあつかうようになりました。

食肉センターは、はやくいえば『肉』にするとおられるかもしれませんが、はっきり言って『命』をとるところです。

相手も生き物だから、センターに入ったところで目つきが変わってきます。こちらもそれに負けないような気持ちでいかないと、牛や馬がなめてきます。だから、猫の子や犬の子のように絶対いきません。昔はげんのうで倒していました。今はピストルをつかいます。ピストルを眉間に当てていくのだけど、豚のほうはそうでもないけど、牛や馬だとなめられたら自分の方がやられます。目の色も変わって用心しています。自分でわかっていると思います。雰囲気

で自分がどういふふうになるかわかっているように感じます。(略)

そんなに、自分の命が取られるのがわかる牛や馬たちと仕事をしています。ピストルにしても、はなれておらうわけではなく、眉間にぴったり当てないときません。ちょっとでも横にそれたら、牛も暴れ出します。興奮させると肉の質もおちます。また、獣医さんやほかの仲間も働いているので、その人たちにけがをさせてもいけません。中途半端な気持ちではできません。そして、体調が悪いときもできません。

昔、げんのおでやるときは2人組でやっていました。一人が片側をおさえて、もう一人がげんのおで打つのです。野球選手と一緒に、当たりが悪いときがあります。きちんと当たらないとき、よく牛の顔を見ると目から涙を流しています。その涙を見ると、かわいそうと思います。だけど、かわいそうと思ったら、この仕事はできません。かわいそうと思う以上に、自分で気持ちを強くもってむかっています。だから、遊び半分じゃなく、きれいな倒し方をしている。また、そのことを誇りに思っています。

命と簡単に言ってきたけど、そこで私たちが仕事をせんと、一般の人たちは食べられません。今は、肉屋にいったらすぐを買うことができます。でも、その前に自分たちの仕事があります。きたないし、きつい。あまり人にも見せたくないです。軽蔑されるから見せたくないということもあります。それに、えさを食べないでも、水一つだけで伸びてきたものにも命があります。単なる草一つにも、命があります。馬についても、乗馬クラブとか競馬とかよく人間にも接してきているから、『馬さしは食いたいが、馬は倒してくれるな』『肉はうまい』という人の中に、私たちの仕事について反対する人がいます。私たちの仕事を『汚い』と見たり言ったりする人がいますが、そのくせ『肉は好き』という。矛盾しています。この仕事で、自分たちは生活しています。

牛・馬の命はピストル一発で倒すようにしています。そうでないとかわいそう。それに比べると、魚は釣ったら釣ったまま。食べ方も魚のほうが残酷と思う。生き造りなんかもそう。動かないと、酒を口から入れたりする。エビも生きたまま『踊り食い』として食べます。

食肉センターに入って、まず下働きをします。そうして、その仕事に対する『怖さ』をなくしていきます。そうでないと、牛や馬からなめられます。それから、ピストルをもつようになります。ピストルの重さが1kgぐらいあり、うつと手にパチッとひびきます。最初は怖かった。わりと元気のない牛を連れてきて、手をふるわしながらピストルをもつけど、引き金が引けません。『はよせんか、仕事ができんだろうが』と上の人からしかられながら、引き金を引きました。ピストルは弾が出るのではなく、芯が飛び出してまた引っ込んでいきます。きちんと当てないと、脳まで届きません。

好き好かんはありますが、私の場合は馬が特にかわいそうに感じます。でも、倒さないといけません。馬を連れてきた業者の人も困ります。一般の人には馬さしとして出していないといけません。牛の場合は1カ月でもねせておけるけど、馬の場合は生で出していきます。牛は

冷凍しておけば味もよくなりますが、馬は卸屋から小売り屋にいて、一般の人もその日のうちに食べたほうがいいのです。味も色も変わってくるのです。処分を早くしないといけないのです。

食肉センターに関わる仕事を聞いていただき、少しは仕事の内容や私たちの思いを分かって頂けたら幸いです。」

【参考文献】

- A E R A, 1988, 「フランスから来た『馬刺の母』」, Weekly 1988. 8. 3号, 朝日新聞社 (東京都).
- 郷土史編集委員会, 1990, 『熊本市春竹地区の生活と文化』, 熊本市教育委員会 (熊本市).
- 金鍾碩, 1987, 『熊本畜産の発展と構造変化』 (熊本商科大学産業経営研究所研究叢書14), 熊本商科大学産業経営研究所 (熊本市).
- 小山和, 1995, 『古道紀行 塩の道』, 保育社 (大阪市).
- 熊本県同和教育研究協議会, 1995a, 『第24回熊本県「同和」教育研究大会要録』 (熊本県).
- 熊本県同和教育研究協議会, 1995b, 『第24回熊本県「同和」教育研究大会総括』 (熊本県).
- 熊本県食肉衛生研究所, 1995, 『平成6年度 事業概要』 (熊本県).
- 熊本市, 1986, 『熊本市食肉センター食肉地方卸売市場要覧』 (熊本市).
- 熊本市食肉衛生研究所, 1994, 『事業概要 平成5年度』 (熊本市).
- 熊本市食肉衛生研究所, 1995, 『事業概要 平成6年度』 (熊本市).
- 向野地域産業と歴史研究会, 1990, 『向野食肉産業百年史』, 向野地域産業と歴史研究会 (大阪府羽曳野市)
- 中園匡英, 1995, 「史料紹介 畜産及び野生獣調査 —『熊本県公文類纂』『明治三十五年 畜産』より—」, 『部落解放研究くまもと』第29号, 熊本県部落解放研究会 (熊本市).
- 大塚正文, 1983, 「春竹村被差別部落の歴史」, 『部落解放研究くまもと』第5号 (特集: 熊本地方を中心とする熊本県水平社創立前後の動向), 熊本県部落解放研究会 (熊本市).
- 鈴木茂夫, 1975, 「足助の発展と幕末期の混乱」, 『足助町誌』, 足助町教育委員会 (愛知県).
- 庄野新, 1996, 『「運び」の社会史』, 白桃書房 (東京都).
- 植竹伸太郎, 1984, 『馬を食う』, 銀河書房 (長野市).
- 八木正, 1995, 「日本の食肉産業における雇用形態と労働の実状 一部落差別と職業差別の重層への問い—」, 『同和问题研究』第17号, 大阪市立大学同和问题研究会 (大阪市).

八木正, 1996a, 「東京都の同和行政と皮革関連産業の地域実態」, 『同和問題研究』第18号,
大阪市立大学同和問題研究会 (大阪市).

八木正, 1996b, 「食肉文化 —— イデオロギー・差別・生産技術」, 『食肉の歴史と技術』,
大阪人権博物館 (大阪市).

八木正, 1997, 「書評『向野食肉産業百年史』」, 『大阪の部落史通信』第10号,
部落解放研究所 (大阪市).

【謝 辞】

全国随一の馬肉産地である熊本市食肉センターの現地学習については、部落解放同盟熊本県連合会副委員長・豊田正實氏の親身なお世話と懇切なご教導なしには、とうてい実現することができなかった。ここに記して、氏の篤いご友情に心からなる感謝の意を表したい。本稿は氏のこの上ないご厚意に応えるには至らない貧しい内容でしかないが、今後に向けて学習をさらに深めるための一段階としてご容赦のほどをお願いしたい。

なお本稿は、1995～96（平成7～8）年度文部省科学研究費補助金（基盤研究A 研究代表者 宇都宮大学国際学部助教授 田巻松雄）「現代日本に於ける都市下層に関する社会学的研究」における分担研究の一部をなす報告である。