

調査員レポート エチオピアから

レザー・ロードの旅/ウシ篇

皮流通の担い手を訪ねて

児玉由佳

前回は主要輸出品目である羊皮を取り上げ、どのような流通過程を経て農村からなめし皮工場に皮が渡るのかを報告した。今回は牛皮について調査を行なった。前回取り上げた羊皮と比べると、牛皮はその3割にも満たない輸出額であり、輸出全体の2.6%にしかならない(1994年現在、羊皮は全輸出品目のうち第2位で9%)が、それでも輸出品目36のうち第5位の地位にある。

また、エチオピアの製造業は皮との関連は深く、首都アディス・アベバでは製造業就業者の約1割が皮製品製造に携わっている(1994年現在)。その中でも主として牛皮が使われる靴製造がその半数以上を占めている。牛皮は、輸出中心の羊皮よりも国内産業との関連が大きいのである。

筆者は、1997年8月下旬と10月初頭に牛皮の産地である南部諸民族州(Southern Nations, Nationalities and Peoples' Region) 東部にあるゲデオ・ゾーン(ゾーンは郡レベルに相当)を訪ねた。インタビューは、南部諸民族州農業局とゲデオ・ゾーン農業局の皮担当エキスパート、ゾーン内の商人8人などに対して行なった。

ここで明らかになったのは、流通過程が、経済・社会・文化的環境や過去の政策などから影響を受けて形成されていることである。

コーヒーと牛皮の密かな関係

ゲデオ・ゾーンは、首都アディス・アベバを除くとゾーンレベルで牛皮の出荷量をもっとも多い土地である(1996/97年)。しかし、必ずしも牛の飼育数とは直結していない。ゲデオ・ゾーンの牛皮出荷量は、南部諸民族州の4割近くを占めている(96/97年)一方で、牛の飼育数は3%にも満たない(94/95年)。皮が食肉の副産物であることを考えると、ゲデオ・ゾーンでは肉の消費が非常に多いが、消費される牛の多くは他地域産であるといえる。

その理由を探してみると、エチオピアでは牛肉を生食する習慣があり、特にこの地域ではそのような生食が好まれていることがまず挙げられる。しかし、もう一つの大きな理由として考えられるのが、コーヒーによる現金収入である。ゲデオ・ゾーンは良質なコーヒーを産することでも有名であり、隣接するシダモ・ゾーンと合わせたコーヒーの出荷量は、エチオピア全体の4分の1以上を占めている(1994/95年)。外貨の6割を稼ぐコーヒーの産地であるおかげで、奢侈品である肉を購入する現金収入があるのである。

また、ゲデオ・ゾーンの中でもコーヒー生産が集



中している地域では、皮商人が副業として挙げている経済活動はすべてコーヒー売買である(表参照)。これは、穀物(テフ、小麦など)の主要な生産地であるアムハラ州では、前回見たように穀物売買や運送業などが主たる副業であるのとは対照的である。

牛皮が流通する理由

前回報告したアムハラ州では、商人たちは牛皮の低価格をきらって、羊皮とヤギ皮に特化していた。牛皮の価格の低落傾向はゲデオ・ゾーンでも同様で、2, 3年前までは1 Farasura(17kgにあたる乾燥させた牛皮2枚弱の重さ)当り110~130ブルだったのが、現在は30~70ブルと急落している(1998年1月22日現在1ブル=18.8円)。

アムハラ州では牛皮は屠殺場経由のみで商人は取引をやめている一方で、ゲデオ・ゾーンでは今なお活発に取引されている理由は何なのだろうか。

まず挙げられるのが、地元のなめし皮職人からの皮の需要が少ないことである。牛皮を扱うのをやめた商人のうち1名のみが、なめし皮職人との競争をやめた理由に挙げているが、現在も牛皮を扱っている商人たちは、全員なめし皮職人との競争はないと答えている。その理由としては、(1)な

めし皮職人がいない、(2)なめし皮職人の買取価格は皮商人たちの買取価格よりも高いが、需要が小さいため脅威ではない、などが挙げられている。

また、牛皮を扱う商人たちは、同時に羊皮やヤギ皮を扱っている。国際価格によって価格が乱高下する皮市場において、1種類の皮に特化せず何種類かの皮を扱うことでリスク分散を図っていると考えられる。したがって、他の皮よりも利益率が低い牛皮も、最低限の利益確保のために扱う意味があるのである。

ゲデオ・ゾーンの牛皮流通の特徴

前回の報告で、各都市の大商人が村に住む小商人たちの集めた皮を買い上げるという形で、羊皮の流通のネットワークが形成されていることを明らかにした。

しかし、牛皮に関しては流通経路が比較的に短くなっている。インタビューを行なった8人の商人中1名は牛皮の購入先として地方の商人を挙げているが、その他の商人はホテル(ほとんどのホテルはレストラン経営が中心となっている)や屠殺場、もしくは町の住民や近郊農民から購入している。

牛皮の流通経路が短い理由として挙げられるのが、屠殺場に関する政策と、牛皮の特殊な保存方法である。

生肉と政策

前述のように、ゲデオ・ゾーンでは生の牛肉が好んで食される。しかし、衛生状態の悪い肉を生で食した場合、健康上の問題が懸念される。そのため、前政権は生食されることの多い牛に関して個人による屠殺を禁じ、屠殺場で行なうことを義務づけた。したがって、牛皮は、法的にはすべて屠殺場で生産されることになっている。また、屠

インタビューした商人たちのプロフィール

商人	年齢 (歳)	参入時期	取扱商品 (量の多い順)	購入相手*** (牛)	購入相手 (羊, ヤギ)	他の仕事	輸送手段
A	55	1979/80	羊, 牛, ヤギ	ホテル 個人の持ち込み	ホテル 個人の持ち込み	息子がコーヒー商人	なめし皮工場提供 または運送業者
B	52	1994	羊, ヤギ, 牛	地方の商人 個人の持ち込み	ホテル 地方の商人 個人の持ち込み	近々共同出資でコーヒー売買を始める 息子が肉屋	運送業者
C	62	1965/66	羊, ヤギ, 牛	屠殺場 個人の持ち込み	個人の持ち込み	息子がコーヒー商人	不明
D	47	1989/90	羊, 牛, ヤギ	ホテル 個人の持ち込み	地方の商人 個人の持ち込み	コーヒー商人	運送業者
E*	不明	1993/94	牛がほとんど 羊, ヤギ	屠殺場	不明	株式会社としてコーヒー, レクリエーション・センター, スーパー(建設中)	不明
F**	40代中頃	1977頃	羊, ヤギ (牛はスペースの関係で中止)	なし	地方の商人	キオスク	なめし皮工場からの賃借り
G**	47	1971/72	羊, 牛・ヤギは同程度	屠殺場 他の商人経由の屠殺場	地方の商人	キオスク	なめし皮工場提供 または運送業者
H**	40	1992/93	羊, ヤギ(牛は地元の職人との競争で確保が大変なので中止)	なし	地方の商人	製粉業 地酒製造	運送業者 なめし皮工場より補助金あり

(注) * 株式会社総支配人。 ** F, G, Hの調査地は, ゲデオ・ゾーン内ではあるが, コーヒーは栽培されていない。

*** ホテル・個人の持ち込みなども, 屠殺場を経由して行なわれていると思われる。

(出所) 筆者作成。

殺場で生産される皮を地元のなめし皮職人へ売
ことは禁止されている。

ゲデオ・ゾーンには屠殺場は三つあり, 前回取
り上げた羊皮中心のアムハラ州では屠殺場のない
ゾーンもあることを考えると, かなり多いといえ
る。それぞれの屠殺場には皮の乾燥用倉庫が付設
されており, 屠殺は有料だが, こちらの倉庫は無
料で屠殺依頼者に提供されている。

このように政府が肉生産から牛皮の行方までを
管理する状況が, 皮の出荷量の増加に寄与してい
ることは間違いない。

ゲデオ・ゾーンにおける1976年から89年までの
皮生産量の変遷をみると, 前政権が権力を握
って3年目にあたる77年に, 前年度の1万2621枚
から7万7291枚へと牛皮は飛躍的に伸びている。

これは, ほぼ横ばいに推移している羊皮やヤギ皮
とは異なっている。

スペースを取る保存方法

牛皮と羊・ヤギ皮では, その保存方法が大きく
異なる。羊皮はほとんどが塩漬けであり, 重ねて
保存することが容易である。ヤギ皮は塩漬けもあ
るが, 主な保存方法はロープに吊るして乾燥させ,
保存する方法である。ただし乾燥の過程は肉を食
した家庭で各自に行なわれることが多い。

牛皮は, それに対して非常に場所をとる保存方
法が取られる。農業局が推奨しているのは, 垂直
にフレームをたて, そこに牛皮を張るというもの
である。この方法だと, 50枚, 100枚といった規模
で乾燥させる場合は, その数だけフレームが必要

であり、また、フレーム間の空間のためにかなりスペースをとることになる。したがって、羊皮やヤギ皮のように誰もが流通に簡単に参入できるものではない（目次上の写真参照）。

このように、牛皮の供給元が屠殺場に集中し、牛皮の保存方法も特殊であるため、牛皮流通は、羊皮やヤギ皮のように遠い地域の小商人が、都市に住む大商人に皮を届けるという形にはなりにくい。つまり、資本力のない小商人にとっては上述したような保存施設を建設することは難しい上に、屠殺場が牛皮の生産において大きな役割をはたしているため、大商人の牛皮へのアクセスが容易なのである。

アンバランスな価格決定力

最後に、価格の情報の流通について触れておきたい。

牛皮を扱うなめし皮工場は少ない。その理由として、(1)羊皮のように手袋用に適しているといった特徴がないため、輸出における競争力が弱く、魅力がないこと、(2)羊皮やヤギ皮とは皮の大きさが異なるため、なめし加工の設備が別に必要になり、牛皮が加わると生産効率が落ちてしまうこと、などが挙げられる。そのためエチオピアのなめし皮工場15のうち、牛皮を扱っているのは7工場にすぎない。

これら7工場のうち6工場は国内向けに皮革(皮製品の原材料として使用可能な段階まで加工が行われているもの)を製造している。しかし、国内向けの皮革の価格は国際価格に連動して決められているため、国内の皮革の需要量が皮商人の買付価格に大きな影響を与えることは通常はない。しかし、現在牛皮は、国際価格の低迷に加えて、輸出と国内製造業の需要に対して供給過多になっているた

め、価格急落が起きている。牛皮では最大手の政府系なめし皮工場は、在庫整理のため新たな牛皮購入を中止している。

羊皮では、商人たちが、品薄状態であるために国際価格とほぼ同程度の買取価格をなめし皮工場に要求し、それをほぼ達成している。しかし、供給過多の牛皮に関しては、そのような交渉力は商人側にはない。このような状況が、過去3年の間の牛皮の価格急落を招いているともいえる。

おわりに

本稿では、前回取り上げた羊皮との比較を念頭に、牛皮の流通を取り上げた。

少ないなめし皮職人の数、コーヒーによる現金収入、牛肉の生食に対する政策による牛皮流通の「フォーマル」化、牛皮の保存方法の特殊性などを、牛皮流通の形成に影響を与えたファクターとして挙げるができる。

ただし、商人たちのプロフィールは、羊皮も牛皮も、国際価格の変動によって影響をうけるリスクの高い商品であるという共通の性格を反映して、アムハラ州の穀物売買・運送業に対して、ゲデオ・ゾーンのコーヒー売買といった違いはあるものの、副業によるリスク分散を図っていた。また、羊皮・ヤギ皮については、他の農村から運んで来る小規模商人から買い付けるなど、アムハラ州の商人と同じ流通経路をたどっている。

今後の調査の方向としては、再びアムハラ州に戻り、地方の村における皮流通に焦点を絞ることになる。皮商人たちの村における経済活動と社会的地位に関して、中央経済との関連やその他の商品を扱う商人との相違もしくは類似性を考察しつつ、調査を進めたい。

(こだま・ゆか／在アディス・アベバ海外派遣員)