

## 第4章 アスンシオン市の財政と中央食品卸売市場の予算

### 1 アスンシオン市の財政

#### (1) 1980年の財政

アスンシオン市の1980年の歳入総額は19億1,423万4,000グアラニーであって、このうち①経常収入は13億2,780万グアラニーで、②中央官庁からの移転は9,900万グアラニー③財産収入が4億5,633万4,000グアラニーである。このうち経常収入の内訳は、①税収入が11億2,780万グアラニーで④税外収入が2億3,110万グアラニーとなっている。この税収入のうち日本の取扱いに準じてみると租税は8億340万グアラニーであって、歳入総額の42.0%に過ぎない。その他の経常収入5億5,550万グアラニーは日本では税外収入として取扱はれる性質の収入である。

歳出総額は歳入と同額であるが、これを経常支出16億3,690万グアラニーと設備支出(投資)8億7,733万4,000グアラニーに区分している。

歳出の構成内容を事項別にみると、一般公共事業費が5億4,953万グアラニー、教育文化費1億610万グアラニー、保健衛生費2億4,471万グアラニー、住宅及び共同体事業費が1億4,455万グアラニー、経済対策費が8億6,935万グアラニーである。

経常支出10億3,690万グアラニーを費目別に区分すると、人件費が7億9,717万グアラニーで、経常支出の76.9%を占めており、物件費が1億8,702万グアラニーで18.0%を占める。金融資金その他の経費—簡単にいえば借入金利息を主とする経費予算が5,271万グアラニーである。

税収入の項目はきわめて多く、商業及び業務の許認可と物件の取得のさいに物件に課税するものであり、税に準ずる収入も検査料や手数料など、手続きの機会に徴収するもので弾力性の低い税種である。

そのため、歳出は極度に切り詰められており、窮乏の財政状態である。

#### (2) 1981年の財政

1981年の市財政の歳入総額は20億5,081万グアラニーであって、前年対比で1億3,657万グアラニーの増加であって、7.1%の伸びである。

歳入の構成内容は①経常収入17億4,900万グアラニーで、②中央官庁からの移転は1億1,500万グアラニー③財産収入が1億8,681万グアラニーであるから、経常収入が85.3%を占め、中央官庁からの移転が5.6%、財産収入が9.1%にあたる。経常収入のうち、租税9億7,300万グアラニーで歳入総額の47.8%経常収入の55.6%にあたる。日本の財政慣習

からみて税外収入と考えられる収入が、7億7,600万グアラニーであって、歳入総額の37.9%を占め、経常収入の44.4%を占めていることをみると、きわめて弱い財源で運営されているわけである。租税として計上された歳入は23件で、ほとんど許認可税の性質があり、最も税収が多額になっているのは商業許可税の1億7,000万グアラニー、車輛運搬具課税の1億7,000万グアラニー、建造物課税の1億7,000万グアラニーであって、これらに次いで旅客混載運送への課税1億3,000万グアラニーである。この4税目で6億4,000万グアラニーで、税収入の65.8%を占めている。

税に準ずるものとして計上されている歳入で最も多いのが、汚物、ごみ回収料の1億4,000万グアラニーであって、これに次ぐ収入は自動車のプレート料の8,000万グアラニーであり、この2件で18件に及ぶ検査及び手数料の4億7,950万グアラニーの45.9%を占めているから、検査や手数料の収入も件数の割には零細な歳入源に過ぎない。

この国では大土地所得者への課税が困難であるうえ、所得に課税されない事情から、その負担は市民生活における自治体とのかかわりのある事件に課税する仕組みとなっている。

歳出総額は歳入に一致させてあるため、20億5,081万グアラニーであるが、このうち経費支出に13億7,341万グアラニーが計上されており、設備支出（投資）に6億7,739万グアラニーが計上されている。

これを合計して事項別にみると、①一般公共事業費6億1,839万グアラニー（30.2%）②教育文化費1億2,599万グアラニー（6.1%）③保健衛生費3億1,207万グアラニー（15.2%）④住宅及び共同体事業費1億9,952万グアラニー（9.7%）⑤経済対策費7億9,484万グアラニー（38.8%）となっている。

経常支出13億7,341万グアラニーのうち①一般公共事業費は5億5,990万グアラニーで（40.8%）②教育文化費1億1,822万グアラニー（8.6%）③保健衛生費2億9,046万グアラニー（21.1%）④住宅及び共同体事業費1億5,512万グアラニー（11.3%）⑤経済対策費2億4,972万グアラニー（18.2%）である。また、設備支出で最も多いのは①経済対策費の5億4,513万グアラニーで（80.5%）②一般公共事業費に5,849万グアラニーで（8.6%）③住宅及び共同体事業費が4,440万グアラニーで（6.6%）④保健衛生費2,161万グアラニーで（3.2%）⑤教育文化費778万グアラニー（1.1%）である。

これらの予算が項目別に区分されさらに細分されているが、予算編成の大綱が明確でないことからその説明は至難である。要はアスンシオン市の財政は歳入が零細であり、その財政収入では、中央食品卸売市場の施設や運営費に予算の配分を行なうことが困難であることが明らかのようにある。

表2. アスンシオン市の財政

(1) 歳入の構成

(単位1,000 グアラニー)

年次 款 項	1980 年 度		1981 年 度	
	予 算 額	割 合 (%)	予 算 額	割 合 (%)
(1) 経常収入	1,358,900	71.0	1,749,000	85.3
① 税 収 入	1,127,800	58.9	1,452,500	70.8
租 税	803,400	42.0	973,000	47.4
税に準ずる収入	300,400	15.7	414,500	20.2
特許権使用料	24,000	1.2	65,000	3.2
② 税外収入	231,100	12.1	296,500	14.5
固定資産賃貸料	51,000	2.7	76,500	3.8
その他	180,100	9.4	220,000	10.7
(2) 中央官庁からの移転 資本の移転	99,000	5.2	115,000	5.6
(3) 財産収入	456,334	23.8	186,805	9.1
① 信用貸業務収入	205,887	10.7	134,808	6.6
② 固定資産売却収入	224,347	11.7	28,000	1.4
③ 民間貸付金戻入	26,100	1.4	24,000	1.1
合 計	1,914,234	100.0	2,050,805	100.0

(2) 歳出の構成 (事項別)

(単位1,000 グアラニー)

年 次 款	1980 年 度			
	経常支出	設備支出 (投資)	計	割合 (%)
(1) 一般公共事業費	436,063	113,464	549,527	28.7
(2) 教育文化費	99,192	6,908	106,100	5.5
(3) 保健衛生費	194,254	50,454	244,708	12.8
(4) 住宅及び共同体事業費	109,143	35,405	144,548	7.6
(5) 経済対策費	198,248	671,107	869,351	45.4
合 計	1,036,900	877,334	1,914,234	100.0

備 考

経常支出の目別区分 (単位 千グアラニー)

① 人件費	797,172 ( 76.9 % )
内常勤職員費	334,319
一時雇職員費	371,958

議会及報酬	38,378
日給費	12,190
退職金、恩給	21,498
旅費等	18,829
② 物件費	187,016 ( 18.0 % )
③ 金融資金その他	52,712 ( 5.1 % )

年次 款	1981 年度			
	経常支出	設備支出(投資)	計	割合(%)
(1) 一般公共事業費	559,895	58,490	618,385	30.2
(2) 教育文化費	118,218	7,776	125,994	6.1
(3) 保健衛生費	290,459	21,607	312,066	15.2
(4) 住宅及び共同体事業費	155,121	44,395	199,516	9.7
(5) 経済対策費	249,719	545,125	794,845	38.8
合計	1,373,412	677,393	2,050,805	100.0

備考

経常支出の目別区分省略

(説明)

(1) アスンシオン市予算書前文(1980年も同文が書いてあるが、ここでは1981年度予算書から摘録した)

栄誉あるアスンシオン市議会は次のことを命令する。

第1条 1981年会計年度アスンシオン市歳入予算の総額は20億5,080万5,000グララーニーに決定され、これを次のように配分される。

(2) 予算書後文

第2条 1981年会計年度アスンシオン市歳出予算の総額は20億5,080万5,000グララーニーに決定された。

(3) 説明文、法律にあてはまる項目の割合

①人件費は法律第222号50項により経常歳入の最高26%、②議会費は同法32項により最高3%、③土木事業は同法51項により最低25%と定められている。これに対する説明は次のごとくである。

(単位1,000 グアラニー)

年次 項目	1980 年		1981 年	
	予算額	割合(%)	予算額	割合(%)
予算額計上歳入	1,457,900	100.0	1,749,000	100.0
人件費	334,319	23.0	409,698	23.4
議会費	28,080	1.9	37,800	2.2
土木事業	634,638	43.5	578,142	33.0
その他の項目	460,863	31.6	723,336	41.4

(注) 説明文の原文には予算額経常歳入として、1980年1,457,900,000 グアラニー、1981年1,749,000,000 グアラニーと記載されているが、1980年には中央官庁からの移転(交付金)99,000,000 グアラニーが算入されており、1981年には115,000,000 グアラニーが含まれていない。

## 2 中央食品卸売市場の予算

### (1) アスンシオン市中央食品卸売市場建設投資勘定(貸借対照表)

アスンシオン市は市の財政負担により1972年から中央食品卸売市場の建設に着手し、その敷地を確保して、建設を進めたが資金不足となり1975年に一旦工事を中止した。その後パラグアイ共和国農牧省の零細農に対する世界銀行の借款にあたり、その融資の1項に加えることにより、1979年に資金の見通しがつき、1980年7月に工事を再開し1981年5月頃におおむね工事を完了した。

このためのアスンシオン市財政負担と卸売業者の出資金を合計した額は9億5,200万グアラニーに達した。これに加えて、世界銀行からの借款は1億4,800万グアラニーであるから合計11億グアラニーに達する。この額が中央食品卸売市場の財務における貸借対照表の貸方を構成する、負債及び資本となっている。

一方敷地の買収費及び整地費は5億グアラニーを要し、現存する建物構造物に投入された資金は、3億1,900万グアラニーである。舗装工事としての設備費は8,883万グアラニーであり、卸売業者及び付属商の負担すべき民間用工事部分は1億9,217万グアラニーとなる。これを合計した11億グアラニーが、貸借対照表の借方を構成する資産となっている。

### (2) アスンシオン市中央食品卸売市場の運営予算

#### ① 中央食品卸売市場の歳入予算(1982年度=平年度)

アスンシオン市の財政では、中央食品卸売市場の運営費を負担する能力はない。したがって、中央食品卸売市場の予算はすべて卸売業者と付属商が使用する卸売場の賃貸料(売場使用料)によって賄う必要がある。アスンシオン市の供給管理局は、売場賃貸料の基準を1平方メートル当たり、1日20グアラニーと規定しており、1平方メートルに

つき1カ月600グラニーを徴収するとしている。1982年の卸売市場の賃貸料は8,475万グラニーを予定し、付属商の使用料を402万グラニーを予定しているの、合計8,877万グラニー程度の歳入を予算として計上している。

② 中央食品卸売市場の歳出予算（1982年度＝平年度）

1982年度の中央食品卸売市場の歳出予算は総額で8,227万グラニーと定められており、そのうち、経常支出は7,027万グラニーで、設備支出（建造費）として、1,200万グラニーを計上している。経常支出のうち人件費は2,976万グラニーで、歳出総額の36.2%を占めている。そのうち1,982万グラニーが常勤職員の給与であり、24.1%にあたる。また、臨時雇（一時雇用）職員給与が743万グラニーで9.0%にあたる。

業務費は1,236万グラニーで15.0%を占めているが、そのうち電力料金や通信費水道料などの公共料金は756万グラニーで9.2%にあたる。建物設備の維持修繕費は420万グラニーで5.1%にあたる。

石油及び諸材料費が248万グラニーで3.0%、事務用備品費は430万グラニーで5.2%である。借入金の利子は1,687万グラニーで20.5%を占める。当面1982年は世界銀行借款は据置期間中であり、借入金利子だけが計上されている。これは据置期間中で元金の償還金は計上する必要がないためである。しかし、借入金利子の支払いが、歳出予算総額の20.5%も占めることは中央食品卸売市場の今後の運営費支弁に多大な重圧となるであろう。

この予算書には今後の中央食品卸売市場の運営の基準となる諸調査の経費は計上されていないが、これらの諸経費につき検討する必要がある。

表3. アスンシオン市中央食品卸売市場建設投資勘定

(単位1,000グラニー)

勘定科目	借方 (資産)	貸方 (負債及び資本)	説明
1. 地元出資金		952,000	アスンシオン市財政負担、及び卸売業者出資 世銀債務
2. 世界銀行借款		148,000	
4. 敷地(土地価額)	500,000		
5. 建物現存構造	319,000		
6. 舗装設備	88,829		
7. 民間工事	192,171		
計	1,100,000	1,100,000	

表4. アスンシオン市中央食品卸売市場予算書(1980年～1982年)

(1) 歳入の構成

(所管) アスンシオン市供給管理局

(単位グアラニー)

年次 科目	予算額			1982年度 (平年)構成比%	説明
	1980	1981	1982		
1. 中央食品卸売市場卸売賃貸料	—	33,631,200	84,748,800	95.5	
① 卸売賃貸料	—	33,631,200	83,768,000	94.4	
② modulos	—	—	980,800	1.1	
2. 付属設備使用料	—	—	4,020,000	4.5	
① レストラン	—	—	1,200,000	1.3	
② 銀行	—	—	2,400,000	2.7	
③ サービス・ステーション	—	—	420,000	0.5	
計	0	33,631,200	88,768,800	100.0	
収支差引差額	△55,952,793	△212,215,000	6,496,897	—	

註) アスンシオン市財政計画によると、中央食品卸売市場が1982年に回収すべき総収入は85,134,703ガラニーとなっている。

(2) 歳出の構成

年次 科目	予算額			1982年度 (平年)構成比%	説明
	1980	1981	1982		
1. 経常支出	4,792,300	16,806,345	70,271,903	85.4	
(1) 人件費	4,792,300	10,626,345	29,762,400	36.2	
① 常勤職員給与	—	—	19,815,600	24.1	
賃金	—	—	18,375,600	22.3	
退職金及恩給	—	—	1,440,000	1.8	
② 臨時雇用者給与	—	—	7,426,800	9.0	一時雇用
賃金	—	—	6,526,800	7.9	
退職金及恩給	—	—	900,000	1.1	
③ 補充報酬	—	—	1,920,000	2.3	
④ 旅費	—	—	600,000	0.7	
(2) 業務費	—	5,580,000	12,360,000	15.0	
① 公共事業への支出	—	4,680,000	7,560,000	9.2	
電力料金	—	4,320,000	3,600,000	4.4	
遠距離通信費	—	—	2,160,000	2.6	
水道及保健衛生費	—	360,000	1,800,000	2.2	
② 維持修繕費	—	900,000	4,200,000	5.1	
建物維持修繕	—	—	3,600,000	4.4	
自動車維持修繕	—	900,000	600,000	0.7	

年次 科目	予 算 額			1982年度 (平年)構成比%	説 明
	1980	1981	1982		
③ 事務費	—	—	600,000	0.7	
事務用品	—	—	600,000	0.7	
(3) 石油及諸材料費	—	—	2,480,000	3.0	
① ガソリン代	—	—	1,980,000	2.4	
② 諸油及材料	—	—	500,000	0.6	
(4) 事務用備品費	—	—	4,300,000	5.2	
① 家具類	—	—	1,102,800	1.3	
② タイプライター・計算機	—	—	360,000	0.4	
③ 輸送設備	—	—	1,400,000	1.7	
④ 機械類	—	—	1,437,200	1.8	
(5) 借入金利子	—	—	16,869,503	20.5	
① 利子	—	—	13,015,674	15.8	
② 契約手数料	—	—	3,853,829	4.7	
(6) 臨時費	—	600,000	4,500,000	5.5	
① 予備費	—	600,000	4,500,000	5.5	
2. 設備支出(投資)	51,160,493	229,039,855			
① 建築造費	51,160,493	229,039,855	12,000,000	14.6	投資勘定
計	55,952,793	245,846,200	82,271,903	100.0	



## 第5章 市場の開設とその実態

### 1 市場の概観

アスンシオン市当局では、市民生活向上に対する基本対策の一つとして、食品供給の円滑化と都市交通の近代化及び衛生状態の改善等の総合的視点から中央食品卸売市場を新設し、卸売機能をここに集中し、併せて公設小売市場を再編整備する構想を固めた。

同市は、1972年同市のほぼ南端に約11万平方メートルの用地を取得し、同市の自主財源をもって中央食品卸売市場の建設工事に着手したが、途中で資金不足に陥り、1975年に至りその工事を中断するに至った。この状態を打開すべくパラグアイ共和国政府は世界銀行借款により実施するプロジェクトの一事項にこの事業を含めて、1979年2月、世界銀行と借款契約を締結した（アメリカドル105万7千ドルである。）。その後直ちに建設工事を再開（1980年7月）、工事も順調に進捗し、1981年8月にはおおむね完成し、同年9月11日に開場し、同年10月から  
順次卸売業者、関連業者が入場して業務が開始されるに至った。

同市場の概観をのべると、次のとおりである。

#### (1) 市場開設者 アスンシオン市

市場管理局 中央食品卸売市場内（管理棟）

#### (2) 市場施設の規模

- |          |   |
|----------|---|
| ① 敷地     | 110,000 m <sup>2</sup>  |
| ② 卸売場建物  | 22,000 m <sup>2</sup> （A, B, C, D, Eの5棟であるが、B棟には、関連店舗が配置されている。） |
| ③ 管理事務所  | 200 m <sup>2</sup>  |
| ④ 銀行等事務所 | 100 m <sup>2</sup>  |
| ⑤ 駐車場    | 20,000 m <sup>2</sup>   |

#### (3) 市場の設置場所及び市場内舎屋の配置等

##### ① 市場の設置場所

アスンシオン市の南端に位置し、同市の中心部から約7～8kmの距離にあり、第4公設小売市場からも約8kmの距離にある。従前の都心部（第4公設小売市場周辺）にあった頃と比較するとやや不便になったきらいがある。

##### ② 卸売場建物等市場内舎屋の配置

市場内には、市場管理局の事務所となっている管理棟のほか、卸売業者及び関連業者が収容されている卸売棟（A, B, C, D, E棟の5棟）及び銀行が収容されている銀行棟

1棟が敷地のおおむね中央より北側に配置されている。

(A) 卸売棟 主として卸売業者を収容しているが、B棟には、関連業者も収容されている。

各棟の面積と各棟収容業者の取扱品目の区分は、次の通りである。

A 棟	8,600 m <sup>2</sup>	果実, バナナ, 野菜
B 棟	2,200 m <sup>2</sup>	鶏卵, その他産物, 関連店舗
C 棟	4,500 m <sup>2</sup>	マンジョカ, さつまいも, 果実, 野菜(土物その他)
D 棟	4,500 m <sup>2</sup>	その他の産物, 鶏卵, 穀物
E 棟	2,200 m <sup>2</sup>	果実, バナナ, 穀物
計	22,000 m <sup>2</sup>	

(B) 銀行棟 銀行が収容されている。

(C) その他の建物 略

#### (4) 市場内各施設の概要

① 正門 施設の南西端に設置され、入口と出口とに分れ、夫々搬入物品、搬出物品その他市場内秩序の保持に関する業務を掌る守衛が配置されている。なお、バスも2系統の乗入れが認められている。

#### ② 卸売棟

A, B, C, D, Eの5棟がある。その各棟について説明すると、次の通りである。

A棟 鉄筋1階建てであって、構造は赤煉瓦ブロック、コンクリート敷である。敷地のほぼ中央に位置し、間口180m、奥行40mであって、当中央食品卸売市場最大の施設である。敷地表面より1mの高さの上に建物が構築されている。南北両側に幅2mのプラットフォームがつけられており、卸売場の高さもこのプラットフォームの高さと同じである。

この間仕切りは、南側は、48小間(各小間 $3.5m \times 14m = 49m^2$ )、北側は、24小間( $7m \times 20m = 140m^2$ )であり、おおむね大手の卸売業者が収容されている。

なお、中央に幅員20mの南北通路が設置されている。

B棟 構造は、A棟と同様であるが、A棟に比し建物の基礎は低く、この棟の床は、敷地表面より若干高い程度である。間口64m、奥行38.5mであって、卸売業者として鶏卵、その他の産物の卸売業者を収容しているほか、関連店舗のほとんどを収容している。

この棟の間仕切りは、鶏卵について、この棟の西側に2小間( $11.25m \times 28.7m = 323m^2$ ,  $7.9 \times 21.4 = 169m^2$ )、その他の産物はその北西側に2小間( $11.4m \times 21.4m = 244m^2$ ,  $11.3m \times 28.7m = 324m^2$ )、その他は関連店舗のスペースである。

C棟 鉄筋・赤煉瓦ブロック，コンクリート敷であるが，一棟全体が大部屋で卸売業者ごとの小間の間仕切りは，金網で行っているか或いは全くの間仕切りを行っていない（大部屋（ドーム））。しかし，東西両サイドについては，他の棟同様の間仕切りが行われている（ $3.5\text{ m} \times 6\text{ m} = 21\text{ m}^2$ の小間20）。

D棟 構造は，B棟と同様である。間口は106 m，奥行46 mであって，間仕切りもB棟同様煉瓦等で堅固になされている。大部分のスペースは，今後，冷蔵施設，バナナ加工室，選別機等を設置するために，現在使用していない。現在使用している小間は，13小間（各小間 $7\text{ m} \times 10\text{ m} = 70\text{ m}^2$ ）である。

E棟 構造は，D棟と同様である。間口は64 m，奥行は38.5 mであって，間仕切りもD棟同様である。間仕切りは，次の通りである。

$3.5\text{ m} \times 10.8\text{ m} = 38\text{ m}^2$	8小間
$3.5\text{ m} \times 10\text{ m} = 37\text{ m}^2$	4小間
$3.5\text{ m} \times 7\text{ m} = 25\text{ m}^2$	3小間
$3.0\text{ m} \times 6\text{ m} = 18\text{ m}^2$	8小間
$3.5\text{ m} \times 11\text{ m} = 39\text{ m}^2$	7小間
$3.0\text{ m} \times 5.7\text{ m} = 17\text{ m}^2$	3小間
$4.0\text{ m} \times 5.0\text{ m} = 20\text{ m}^2$	2小間
$7.0\text{ m} \times 19.0\text{ m} = 133\text{ m}^2$	3小間
計	38小間

③ 関連業者棟 現在，B棟の一部及び銀行棟である。その構造は，B棟は既にのべた通りであり，銀行棟は，鉄筋コンクリート平屋建である。その小間割りは，B棟は，E棟同様明確にコンクリートでなされている。B棟には18の小間がある（ $3.5\text{ m} \times 6\text{ m} = 21\text{ m}^2$ の小間12室， $3.9\text{ m} \times 7.45\text{ m} = 29\text{ m}^2$ の小間5室，以上17小間のほかに規格の異なる小間が1室ある。）B棟のほぼ中央を南北に通ずる通路があり，西寄りの中心部分は，レストランが使用している。銀行棟は，1業者のみ使用している（ $100\text{ m}^2$ ）。

④ 管理棟 アスンション市当局がこれを使用している。鉄筋煉瓦積みコンクリート敷の2階建である（ $200\text{ m}^2$ ）。将来の諸施設の設置，人員の増大等に備えて現在相当のスペースを空けている。

⑤ 駐車場 現在，A棟の南及びA棟の北の一部に駐車場が設けられており，その面積は $20,000\text{ m}^2$ （市場内構内道路は除く。）であり，さらにこの2倍の拡張可能用地（現在緑地）がある。駐車一区画面積を $20\text{ m}^2$ とすれば，1,000台の自動車，駐車一区画面積 $25\text{ m}^2$ とす

れば 800 台の自動車の駐車が可能である。アスンシオン市公設小売市場、民営小売市場における青果物小売商は約 3,500 人であり、それらの多くは自動車を保有していないものと考えられる。そのため、駐車場の規模は、現段階では相当の余裕がある。

- ⑥ その他 敷地の周囲は、約 2 m の高さのフェンスで囲み、中央食品卸売市場への出入りは正門のみに限定されている。建造物用地以外の部分は、緑地を除きコンクリートブロックで舗装されている。市場内通路は、現在おおむね十分なスペースを保っていると考えられるが、今後、市場への買出人が増加し、自動車等の車輛使用が増大すれば、現在の建物間通路は市場繁忙時間帯には、相当の混雑が生ずることが考えられる。現在でも取引最盛期には、相当の混雑を来し、特に C 棟の北側通路は、極端な混雑を示している。

#### (5) 中央食品卸売市場内外の交通路線

##### ① 市場外の交通路線

パラグアイ共和国における東部、南部地域及びアスンシオン市以東の近郊地域の産地からの青果物等の輸送は、国道 1 号線（アリスカル・ロベス道路）、国道 2 号線（アリスカル・エスチガリビア道路）を通過してアスンシオン市内に搬入されている。この中央食品卸売市場は、アスンシオン市内ではあるが、その東南端に位置しており市街地中心部から 8 ～ 10km の距離にあり、市場の南側は都心に向う道路に接続する幹線道路に面している。この市場から各公設小売市場までの距離及び所要時間を示したのが表 5 である。また、公設小売市場の位置については、公設小売市場配置図の通りである。公設小売市場のうち、最も盛況を呈している第 4 公設小売市場までの距離は、8.2 km であり、所要時間は自動車で 17 分である。その他の公設小売市場への所要時間も 30 分以内であるから、仕入れにはそれ程多くの時間を必要としない。

##### ② バスの乗り入れ

アスンシオン市は、市場の開設と併行して市場内へのバスの乗入れについて交渉し、その結果、2 路線が市場内に乗入れている。何れも第 4 公設小売市場を経由する路線である。この外、若干、南面する道路に沿って歩けば、在来の路線バスも利用できる。買出しに来る小売商が零細であることと、市場の取扱量が増加することを予想すると、この乗入バスの運行時間帯等の改善のほか、新たな路線の設置が必要である。

表5 中央食品卸売市場から各公設小売市場までの距離及び所要時間

市場名	距離	所要時間	備考
第1地区公設小売市場	10.18 km	21分	
第2地区公設小売市場	9.58	20	
第3地区公設小売市場	11.18	23	
第4地区公設小売市場	8.20	17	
第5地区公設小売市場	11.00	22	
第6地区公設小売市場	10.80	22	閉鎖中
第7地区公設小売市場	8.05	16	閉鎖中
第8地区公設小売市場	12.05	24	用地のみ
第9地区公設小売市場	14.60	30	

註 距離及び所要時間は、乗用車、時速30kmで数回走行し、測定した平均値である。

(6) 市場の取扱品目

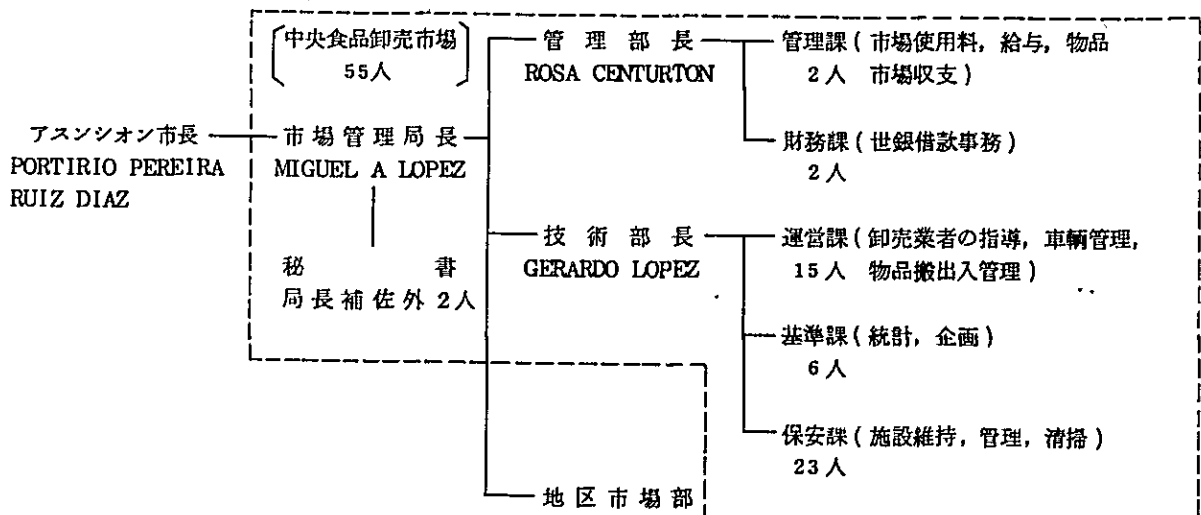
市場の取扱品目は、大別すれば、農産物及び畜産物であるが、更にこれを次のように区分して卸売業者を許可、収容している。

果実(部)、バナナ(部)、野菜(部)(土物は除外されているようである。)、穀物(部)、鶏卵(部)、ばれいしょ、たまねぎ、とうがらしその他(部)、マンジョカ、さつまいも(部)、その他の産物(部)、その他野菜(部)

(7) アスンシオン市の市場管理組織

① 市場管理組織

組織は、次の通りであり、局長以下55人の職員が配置されている。



## ② 市場管理局の各職員の事務分担

アスンシオン市長に直屬して市場管理局長（MIGUEL ANTONIO LOPEZ）が中央食品卸売市場及び各公設小売市場を管理監督している。中央食品卸売市場については、上記のように55人が配置されているが、これらの職員の各々の所属を示すと次頁のとおりである。

市場管理局の業務については、市場規則に次のように規定されている。

市場管理局の任務として、市場設置の目的達成のため、又は、その施設あるいはサービスを有効に利用するために、市場内の管理、監督、指導、組織化などの業務を行う。

1) 市場の収支に関する事務

2) 許可業者（卸売業者及び関連業者）からの保証金の受入れ及び使用料の徴収事務

3) 借入金返済に関する事務

4) 市場利用希望者の審査並びに許可、使用施設の場所の決定に関する事務

5) 市場内の商業活動業務の監督及び業者利用施設の管理に関する事務

6) 取引時間、搬出入の規制に関する事務

7) 腐敗又はそのおそれのある物品の回収に関する事務

8) 必要に応じて、利用者間のトラブルを極力少くするよう直接介入する。

9) 取引エリアの保安について必要な指導を行う。

10) 市場利用、市場活動の向上のため必要な改善対策を指示する。

11) 各利用者から当局へのサービス改善要望の検討、分析

12) 取扱商品の分類基準、荷造、包装、選別の基準、衛生基準、商業活動システムに関する事務を行う。

13) 関連業者の区域での代金回収を監督する。

14) 市場内の交通量、車輛の駐車等について監督する。

15) 市場規則を遵守させること。

ⅰ) 市場利用規則を遵守させること。

ⅱ) 許可物品の陳列、販売を行わせる。

ⅲ) 商業システムを遵守させること。

ⅳ) 各種禁止行為の監督を行うこと。

16) 市場取引の円滑化のための直接補助事業の実施とこの為の資料の徴収を行うこと。

17) 市場取引の円滑化のため、間接的に業者を収容して各種サービス業務を行わせること。

18) 市場内の各種施設利用者名簿の作成業務

- 19) 市場施設利用者の身分証明に関する業務  
 20) 取引及び商品の搬入・搬出等に関する時間的な規制・監督業務  
 21) 広告に関する規制事務  
 22) 通信業務に関する統制業務  
 23) 市場内の公安保持に関する業務  
 24) 市場規制違反者に対する罰則の適用業務

(中央食品卸売市場の事務分担)

FUNCIONARIOS QUE PRESTAN SERVICIO EN D.A.M.A.

NOMBRE Y APELLIDO (氏 名)		CARGO (職 務)
<u>I. DIRECCION</u>		
1. Ing. Agr. MIGUEL A. LOPEZ	市場管理局長	Director
2. MANUEL MARIA PATINO	局長補佐	Asesor Direc.
3. ANTONIA IRALA	秘 書	Secretaria
4. CARLOS FERREIRA	連 絡	Ordenanza
5. FELIX GONZALEZ	運 転 手	Chofer
<u>DPTO. ADMINIST. Y FINANCIERO (管理部)</u>		
6. Lic. ARNULFO A. ORTIZ	(管理課)	Contador
7. Lic. GILDA ROSA CENTURION	(管理部長)	Sub-Contador
8. ADONIS ADALBERTO BARRIOS	(財務課長)	Aux. Contab.
9. OSCAR RUBEN JARA	(管理課)	Aux. Contab.
10. INOCENCIA ACEVAL	(財務課)	Secretaria
11.		Aux. Contab.
12.		Liquidador
<u>DPTO. TECNICO OPERATIVO (技術部)</u>		
13. Ing. Agr. GERARDO LOPEZ	(技術部長)	Jefe Dpto.
14. Lic. ELIGIO RUIZ DIAZ	(運営課長)	Gerente. Div.
15. Arq. TERESA BOLLA de FRUTOS	(保安課長)	Jefe Mant.
16. Ing. Agr. ANIBAL MEZA	(基準課長)	Jefe Estad.
17. Lic. TERESITA DEJ. de SCARONE	(基準課)	Encarg. Estad.
18. AMADA GAUNA	(基準課)	Aux. Estadist.
19. WIFRIDO AMARILLA	(運営課)	Jefe Catastro
20. TERESA ACEVAL	(運営課)	Aux. Catastro
21. ROSA BALNCA ROJAS	(基準課)	Recepcionista
22. LORENZA CABRERA	(秘 書)	Secret. Dpto.
23. VICTOR CENTURION	(運営課)	Orientador
24. CARLOS MARTINEZ	(基準課)	Orientador
25. LEON BENITEZ ALONSO	(基準課)	Orientador

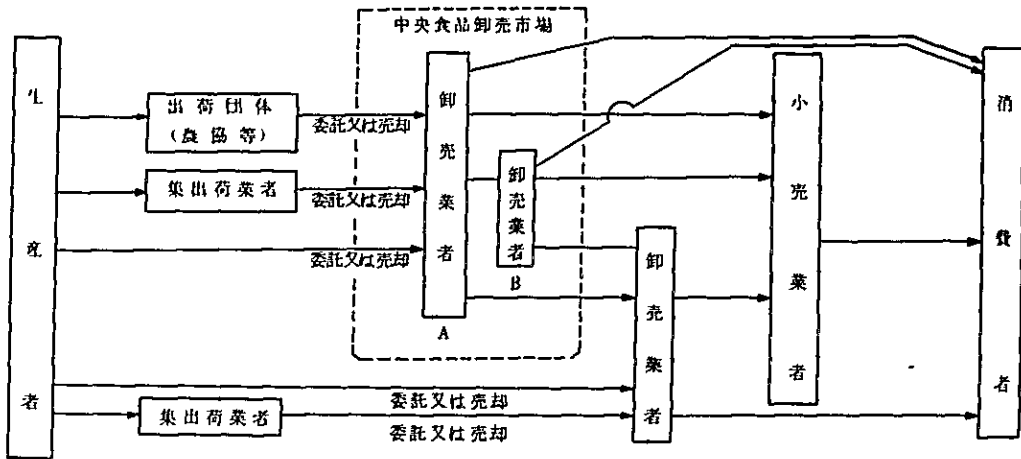
NOMBRE Y APELLIDO (氏 名)		CARGO (職務)
26. ARTURO RIVAROLA	(運 營 課)	Orientador
27. MIGUEL ANGEL RUIZ DIAZ	(運 營 課)	Orientador
28. PEDRO J. CACERES	(運 營 課)	Orientador
29. IGNACIO CARDOZO	(運 營 課)	Orientador
30. ISABELINO RODAS	(運 營 課)	Orientador
31. DOMINGO FERREIRA	(運 營 課)	Orientador
32. HIPOLITO FERNANDEZ	(運 營 課)	Orientador
33. LUIS SALDIVAR	(運 營 課)	Orientador
34. ROQUE ASUNCION MEZA	(運 營 課)	Orientador
35. SABINO ORTIGOZA	(運 營 課)	Fisc. Mercado
36. LIDIO GALVAN	(保 安 課)	Electricista
37. ROBERTO GAONA ESCOBAR	(保 安 課)	Plomero
38. NATALICIO AMARILLA	(保 安 課)	Albañil
39. TEODORO GILL MATTO	(保 安 課)	Adoquinero
40. JOSE BAREIRO	(保 安 課)	Sereno
41. EUGENIA COSTA	(保 安 課)	Limpiadora
42. ANTONIA RUGGERI	(保 安 課)	Limpiadora
43. PAUBLINA TOLEDO	(保 安 課)	Limpiadora
44. VENANCIA LUGO	(保 安 課)	Limpiadora
45. LIDIA O. DE AYALA	(保 安 課)	Limpiadora
46. HILARIO ORTIZ	(保 安 課)	Limpiadora
47. ANTONIO RAMON VALDEZ	(保 安 課)	Limpiadora
48. EPIFANIO PARZ DOMINGUEZ	(保 安 課)	Limpiadora
49. MAXIMO GARAY	(保 安 課)	Limpiadora
50. BRUNO SERVIAN	(保 安 課)	Limpiadora
51. ANDRES AQUINO	(保 安 課)	Limpiadora
52. GLAUDIO GONZALEZ	(保 安 課)	Servicios
53. RITA MEDINA DE ZARZA	(保 安 課)	Servicios
54. OSVALDINA SANTACRUZ	(保 安 課)	Servicios
55. ASAD GARCIA	(保 安 課)	Servicios
56. ZULMA VERA	(保 安 課)	Servicios
57. PAUBLINA TOLEDO	(保 安 課)	Servicios



(8) 市場を中心とする取引機構

中央食品卸売市場を中心とする取引機構を、図示すると、次の通りである。

中央食品卸売市場取引機構図



- ② i 市場内の卸売業者AとBとの間には、相互に商品の売買が行われているが、概して大手の業者から小規模の業者に向けて売却されることが多い。
- ii 市場内の卸売業者からの買受資格について、市は、別段の制限をしていない。

(9) 市場内の取引業者

市場内の取扱物品にかかる取引業者として市当局が許可したものは、卸売業者だけである。取扱品目ごとに大別して許可し、施設を貸与している。しかし、現在、各部門の取扱品目について、その規制は、厳格には行われていない。

各部門別の卸売業者数は、次の通りである（1981年12月現在）。

(1) SECTOR DE FRUTAS	(果実部)	A棟 16社	C棟 19社	E棟 15社	計 50社
(2) SECTOR BANANERO	(バナナ部)	A棟 5社	E棟 20社		計 25社
(3) SECTOR GRANERO	(穀物部)	D棟 1社	E棟 2社	C棟 1社	計 5社
(4) SECTOR HUEVOS	(鶏卵部)	B棟 2社	D棟 2社		計 4社
(5) SECTOR-CEBOLLA-AJOS -YOTROC	(ばれいしょ、 たまねぎ、と うがらし部)	C棟 69社			計 69社
(6) SECTOR MANDIOCA -BATATA	(マンジョカ、 さつまいも部)	C棟 48社			計 48社
(7) SECTOR HORTALIZAS	(野菜部)	A棟 37社	C棟 2社		計 37社
(8) SECTOR ORTOS PRODUCTOS (その他の産 物部)		D棟 9社	B棟 2社		計 11社
(9) SECTOR VERDURAS	(その他野菜部)	C棟 2社			計 2社
合計					251社

00 市場使用料等

市当局が収容業者（卸売業者、関連業者）から徴収する使用料は、次の通りである。

卸売業者 1 m<sup>2</sup>当たり 1日に付き 20 グアラニー 1 カ月 600 グアラニー

関連業者 1 m<sup>2</sup>当たり 1 カ月 1,000 グアラニー

ただし、関連業者は、保証金として、使用料の1ヵ月分を納付しなければならない。

2 卸売業者等の配置

(1) 卸売業者の配置等

① 卸売業者は、A, B, C, D, Eの5棟に取扱品目ごとに許可を受け配置されている。

卸売業者の氏名及び面積規模を示すと付属統計表第2表の通りである。

② 卸売業者の収容については、入場希望者をそのまま収容しており零細な卸売業者が大部分であって、売場面積が50m<sup>2</sup>以下の卸売業者が総数251社中214社（85.3%）、50m<sup>2</sup>以上100m<sup>2</sup>未満の卸売業者が15社（6%）、100m<sup>2</sup>以上の卸売業者が22社（8.8%）という状態である。

表6 卸売業者の面積規模別業者数

	果実部	バナナ部	穀物部	鶏卵部	ほれいしょ、たまねぎその他部	マンジョカ、さつまいも部	野菜部	その他産物	計
4 m <sup>2</sup>						3			(12m <sup>2</sup> ) 3
8 m <sup>2</sup> (4.0×2.0)					4	5	2		(88m <sup>2</sup> ) 11
12 m <sup>2</sup> (4.0×3.0)					1	1			(24m <sup>2</sup> ) 2
13 m <sup>2</sup> (2.8×4.5)					53				(689m <sup>2</sup> ) 53
14 m <sup>2</sup> (4.0×4.0)						36			(504m <sup>2</sup> ) 36
16 m <sup>2</sup> (2.8×4.5)					2	3			(80m <sup>2</sup> ) 5
17 m <sup>2</sup> (5.7×3.0)		3							(51m <sup>2</sup> ) 3
18 m <sup>2</sup> (6.0×3.0)		8							(144m <sup>2</sup> ) 8
20 m <sup>2</sup> (4×5)		2							(40m <sup>2</sup> ) 2
21 m <sup>2</sup> (3.5×6)	18				1				(399m <sup>2</sup> ) 19
24 m <sup>2</sup>	1								(24m <sup>2</sup> ) 1

	果実部	バナナ部	殺物部	鶏卵部	ばいしよ、たまねぎその他部	マンジョカ、さつまいも部	野菜部	その他産物	計
25 m <sup>2</sup> ( 3.5 × 7 )		3							( 75m <sup>2</sup> ) 3
26 m <sup>2</sup> ( 2.8 × 4.5 ) 2小間			1		8				( 234m <sup>2</sup> ) 9
37 m <sup>2</sup> ( 3.5 × 10.6 )		4							( 148m <sup>2</sup> ) 4
38 m <sup>2</sup> ( 3.5 × 10.8 )	8								( 304m <sup>2</sup> ) 8
39 m <sup>2</sup> ( 3.5 × 11.0 )	7								( 273m <sup>2</sup> ) 7
49 m <sup>2</sup> ( 3.5 × 14.0 )	12						28		( 1,372m <sup>2</sup> ) 40
小計 ( 50 m <sup>2</sup> 未満 )									( 4,461m <sup>2</sup> ) (214)
70 m <sup>2</sup> ( 7.0 × 10.0 )			1	2				8	( 560m <sup>2</sup> ) 11
98 m <sup>2</sup> ( 3.5 × 14.0 ) × 2小間							4		( 392m <sup>2</sup> ) 4
小計 ( 100 m <sup>2</sup> 未満 )									( 952m <sup>2</sup> ) (15)
133 m <sup>2</sup> ( 7.0 × 19.0 )			3						( 399m <sup>2</sup> ) 3
140 m <sup>2</sup> ( 7.0 × 20.0 )	2	4					1	1	( 1,120m <sup>2</sup> ) 8
169 m <sup>2</sup> ( 7.9 × 21.4 )				1					( 169m <sup>2</sup> ) 1
244 m <sup>2</sup> ( 11.4 × 21.4 )								1	( 244m <sup>2</sup> ) 1
280 m <sup>2</sup> ( 7.0 × 20.0 ) 2小間	2	1					1		( 1,120m <sup>2</sup> ) 4
323 m <sup>2</sup> ( 11.25 × 28.7 )				1					( 323m <sup>2</sup> ) 1
324 m <sup>2</sup> ( 11.3 × 28.7 )								1	( 324m <sup>2</sup> ) 1
420 m <sup>2</sup> ( 7.0 × 20.0 ) 3小間							3		( 1,260m <sup>2</sup> ) 3
小計 ( 100 m <sup>2</sup> 以上 )									( 4,959m <sup>2</sup> ) 22
計	50	25	5	4	69	48	39	11	( 10,372m <sup>2</sup> ) 251

## (2) 関連業者の配置等

関連業者は、卸売棟Bの一部及び銀行棟に配置されている。その業者名は、付属統計表第2表に表示したとおりである。

## 3 卸売業者の営業状態

卸売業者の大部分は、第4公設小売市場周辺で営業していた卸売業者であって、従前は何等の法的規制を受けていなかったものである。中央食品卸売市場に入場するにあたっては何の規制も受けなかったためその経営規模は大小様々であるが、集荷・販売の両面では激しい競争を展開している。

集荷面では、従前とおおむね同様であるが、販売面では、中央食品卸売市場には多くの小売商及び仲卸商が集中するため、販売価格の決定方法に苦慮していることがうかがえる。

前述のとおり、卸売業者の多くが零細企業であり、その経営基盤は非常に弱い。

(1) 集荷は、野菜、果実とも、品目の特性、生産者、出荷者との従来からの取引関係等から受託販売の方法と買付け販売の方法とがある。受託販売の場合における卸売手数料は、野菜10%、鶏卵7%、穀物5%、であるが、農協経営の業者は、若干(2~3%)低率である。大手卸売業者は、委託者に対し、種子代、肥料代等の営農資金の貸付け(我が国の荷主前渡金に相当する)を行っている。これについては、月利相当の金利を徴収している。

㊦ この国の銀行金利は、中央銀行が月利2%、市中銀行が月利3%であって、卸売業者は、市中銀行から月利3%(年利36%)で借入れ、この利率に1%上乗せして4%の金利を徴収している。回収までには約6カ月程度を要する。

受託品の販売仕切金の支払期限について聴取り調査した結果では、大手卸売業者は生産農家に対しては7日目、農協については、15日以内に支払っている。

(2) 販売方法は、相対売りの方法であり、卸売場渡しであり配達はしていない。なお、大手卸売業者は、冬期(8月~10月)にはアルゼンチンヘトマトを輸出しているものもある。

入荷量が多く買出人の少ないときは相当の残品を生ずることがあるが、翌日へ持ち越せないものは、その残品の全量を廃棄している。廃棄した場合でも受託品については、当日の仕入価格で仕切金を支払っている。そのため相当の損失を受けている業者もある。この市場には未だ貯蔵施設がなく残品を廃棄せざるを得ないため冷蔵庫の設置が望まれている。

中央食品卸売市場の販売時間は、午前1時~午前4時が最盛期である。しかし、それ以降一日中販売しており、販売時間が集中していない。また、販売及び引渡しは手作業で行われ積込みに相当時間を要する。入荷と販売の時間帯が同時に行なわれるため、入荷する荷物の引取りと販売して引渡すべき物品の積込みが販売最盛期に時間的に重なり合い、相当の混雑を呈している。

販売先は、中央食品卸売市場の規定では、一般消費者には販売できないことになっているが、消費者が卸売店舗に買出しにきたときは少量でも販売しているのが実態である。これでは卸売市場の機能が発揮されないことになる。

販売代金の回収方法は、卸売業者が個別に集金しているが、その決済期限はおおむね1週間程度である。しかし、時には代金の回収が遅延し又は貸倒れになる場合もあるようである。なお、この中央食品卸売市場内では卸売業者相互のいわゆる仲間取引も行われている。販売価格の決定方法は、卸売業者も多く、競争もはげしく、かつ、入荷量、販売当日前後の確な価格及び生産出荷に関する情報が乏しいため、卸売業者は、自己の有する各種情報などを勘案して卸売価格を決めているようである。

(3) 卸売業者の経営規模は一般に小さく、大手筋の卸売業者を除いた中小の卸売業者の経営は

困難のようである。新市場に移転してからこれらの中小卸売業者の売り上げは若干減少しているが、卸売市場内の内装施設の負担のために高利の借入金で支弁した業者もあり、新市場の売場使用料の負担が経営の重圧になっている業者もある。これらの業者は経営の維持が困難のようである。

- (4) 市場管理局も卸売業者に対し積極的に、経営改善、取引方法の改善などの対策を構ずるとともに企業診断等を行い、卸売業者の経営を健全化させることにより、市場信用の確立を図るべきであろう。

#### 4 市当局の市場運営方法の問題点と改善策

##### (1) 市場管理局の業務運営方法

市場管理局は、市場の管理、監督、指導等を行うこととなっており、市場規則にその業務内容を規定している。

この市場規則は、単に市場内における施設の管理及び取引秩序の維持、業務運営指導等に限られておりアスンオン市内における他の場外卸売業者等についてはその効力を有しない。

また、市場内に対する管理、監督、運営指導についても、施設の維持管理、卸売業者の許可、取消、市場使用料の徴収、貸与施設の使用状況管理、業者間のトラブルの調整、交通規制、衛生監督、公安維持等に重点がおかれているように考えられる。例えば正門における入荷物品のチェック、市場からの持出物品のチェックも、市場入出荷量の把握という面も有するが、それよりも衛生、公安維持に重点がおかれているものようである。従って、市当局は総入荷量の把握によって卸売業者が適正な価格を形成するための情報の提供、卸売業者の取引方法（集荷方式及び販売方法）についての統一の見解に基づく監督規制、市場の信用確立の為の立入検査、報告徴収、許可の取消、業務停止その他の処分等は、規則に規定されてはいるものの、第二義的に考えているものの如くである。

このことは、市場管理局の職員配置から見ても伺い知ることができる。すなわち、技術部は、市場職員総数55人中45人であるが、このうち施設の維持管理・清掃等の事務を担当する保安課職員が23人であり、運営課は15人で、卸売業務の指導、車輛管理、物品の搬出入管理を担当している。この3つの業務のうち後者の2つの業務に重点がおかれ、卸売業務を指導すべき業務担当職員は極く少数である。また、基準課は、市場の業務運営の企画及び統計の業務を分担しているが、双方の業務を僅か6人で担当しており、価格形成、集荷対策の資料を提供すべき業務を行なうにはやや弱体である。

現在、当市場管理局の業務運営について、問題と思われる事項について列挙すると次の通

りである。

- ① 職員のうちに市場の管理運営について経験のあるものがないことである。殆どが新規採用であり、これらの職員については公務員としての教育だけでなく、食品の流通問題についての教育を行なう必要があると考えられる。
- ② 業務の中心が、管理部及び技術部を問わず借款の返済、使用料の確保、場内の公安維持に重点がおかれ、市場のもつ本来的な意義或いは目的であるべき商品の集荷と適正価格の形成、迅速な資金の流れ並びに卸売業者等の健全経営による市場信用の確保については殆んど意を用いていないのが実態である。
- ③ 市場管理局が入荷量・搬出量のチェックを行っていないながら、これを基に各種資料を作成し、卸売業者の市場価格形成の為の資料とすべきにかかわらず、これについて何等のサービスも行っていないことである。
- ④ 入場している卸売業者、入場しようとする卸売業者について集荷（受託若しくは買付け、代金支払、卸売手数料）、卸売場における配列、販売方法（せり、入札、相対、定価売り、代金回収条件、引渡方法）場内外の物品の搬出入の改善等については、何等積極的な対策がとられていない。
- ⑤ 各取扱品目ごとに大小多数の卸売業者が収容され、これらの業者が集荷・販売両面ではげしい競争を行っているが、これについては、何等対策を講じていない。
- ⑥ 市場への物品の搬入及び市場における販売・搬出時間を明確に定めこれを厳格に守らせる措置がとられていない。
- ⑦ 買出人について全く規制が行われておらず、これが卸売業者の価格形成、販売所要時間、包装、規格等に大きな影響を与えている。
- ⑧ 残品、もしくは大量仕入物品の保管機能がない。

## (2) 中央食品卸売市場運営の改善策

市場の運営管理の適正化を図り、食料品の豊富な集荷と適正価格の形成、分荷を通じて市民に食料品を供給することを第一義的な目的とすることを基本として各般の改善を図るべきである。

- ① 市場管理局の業務が市場の秩序維持、施設管理、使用料の徴収等に偏り、業務もしくは取引の改善が二次的になっているのを改め、市場取引の指導、卸売業者の管理監督、適正価格の形成の為の資料提供等の業務を拡充するための組織の改革を図ることが必要である。  
また、これらの業務を遂行するためには、職員の質的向上を図ることが必要であり、外国に派遣して研修を受けさせることも考慮すべきである。

- ② 適正価格を形成する資料を整備するために、統計（入荷、販売状況）業務の確立と迅速な情報の伝達を図ることが必要である。
- ③ 卸売業者の数が多く過当競争が行われ、単に卸売業者のみでなく、出荷者に対しても悪影響を与えることが考えられるので、新規許可に当たっては、その申請者の営業能力を十分検討の上、適格者を許可することが重要である。現在入場している卸売業者についても、経営基盤の弱体なもの、取扱高の少いもの、市場使用料の支払いの悪い者等については、他の卸売業者との統合大型化を推進せしめることが必要である。このためには、市場規則にその事項を新たに追加するか、あるいは行政指導で実施するか何れかの方法があるが、市当局としては、常時各卸売業者の経営状況を把握できるような制度とする必要がある。
- ④ 市場における商品の搬入、搬出、販売時間が厳格に守られておらず、あるいは最盛時には、入荷と搬出とが同時に行われるため非常に混雑を示し、そのピークを過ぎると全く取引、物流が減少するが、僅かではあるが、取引、物流が行われ、一日のしめくりが容易にできない状況である。我が国と同様、販売開始時刻と終了時刻とを明確に定め、現実の営業活動と事務処理が的確に行われるよう措置することが必要である。
- ⑤ 取引物品は受託によって集荷している場合が多いが、この場合の卸売手数料率が一定していないので、これについて何等かの方法で定率化を図る必要がある。
- ⑥ 集荷先に対する代金の支払い、市場における販売状況についての報告を卸売業者が迅速かつ正確に行っていない向きも認められる。これには市場規則を改正し販売後直ちに出荷者に通知し又は支払いを行って、生産者の出荷についての的確な判断がなじうよう措置することが必要である。
- ⑦ 個々の卸売業者は、主産地の変化、取扱物品の生産状況、生産費用等について、毎日の集荷取引等を通じて充分承知しているものと思われるが、組織的、体系的な情報が公的・私的情報機関から与えられておらず、計画的な経営、販売計画が樹立できない状況にあるので、市当局は関係者と十分連絡して、情報を収集し必要に応じてこれを卸売業者及び小売業者に提供すべきである。
- ⑧ 出荷物品の状況は、全くのばら荷が多く、このため、出荷輸送を非効率にしているばかりでなく、市場搬入後の荷卸しに時間を要している。搬出についても非効率であり、かつ輸送の途上で物品を傷つけ商品価値を低下させることとなるので、全商品について包装を行い輸送効率の向上と品質の維持を図るよう措置することが必要である。この容器は、出荷者から小売業者までのワンウェイ方式と生産者又は卸売業者がこれを準備して流通関係業者の間を往復するシステムとがある。また、その材質又は規格もこれを使用する品目に

よって適格なものを使用すべきである。しかし、これを使用するに当たっての負担する経費とその管理事務につき検討する必要がある。

- ⑨ 中央食品卸売市場から仕入れている業者、すなわち、仲卸業者及び小売業者について登録制度を設け、市場管理局がその登録、登録の取り消し、承継人の登録等の事務ならびに小売業者の実態を把握することが必要である。これは買出人たるべき仲卸業者、小売業者等を制限するのが目的ではなく、卸売市場の資力信用を維持するために、或る程度、取引経験、資力信用を有するものに限って登録することとし、いやしくも仕入代金の支払不能という事態を発生せしめないようにすべきである。
- ⑩ 農産物等の安定供給を確保するため、野菜、果実等の価格が一定の価格帯を下回り再生産能力又は意欲を失する程度に下落した場合の対策として生産者自身の相互扶助により組織的に実施する価格安定対策を検討する必要がある。この制度は、できれば市場管理局の業務とすることが望ましい。
- ⑪ 物品の搬出入時に記録すべき手続用紙類についても記載事項、記載欄等について改善を加え、出荷者、卸売業者、買出人等が書き易いように、またこれを点検又は閲覧する者が直ちに理解できるようにそのフォームを改めるとともに記載方法を改善するよう指導することが必要である。
- ⑫ 卸売市場で成立した卸売価格、販売量等を品目ごとに極力早くとりまとめ、これを迅速に小売市場その他必要とする機関に伝達するシステムを確立し、小売商も適正価格で販売できるよう措置する必要がある。
- ⑬ 取扱物品の入荷激減時においては、産地への出荷要請を行うことが必要である。この場合、国の指導等により生産者に対し何等かの措置がとられるよう法制の整備を図ることが必要である。
- ⑭ アスンシオン市内において中央食品卸売市場の卸売業者と類似の営業を行う業者に対して何等かの指導監督措置をとる必要が生じたときは、市長が直ちに行動できるような法制を制定する必要がある。



## 第6章 市場における卸売業務の実態

### 1 荷受の態勢

#### —入荷量の把握方法—

##### (1) 青果物の産地出荷態勢

パラグアイ国の青果の産地は、東部地域に集中しているのが特色である。

この国の野菜類は日本人移住者によって栽培が始められたといわれており近年パラグアイ人の間にも栽培され、日本人移住者から栽培技術を修得して、その生産も徐々に増えてきており注目されるようになった。また、東部地域の一部とアスンシオン市近郊で日本人移住者が中心となって、トマトやメロンなど、各種の野菜が栽培されておりこれらの野菜の種子はすべて日本の種苗会社から輸入している。その結果野菜の食習慣も次第にパラグアイ人に普及して、需要の増加もみられるようになっている。

果実の主なものは、オレンジ、バナナ、グレープフルーツ、パイナップル等である。一般農家では自家用として庭先に植えている。果樹栽培農場として企業的な大規模経営は、アスンシオン市を中心とする東部に数カ所ある。これらはいずれも大土地所有を基礎とした企業的経営である。

野菜の栽培は、気候条件の影響によって生産に季節性があり、同じ東部地域でも、標高差による気温の差によって、野菜の栽培条件が異なっている。

ラ・コルメナ地域は標高100m以下で、年間蒸し暑く、夏には夜間の最低気温25度以上となり、夏期の野菜栽培は不可能に近い。

また、イグアス地域は標高400m～550mであるため、冬期間に降霜が7～10日もあるので、野菜の栽培は不可能となる。

したがって、この周辺の野菜栽培は、春から夏に集中している。このように、東部地域における野菜の栽培条件を背景に、アスンシオン市向け野菜の出荷をみると、

㊦ 晩春から夏にかけて出荷量が最大となり、ピークは11月である。

標高の低い(100m以下)ラ・コルメナ地区の出荷は8月から11月の間に集中し、6～7月の間は野菜の栽培が制限される。

㊧ 標高400m以上のイグアスでは夏の12～2月に集中し、またこの中間地域(150～300m)の近郊では、最盛期である夏と春をさけて、春と秋に集中して出荷している。

① 大企業農場経営は、農場に灌漑設備を装置し木製箱、選果機、包装機から貯蔵施設も

備えており、長距離輸送手段で出荷、販売するなど有利な態勢にある。

出荷先は国内アスンシオン中心ではあるが、隣国のブラジル、アルゼンチンからウルグアイ国まで恒常的に出荷する態勢を整えている。アスンシオン市内のスーパーマーケット、レストラン、大型食料品店などの大口需要者が野菜（トマト、ピーマン、たまねぎ等）や果実（オレンジ、バナナ、パイナップル等）を一括仕入れる例はかなり多い。これは大企業農場との契約出荷を行なっているようである。

- ② 日本人移住地では、農業協同組合の組織が進み、共同出荷の態勢をとっているものが多い。アスンシオン市近郊のラ・コルメナ移住地の日本人栽培農家は、専門農協を設立して出荷された産物の共同選果を行ない、木箱を使用して共同出荷している。また、イグアス移住地の日本人農協もアスンシオン市へ共同出荷している。

日本人移住地からアスンシオン市へのトマト、ピーマンの出荷は、さきにみたように、冬期はラ・コルメナ地区であり、夏期はイグアス地区である。さらに、春と秋はアスンシオン市周辺の近郊地一帯の地域からである。したがって、アスンシオン市への出荷は、それぞれ四季別に産地が交替することとなる。

なお、上記3地区の日本人野菜栽培農家で生産されたトマトおよびピーマンは、大手の卸売業者によって集荷され、その一部は隣国アルゼンチンのブエノスアイレス市に長距離輸送による出荷を行なっているものもある。この場合は、農協との間に出荷契約をしておき、契約には種子を配布し、一部の農家には資金の前貸しをするなどの契約栽培も行なわれていて出荷安定の態勢をととのえているものもみられる。

このように、日本人移住者による農協組織を通じた共同出荷の態勢は、市場参加という点からみて、大企業農場の市場支配力に匹敵する力を与えるものであって、共同出荷の進展が期待されている。

- ③ パラグアイ国農民の過半を占めている零細規模の農家層は、自給自足をささえるという慣行的農業であり、その栽培技術や生産性もきわめて低い。販売可能な余剰分は、馬車等で街に出て引き売りするか、商人売りの場合は一方的な取引きで買い取られる。

この国の零細多数の小農民を新設された中央食品卸売市場に参加させるためには、生産組合又は農協等の出荷団体を結成してその組織によって共同出荷を行なうよう推進することが重要な問題となっている。

## (2) 市場の荷受態勢

中央食品卸売市場が新設されるまでの卸売業者の荷受態勢は、卸売業者が公設小売市場、特に第4公設小売市場周辺に集中して営業していた。卸売業者は集荷した商品を、小売市場

周辺地域に貯蔵庫を付設した店舗を備えるなどして、小売市場の小売人に卸売りし、また直接小売も行っていった。つまり、卸売機能と小売機能が未分化の状態であった。

中央食品卸売市場が新設されてから、卸売業者のすべてが新設市場に入場して営業を開始したが、新設中央食品卸売市場の荷受態勢は全く変りがなく卸売業者の従来からの取引先である生産者及び組合、出荷団体等から直接集荷している。卸売業者による卸売機能だけが明確化したのみで新しい荷受態勢は確立していない。

中央食品卸売市場の卸売業者は、生産者の無条件委託により集荷、荷受けを行なっているのが支配的であるが、ごく一部の中小卸売業者にとっては、市場性のある特定品目に限定して、買付集荷しているものもみられるが、量的にきわめて少なくさほどの影響はみられない。

卸売業者は自家所有のトラックで産地を回り、生産物をみて出荷を促し、集荷するという荷受態勢が多い。このことは、産地段階における生産組合、又は出荷団体等の組織化が進んでいないためやむを得ないことである。しかし、週何日と決めて定期的に出荷してくるのは、日本人移住地の農協団体で、この場合の集荷はきわめて円滑に行なわれている。したがって、市場における卸売業者の荷受態勢の効率化に大きく寄与している。

以上は、いずれも大手卸売業者の場合である。しかし、中小卸売業者の場合は、きわめて小口の集荷と荷受けであるため、市場内に多数小口で持込み、荷捌きは非能率に行なわれているのが現状である。

季節的に品目によっては、集荷量に差異のあるのは当然であるが、天候によって道路事情の悪化（特に雨天のため悪路となる）により集荷に支障を生ずる場合（日）があり、荷受数量に狂いが生ずることが多くこれに対応するための調整機能として、貯蔵施設を整備する必要がある。

中央食品卸売市場における卸売業者の荷受で、最も重要なことは荷受けの時間帯である。大手卸売業者（3社）は、新設卸売市場に入場した当初から、荷受けの時間帯をほぼ午後5時～12時にすることで協議し、自主的に実行する態勢がととのっているようである。しかし、中小多数の卸売業者は、夕方から荷受けを始めて、以後は無制限かつ売捌きの時間帯と同じ時間に、断続的に荷受けしているのが現状である。したがって、荷捌きも非能率で混乱の中で営業活動が行なわれている。

（入荷量の把握方法）

中央食品卸売市場の機能を十分発揮させるために最も重要なことは、毎日の市場入荷量を完全に把握することである。この市場入荷量の把握は、アスンシオン市では中央食品卸売市場の新設によって初めて行なわれるものであるが、当日の中央食品卸売市場の品目別入荷量

を調査し、これを品目別に合計して、当日の「標準建値」を決定するための有力な基礎データとするためである。開場当初のこともあってむずかしい作業であろうが、毎日の入荷量と価格形成の相関性を解明して、適切な「標準建値」を形成する必要があるからである。

当日の市場入荷量の把握方法として次の方法が考えられる。

① 生産者団体（集荷人）からの申告制度

生産者団体や集荷人が中央食品卸売市場内で営業する卸売業者に出荷するため中央食品卸売市場に入場する際に予め必要事項として産地、荷主名、届先卸売業者名、品目名、荷姿別等級別数量及び品目別重量を記載した「荷渡し申告書」を提出して入場させる。

② 市場職員による検問方式

市場職員が市場に持ち込むさいに、入場門で検問する方法である。この場合の検問事項は、品目別持ち込（入場）数量が中心で、受取人（卸売業者名）、荷主名（出荷者）は付帯事項とするなど、検問事項はなるべく少い方がよいであろう。（ブラジル国セアザ市場方式）

③ 申告又は検問方式による場合、統計処理の必要上次の事項に注意すべきである。

⑦ 荷姿と1個の重量の調査

荷姿1個の重量を調査しておく必要があるが、バラ荷の場合もあるので荷姿での個数、内容量の重量をともに記入させること。

⑧ 産地名は県別を原則とし、生産組合、又は出荷団体名は（ ）書きで下欄に付記する。この産地別（県別）は、事後に処理して産地別統計の作成が可能となる。

なお、輸入品についてはその国名を特記することとする。

(1) アスンシオン市中央食品卸売市場（荷渡し証明書）

(出荷者)組合  生産者  卸売人  その他   
 (区分)型 \_\_\_\_\_ 積載量 \_\_\_\_\_  
 (受取人)氏名 \_\_\_\_\_ 棟 \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_

品名	産地名	荷姿(規格)	個数	内容重量Kg

年 月 日

(2) 入荷量調査対象品目(例示)

1～2年次		3年次以降(追加分)	
野菜	果実	野菜	果実
1 ばれいしょ	1 オレンジ	1 だいこん	1 ぶどう
2 にんじん	2 グレープ	2 レタス	2 もも
3 トマト	3 フルーツ	3 とうもろこし	3 なし
4 きゅうり	3 レモン	4 さつまいも	4 マンゴ
5 かぼちゃ	4 パイナップル	5 ほうれんそう	5 パパイア
6 ピーマン	5 みかん		
7 はくさい	6 すいか		
8 キャベツ	7 メロン		
9 たまねぎ	8 いちご		
10 マンジョウカ	9 りんご		
	10 パナナ		

2 卸売人の荷捌き方法とその能率

—毎日の入荷と荷残り—

新設の中央食品卸売市場では、卸売業者の入場が完了し卸売業者による営業が開始されており毎日予定通りの入荷をみているようである。

- (1) 卸売業者の各店舗での荷捌き状況は、新市場内の営業開始の直後であったため、総じてみると荷捌きが活発でない。店舗は倉庫として利用されており、営業人が倉庫番人として店頭にいる状態であって、“定置販売”が行なわれているに過ぎない。特に、中小卸売業者の荷捌きは、全く“客待ち”も同然である。従前の公設小売市場で卸売りしていた当時の慣習が定着しているように見受けられる。中央食品卸売市場本来の卸売業務に対する未経験が、荷捌き能率を低下させているようである。

大手卸売業者は、中央食品卸売市場に入場した当初から、荷受け時間を午後5時～12時と協定し、自主的にかつ忠実に実行し、この面での荷捌きの能率化を図っていたが、中小卸売業者は、時間の協定どころか個人別にまちまちで、無制限かつ断続的の荷捌きに終始し、のんびりした営業活動である。

- (2) 卸売業者は、中央食品卸売市場の新設にともない、卸売業者は原則として全部新市場に移転したが、第4公設小売市場周辺には一部の卸売業者が仲卸として卸売業務を行なっている。

大手卸売業者は販売時間帯を設けている即ち午前2時～6時を販売時間帯とすること、を協定し、この間に買出人に卸売りしている。つまり、荷受けと販売の時間帯を明確に区分して、能率的な荷捌きが行なわれている。中小卸売業者ではこの区分がなく、荷受けと販売は併行かつ無制限に行なわれており、荷捌き能率はきわめて低い。

これら中小規模の卸売業者は、少量かつ特定少品目の取扱いではあるが、大手卸売業者との関連から、場内における荷捌能率に支障をきたす要因ともなっている。しかも、本来の卸売業務に対する認識がないようであるから、今後の指導が必要である。

- (3) 小売市場の小売人は、中央食品卸売市場に仕入れ（買出し）にきているが、距離が遠くなったこと、そのため時間を要することとなった。従前は小売市場の周辺で卸売業者が営業していたので1日に何回でも仕入れていたが現在では1日1回の仕入れが大半となっている。この仕入方法の変化は卸売業者の荷捌き能率につながっており、一方では卸売業者による配送が必要となってきている。

荷捌き能率の向上を図るためもっとも重要なことは、中央食品卸売市場内では卸売業者の荷受と販売との時間帯を明確に区別設定して、それぞれの時間帯で搬出入の経路にしたがって車輛を運行して、物流の円滑化を図ることである。

例えば、青果物等の搬入する時間帯を午後5時～10時に設定し、小売業者への販売時間を翌日午前4時～午前10時とすることがよい。現状の公設小売市場は1日中開店しているが、販売のピークは朝7時～8時、夕方は5時～7時のようである。

小売市場の売れ行き時間の実態をさらに検討して、時間帯を明確に設定することが必要となっている。この時間帯で荷捌き活動が実行されることによって、卸売業者の搬入及び搬出作業もスムーズとなり、荷捌き能率も向上することとなる。また、このことは営業活動における従業員の効率的な活用ともなるであろう。

現状では時間帯が設定されていないため、設定してもそれが忠実に実行されねばならないので大多数の卸売業者の意向を十分に反映した時間帯を設定することは早急に実現することが困難であり、市場管理局側でもこの現状に着目し時間帯の設定には消極的である。

中央食品卸売市場の当日入荷量即販売量（荷捌き量）とは必ずしもなっていない。中央食品卸売市場における卸売業務で、即日上場・即日販売の原則が実現されていないのである。

この市場では毎日相当分の売れ残りが慣習化しているのが実情である。品目によっては入荷上場・即日販売が完了するものも見受けられる。したがって品目による相違もあるが、なかには当日入荷量の半分近くも売れ残っている品目もある。

例えば、1981年11月～12月のトマトは、毎日シーズンを迎えて大量に入荷している。これは隣国アルゼンチン向け輸出の極度の不振も手伝って、市場入荷量は増大して当日に売り捌きができず、当日の在庫増となっていた。また、同時期のスイカは豊作のこともあって、入荷は増え売れ残りもかなりみられた。

当日の売れ残りは、翌日以降に繰りのべて売り捌かれる。しかし、鮮度および荷いたみな

どもあって、必ずしも売り捌きが順調に行なわれるとは限らない。やむを得ず廃き処分を余儀なくされる。しかも、このことが慣行化され、荷捌き能率の支障ともなっている。

中央食品卸売市場における卸売段階の売れ残り現象が多過ぎる。これは荷受け、荷捌き両サイドに計画性がないことに基因している。この売れ残り現象の解消は、慣行化しているだけに困難ともみられるが、つぎのような対応策を真剣に検討する必要がある。

第1は、生産段階で「時期別生産出荷計画」（様式例参照）を策定することである。特に、アスンシオン市や遠隔地に日本人移住地を核として大型産地が形成されつつある。生産、組合、出荷団体の組織化も進んでいる。このような生産組合、出荷団体を中心に、野菜の作付時点で、品目別に「時期別生産出荷計画」を策定し、市場サイドの集荷計画等から供給過剰を可能な限り早期に予測する必要がある。また、この供給過剰については、まだ産地段階では出荷調整機能が充分でないので、貯蔵施設で対応するかまたは、加工向け適格野菜の作付体型の検討も必要となっている。

産地段階の生産者（特に大規模生産者）及び出荷団体等からは、荷受先の卸売業者に対して「予約売渡し計画」を提出するというシステムを検討すべきである。

第2は、卸売り段階での卸売業者は適正な「集荷計画」および「荷捌き卸売計画」（様式例参照）を策定することである。荷残り現象を緩和ないしは解消するため、産地段階の「予約売渡し計画」及び「荷捌き卸売計画」に基き、荷捌き可能量のみを集荷にどとめることを基本とすべきである。

### (3) 時期別生産出荷計画（様式例）

品目	単位	生産量	年間 出荷量	月 別 出 荷 量													
				団体名等													
				1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
(国内)																	
(輸出)																	

(4) 荷捌き卸売計画（様式例）

品 目	公 設 小 売 市 場						民営市場	そ の 他	計	備 考
	販1	2	3	4	5	9				

卸売業者は主要品目別、月別に「集荷計画」を策定する。次に、産地段階の「時期別生産出荷計画」とを照合検討する。この場合には、卸売業者及び生産者団体等の協力による「出荷協議会」のような組織をつくり、中央食品卸売市場を中心としてその運用を進めるべきである。

卸売業者による「荷捌き卸売計画」の策定が必要である。中央食品卸売市場の卸売業者は、集荷した荷物を小売市場の小売人にはとんどを売捌いているので、小売市場の売れ行きを調査し「日別荷捌き卸売計画」を策定することが望ましい。少なくとも期別計画を策定することは必要である。

現在、中央食品卸売市場では、買出し人が仕入れて出場する際に、「売捌き量」として卸売業者が発行する売渡証明書（様式参照）に品目、単位、数量等を記載し、これを出場門で市場の職員が受領する仕組みになっている。したがって、卸売業者の控え分から、小売市場向け量は把握できそうである。しかし一部の卸売業者は、単に出場のための証明にとどまり、不確実であるともいっている。この仕組みを充実することによって、これを基礎資料として上記の荷捌き卸売計画を策定することができるであろう。

(5) アスンシオン市中央食品卸売市場（売渡し証明書）

受取人 \_\_\_\_\_

送り先 \_\_\_\_\_

卸売人 販 \_\_\_\_\_

品 名	単 位	数 量	品 名	単 位	数 量



当日の売れ残り商品については、鮮度等の問題もあり翌日以降にひきつづき販売されているのが現状である。このための販売調整については、卸売段階で冷蔵設備を設置して対応することが必要である。例えば、ばれいしょ、たまねぎの収穫期は11月～12月であるので、この時期以外の時期は供給量が制限される。このため、冷蔵庫を使用して販売期間を延伸させる必要がある。また、輸入果実については、特に入荷と販売の調整を図ることが必要となり、さらにはかなりの腐敗も見られることからこの腐敗防止も必要となる。したがって、冷蔵庫を利用することによって価格調整効果が期待される。

冷蔵庫の設置については、卸売業者自体が保有することは資金的に無理があるので、中央食品卸売市場に冷蔵庫を設置する計画を急ぐ必要がある。少なくとも大型冷蔵庫(1,000m<sup>3</sup>)と、小型冷蔵庫(100m<sup>3</sup>5室)を必要とするであろう。これを市場内に設置して卸売業者及び生産者(団体)に利用させることが望ましい。

設置にあたっては、冷蔵庫を効率的に利用するため、冷蔵庫の収容能力に満たない期間(例えば特に、8月から11月にかけて)の補完的品目を考える必要がある。この選択基準は、① 貯蔵期間 ② 価格変動パターン ③ 消費量(売れ行き) ④ 貯蔵コストなどである。特に、貯蔵期間については、1カ月以下、1～3カ月、3カ月以上、6カ月以上に対する適否を判定する。以上によってみると、比較的高温で貯蔵する、きゃべつ、ばれいしょ、たまねぎ、イチゴ等は大型冷蔵庫を利用する設計とし、りんご、なし、オレンジ、レモン、グレープフルーツ、さらに鶏卵などは比較的低い温度で貯蔵する必要があるのでそのための小型冷蔵庫が必要となる。

なお、冷蔵庫は再建設のために減価償却積立金を設ける必要がある。そのため適正な料金を設定して料金を徴収しなければならない。設置にあたっては十分利用者の意向をきく必要がある。下表(例)による意向調査を卸売業者、生産者を対象に実施すべきであろう。

(6) 冷蔵庫利用に関する意向調査

		利用者名											
品 目	使用容量	利用期間(○——○で記入)											
		1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	m <sup>3</sup>												
2													
3													
4													
5													

### 3 配送に対する卸売業者の考え方

中央食品卸売市場の卸売業者の売場と、小売市場の売場とが分離したため、この間の距離が遠くなった。卸売業者にとっては配送に心配するものが多く、中央食品卸売市場の新設に際して一時営業に不安がもたれていた。その対策として小売人が仕入れに来るための仕入バスと中央食品卸売市場から小売市場への配送トラックの運行を先行すべきだという考え方があった。

従前の小売市場の小売業者は、周辺の卸売業者から必要に応じて1日2-3回の仕入れを行っているものが多かった。荷物は一輪車で運搬していたが、場合によっては運搬業者に委託したこともある。ところが、中央食品卸売市場が新設されたので、小売市場の小売業者は中央卸売市場に仕入れ(買出し)にくることとなった。この場合の仕入れは1日1回程度に限定せざるを得ない。また、中央食品卸売市場から小売市場まで配送するための運送手段によらなければならない。小売業者は一般に運送手段(貨物自動車)をもっていないものが多いので、卸売業者の配送によるか、または自家所有の小型トラックによるか、さもなければ自らバスを利用して仕入れ、配送しているのが現状である。このためコストは必然的に引上げられる。この対策が配送用トラック、仕入バスの設置を日本に要請した理由である。

仕入れバス及び配送用トラックを運行することによって、卸売業者、小売業者とも商取引コストを引き下げることが可能で、大多数の卸売業者及び小売業者の往復も容易となり、販売活動も活発化するであろうと考えている。

配送に対する卸売業者の考え方を、さらに具体的にみると次の如く考えられる。

#### (1) 中央食品卸売市場から小売市場への運送手段(トラック)を卸売業者が所有する場合

小売業者は一般に配送車を持ち合わせないから、卸売業者による配送の必要が生ずるであろう。しかし、小売市場の小売業者すべてをカバーすることは不可能である。そこで中間業者(搬出業者)に依頼するようになる。場合によってはこの傾向は強まるであろう。したがって、卸売業者の販売コストが高まる可能性さえあると考えている。

かりに自家所有のトラックで配送する場合でも、所有台数に限度もありかつ集荷のための運行にも欠かせない。また小売業者側では、卸売業者の配送コストは卸売業者で負担されることを希望している。

以上に対応するためには、配送車を準備して配送サービスを行なうような措置を構じてほしいとの考え方がある。

配送車による輸送手段についてみると、現在の公設小売市場だけでみても、小売業者は約1,400人(次表参照)であるが、地区別には第4公設小売市場に集中している。この小売業者は毎日中央食品卸売市場から品物を仕入れており、1日平均100Kg程度を販売している。

中央食品卸売市場から各公設小売市場へ配送するには、12～15トンのトラックが数台必要と考えられる。

(7) 小売市場別小売業者数

小 売 市 場		小売業者数
公 設 小 売 市 場	第 1	137
	" 2	97
	" 3	46
	" 4	920
	" 5	167
	" 6	—
	" 7	—
	" 8	—
	" 9	29
	小計	1,397
民 営	アラゴン	660
	ボナンザ	200
	小計	860
合 計		2,257

注：公設小売市場の第6，7市場は閉鎖中，第8市場は用地のみである。

中央卸売市場と各公設小売市場間には，買出し小売業者の輸送用に，少なくとも1台45人乗りとすれば6台程度が必要と考えられる。

以上のことは，配送用トラック及び仕入れ用バスの設置を要望する卸売業者の考え方にアプローチしたものである。

(8) 配送実態調査（例示）

	利用者数 (1日平均)	運 送 量 (1日分)	左 の 割 合		時 間 帯
			公設小 売市場	その他	
卸売業者 { 有 託 { 委 託	人	トン	%	%	時 ~ 時
小売業者 { 有 託 { 委 託					~
{ 有 託 { 委 託					~
{ 有 託 { 委 託					~

注： 1) 全卸売業者につき特定日調査。  
2) 調査後に補完調査（大手業者）を実施する。

以上のような卸売業者の配送手段に対する考え方、つまり助成設備として配送用トラック及び仕入用バスの設置については、その適正な運行を検討して対応することが重要となる。このため前記（例示）によりその実態を事前に十分調査検討することが前提条件となる。

(2) 運送業者に配送の一部を委託させる場合

現在でも部分的に実施しているが、この場合特に一定時間に集中する可能性もある。また、荷物の積み込み作業等の分担を明確にすることと、なおフォークリフト、ベルトコンベアーの設備が可能であれば、集中的に荷捌きすることができると考えている。

なお、配送途中の事故処理（交通、紛失、盗難、荷いたみ等）に対す保障制度の確立を望んでいる。

(3) 共同配送する場合

小売市場の小売業者は、一般に仕入先（卸売業者）が固定していない場合が多い。このため、共同仕入れ及び予約注文はむずかしいと考えるが、共同配送によればかなり合理化できると考えている。具体的には卸売業者自身で検討すべきであるが、小売業者への誘導も必要である。

(4) 通い容器の利用

配送荷捌きの効率化を図るため、生産出荷者、卸売業者、小売業者で共通に使用できる通い容器を設備することの要望がある。

現在、大手卸売業者では、産地（出荷者）－中央食品卸売市場（卸売業者）間で使用している場合も特定品目でみられる。しかし、この容器の維持管理等の費用は多額である。したがって、小売段階まで利用することには、費用分担や保守管理などむずかしい点もみられるが、通い容器の一貫利用について、卸売業者の考え方は十分検討すべきである。

(5) 配送に関する諸設備

中央食品卸売市場から小売市場に仕入バス、配送トラック等の運送手段で荷物が運び込まれても、小売市場の売場が手狭であるので、近隣に小売業者が共同利用できる保管倉庫を設ける必要がある。また、ケース（通い容器）による配送も一部卸売業者で行なわれているが、さらに増えることも想定されるので、これを収納する施設も必要であると考えられる。

さらに、配送車の運転のために、自動車の洗車及び整備場を兼ねたガソリンスタンドの設置について援助を望んでいる。

(6) 配送（搬出）の時間帯

配送車が搬出するための出場時間帯と荷受けの入場時間帯との区分を明確に設定し、場内の搬入車、搬出車が混線しないようにすることが必要である。

新設中央食品卸売市場の出入口は1カ所となっているので、市場内で搬入経路と搬出経路の区分と、配送車の区分を行なうことはきわめてむずかしい。しかし、搬入時間帯と搬出時間帯とを設定し、それぞれの時間帯で搬入経路と搬出経路とは区分することが可能である。

要するに、中央食品卸売市場に青果物を搬入する時間帯を午後5時～10時に、小売業者への販売時間を翌日の午前4時～10時とすればよいであろう。

この場合、卸売業者のすべてがこの時間帯を確実に実行すべきである。しかし、現状では大手卸売業者はともかく中小卸売業者では、搬入および搬出が混乱しているのが実情である。

#### 4 卸売価格の決め方

新設された中央食品卸売市場の役割は、つぎのように要約されよう。

- (1) 卸売業と小売業を分化させ、商品の規格統一と種類の多様化を促し、競争市場で卸売価格決定のメカニズムを形成する。
- (2) 小売市場を含めた秩序ある取引形態を誘導し、産地－中央食品卸売市場間の流通量を増加させる。
- (3) 産地から安定的入荷が可能となり、恒常的に需要に見合った供給も可能である。生産者に安定的な出荷先が、また、小売業者には安定的な仕入れ先が確保される。
- (4) 商品の多品目を少量ずつ扱うことができ、品揃えも充実し、消費の多様化に対応することができる。
- (5) さらに、中央食品卸売市場における需給均衡による卸売価格－需給均衡価格の形成が可能となる。

いうまでもなく、中央食品卸売市場の中核的役割は、卸売業者の自由な競走による「卸売価格の形成」ということである。

中央食品卸売市場の卸売業者は、仕入価格を決定せず、生産者の無条件委託によって集荷する。したがって、卸売価格は当分卸売業者それぞれの経験によって、小売市場の小売人が仕入れのため参入してその小売業者との「相対取引」によって決まることとなる。

しかし、パラグアイ国唯一の卸売市場であることから、隣国ブラジルのセアザ市場やアルゼンチンのアバスト市場の価格形成の影響をうけるであろう。つまり、アスンシオン市場の高価格時には、隣接する両国から青果物が流入し、低価格時であれば両国に流出することとなる。

例えば、アスンシオン市近郊及び東部地域で生産されるトマト、ピーマンは、典型的な大企業農場からアスンシオン市を中心とした国内市場価格が不振の場合は、隣国のアルゼンチン、

ブラジルからさらにウルグアイの市場へ国境を越えた長距離を運搬して多量に流出している。

また、大手卸売業者でも日本人移住地から集荷したトマト、ピーマンの一部を、アルゼンチンのブエノスアイレス市場の市況をキャッチし、高価格時には多量を輸出、低価格時には特に高級品のみ送るよう選別の自主規制まで行って輸出している。

ブラジル国の場合は、仲買商人が野菜、果物について、たえずアスンシオン市とアルゼンチンのブエノスアイレス市との価格を比較しながら、輸送費も考慮した有利な販売を狙っているのである。

アスンシオン相場の形成は、隣国のアルゼンチン、ブラジルにおける食料品価格に大きな影響を与えることとみなければならない。のみならず、この形成されるであろう相場は、両国に対して同じ意味をもち、ひいては青果物の競争範囲は拡大し、価格競争は相互に熾烈化するであろう。そのため適切な需給均衡価格の形成が重要な課題となっている。

大手卸売業者間では、毎日の入荷量及び前日の売れ残り（在庫量）、前日相場、さらに品目によっては海外市況（隣国アルゼンチン、ブラジル）と当日の天候等を勘案して、当日の卸売価格の目標について協議のうえ決めているようである。

具体的には、品目別（規格銘柄別のあるものはこの等級別）に、最高価格、普通価格及び最低価格について、随時協議して決めている。しかし、一般的には最高価格をメドとして、普通価格及び最低価格は品質等現物を見て判断して、自動的に相対により卸売価格を決めているようである。

他方、中小卸売業者のほとんどは、市場内相場の動きに注目しながら決めているようである。また、なかにはスイカの価格を小玉50グラフィー、中玉60グラフィー、大玉は100グラフィーのように定価を表示して相対取引をするものもある。

(9) 入荷数量・卸売価格（報告書例示）

品目	本日入荷数	本日の売上げ数量	卸売業者		
			棟 瓦		
			卸売価格（気配価格）		
			高 値	中 値	安 値
	トン	トン			
計					

大手卸売業者は標準的な卸値を決めている点からみて、市場の卸売価格形成の機能が発揮されているとみることができる。しかし、中小卸売業者では相対によるというよりも、むしろ一方的かつ恣意的に決めているようである。

大手卸売業者に準じた、市場としての標準的な卸値を設定することが重要となっている。大手卸売業者が中小の卸売業者の卸売価格を誘導することにより、公正な市場価格を形成することが必要である。

特に、中央食品卸売市場の卸売業者は、毎日取引した食品別の卸売価格につき午前中には、気配価格－高値・中値・安値について整理しなければならない。また、当日の食品の品目別入荷量と卸売価格（報告書例示参照）について取りまとめる必要がある。

当日形成された業者ごとの卸売価格について、市場管理局に提出させて、当日の食品の品目別卸売価格（さらに週間または旬間、月間、年間）を統計することが必要である。

この毎日の卸売価格は、中央食品卸売市場内に掲示するとともに、各小売市場にも伝達し取引きの公正を期する必要がある。また一方では、入荷の量的変化と卸売価格の傾向値の相関性を分析して、適切な「標準建値」の算出のための基礎データに利用する必要がある。

## 5 卸売業務の改善

新設中央食品卸売市場本来の卸売業務について、今後改善が必要と思われる諸点を要約してみると、以下の通りである。

### (1) 卸売業務の指導理念

中央食品卸売市場が新設されるまでは、大多数の卸売業者が第4公設小売市場の周辺で営業していたため、小売業者が必要だけ仕入れることのできる「定置販売店」であった。

この卸売業者が中央食品卸売市場に移転したため、卸売業務は市場本来の活動に切り替えられたが、現状の卸売活動は従前の域を脱出しておらず、営業活動は活発化していない。

中央食品卸売市場では、店舗を並べた多数卸売業者の競争の場であり、ここで卸売りしているのである。しかも、得意先方式から順次中央食品卸売市場の卸売業者店舗方式へと、市場本来の卸売業務に衣替えされて行くこととなった。

卸売業者は「荷捌き」業務を担当する店舗であり、公共的使命を担うこととなる。卸売業者がこの任務を遂行するための指導と協力を進めることが基本となった。

### (2) 集荷と荷捌きの計画化

中央食品卸売市場では、当日の入荷量即販売量（荷捌き量）となっていない。品目による相違もあるが、相当の売れ残りがみられ慣行化しているのが現状である。このことは荷

【参考】 アスンシオン市中央食品卸売市場  
(市況日報)

- 1981. 11. 4 -

品 目	産 地	単 位	建 値 ( 価 格 )		
			最 低	普 通	最 高
1 レモン	アルゼンチン	100 個	800	800	
"	国 産	100 "	700	700	
2 オレンジ	ブラジル	100 "	600	600	
"	アルゼンチン	CAJON	3,500	3,500	
3 リんご	"	"	4,000	4,200	
4 メロン		P/UNID	100	150	
5 パイナップル	ブラジル	YUNTA	200	200	
"	国 産	"	100	100	
6 バナナ	ブラジル	CAJON	1,000	1,000	
"	"	"	3,200	3,600	
7 すいか		P/UNID	70	100	
8 だいこん		CAJON	300	300	
9 かぶ		CAJON	100	300	
10 にんじん		(1) BL/K	25	25	
"		(2) "	20	20	
11 はくさい		DOC	40	60	
12 キャベツ		BL/K	10	10	
13 ほうれんそう		DOC	100	100	
14 レタス		"	200	300	
15 パセリー		"	50	60	
16 カリフラワー		DOC	400	400	
17 にんにく		RISTRA	600	800	
"		CAJON	200	200	
18 きゅうり		CAJON	100	200	
19 かぼちゃ		BOLSA	400	500	
"		C/K	200	300	
20 トマト		(1) C/K	22	33	
"		(2) "	13	13	
21 ピーマン		(1) "	37	37	
"		(2) "	25	25	
22 とうがらし		DOC	300	300	
23 はっか		"	50	50	
24 さつまいも		BL/K	30	30	
25 たまねぎ		DOC	300	400	
"		BL/K	35	35	
"		"	25	25	
26 ジャがいも		(1) "	47	50	
"		(2) "	35	40	
27 きくいも		"	45	50	
28 てんさい		(1) "	15	15	
"		(2) "	10	10	
29 マンジョカ		"	9	10	



捌き能率の低下を招き、また、鮮度や荷いたみなど商取引コストを左右する要因ともなっている。

産地段階では青果物生産の季節性から「時期別出荷計画」を策定させ、これに基づいた「予約売渡し計画」（例えば品目別、売渡し先卸売業者別）による売渡し申込みをするような方式について、制度的な指導誘引を行なう必要がある。

卸売段階では、卸売業者が「荷捌き卸売計画」を必ず策定する。この計画に基づいて産地の出荷及び売渡し計画を勧奨して、適正な集荷の計画化を図るべきである。このためにも、小売市場での「売れ行き」による荷捌き量の把握が重要となってくるので、この「売れ行き調査」の仕組みを検討し、早急に実施体制をととのえる必要がある。

### (3) 販売調整のための施設

当日入荷量のうち一部の売れ残りは、翌日以降に繰り延べ販売されるのが通例である。このためには鮮度の保持が必要となる。また、季節的な供給過剰や、集中的需要期に対応して販売時期を延伸させるなどの需給調整が必要となる。

品質保持及び需給調整のためには冷蔵施設が必要である。この冷蔵施設は中央食品卸売市場に設備して、卸売業者はいうまでもなく、生産者（出荷団体等）双方が使用できるものとする。また、この冷蔵施設の設備は、利用者自身で設備するのは困難であるので、公的施設として共同利用できることとするべきであろう。したがって、利用者には貯蔵コストに見合うよう効率的な利用を指導すべきである。

### (4) 品質管理技術

現在の卸売業務にあっては、商品の荷姿の大きさや品質、形状等まちまちのものが多く売買取引に不都合が生じている。また、このことがひいては公平な価格形成を困難にする原因ともなっている。

産地段階で商品の選別、格付、包装、荷造りなど行うべきであるが、この国では生産者の商品に対する自覚もなく、また生産者及び生産者団体の未発達、無理解の状況にある。そのため選別を卸売業者が行っている。これを改善するため、中央食品卸売市場にこれに必要な選果機、洗滌機および包装機等の施設を設備し、その展示効果として、産地の生産者団体を指導奨励し誘導する必要がある。

また、これと関連して、小売市場の取引の円滑化を図るためにも、食品の標準化（選別、等級規格等の設定）取引単位の統一（包装と品位の統一等）を進めることが必要である。

### (5) 物流施設の装備

物流施設としては、①配送用トラック及び仕入れ専用バス ②積卸し用フォークリフト

③ 通い容器が主なものである。中央食品卸売市場から小売市場に荷物を配送するために両市場間に輸送手段が必要となった。輸送手段のパターンはつぎの3つに分けられる。

- ① 卸売業者、小売業者で所有する輸送手段（トラック等）
- ② 小売業者が買出しに利用する手段（バス、自家用車等）
- ③ 卸売業者及び小売業者が委託する輸送手段

これらの輸送手段によって配送するためには、必然的にコストがかかることとなるので、新設当分の間輸送サービスによってコストを引下げ卸売業者及び小売業者を助成するためにも、配送用トラックと仕入れ専用バスを設備する必要がある。

荷捌き能率化のための機械荷役（荷卸し、荷積）は、卸売場舎屋の構造が荷役作業に便利な構造となっているので、さほどのメリットはないようにみられる。しかし、大手卸売業にとっては集中的な荷捌き時間帯での荷役作業能率の向上は期待できそうである。

このためにも、フォークリフト、ベルトコンベアーの設置が必要である。

通い容器については、産地（生産者）、中央食品卸売市場（卸売業者）小売市場（小売業者）で共通に使用可能な容器を想定して設備すべきである。この場合とくに、現在一部の卸売業者で使用している「通い容器」の実態を検討し、その運用について研究することが必要である。

以上の物流施設が設置された場合、利用者負担（料金等）は必要となろうがそのコストは引下げられる。ただ、この施設の運営管理については周到な計画をたてて、実施しなければならないであろう。

#### (6) 価格形成機能の確認

中央食品卸売市場は公正な取引を行なうため、卸売業者の自由な競走による「卸売価格の形成」の役割を担っている。卸売業者と小売業者との相対取引が基本的価格形成の手段である。現場における取引の実態を確認すること、また、これに関する卸売業者の指導も必要である。

当日の品目別入荷量及び形成された卸売価格については、毎日市場管理局に報告する制度となっている。これは全ての卸売業者で厳守しなければならない。さらに、市場管理者はこれを整理し（月報も同じ）場内に公示する方法も早急に実施すべきである。

#### (7) 供与資機材効率化の測定

日本政府が供与した機材については、常に利用の効率化とその経済効果を測定するための調査等を実施する必要がある。

## 第7章 公設小売市場の小売業務の実態

### 1 小売人の仕入れと荷引きの実態

#### (1) 小売市場の現状

パラグアイ国の首都アスンシオン市は、約35年前(1944～5)に9カ所の公設小売市場を設置し、市内の生鮮食料品の流通は、この9つの公設小売市場を中心に行なわれていた。この公設小売市場には管理者をおき、小売業を営むことを許可された小売人は、借りうけた売場の賃料を支払い小売商として営業を続け、現在に至っている。

公設小売市場で営業を許可された小売人は、借り受けた売場で小売業を営む小売人の集合場所である。卸売機能をもたないので、この市場周辺にいる多数の卸売人が店舗を構え、卸売業務を行っていたのである。

これらの卸売業者の営業活動は、第4公設小売市場に集中していたため、この第4公設小売市場のみ異常なまでに発展した。しかし、残余の8公設小売市場のうち3市場(第6, 第7, 第8市場)は営業する小売人はなく、休眠状態となっている。また、残りの5市場は、小売人が減少しつつあり、ようやく営業がつづけられる状態である。したがって、公設小売市場は9カ所あるが、小売市場の形態をなしているものは1～2カ所にすぎない現状である。

これら9つの公設小売市場の活動状況等をみると次の通りである。

#### (1) 公設小売市場の概要

市場番号	市場面積		入場小売店舗数	主要取扱品目割合		
	用地	建物		青果物	肉	加工品
	m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	店	%	%	%
No. 1	1,823	1,591	120	21.8	30.1	20.7
" 2	5,092	1,713	136	24.8	5.8	18.6
" 3	1,342	733	58	34.8	6.0	11.7
" 4	4,360	2,410	2,500			
" 5	3,069	681		14.6	12.6	29.0
" 6	1,290	544	(閉鎖中)			
" 7	5,051	507	( " )			
" 8	2,044	(なし)				
" 9	3,776	912		28.7	13.1	—

- ① 第4公設小売市場及びその周辺には、アラゴン、ボナンザ、プレリタ、エンパコ、アロイエンセなどの民営小売市場があり、多数の小売店舗が出店しており、1日に2万人以上

の買物客で雑踏し、活況を呈している。そのため、用地は手狭で周辺の交通を妨げ、混雑をきわめている。歩道にはゴミが散在して非衛生的である。

- ② 第1、第2公設小売市場は、いずれも高級住宅街に立地し、100余りの小売店舗が入場している。第2市場の1日の買物客は400人程度で、第4公設小売市場に比べてはるかに少ない。商品も限られているので、あまり商活動は活況を呈していない。店は午前4時から12時まで開いており、買物のピークは午前8時～10時である。また、外側に食堂があり、一般買物客をはじめ毎日300人程度の市場関係の労働者も利用している。室は手狭なこともあって、食事時には大混雑を呈している。

なお、第1公設小売市場の取扱い品目では、肉および加工品が過半を占めている。したがって、青果物取扱いの比重はかなり低いのが特色である。

- ③ 第3公設小売市場の規模は小さく、入場店舗数も第1、第2公設小売市場の半分程度と少ない。1日の買物客は300人程度あり、買物のピークは午前6時～9時で、やはり高級住宅街に立地している。なお、第2公設小売市場とならび肉の取扱い比重がきわめて小さい。その反面では青果物取扱いの比重がきわだって高いという特色がみられる。

- ④ 第6公設小売市場は、広い用地をもち高級住宅街に立地している。しかし、目下閉鎖中で、一昨年の水害で一時難民が使用していた。また、第7公設小売市場はとくに下級住宅街に立地しているが、これも閉鎖中である。さらに、第8公設小売市場はやはり下級住宅街に立地しているが、用地のみで閉鎖中である。この地域内に居住者はいるが、立ち退きは可能ということである。

- ⑤ 第9公設小売市場は、中級住宅街にあるが、特にきたない市場である。また、品揃えも悪く、買物客は5kmはなれた第4公設小売市場に出向く場合が多い。買物のピークは午前6～9時である。アスンシオン市内には、以上の公設小売市場のほかに、民営による食品小売市場が5カ所（アラゴン・ボナンザ・プレリタ・エンパコ・アロイエンセ）ある。特に第4公設小売市場が、活況を呈し発展するにつれて、その場外周辺に民営市場が展開し年とともに拡大された。

- ⑥ 最大のアラゴン市場は、用地8,000㎡、入居店舗は660店（野菜250、果実260、肉20、花10、雑貨60、薬草10、腸詰類6、その他50）である。

市場は株式会社組織で運営され、入居する小売人は売場を借りて、この売場で販売している。入居店舗は平均2～3㎡を借りており、きわめて小規模の売場である。

建物は粗末な木造で屋根は低く、照明も暗く、夏期は特に暑苦しい状況にある。しかし買物客は1時間に4,000人程度も入場するので活況を呈している。商品の回転も早く、

しかも同一商品の店舗が雑居しているため、店舗間相互の販売競争はきわめて激しい。小売価格は市内の一般的な価格より2～3割程度安いようである。したがって、アスンシオン市内の標準的な価格形成の役割を果たしているともみられている。

- ⑦ ボナンザ市場は、アラゴン市場より約150m離れて立地している。建物は整備しており、店舗内はアラゴン市場よりかなり清潔である。入居店舗は200店程度で、各店舗には間仕切りがなく、市場内店舗が一望できるいわゆるスーパー配置になっている。

取扱い品目は食料品が主体で果実、野菜、肉、薬草、雑穀、雑貨などである。買物客数は比較的少なく、アラゴン市場に比べて活気は一段と低い。

なお、上記2つの民営小売市場のほかに3カ所の民営市場がある。さらに、市内にはスーパーマーケットが数カ所ある。ほとんどパラグアイ人による経営である。特に、周辺住民の購買力に応じて、輸入した日用品中心に販売されている。しかし、食品売場は加工食品が主体であって青果物等の生鮮食品の販売ウエイトは低いようである。

青果物は一般に店舗内の最奥部に配置されているが、品揃えや鮮度も悪く、かつ少量の野菜が雑然と並べられている店舗もみられる。これらの仕入れ先はほとんどが第4公設小売市場周辺の卸売業者であったが、中央食品卸売市場が新設され、卸売業者が市場に入場したため、直接この中央食品卸売市場から定期的に仕入れることとなった。

また、中・上流の買物客は、このスーパーマーケットでは輸入食品等を買求め、青果物は近くの公設小売市場、特に第4公設小売市場を中心に買求めるものが多いようである。

第4公設小売市場の周辺から卸売業者が、中央食品卸売市場の新設に伴って移転したが、その跡地に一部の小規模卸売業者が残留しており、また新に生成したと思われる仲卸業者が営業を開始している。大規模卸売業者の中には、新設の中央食品卸売市場で本来の卸売業務を行っているが、第4公設小売市場周辺で従前の店舗の一部を使用して、午前中は中央食品卸売市場で卸売業務を行い、午後になって一部の従業員が第4公設小売市場に出向き、従前通りの卸売業務を行っているものもみられる。これは暫定的かつ残務的な形態であろう。

中央食品卸売市場に卸売業者を集中させた場合、あまりにも零細な小売業との間に仲卸業が生成するであろうことは当初から考えられていたことであるが、中央食品卸売市場を通ずる新流通システムの中で、この仲卸業をどのように位置付けて行くかが今後の行政課題となっている。

## (2) 小売人の仕入れと荷引き状況

中央食品卸売市場が新設されたため、公設小売市場及び民営小売市場の小売人は中央食品卸売市場まで出向いて仕入れることとなった。したがって、市場内の卸売業者と小売人との機能分担が明確となったのである。

・これら小売市場の小売人は、中央食品卸売市場が新設されるまでは、周辺で営業する卸売業者から必要なだけ仕入れ、品切れのときは追加分の仕入れを行なうことができた。しかも必要な品物だけ仕入れ、一輪車などで簡単に運搬することができた。ところが、中央食品卸売市場に卸売業者が移転したため、市内に点在している小売市場から市の郊外にある中央食品卸売市場までは約10kmのところの商品の仕入れに行き小売市場まで搬送することに多くの時間を要することとなった。したがって、新設の中央食品卸売市場から仕入れる場合には1日1回の仕入れに変わっている。

小売市場（公設、民営）の小売人は、ほとんど小口かつ多種多様な青果物を仕入れている。しかも小型バックの1個程度の仕入れがきわめて多い。まとめて数人で1台のトラックを利用して荷引きしている場合もみられるし、また、小型トラック1台程度を仕入れているものもみられる。ごく少量を仕入れる小売人は、ほとんどが定期バス（民営・2系統）を利用し、1日に2～3往復する小売人もしばしばみられる。小売市場の小売人は中央食品卸売市場まで仕入れ（買出し）にきて、卸売業者との相対取引で仕入れている。

大手卸売業者の場合は、青果物を午後5時頃から搬入し、翌日午前3時～12時の間に小売人の買出しに応じている。しかし、中小規模の卸売業者にはこの時間帯区分が明確となっていない。卸売業者の搬入と小売人の買出しは、終日断続的に行なわれているのが現状である。小売市場の小売店舗は、特に朝、夕がピークであるので、この時間帯を考慮した仕入れの時間帯を設定し、その効率化を図る必要がある。

なお、小売人が卸売業者から仕入れる場合、注文による方法が一部の大規模卸売業者で行なわれている。この場合でもつぎのようなむずかしさもみられる。

- ① 直接小売人から電話で注文をうける方法もあるが、得意先の小売店に電話がない。したがって小売人はすべて中央食品卸売市場に出向いて注文し仕入れている。
- ② 卸売業者の一部には、従業員が注文をききに得意先回りをする場合がある。このときでも、卸売業者は荷受けや、買出し人への荷捌き業務との調節を図っているようである。

## (3) 小売人の共同仕入れ

小売人の共同仕入れは、むずかしい面もあるが、徐々に生成の機運にあり、ごく一部小売人による特定品目についてみられる。また、日別の荷引量をまとめて定期的に仕入れ注文す

る場合については確認していないが、この方式は卸売業者でもその必要性を検討すべきであろう。

## 2 仲卸人の生成過程－その必然性－

小売市場の小売人は、場内の店舗で売れ行き（買物客の消費購買量）に応じて仕入れ量を決めるであろう。小売人がこの仕入れ量を荷引きする場合、中央食品卸売市場の卸売業者から仕入れるのが一般的である。しかし、小売人があまりにも零細なため、小売人すべてが仕入れのために中央食品卸売市場に出掛けているようでもない。よくきいてみると、これらの小売人は仲卸人から小口で仕入れているようである。小売人の零細性が仲卸人を生成させる結果となっているようである。

現在、第4公設小売市場の周辺で、新たに仲卸人が生成し、仲卸しの業務を行っているが、これらの業者は産地から仕入れるのではなく、新設中央食品卸売市場から仕入れており、これらの業者が零細小売人に仲卸している現状からみると、将来仲卸人が生成することは必然的であろう。

そこで、将来仲卸人の生成を想定してみると、

- ① 中央食品卸売市場本来の卸売業務が進められる中では、これら大多数の零細卸売業者の構造も変化するであろう。この場合には、仲卸人に転ずることを余儀なくされるのではなかろうか。なお、他方では場内の卸売業者から荷引きして小売人に販売したり、小売市場の小売人まで配送する仲卸人が生成するであろうと考えられている。
- ② 現在、9つの公設小売市場は、35年余を経過した古い建物である。しかも、第4公設小売市場が極度に発展した反面、3市場は休眠状態であり、残りの5市場もどうにか営業をつづけている状態である。市当局は、将来はこれらの公設小売市場を再建整備することを予定している。

この場合には、現状での1店舗の販売面積が1.5㎡程度といった小間割りによる寄せ店舗でなく拡張され、小売店舗の再配置もなされるであろう。現状のような零細小売店から、小売店の専門化による改善の方向もみられるであろう。

- ③ 公設小売市場の再建整備を契機に、中央食品卸売市場の卸売業者と公設小売市場の小売人との間を仲介する仲卸人が生成するであろうと想定されている。

しかも、この中間的機能を果たす仲卸人は、中央食品卸売市場内で市の許可をうけて営業（市場内で卸売りをうけた食品等を仕分けし、または調整して、買受人または小売人に販売する業務）を行なうことができるようになっている。

- ④ 中央食品卸売市場の場外では、卸売業者類似の卸売行為が禁止されていて、仲介人及び買出人以外には原則として（特例はある）卸売りしてはならないとされている。これらの法制との関連が今後の課題となろう。

### 3. 荷引き配送についての小売人の考え方

中央食品卸売市場が新設され、以前は第4公設小売市場の周辺に集中していた全部の卸売業者が中央食品卸売市場に移転した。このため、公設および民営の小売人が中央食品卸売市場に買出し人として出向き仕入れ荷引している。したがって、仕入れた青果物等を小売市場まで配送または持ち帰ることとなった。このことについて、小売人はどう考えているか。以下に要約してみると、

#### ① 中央食品卸売市場と小売市場との距離が遠くなった。

これは中央食品卸売市場が郊外に立地しているためである。第9公設小売市場（14 Km）が最も遠く、第4公設小売市場（8 Km）は最も近い。中央卸売市場から小売市場に搬送するには、小型トラックを利用しているものもあるが、少量を仕入れた小売人の大多数はバス（2系統）を利用している。いずれの場合でも仕入れや引取りに時間を要し、かつトラック運賃、バス料金等の経費が必要になった。このため、中央食品卸売市場の出来る前は建設に反対する意見もあったが、建設工事の進展とともにやむをえないと考えるようになっている。

#### ② 現状では「バラ取引」が大半である。

卸売業者から小売人が仕入れ引取りの方法は「バラ取引」が多い。したがって、急激に変えることには困難があろうが、将来は「ケース」取引に変える必要性のあることも認識しているようである。

#### ③ 卸売業者への注文、仕入れ

仕入れ先の卸売業者が固定していない場合が多いので、予約注文はむずかしいようである。また、小人数でも共同して仕入れることもむずかしいが、小型トラックで配送することはできるようである。なお、小売店に電話がないので、場合によっては卸売業者の従業員に注文ききにきてもらえれば好都合である。

#### ④ 卸売業者による配送

一括注文できる大口小売人等に対しては、定期的に小売店まで可能な限り配送することが望ましい。また、一部は運送業者に委託することもやむをえないと考えているようである。

#### ⑤ 保管倉庫等の施設

小売市場の売場が手狭で、品物を一時的にでも保管する場所がない。したがって、小売市



場の近くに小売業者が共同利用できる保管倉庫の建設を望んでいる。

#### ⑥ 輸送手段について

中央食品卸売市場が10km以上も離れた場所に新設されたので、小売人が運送することが必要となっている。中央食品卸売市場が新設されるまでは、小売人が近隣の卸売業者から、一輪車等で市場に持ち運んでいたもので、小売人は一般に運送手段を持っていないが、自動車運送に変えなければならないのが現状である。

現在は民営のバス(2系統)を利用しているが、運行回数が少ないのと、仕入れピーク時にはかなり混雑するので、別に仕入れ専用バスの運行と、配送用トラックの運行を配慮するよう強く希望している。

現在、中央食品卸売市場に買出し人として入場する小売市場の小売人は2,300人(公設小売市場約1,400人、民営小売市場約900人)程度と推定されているが、これを解決することを望む意見が強い。

#### 4. 小売市場の改善策

新設中央食品卸売市場と公設小売市場との新しい流通システム確立のため、特に、小売市場の今後の改善が必要と思われる事項を要約してみると、以下の通りである。

- (1) 公設小売市場及び民営小売市場と新設中央食品卸売市場の距離が遠くなったので、小売市場の小売人の仕入れ、搬出用の「専用仕入バス」及び卸売業者で使用可能な「配送用トラック」を早急に設備する必要が当面の課題となる。市当局も強く要望しているところである。

このためには、現状のバス利用状況、卸売業者による小売業者への運送手段(トラック等)について早急に調査を実施して、綿密な運行計画を策定すべきである。

- (2) 価格安定対策の一環として、中央食品卸売市場の卸売価格と小売市場の小売価格の平準化また、小売市場間の小売価格を均衡させるために、流通情報機能の充実が必要となっている。

このためには、中央食品卸売市場を中核とするテレファックス、又はファクシミリ装置を配置する必要があると考えられる。

- (3) 中央食品卸売市場の新設による新流通システム化のため、公設小売市場の再建整備が必要となっている。また、現状の建物が古く手狭であるのと、第4公設小売市場への買出人の集中化を解消し、客足を各公設小売市場に分散させる必要がある。

なお、再建整備にあたっては、地区ごとに特色ある市場を建設する必要がある。そのためには、買物客について「消費購買行動」等の調査を実施し、その結果を解析して、①公設小売市場の配置、②場内諸施設の整備、③小売店舗の再配置(青果物と食肉売場)、④衛生的

な食品売買等を検討する。特に、食肉小売店はすべてショーケースを設置して、食肉を衛生的に配列する必要がある。さらに共同保管のための共同冷蔵施設の設置も考慮しなければならないであろう。

- (4) 小売市場内における販売時間に見合うよう、中央食品卸売市場での小売人の仕入れ（買出し）時間を設定し、この時間帯で確実に仕入れが行なわれるよう、卸売業者の荷捌き能率化を図るためにも、指導体制を確立する必要がある。
- (5) 特に配送手段について、①卸売業者が運送業者に委託する。②小売人が指定業者に配達させる。この場合、配送途中の事故処理についての保障制度等を確立しておく必要がある。
- (6) 小売市場の小売人が、中央食品卸売市場の卸売業者に注文する場合、定期的にまとめて注文する方式を検討することが必要である。この場合、ファクシミリ装置による利用を進めることも考慮すべきである。
- (7) 青果物の物流過程で、中央食品卸売市場の卸売業者から小売市場の小売人までの配送について、生産者→卸売業者→小売人まで共通に使用できる「通い容器」、または、「ケース」による仕入れ配送については、将来十分に研究開発すべき課題であると考えられる。
- (8) 中央食品卸売市場の卸売業者と小売市場の小売人との「相対取引」の諸問題を小売人サイドにたって研究する必要がある。また、この取引方式を十分指導し、取引相互間の決済方式の取りきめを制度化すべきである。
- (9) 中央食品卸売市場における円滑な取引を進めるために、卸売業者が小売市場の小売人への配送方法を研究すべきであろう。

## 第8章 中央食品卸売市場における荷扱量の将来展望

— パラグアイの農業と食料消費を中心として —

### 1. 国土と用途別土地利用

パラグアイの国土は4,067万5,000ヘクタールであるが、農牧省の統計によると農用地は178万600ヘクタールであって、国土の4.38%に過ぎない。これに対し、牧畜用地は1,729万1,200ヘクタールであって、農用地の凡そ10倍を占めている。森林は2,064万3,200ヘクタールであり、農業としての開発余地を残しているが、この国の土地制度の制約もあって、開発は進んでいない。

農業用の土地を法律上の所有関係で分類している1979年の農牧調査によると、個人所有地が70%、賃貸されている土地が12%で、占有されている土地が18%となっている。

パラグアイ人による土地所有は大牧場主と過小農に区分される。そのためにより多くの農民に土地を所有させるための農地改革法を制定しているが、大土地所有者の相続のさいに物納される部分を解放する制度であるため、あまり進展していない。

日本や西ドイツ等の外国からの移民による入植者が中農層を形成しつつあるのが実態であって、政府がより多くの農民による自作農制を実現することを政策課題としているが、零細農が土地所有にそれほど積極的でないこともあって、自作農の創設を進めることは至難な政策であると考えられる。この国では現政権が続く限り現行土地制度が維持されることとなるであろう。したがって、土地制度の改革による飛躍的な農業生産の増大は望めないとみるべきであろう。

表7 パラグアイの土地利用面積

用 途	面 積	構 成 比
	ヘクタール	%
1 農 業 用 地	1,780,600	4.38
内 野 菜	6,000	—
2 牧 畜 用 地	17,291,200	42.51
3 森 林	20,643,200	50.75
4 そ の 他	960,000	2.36
5 計	40,675,000	100.00

(注) その他は、住宅地、道路、河川、湖、山地の面積

## 2. 農 業 生 産

パラグアイ農業は牧場を中心とする放牧農業であって、耕作地は放牧用地の10%に過ぎない。そのため、農作物の種類は比較的少ない。しかも、調査されている作物の数は単年性作物が20種で、永年性作物が21種これを合せて41種であるが、このうち作付面積や収穫面積、生産数量などの調査があるのは、食用作物について、収穫面積の大きい作物から並べると大豆、とうもろこし、マンジョカ、ぼろっと豆、小麦、米、ピーナツ、そら豆、さつま芋、もろこし、たまねぎ、えんどう、じゃがいも、にんにくの15種である。

また工芸作物についてみると、綿、さとうきび、たばこ、はっか、アルファルファ、ほたる草の6種である。このうち、アルファルファは牧草種子の採種であり、工芸作物ではない。

さらに果樹類の調べ方は面積は調査せず、作付本数で調査されており、本数調査のあるのはオレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、バナナの4種に過ぎない。この統計は別の使用目的で調査されたものと考えられるが、両者の開差はあまりにも大きく総合して利用することができない。

パラグアイ共和国の畜産は牛が581万頭で、馬2万頭、豚、めん羊及び山羊が120万頭、鶏は1,135万羽が飼養されており、肉用家畜のと殺頭数が牛59万6千頭、馬4千頭、豚めん羊及び山羊は130万8千頭、鶏は321万羽であって、これを1978年の枝肉生産価額として合計すると、216億0.139万グアラニーである。このうち牛肉が124億7,926万グアラニーで57.8%を占めており、豚めん羊及び山羊は83億1,714万グアラニーで38.5%を占めている。牛と豚めん羊で96.3%を占めていて、肉鶏は7億8,915万グアラニーで3.6%にあたる。

肉畜以外の畜産物は合計して、93億5,261万グアラニーであって、そのうち最も多いのが牛乳で50億6,380万グアラニーで、54.1%を占めているが、鶏卵も40億6,780万グアラニーの生産があり、43.5%を占める。そのほか蜂蜜と羊毛が若干生産されるが合わせて2億2,101万グアラニーで、生産価額に占める割合は2.4%である。

農牧省統計表でパラグアイの主要農産物生産数量を隔年ごとにみると、生産が増加しており、年次別にみて特に生産の伸びが大きいのは、とうもろこし、大豆、綿花の3大輸出農産物である。同じ輸出農産物である砂糖は国際価格が低いためか、むしろ減産している。これらの作物を除いた主要農産物はすべて、国内で消費される農産物であって、その生産数量の変化はあまり大きくない。最近輸出が伸びている「トマト」はなぜか調査されていない。

主要農産物の生産価額（生産数量×単価＝として計算された数値）を1979年～1980年1カ年間でみると、単年性作物の総価格は、686億0,504万グアラニーであり、永年性作物の生

産価額は172億2,944万グアラニーであるから合計すると作物の生産価額は858億3,448万グアラニーとなる。この中には主要農産物の生産数量で調査されていない野菜が24億5,258万グアラニーと花及びその他7億4,148万グアラニーと推定して加算されている。

このうち、単年性作物の上位5位までの作物をみると、第1位が大豆で165億4,779万グアラニー、第2位がマンジョカの161億7,993万グアラニー、第3位は綿花で98億1,120万グアラニー、第4位がとうもろこしであって、82億7,310万グアラニー、第5位が、ぼろっと豆の23億8,260万グアラニーとなっていて、その他は殆んど国内自給農産物である。

また、永年性作物（果実等）では第1位がオレンジの40億2,219万グアラニーで、第2位は砂糖きび25億4,574万グアラニーであり、これに次いで第3位が、コーヒーで24億5,916万グアラニー、第4位はバナナで16億4,216万グアラニーで、第5位はヒマで8億5,444万グアラニーであるが、ヒマと大差のない生産価額の作物がパイナップル8億4,826万グアラニー、ぶどう8億1,512万グアラニー、マテ茶7億3,091万グアラニー、ヤシ6億6,842万グアラニー、マンダリン5億1,474万グアラニーと続いているが、その他の品目はそれほど大きな生産価額ではない。

この国の農業生産は輸出産業として発展させる必要のある農産物について強力に輸出振興を図る必要があるが、実際には外国貿易の場合1ドル126グアラニーの固定相場制が長らく続いていて、国の経済政策がこれを改めて変動相場制に移行させる気配は全くないことから、外貨獲得のチャンピオンであるべき農民にきわめて不利な為替相場が強制されている事情にある。このことがこの国の輸出産業としての農産物を増産する方向に発展することを阻害しているのではなからうか。

国内で消費する農産物は徐々に増加しつつあるが、この国の消費人口がきわめて少なく弾力性はきわめて低いようである。

表8 バラガイの主要農産物(1979)

		作付面積	収穫面積	生産数量	1ヘクタール 当たり単収
(食用作物)		ha	ha	t	kg
1	大豆	403,400	360,300	549,213	1,524
2	とうもろこし	390,600	376,600	584,678	1,552
3	マンショカ	185,900	126,400	1,887,973	14,935
4	ぼろつと豆	85,600	79,100	57,830	731
5	小麦	59,100	52,300	58,253	1,114
6	米(水稲)	25,000	22,000	47,407	2,155
7	米(陸稲)	12,500	8,100	9,487	1,117
8	ピーナツ	25,300	23,900	23,428	878
9	そら豆	15,998	15,688	13,015	830
10	さつまい芋	15,614	14,098	106,307	7,541
11	もろこし	7,001	6,900	8,518	1,235
12	たまねぎ	4,086	3,962	24,037	6,393
13	えんどう	4,103	4,098	3,475	914
14	じゃがいも	1,200	1,000	8,828	8,672
15	にんにく	800	700	1,590	2,262
(工芸作物)					
1	綿	358,900	312,500	234,663	751
2	さとりきび 砂糖用	—	22,270	890,140	399,700
	糖蜜用	—	12,570	396,889	315,800
3	たばこ	21,200	20,500	25,900	1,265
4	はっか	15,248	14,900	1,352	91
5	アルファルファ	4,900	4,700	25,711	5,470
6	ほとる草	24,401	23,302	23,028	988
(果樹作物)					
		総本数	育成中の本数	収穫中の本数	生産数量
1	オレンジ(マンダリンを含む)	11,340 <sup>万本</sup>	1,497 <sup>万本</sup>	9,843 <sup>万本</sup>	20 <sup>億</sup> 3,350 <sup>万个</sup>
2	グレープフルーツ	108	21	88	2,041
3	パイナップル	5,831	1,349	4,482	431
4	バナナ	2,502	379	2,123	3,589 <sup>万房</sup>

(注) この統計は同じ農牧省の統計(生産数量と生産価額)とは一致しない。

パラグアイの畜産(1978年)

(1) 肉 畜

種 別	飼 養 頭 数 (1,000頭羽)	1978年 と 殺 頭 数 (1,000頭羽)	枝 肉 生 産 価 額	
			価 額 (万グアラニー)	割 合 %
牛	5,810	596	1,247,926	57.8
馬	20	3	1,584	0.1
豚めん羊及山羊	1,201	1,308	831,714	38.5
鶏	11,351	(肉鶏) 3,210	78,915	3.6
計	—	—	2,160,139	100.0

(2) その他畜産物

種 別	生 産 数 量	(計量単位)	生 産 価 額	
			価 額 (万グアラニー)	割 合 %
牛 乳	144,680	1,000 ℓ	506,380	54.1
鶏 卵	428,190	1,000 ダース	406,780	43.5
蜂 蜜	595	1,000 ℓ	16,065	1.7
羊 毛	435	ト ン	6,036	0.7
計	—	—	935,261	100.0

3. 食料の供給と消費

この国にはこれまで食料需給に関する統計は皆無であったが、1981年に農牧省統計課長である、AMILCAR. B. GODOY MARTINEZ 氏を中心とする研究グループが、1968年頃から1980年までの食料品の生産、輸出、輸入などの諸統計を収集して、これをマクロ的手法によって再編成し、国連方式による食料需給表として完成させた。この研究グループの作業はラテンアメリカ栄養標準を適用して1982年に準備すべき食料品の供給計画を作成し、これを基準として農牧省の農業生産計画が進められることになっている。

もともと、この作業の基礎となる諸統計が極めて不整備であるところから各処に不突合を生じているが、この国の食料事情を総括的に観察するためには貴重な資料であり多大な業績である。

この国は農業国であり、食料は自足自給の国であることから、農産物の流通や消費について政府がその対策を考える必要がなかったこともあって、統計整備の必要性がそれ程重要に考えられていなかったものと考えられる。しかるに都市の発達によって消費人口が増加しつつあることから農産物の生産、流通に関する諸統計の重要性が強調されることとなっている。

ここでは、集大成された諸統計のうち1980年の数値を中心としてこの国の食料消費の実

態を紹介することとする。

#### (1) パラグアイ共和国の食料供給状態

1980年の食料需給表によって、食料品の各品目の計量の性質を考慮せず乱暴に重量表示の数値を積算して、この国の食料供給総量とすると、1980年1カ年に423万8,175トンの食料が供給されたことになっている。この食料を供給するために451万6,860トンの国内生産が行われているが、この国が亜熱帯の地域であることから、生産の困難な農産物は輸入によって充足されており、その数量は13万0,285トンである。また亜熱帯なるが故に多く生産される農産物は輸出されており、その数量は40万8,970トンに達している。

食料の供給総量について、食品類別の数量をラウンドしてみると、穀類56万トン、澱粉質(いも類)が212万トン、豆類19万トン、野菜類10万トン、果物類66万トン、肉類22万トン、牛乳乳製品14万トン、卵類3万トン、油脂類3万トン、砂糖5万6千トン、非アルコールの飲料6万6千トン、酒類6万トンとなっている。

これらのうち主要な品目について単品別にみると、最も多いのがマンジョカであり、197万トンに達する。これに次いで、とうもろこし35万トン、肉類22万トン(内牛肉13万トン)、オレンジ24万トン、バナナ15万トン、すいか13万トン、小麦15万トン、さつま芋13万トン、大豆12万トン、米6万トン、ほろっと豆5万トンなどであるが、野菜類は全品目で9万トンに過ぎない。牛乳が比較的多く14万トンであり、炭酸飲料4万トン、ビール4万トンなど飲料の消費が多いのはこの国の飲み水が悪いことと関係がありそうである。

輸入食料で最も多いのは小麦11万4千トンである。この小麦はすべて南隣のアルゼンチンから輸入されており、政府は小麦委員会を設けて輸入量を決定している。この国でも南部のエンカルナシオン地区の日本人移住地を中心に小麦3万4千トンを生産しているが、この地区でも小麦の単収は少なく、大豆の方が有利であることから小麦作を中止する農家が多くなっており、小麦は適作物ではない。小麦に次く輸入食品はじゃがいも6千トンと、たまねぎ4千トン、牛乳6千トン、ぶどう酒1千トンの4品目である。これら4品目はこの国でも生産されているが、亜熱帯地であり、必ずしも適地でないことからその生産性が低く、アルゼンチンから輸入する方が割安のようである。

一方この国が適産地であり、比較的有利な農産物はむしろ輸出に向けられている。輸出農産物で最も多いのは大豆の32万4千トンである。これに次いで砂糖1万7千トン、牛肉1万7千トン(内臓を含む)、とうもろこし1万4千トン、ほろっと豆1万2千トン、さつま芋6,700トン、コーヒー3,733トン、トマト3,470トン、マテ茶2,000トン、パイナップル



表9 食料品の

類別	供給				種子
	生産	輸入	△輸出	総供給	
穀類	463,452	113,693	15,805	561,340	10,106
澱粉質類(いも)	2,116,820	6,100	6,700	2,116,220	1,797
豆類	529,600	—	336,286	193,314	26,430
野菜類	95,610	3,540	3,490	95,660	240
果物類	663,951	—	3,290	660,661	—
肉類(枝肉)	235,424	—	16,676	218,748	—
牛乳乳製品	139,084	5,952	—	145,036	—
卵類	32,245	—	—	32,245	—
油脂類	34,369	—	2,366	31,903	—
砂糖類	72,585	—	17,069	55,516	—
非アルコール飲料	72,026	—	5,733	66,293	—
酒類	61,694	1,000	1,555	61,139	—
計	4,516,860	130,285	408,970	4,238,175	38,573

1,890トン、グレープフルーツ1,400トン、米1,595トン、大豆油及び混合油で2,366トンのほかラム酒1,556トンなどである。

これらの輸出農産物がこの国の外貨獲得のための重要輸物資であり、輸入食料品代金だけでなく工業製品である生活物資の輸入原資となっている。したがって、この国の経済を発展させるためにはいかに農業生産が重要であるかを物語っている。

この国の食物は一部の階級を除くとマンジョカと牛肉を食べるつつましい食生活であるが日本人が移住してから野菜の栽培を普及させ、この国の食生活を豊かにし、しかも輸出農産物へと発展させた功績は大きく、この国では高く賞讃されている。

(2) パラグアイ共和国の消費食料

食料品の供給総量から、種子、家畜飼料、加工原料などに充てられたものと、流通過程などで減耗する数量を推定して控除した数量が消費に充当される総食料であって、この総食料の総計は245万トンに及ぶ。これを類別してラウンドすると、穀類が36万トン、澱粉質類(いも類)85万トン、豆類6万トン、野菜類9万トン、果物類55万トン、肉類20万トン、牛乳乳製品9万トン、卵類3万トン、油脂類3万トン、砂糖5万6千トン、非アルコール飲料6万6千トン、酒類6万1千トンである。この食物内容はいも類、果物類と肉類に偏った構成であって、大まかに全体を見ると原始的食料構造である。

分類別需給表

(単位:トン)

他用途向け			消費食料		国民1人当たり消費量	
家畜飼料	加工原料	減耗量	総食料	純食料	1人1カ年当たり消費量	1人1日当たり消費量
146,730	—	42,843	361,661	254,850	83,200 <sup>g</sup>	227.9 <sup>g</sup>
863,817	—	400,227	850,379	503,150	164,300	440.2
—	67,771	35,160	63,953	60,500	19,730	54.1
—	—	7,409	88,011	78,468	24,730	65.2
—	—	115,050	545,611	401,354	131,500	258.2
—	—	14,960	203,788	203,788	116,625	188.5
—	54,605	—	90,431	90,431	29,540	80.9
—	—	—	32,245	32,245	10,530	26.9
—	—	—	32,003	32,003	7,100	28.6
—	—	—	55,516	55,516	18,670	51.2
—	—	—	66,293	66,293	21,650	59.3
—	—	—	61,139	61,139	19,970	54.7
1,013,547	122,376	615,649	2,451,035	1,839,737	647,545	1,587.7

これを国民1人1カ年当たり計算すると、マンジョカ132kg、肉類117kg、とうもろこし38kg、小麦34kg、さつまいも28kgなどが主食を構成する。副菜として、米11kg、ほろっと豆13kg、野菜類が25kg、じゃがいも4kg、大豆3.6kg、牛乳30kgなどであり、調味料としての砂糖は18kgときわめて多く、果物の消費も極めて多い、オレンジの44kg、バナナ32kg、すいか24kgなどが多く、その他の果実が32kgで果物の合計は132kgにも及んでいる。

1人1日当たりでも、澱粉質類(いも類)440g、穀物228g、肉類の189g、果物258gなどが多く、その他の食物を合せて1人1日に1,588gの食料を消費したことになる。

4. 栄養摂取量からみた食料の消費需要

パラグアイ共和国農牧省統計課長を中心とする前記研究グループはこの国における食料需給表を完成したが、この研究を進めて、1968年から1977年まで10年間の食料消費実績と食料の供給事情を加味して推計した1968年及び1982年までの予測期間を含めた1977年から1982年までの6年間の平均消費需要量とにつき国民の栄養摂取量を推計している。この作業はこの国の年次別人口(1981~82年は推計人口)で除して、国民1人当たりにつき1

カ年の食料品の品目別消費量を計算したうえで、ラテンアメリカにおける栄養標準表を用いて摂取栄養量を計算したものである。この作業をさらに進めて、ラテンアメリカの標準レベルの栄養を摂取する場合の1982年の食料品の必要量を推計している。ここではパラグアイ共和国における国民の栄養水準を紹介する意味で1977～1982年の6年間の平均需要量から計算した栄養摂取量の推計値について検討することとする。

#### (1) 国民1人1日当たり食料消費需要

この推計値によると、1人1日当たりの食物総量は1,642gとなっている。さらにこれを類別してみると穀物類225g、澱粉質類(いも類)453g、豆類53g、野菜類70g、果物類369g、肉類178g、牛乳乳製品81g、卵類29g、油脂類27g、砂糖類52g、非アルコール飲料55g、酒類52gとなっている。これを単品別にみると、最も多いのが、マンジョカであって364g、肉類178g(内牛正肉95g)、これに次いで消費の多いのは、とうもろこし102g、小麦92g、さつま芋76gなどが主食を形成する。また副菜としてはぼろっと豆34g、米30g、じゃがいも12g、大豆10gなどである。野菜類は全部で70gであって、そのうち主なものは、たまねぎ22g、かぼちゃ16g、トマト13gなどである。牛乳が7.5g、卵類が2.9gとなっていて、わが国に比べて若干少ない水準である。しかし果物の消費は多く、全部で369gに達する。このうち多いのはオレンジ12.2g、バナナ9.3g、すいか6.7g、マンダリン2.3g、グレープフルーツ1.5g、メロン1.2g、ぶどう1.0g、パイナップル1.0g、マンゴ4gなどであるが、リンゴ及び梨はきわめて少ない。

パラグアイの消費食料について、ラテンアメリカ栄養標準表に示す栄養成分を使用して、供給ベースでの摂取されるべき栄養素を計算すると、熱量で3,018 calであり、蛋白質は76g、脂肪は70gとなる。この栄養量は供給ベースであり必ずしも摂取されたものではない。このほかの栄養素を計算すると、カルシウム327mg、ビタミンA772mg、ビタミンB<sub>1</sub>1.7mg、ビタミンC326mgとなっている。

この食料供給はラテンアメリカの標準に比べ摂取量はほぼ近い数値であるがカロリー食が多く、蛋白質と脂肪が若干少ないようである。

これらの食料品はパラグアイ全国の消費需要を単に国民1人当たり1カ年または1日当たりに計算したもので、全国民が、全食品をまんべんなく食べているわけではなく各地区により相当の偏りがある。例えば日本人移住者は水田で穫れた米を主食にしているし、都市では小麦粉とマンジョカで作ったパンを主食とする家庭が多い。

表 10 栄養摂取量の推計（1977～1982年）

食料品類別	1人1日 当たり消費 需要量	摂取される栄養素						
		熱 量	蛋白質	脂 肪	カルシウム	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンC
	g	Cal	g	g	mg	mg	mg	mg
穀 類	224.9	819.5	21.1	2.5	27.6	71.5	0.3	—
澱粉質類	452.5	726.2	4.1	1.4	155.7	41.1	0.5	175.8
豆 類	53.0	122.7	7.3	4.3	32.5	5.8	0.3	2.6
野 菜 類	69.8	24.6	0.7	0.1	19.9	236.6	—	11.2
果 物 類	368.5	228.3	3.8	0.7	70.7	196.5	0.2	134.6
肉 類	177.8	488.5	29.7	26.8	13.0	213.3	0.4	0.7
牛乳、乳製品類	80.7	66.2	3.4	4.1	—	—	—	0.7
卵 類	28.7	42.5	3.2	2.8	—	—	—	—
油 脂 類	27.3	232.7	0.5	26.8	—	—	—	—
砂 糖 類	51.7	203.8	—	—	2.5	—	—	—
非アルコール飲料	55.4	17.1	2.4	0.5	5.3	7.2	—	—
酒 類	52.2	46.6	—	—	—	—	—	—
計	1,642.5	3,018.7	76.2	70.0	327.2	772.0	1.7	325.6

5. 食料の消費構造 — （日本の消費構造との対比）

パラグアイ共和国における食料消費と日本の食料消費を同じ供給ベースで対比してみると（比較のためパラグアイと日本で栄養構成に算入されていない食料を相互に削除した。パラグアイでは飲料と酒類を除き、日本ではみそ、しょうゆを除く）、人口1人1日当たり純食料を計算すると、パラグアイ1,535gに対し、日本1,400gとなり重量では日本が135gも少ない。またこれを熱量で比較してみるとパラグアイ2,955 Calに対し、日本は2,468 Calで487 Cal少なくなっている。ところが蛋白質でみるとパラグアイが73.8gであるのに対し日本は76.3gとなっており、日本の方が2.5g多くなっている。また脂肪ではパラグアイが69.5gで日本は67.5gであるから日本の方が2g少ない。

熱量についてどの食品から熱量を摂取するかを比較すると、パラグアイでは穀類で27.7%、いも類で24.6%を摂っておりこれらの澱粉質食品で52.3%を摂取している。日本は穀類で44.6%を摂り、いも類では5.3%で、これを合せた澱粉質食品で49.9%摂取している。パラグアイは肉類で16.5%を摂るが日本では肉類から9.9%を摂り肉類で大きな差がある。しかも日本の肉類の41%が魚貝類である。その他の食品では、豆類はパラグアイが多く、野菜は日本が多い。果実はパラグアイが圧倒的に多い。牛乳乳製品、卵類、油脂、砂糖ではいずれも日本が多いようである。この国は開発途上国で貧しい国であるが食料消費の面からみるときわめて豊富な食料が供給されており、食品素材の対比では構造的な差異はあるが、栄養摂取量

表 11 純食料の消費と  
(国民1人1日当たり供給ベースとしての推計)

	パラグアイ (1977-1982年平均)			
	純食料	熱量	蛋白質	脂肪
	g	Cal	g	g
穀類	224.9	819.5	21.1	2.5
いも類 (内でんぶん)	452.5	726.2	4.1	1.4
豆類	53.0	122.7	7.3	4.3
野菜類 (内海草)	69.8	24.6	0.7	0.1
果実類	368.5	228.3	3.8	0.7
肉類 (内魚貝)	177.8	488.5	29.7	26.8
牛乳乳製品	80.7	66.2	3.4	4.1
卵類	28.7	42.5	3.2	2.8
油脂類	27.3	232.7	0.5	26.8
砂糖	51.7	203.8	—	—
計	1,534.9	2,955.0	73.8	69.5
参 考	みそ	—	—	—
	しょうゆ	—	—	—
	飲料	55.4	17.1	2.4
酒類	52.2	46.6	—	—
合計	1,642.5	3,018.7	76.2	70.0

- (注) (1) パラグアイ農牧省の(供給ベース)の計算方式は1977-1982年食料需給表の推計値でラテンアメリカ栄養標準表に示す栄養素を乗じて計算されたものである。  
 (2) 日本の農林水産省(供給ベース)の計算は1980年1カ年の人口1人当たりの純食料の数値  
 (3) 日本の場合は非アルコール性飲料や酒類の栄養素は計算しない慣習である。

としては、日本より、パラグアイの方が若干多いようである。

## 6. マクロ的にみたパラグアイの食料消費需要

### (1) 準備すべき食料としての総需要の算定

パラグアイ農牧省統計課の研究グループは1977年における国内食料生産の統計を整備し、貿易統計によって輸出した食料品と輸入した食料品の数量を品目別に精査して、マクロ的に総消費量を算定した。

(注) この国はブラジル、アルゼンチン、ボリビアの3国と陸続きに国境を接しており、

摂取される栄養量の比較  
(給ベースとしての推計)

純食料	日本 (1980年)			熱量の類別摂取割合		
	純食料	熱量	蛋白質	脂肪	パラグアイ	日本
g	g	Cal	g	g	%	%
312.7	1,101.0	23.4	2.9	27.7	44.6	
74.6	131.1	0.9	0.1	24.6	5.3	
26.2	89.0	0.0	0.0	(—)	(3.6)	
23.1	90.5	6.9	3.8	4.2	3.7	
312.7	90.8	5.3	0.6	0.8	3.7	
3.4	—	0.8	0.0	(—)	(—)	
111.9	55.9	0.9	0.5	7.7	2.3	
155.2	244.4	28.9	13.4	16.5	9.9	
93.6	101.1	17.4	3.0	(0.0)	(4.1)	
169.2	99.8	4.9	5.6	2.2	4.0	
40.3	62.8	5.1	4.5	1.5	2.5	
36.1	320.6	0.0	36.1	7.9	13.0	
70.8	271.2	0.0	0.0	6.9	11.0	
1,400.2	2,468.1	76.3	67.5	100.0	100.0	
16.5	26.1	2.1	0.6	—	—	
31.9	13.1	2.2	0.2	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
1,448.6	2,507.3	80.6	68.3	—	—	

ある。1カ年平均の数値から純食料について総人口1人当たりに計算し、さらに1人1日当たりの数値を算出してからを1人1日当たりとして計算した数値を基準として、日本標準食品栄養成分表に示す栄養素を乗じて計算されている。

物資が相互に流動する。そのため通関統計の精度が低く実際の輸出入数量を確定することが困難な国である。

- ① この国の1977年の品目別食料総消費量を基準消費量として、1人1カ年当たり消費量を計算し、この数値を基準消費量とした。別の作業として1968年から1977年までの10カ年間の品目別消費量を計算して1人1カ年平均の品目別消費量を計算してから1968年を基準とする食料の品目別年平均変化率を求めている。

- ② 基準消費量（1977年品目別1人1カ年消費量）に1978年から1982年までの年次別推計人口と食料消費の変化率を乗じて年次別の「計算上の食料消費需要」を計算している。
- ③ この「計算上の食料消費需要」に加算すべき「種子、飼料、加工原料」のそれぞれの推定数量と流通過程に生ずる減耗量（過去の減耗比率を乗じて計算）を計算して加算した数値を「理論的需要量」とした。
- ④ 計算された品目別の「理論的需要量」につき国内生産事情を勘案して国内食料生産必要量が算定された。
- ⑤ この品目別の国内生産必要量がパラグアイの農業生産計画の基礎資料となるが、この検討のために作成された国内生産可能数量と理論的需要量を対比して余剰となる品目別数量が一応輸出可能数量として計上される。
- ⑥ この検討で国内生産の困難な食品と国内生産がありながら一部不足する部分を輸入すべき数量としてきめている。

（注） この国では所得統計はないが、所得が消費需要に変化を与える（所得弾性）という考えもない。したがって、食料消費の変化要因は人口の増加だけであると考えられている。

以上の作業によって求められた、食料の品目別年次別需要数量を「準備すべき食料需要量」と呼んでいる。

（参考） 年次別推計人口

年 次	人 口
1977年	2,805,400 人
78	2,870,500
79	2,973,100
80	3,061,800
81	3,153,100
82	3,333,500

⑦ ラテンアメリカの栄養標準レベルによる食料必要量

研究グループの作業はラテンアメリカ栄養標準によるレベルで、1982年における純食料の必要量を計算して公表しているが、それによると、パラグアイにおける1982年に準備すべき純食料に比べると、国民1人当たりでは穀類で6.3kg多くなっている、そのうち6kgが小麦で多くなるが、この国の農業生産ではこれを充足するためには小麦の輸入増加となり、ラテンアメリカ諸国と同じ水準の消費は困難であり、この国では小麦粉とマ

ンジョカの粉を混入したパンによって充足しているのが現状である。

澱粉質いも類では13.3kg減少するが、これはパラグアイにおける主食としてのマンジョカが多いためである。豆類はラテンアメリカ標準の方が1.2kgだけ消費が多く見込まれているが、品目では大豆とピーナツである。野菜の標準はほぼ同様であるが、ラテンアメリカの標準ではたまねぎが0.3kg多いようである。

果物類ではラテンアメリカ標準が9kg少なくなっていて、バナナが少なく、オレンジが若干多くなっている。肉類は2.4kg多くなっていて、品目では牛肉の消費量が多くなっている。油脂が0.4kg多く、砂糖が0.8kg少ない。また非アルコール飲料では0.9kgだけ少なくなるが、酒類はビールが若干多くなる。

これをみると、ラテンアメリカ標準栄養から計算した純食料は総重量で11.5kg少ないが栄養量では若干多くなる計算である。

#### ⑧ 食料消費の増加伸び率の平均年率

この作業では1977年の消費実績を基準として1982年に準備すべき食料の総需要量を計測しているが、この総需要から純食料を計算して、その増加する伸び率を「平均年率」で表示すると、全食料では6.23%ときわめて大きな伸びであるが、穀類で6.46%、澱粉質類(いも類)2.32%、豆類8.77%、野菜類5.87%、果物類3.34%、肉類3.74%、牛乳乳製品11.36%、卵類6.20%、油脂類9.58%、砂糖類2.92%などである。この総数量の伸び率は人口増加を加味した需要量であり、国民1人当たりの純食料でみるとそれほど大きな伸び率ではなく、平均年率では、全食料で0.17%であり、穀類1.85%であるが、澱粉質類(いも類)は1.78%の減少である。また豆類の伸びが4.72%であって最も多く、野菜類は1.06%の伸びであるが、果物は伸び率0とみている。

また肉類は0.51%、卵類で1.60%、油脂類は4.46%の伸びを見込んでいるが、砂糖類は1.56%の減少を見込んでいる。

## 7. パラグアイにおける食料農産物の流通と中央食品卸売市場における荷扱量の展望

### (1) 総食料としての農産物等の数量

パラグアイ農牧省統計課の研究グループが1982年に準備すべき食料の数量を推計したが、食料を供給するためには、国内で生産すべき必要量と、生産できない食料品につき輸入によって充足する必要がある。

ところが、農業生産計画は農耕地の状態や生産技術等を勘案する必要があり、必要量だけ生産する計画は困難である。余剰の生ずる品目で輸出可能な農産物は輸出することを目途と

して試算した結果計算上の目標が作成された。

1982年に準備すべき食料とはパラグアイ共和国の推定人口が333万3,500人になることを考慮したものであり、この人口にラテンアメリカの栄養水準に近い食料を準備しなければならないと考えて、計算したものである。この基礎数字は、食料の総供給量を514万5,790トンと計算される。このうち、国内生産502万0,462トンで、輸入を必要とするものは12万5,328トンとなった。輸入される計画物資は小麦11万3,328トン、じゃがいも5,000トン、りんごと梨1,000トン、牛乳5,000トン、ブドウ酒1,000トンなどである。

また、生産される物資のうち輸出を予定したものは44万5,308トンであって、米2,885トン、とうもろこし2万5,600トン、さつまいも6,800トン、ぼろっと豆1万5,700トン、大豆33万5,000トン、トマト4,500トン、グレープフルーツ1,600トン、パイナップル2,000トン、牛肉1万8,500トン、牛の内臓1,773トン、大豆油1,000トン、混合油2,000トン、砂糖1万8,500トン、蜂蜜150トン、コーヒー4,800トン、マテ茶2,500トン、ラム酒2,000トンなどの食料品である。

農業生産には種子として控除される部分があり、家畜飼料として再び農業生産資材となる部分があるが、このほか大豆油の製造や、チーズの製造などの加工原料となる部分があるので、これらの数量を計算すると凡そ118万7,331トンが控除される。

また、流通過程や貯蔵中に乾燥したり、腐敗する減耗量がきわめて多い。これらは技術的に改善の余地があるが、従来の実績で計算された割合で計算すると58万9,942トンと推定される。

これらの数量を加減してみると国民の総食料となる部分は292万3,209トンである。実際には、減耗量は、流通過程で減耗する部分を含むので、総食料はこの数量より多くなるが、その計算は困難であるから、総食料となる部分の292万3,209トンを対象に検討することとした。

## (2) 農産物の流通量

この国は農業国であり、工業が発達しないこともあって、人口の都市集中は進んでいない。したがって農民は農村部に定住する。都市といえばアスンシオン市だけであり、その人口は70万人と推計されていて、周辺部の市街地町村を含めて100万人程度といわれている。最近発達したストロエスネル市は15万人といわれている。エンカルナシオン市が3万人といわれているがこれも周辺部を含めた人口である。したがって、アスンシオン市中央食品卸売市場を利用する人口は凡そ117万人であろう。したがって、全国人口の35%が消費人口とし

てかわりをもつであろう。しかし、従来から市場で食料品を購入する人は凡そ72%とみられているので、これを加味すると、全国で供給される食料品の凡そ25%が中央食品卸売市場を経て購買するであろうと推定される。もしこの仮説でも、その物資が中央食品卸売市場の取扱い品目になりにくい品目もある。このような品目は凡そ10%を取扱うことになると推定し、卸売市場を経由しないと判断される品目を除外してみると、凡そ54万8,233トンがその対象物資の数量となる。

したがって、アスンシオン市中央食品卸売市場の荷扱規模は1カ年に55万トンを上限として、その改善充実計画を進めることが必要であろう。

人口の都市集中が現状の速度である限り中央食品卸売市場の将来に対し多大な構想や展望をもってはならないものと考えられる。(末尾統計表 第8表 食料農産物等の流通量の推計 1982年を参照すること)

### (3) 中央食品卸売市場の荷扱量

パラグアイ共和国で、全国民が消費する総食料は、凡そ250万トンとみられているが、ここでは、一般に卸売市場で取扱っていない、肉類、油脂類、砂糖、酒類、非アルコール飲料など約50万トンを差引いた200万トンが検討の対象となる。この数量は全国民が消費する数量であって、中央食品卸売市場で取扱う部分はこの数量から、農家の自給する部分を差引いた、都市的消費人口が消費する部分に限定される。

パラグアイ共和国の人口は近い将来(1982年)に333万3,500人に増加すると推定されており、そのうち都市的消費人口は凡そ117万人と推定されている。したがって人口の35%が消費人口とみることができる。全国民が同じだけ食料を消費するとみた場合、200万トンの食料のうち、70万トンが消費者たる人口に供給すべき食料となる。いいかえると、前記5種類の食料を除いて、凡そ70万トンが食料品の流通量とみることができる。

この国の食料品流通の仕組みを検討してみると(卸売業者の意見を参考にして推定)中央食品卸売市場を通過させることのできる食料品はこのうち $\frac{1}{3}$ 程度を割引して計算する必要があるものと考えられる。したがって、凡そ46万8,000トンが卸売市場で取扱う適格品の数量とみることができる。

現在中央食品卸売市場で営業している卸売業者の荷扱量の聴取調査による推定荷扱量は、凡そ14万5,000トンであるから、推定流通量に対する荷扱い比率は僅かに31.0%に過ぎない。隣国アルゼンチン共和国ブエノスアイレス市で最も大きな卸売市場といわれているドレーゴ市場(市営)の荷扱量は1979年が23万2,000トンで1980年は24万



表 12 食料品の消費実績と計画需要量の推計  
(分類別)

分類別	1977年基準消費量		1982年に準備すべき需要量	
	消費実績	国民1人当たり 1ヶ年消費量	総需要	国民1人当たり 1ヶ年の需要量
	(純食料)		(純食料)	
	t	kg	t	kg
穀類	180,997	74.9	248,221	82.1
澱粉質類	443,863	181.3	497,786	165.7
豆類	38,523	15.8	58,653	19.9
野菜類	57,911	24.1	77,010	25.4
果物類	329,483	137.7	388,280	138.0
肉類	167,159	70.5	200,877	65.7
牛乳、乳製品類	70,630	39.1	120,937	40.1
卵類	23,502	9.7	31,742	10.5
油脂類	19,774	8.2	31,237	10.2
砂糖類	47,699	19.9	55,073	18.4
非アルコール飲料	38,860	16.1	64,401	21.4
酒類	37,024	15.3	59,932	20.3
計	1,356,098	612.6	1,834,149	617.7

2,000トンである(この卸売市場の卸売業者数は550店舗である)から、アスンシオン市中央食品卸売市場の荷扱い規模はドレーゴ市場の60%程度とみることができる。

アスンシオン市中央食品卸売市場で取扱っている食料品を類別して、農牧省統計から組み替えた国内年間流通推定量に対する荷扱い比率をみると、野菜類が最も多く45.3%で、これに次いで、さつま芋、たまねぎ類が41.5%、果物類が41.0%、マンジョカとジャガイモ類は22.1%、鶏肉、鶏卵類は17.9%、とうもろこし、大豆、ほろっと豆などは14.2%を取扱っているとみられる。その他の部分は卸売市場でない流通経路を経て消費者に供給されているものとみられる。

1982年に準備すべき食料として農牧省が推計した総食料のうち該当する品目の流通推定数量が、55万トンとなっているが、この流通数量が中央食品卸売市場の荷扱量の限界であるとみらるべきであろう。

現状では中央食品卸売市場で営業する卸売業者の総荷扱量が14万5,000トンと推計されているが、これと比較した場合2倍～3倍に増加することが可能であるということになるが、そのためには公設小売市場や私設小売市場の充実とスーパーマーケットが発達して、食料品の流通が円滑化する必要がある。

及びラテンアメリカ栄養標準による必要量  
(別表示)

1977年を基準とする		(参考)	
1982年までの伸び率 の平均年率		ラテンアメリカ栄養標準レベル による1982年の必要量	
総需要	国民1人当たり 1ヶ年の純食料	総需要	国民1人当たり 1ヶ年の標準
%	%	t	kg
6.46	1.85	273,987	88.4
2.32	△1.78	494,994	152.4
8.77	4.72	68,831	21.1
5.87	1.06	83,118	25.6
3.34	0.00	418,430	129.0
3.74	△1.40	223,191	68.1
11.36	0.51	129,593	40.1
6.20	1.60	33,962	10.5
9.58	4.46	34,459	10.6
2.92	△1.56	57,057	17.6
10.63	5.86	72,322	22.3
10.11	5.82	66,417	20.5
6.23	0.17	1,956,361	606.2

また卸売業者の経営規模の拡大と経営内容の充実により資本蓄積が進み、現状よりさらに荷捌き能率を倍加しなければならないであろう。

中央食品卸売市場の管理局においても、食料品の消費需要の予測や生産事情など数多くの統計を整備して、対処しなければならないであろう。中央食品卸売市場の将来展望は手をこまねいていて、荷扱量が倍増することはない。流通する数量のうち、いかにしてより多くの部分を中央食品卸売市場を経由させるかということであるが、そのためには、産地における生産者団体の育成と中央食品卸売市場に出荷することが、農家の経営を安定させることであると認識させることと、卸売市場取引が最も有利な取引方法であることを全国の農家に周知させることが必要であろう。

表 13 食料品卸売業者の荷扱量のシェア(1980～1981年調べ)

(中央食品卸売市場に入場している卸売業者の平均1週間の荷扱量の聴取調査)

品 目	卸売業者の 年平均1週間の 取 扱 量	仮りに年48週 を乗じた数値 (推定年間取扱量)	国内年間流通 推 定 量 (農牧省資料より)	食料品流通に占 める卸売業者荷 扱量のシェア
	kg	t	t	%
ぼろっと豆, 大豆, とうもろこし	129,930	6,237	43,971	14.2
マンショカとじゃがいも	861,940	41,373	187,469	22.1
さつまいもと玉ねぎ	362,810	17,415	41,930	41.5
野 菜 類	468,600	22,493	49,633	45.3
果 物 類	1,166,530	55,993	136,402	41.0
鶏 肉 と 鶏 卵	33,370	1,602	8,935	17.9
計	3,023,180	145,113	468,340	31.0

(注) (1) 卸売業者の荷扱量の計算はまず大手10社につき、1980年7月と12月のそれぞれ1週間分の取扱量を聴取調査した結果を基準として、他の月の1週間分の割合を聴いて、年間各月1週間の取扱量を計算した。さらに大手10社以外の凡そ180社の10社に対する取扱比率を乗じて、アウトサイダー分を計算して加算した数量を「卸売業者の年平均1週間の取扱量」とした。この数値に48週を乗じた数値を推定年間取扱量とした。

(2) 国内年間流通量は農牧省統計課で推定した品目別消費需要量に推定都市人口比率35%を乗じた数値である。

(3) 品目欄で「ぼろっと豆, 大豆, とうもろこし」「マンショカとじゃがいも」「さつまいもと玉ねぎ」など品目が組合せてあるのは特に組合せたものではなく、卸売業者が総合して取扱っており、内訳を区分することができないため便宜そのまま計上した。

# 付 属 統 計 資 料



第1表 アスンシオン市財政における歳入の細目別金額

(単位1,000 グアラニー)

細目	1980年度	1981年度
1. 経常収入	1,358,900	1,749,000
(1) 税収入	1,127,800	1,452,500
① 租税	803,400	973,000
(商業及び業務への課税)	483,970	572,400
1) 商業許可税	143,800	170,000
2) 銀行及び金融機関許可税	45,500	63,000
3) 工業許可税	35,500	40,000
4) 行商人及びセールスマン許可税	3,250	4,000
5) 映画館等の許可税	400	300
6) 駐車場及び車両売却の許可税	750	1,500
7) Pista de Baile	120	100
8) 事務所の許可税	35,100	33,000
9) 職業の許可税	26,050	33,000
10) 広告への課税	23,000	32,000
11) 興行物及び遊戯への課税	48,000	42,000
12) くじによる勝負や売却の課税	3,800	5,000
13) 信用貸付業務への課税	2,200	1,500
14) 労働課税	2,500	4,000
15) 旅客混載運送への課税	100,000	130,000
16) 印紙及び切手収入	14,000	13,000
(財産課税)	319,430	400,600
1) 不動産譲渡への課税	15,000	15,000
2) 建物課税	39,000	40,000
3) 車輛運搬具課税	130,600	170,000
4) 建造物課税	130,000	170,000
5) 土地分割税	4,000	4,500
6) 動物所有税	250	100
7) 墓地の課税	580	1,000
② 税に準ずる収入	300,400	414,500
1) 検査、管理業務手数料	19,300	12,000
2) 研究所分析料	31,000	27,000

(単位 1,000 グァラニー)

細 目	1980年度	1981年度
3) 肉類保健衛生検査料	24,000	25,000
4) 乳及び乳製品保健衛生検査料	100	200
5) 汚物、ごみ回収料	100,000	140,000
6) 重量検査料	3,500	3,500
7) 店舗開設、設備検査料	2,100	2,500
8) 自動車確認検査料	13,000	26,000
9) 墓地の清掃料	10,500	12,000
10) 消毒業務手数料	27,000	40,000
11) 自動車の錠前プレート料	23,000	80,000
12) 不動産の番号プレート料	900	800
13) 曳船起重機検査料	2,000	2,500
14) 舗道維持等協力寄付金	36,500	35,000
15) OSCAへの協力金、舞台技術	7,500	8,000
③ 許可及び使用料	24,000	65,000
1) 公共所有物一時使用料	8,000	15,000
2) 公道における駐車料	16,000	50,000
(2) 税 外 収 入		
(賃貸料及び使用料)	231,100	296,500
① 固定資産賃貸料	51,000	76,500
1) 土地賃貸料	3,050	3,000
2) 遺骨安置所賃貸料	1,200	1,500
3) 墓地の収益	10,050	10,000
4) 囲い場使用料	700	2,000
5) 市場使用料	36,000	60,000
② その他の賃料等	180,100	220,000
1) 運転手や車掌の登録	2,100	10,000
2) 臨時の賃貸料(各種資金)	178,000	210,000
2. 中央官庁からの移転	99,000	115,000
① 資本の移転	99,000	115,000
3. 財 産 収 入	456,334	186,805
① 信用貸付資産(外部)	205,887	134,805
② 固定資産売却	224,347	28,000

(単位 1,000 グァラニー)

細 目	1980年度	1981年度
1) 不動産の売却	222,000	25,000
2) 動産の売却	2,347	3,000
③ 民間部門貸付金戻入	26,100	24,000
1) 市の電気エネルギー使用者	4,500	5,000
2) 住宅投資返済	3,500	5,000
3) 舗道投資返済(76条)	18,100	14,000
合 計	1,914,234	2,050,805

(注) 財政局の予算書原本には「②税に準ずる収入 ③許可使用料」が税収入に加算されているが、税外収入とみるべき  
ものであり、純粋の租税は①租税に計上されている額である。

第2表 卸売業者等の入場許可指令番号と貸付売場の面積

## ADJUDICACION DE DEPOSITOS

(施設貸与の相手方)

HAJA No 1.-

No DE (指令番号)	SECTOR FRUTERO: (果物部)	(施設番号)	(規模)
ORDEN.-	BLOQUE:	DEPOSITO No:	DIMENSION
1 / 1.-	RAMONA DE GARAY.-	A 1.-	3.5 × 14 49 M <sup>2</sup>
2 / 2.-	TEOFILO VERA.-	" 2.-	" "
3 / 3.-	TAKUO YANO.-	" 3.-	" "
4 / 4.-	MARCIANO VILLALBA	" 4.-	" "
5 / 5.-	PABLO A. LIMPRICH.-	" 5.-	" "
6 / 6.-	FRANCISCO N. GONZÁLEZ.-	" 6.-	" "
7 / 7.-	JUAN R. FERNÁNDEZ.-	" 7.-	" "
8 / 8.-	VICTORIA GONZÁLEZ.-	" 8.-	" "
9 / 9.-	PORFIRIO BERUTTI.-	" 9.-	" "
10./10.-	RAMÓN VILLALBA.-	" 10.-	" "
11/11.-	FELIPE LOPEZ.-	" 11.-	" "
12/12.-	VIVIANA J. DE ADORNO.-	" 12.-	" "
13/13.-	BASILICIA LOPEZ.-	E 1.-	3.5 × 10.80 38 M <sup>2</sup>
14/14.-	ANDRÉS AMARILLA.-	" 2.-	" "
15/15.-	PEORO LÓPEZ.-	" 3.-	" "
16/16.-	BARTOLA SOSA.-	" 4.-	" "
17/17.-	BERNARDO LOMBARDO.-	" 5.-	" "
18/18.-	DIONISIA G. DE SOSA.-	" 6.-	" "
19/19.-	SEDASTIAN ACOSTA.-	" 7.-	" "
20/20.-	MARIO AVILA.-	" 8.-	" "
21/21.-	PORPIRIA G. DE TORRES.-	" 9.-	3.5 × 11 39 M <sup>2</sup>
22/22.-	BENITO DELVALLE.-	" 10.-	" "
23/23.-	GREGORIO SOSA.-	" 11.-	" "
24/24.-	PAELO AGUERO.-	" 12.-	" "
25/25.-	EMIGDIA ARRUA-R.BRITOS.-	" 13.-	" "
26/26.-	OLGA CABRERA-V.ROJAS.-	" 14.-	" "
27/27.-	SANTIAGO GRASSEIO.-	" 15.-	" "
28/28.-	EMILIANO SOSA.-	C 1.-	3.5 × 6 21 M <sup>2</sup>
29/29.-	ASUNCION FERNANDEZ.-	" 2.-	" "
30/30.-	JOSE A. ORTEGA.-	" 3.-	" "
31/31.-	WENCESLAO CANETE.-	" 4.-	" "
32/32.-	MARIO AGUILAR.-	" 5.-	" "
33/33.-	TOMAS ALVAREFGA.-	" 6.-	" "



## HAJA Nº 2.-

## DIMENSIÓN

34/34.-	QUINTINO ARZ RENDIA.-	C	7.-	3.5 × 6	21 M <sup>2</sup>
35/35.-	ANTONIO GIMENEZ.-	"	8.-	"	"
36/36.-	RAITEL BOCADO.-	"	9.-	"	"
37/37.-	SIMEON ESCOBAR.-	"	10.-	"	"
38/38.-	ROSA M. ESCOBAR DE CARIDE	"	11.-	"	"
39/39.-	HERMINIA V. DE RECALDE.-	"	12.-	"	"
40/40.-	IGNACIO RAMIREZ.-	"	13.-	"	"
41/41.-	PAMPLIEGA.-	"	14.-	"	"
42/42.-	FIDENCIO OVIEDO.-	"	15.-	"	"
43/43.-	SERGIO RODRIGUEZ.-	"	16.-	"	"
44/44.-	CLOTILDE A. VERON.-	"	17.-	"	"
45/45.-	HECTOR G. DIAZ.-	"	18.-	"	"
46/46.-	CLEMENTE R. DEL PUERTO.-	C-H-I-	34-35-36-	6 PIEDRAS	24 M <sup>2</sup>
47/47.-	GUALBERTO YEGROS.-	A	63-64	(7×20) 2小間	280 M <sup>2</sup>
48/48.-	EUGENIO JANUS.-	"	69-	7 × 20	140 M <sup>2</sup>
49/49.-	ARPAR S.R.L.	"	707-71-	(7×20) 2小間	280 M <sup>2</sup>
50/50.-	ALEJANORO W. NEME.-	"	72.-	7 × 20	140 M <sup>2</sup>

SECTOR BANANERO: (バナナ部)

51/ 1.-	LUIS E. PENA.-	A	61-62-	7 × 20	280 M <sup>2</sup>
52/ 2.-	FRANCISCO LOPEZ.-	"	65-	7 × 20	140 M <sup>2</sup>
53/ 3.-	ISMAEL ROJAS B.-	"	66-	"	"
54/ 4.-	MARIA DE SEMIDEI.-	"	67 -	"	"
55/ 5.-	CESAR SEMIDEI.-	"	68 -	"	"
56/ 6.-	MARCELINO LOPEZ.-	E	19 -	3.5 × 10	37 M <sup>2</sup>
57/ 7.-	AGUSTIN FRANCO.-	"	20.-	"	"
58/ 8.-	JUAN RODRIGUEZ.-	"	21.-	"	"
59/ 9.-	ESTEBAN M. SALANUEVA.-	"	22.-	"	"
60/10.-	PELIPE I. GARCETE.-	"	23.-	3.5 × 7	25 M <sup>2</sup>
61/11.-	PEDRO PEREIRA.-	"	24.-	"	"
62/12.-	CRISOSTOMO CANIERO.-	"	25.-	"	"
63/13.-	MARIA P. SALINAS.-	"	26.-	3 × 6	18 M <sup>2</sup>
64/14.-	CELSO FORALES.-	"	27.-	"	"
65/15.-	RAMON VILLAGRA.-	"	28.-	"	"
66/16.-	LUIS E. VERA.-	"	29.-	"	"
67/17.-	JOSE G. AVEIRO.-	"	30.-	"	"
68/18.-	PEDRO LOPEZ.-	"	31.-	"	"
69/19.-	AMADO OVELAP.-	"	32.-	"	"

## HOJA No 3.-

## DIMENSION

70/20.-	JOEL RODRIGUEZ.-	E	33.-	3 × 6	18 M <sup>2</sup>
71/21.-	SILVESTRE ACOSTA.-	"	34.-	3 × 5.7	17 M <sup>2</sup>
72/22.-	PASTOR ACOSTA.-	"	35.-	"	"
73/23.-	VIRGILIO BOBADILLA.-	"	36.-	"	"
74/24.-	EPIFANIA L. RAMIREZ.-	"	37.-	4 × 5	20 M <sup>2</sup>
75/25.-	VIRGINIO COLMAN.-	"	38.-	"	"

SECTOR GRANERO: (穀物部)

76/ 1.-	LIDER GONZALEZ.-	E	16.-	7 × 19	133 M <sup>2</sup>
77/ 2.-	NARCISO CORREA.-	"	17.-	"	"
78/ 3.-	FRANCISCO B. DAVALOS.-	D	4.-	7 × 10	70 M <sup>2</sup>
79/ 4.-	ANSELMO CAMPUZANO.-	C	69-70-	(2.8×4.5)2小間	26 M <sup>2</sup>
80/ 5.-		E	18-	7 × 19	133 M <sup>2</sup>

SECTOR HUEVOS: (鶏卵部)

81/ 1.-	MASAKO MAEHARA.-	B	1-2-	11.25×28.70	323 M <sup>2</sup>
82/ 2.-	WOO - KUK - CHUN -	"	3-	7.9×21.4	169 M <sup>2</sup>
83/ 3.-	KUN - CHONG - LEE -	D	9-	7 × 10	70 M <sup>2</sup>
84/ 4.-	JUAN A. GRUTTER.-	"	7-	7 × 10	70 M <sup>2</sup>

SECTOR PAPA - CEBOLLA - AJOS - Y OTROS: (ばれいしょ, たまねぎ, とうがらしその他)

85/ 1.-	MARCELINO ZARZA.-	C	1.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
86/ 2.-	ANIBAL CENTURION A.-	"	2.-	"	"
87/ 3.-	PEDRO JOSE FERNANDEZ.-	"	3.-	"	"
88/ 4.-	EDITA CACERES.-	"	4.-	"	"
89/ 5.-	GUILLERMINA N. GIMENEZ.-	"	5-6-	(2.8×4.5)2小間	26 M <sup>2</sup>
90/ 6.-	NESTOR PAEZ MEZA.-	"	7.-	2.8×4.5	13 M <sup>2</sup>
91/ 7.-	MARCOS VARGAS -N.PUIZ D.	"	8.-	"	"
92/ 8.-	RANULFO G. ESPINOLA.-	"	9.-	"	"
93/ 9.-	ANGEL RODRIGUEZ A.	"	10.-	"	"
94/10.-	MARCOS MARTINEZ CH.	"	11.-	"	"
95/11.-	MANUEL REINERIO JARA.-	"	12.-	"	"
96/12.-	DANIELA SANTACRUZ.-	"	13.-	"	"
97/13.-	TEODULO T. VISPO.-	"	14.-	"	"
98/14.-	JUANA INSFRAN.-	"	15.-	"	"
99/15.-	MIGUELA GONZALEZ.-	"	16.-	"	"
100/16.-	SANTIAGO ALVARENGA.-	"	17-18-	(2.8×4.5)2小間	26 M <sup>2</sup>

## HOJA No 4.-

			DIMENSION		
101/17.-	TRANQUILINA GODOY.-	C	19-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
102/18.-	ELSA CUEVAS DE SILVA.-	"	20.-	"	"
103/19.-	NICOLAS T. GIMENEZ.	"	21.-	"	"
104/20.-	LEOCADIO GONZALEZ.-	"	22.-	"	"
105/21.-	WANG - CHUNG -LIN	"	66.-	"	"
106/22.-	ALTIRIDES S. GARCIA.-	"	25-26-	(2.8×4.5) 2小間	26 M <sup>2</sup>
107/23.-	IIDIA R. DE WUYNN.-	"	27.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
108/24.-	EUSTAQUIO R. FLORENTIN.-	"	28.-	"	"
109/25.-	CANDIDA O. DE BOGADO.-	"	29-30-	(2.8×4.5) 2小間	26 M <sup>2</sup>
110/26.-	INOCENCIO BENITEZ A.-	"	31-32-	"	"
111/27.-	LUCIANA C. DE BARRETO.-	"	33-34-	"	"
112/28.-	CIPRIANO A. IBARROLA.-	"	35.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
113/29.-	RAMON DAVALOS.-	"	36.-	"	"
114/30.-	MARIO DIAZ SOSA.-	"	37.-	"	"
115/31.-	PETRONA COLES ALVARES.-	"	38.-	"	"
116/32.-	JULIO OLMEDO SANTOS.-	"	39.-	"	"
117/33.-	ROMUALDA DE MEZA.-	"	40.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
118/34.-	JUAN C. RUDA MERELES.-	"	41.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
119/35.-	ESTEBAN DUARTE.-	"	42.-	"	"
120/36.-	SILVESTRE MONGES.-	"	43.-	"	"
121/37.-	GUILLERMINA MORINIGO.-	"	44.-	"	"
122/38.-	GUSTAVO G. MARTINEZ.-	"	45.-	"	"
123/39.-	HERMINIO R. GIMENEZ.-	"	46.-	"	"
124/40.-	VALSNTINA SANDOVAL.-	"	47.-	"	"
125/41.-	MANUEL MARTINEZ O.-	"	48.-	"	"
126/42.-	PANFILO ALVARENGA.-	"	23-24-	(2.8×4.5) 2小間	26 M <sup>2</sup>
127/43.-	CATALINO GONZALEZ.-	"	50.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
128/44.-	ELVA A. VARGAS DE GARAY.	"	51.-	"	"
129/45.-	ELSA REJALA PEREZ.-	"	52.-	"	"
130/46.-	PABLO BORDON ROMERO.-	"	53.-	"	"
131/47.-	VICENTA FERNANDEZ.-	"	54.-	"	"
132/48.-	JOSE M. GONZALEZ.-	"	55-56-	(2.8×4.5) 2小間	26 M <sup>2</sup>
133/49.-	MARIANO GONZALEZ.-	"	57.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
134/50.-	MODESTO MEZA GARCIA.-	"	58.-	"	"
135/51.-	TAE BONG PAK.-	"	59.-	"	"
136/52.-	PETRONA GAVILAN DE Q.	"	60.-	"	"
137/53.-	FELICIA MORAN.-	"	62.-	"	"
138/54.-	MARCELINA ZARACHO M.-	"	63.-	"	"

## HAJA No 5.-

			DEMENSION		
139/55.-	LEONIDAS VILLALBA.-	C	64.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
140/56.-	ONOFRE RODRIGUEZ.-	"	65.-	"	"
141/57.-	JOSE E. ACOSTA.-	"	67.-	"	"
142/58.-	ADOLFINA CABANAS.-	"	68.-	"	"
143/59.-	AGUSTINA AYALA.-	"	71-72-	(2.8×4.5)2小間	26 M <sup>2</sup>
144/60.-	CRISTINA DE PEREIRA.-	"	49.-	2.8 × 4.5	13 M <sup>2</sup>
145/61.-	PORIIRIA ESCOBAR.-	"	61.-	"	"
146/62.-	VIRGINIA B.DE GIMENEZ.-	"	PIEDRA: 67-68-	4 × 2	8 M <sup>2</sup>
147/63.-	MARIA VAZQUEZ DE ORTIZ	"	65-66	4 × 2	8 M <sup>2</sup>
148/64.-	CELSSTINA DE RECALDE.-	"	16-17-18-55-56-57-		24 M <sup>2</sup>
149/65.-	EUGENIA CHAMORRO.-	"	8-9-	4 × 2	8 M <sup>2</sup>
150/66.-	MAGDALENA FARINA.-	"	10-33-64-	4 × 3	12 M <sup>2</sup>
151/67.-	AURELIA GOMEZ DURE.-	"	11-62-	4 × 2	8 M <sup>2</sup>
152/68.-	TOMAS SAMUDIO.-	"	12-13-60-61-	4 × 4	16 M <sup>2</sup>
153/69.-	IRENE SOLIS DE V.-	"	14-15-58-59-	4 × 4	16 M <sup>2</sup>

## SECTOR MANDIOCA - BATATA: (マンジョカ・さつまいも部)

154/ 1.-	PABLO SILVA RODAS.-	C	PIEDRA: 289-288-217-1/2.-		14 M <sup>2</sup>
155/ 2.-	BASILIO DUARTE.-	"	290-287-218-1/2.-		"
156/ 3.-	AGRIPINO FERREIRA.-	"	291-286-219-1/2.-		"
157/ 4.-	BENICIO ARANA A.	"	292-285-220-1/2.-		"
158/ 5.-	VICTORIO MARTINEZ.-	"	293-284-221-1/2.-		"
159/ 6.-	BONIFACIO LOPEZ.-	"	294-283-222-1/2.-		"
160/ 7.-	FIDELINO ORTEGA.-	"	295-282-223-1/2.-		"
161/ 8.-	ALEJANDRO SALDIVAR.-	"	296-281-224-1/2.-		"
162/ 9.-	EUGENIO LEGUIZAMON.-	"	297-280-225-1/2.-		"
163/10.-	GEORGINO RIQUELME.-	"	298-279-226-1/2.-		"
164/11.-	DANIEL CORONEL.-	"	299-278-227-1/2.-		"
165/12.-	FELIX INSFRAN.-	"	300-277-228-1/2.-		"
166/13.-	EMILIA PORTILLO.-	"	301-276-229-1/2.-		"
167/14.-	TITO DECOUD.-	"	302-275-230-1/2.-		"
168/15.-	VIRINO BOGADO.-	"	303-274-231-1/2.-		"
169/16.-	ROMELIO E. CURONEL.-	"	304-273-232-1/2.-		"
170/17.-	ELADIO MEDINA.-	"	305-272-233-1/2.-		"
171/18.-	PEDRO FLEIPAS.-	"	306-271-234-1/2.-		"
172/19.-	ANDRES MAIZ.-	"	307-270-235-1/2.-		"
173/20.-	ANGEL PERALTA.-	"	308-269-236-1/2.-		"
174/21.-	JUSTO ROMERO.-	"	309-268-237-1/2.-		"

## HAJA No 6.-

## DEMENSION

175/22.-	JULIO CESAR LEGUIZAMON.-	C	PIEDRA: 310-267-238-1/2.-		14 M <sup>2</sup>
176/23.-	JUSTO ZAYAS LEZCANO.-	"	311-266-239-1/2.-		"
177/24.-	RAMON AVEIRO	"	312-265-240-1/2.-		"
178/25.-	JUAN A. GUILLEN.-	"	313-264-241-1/2.-		"
179/26.-	MARTIN RUIZ DIAZ.-	"	314-263-242-1/2.-		"
180/27.-	JUAN T. GONZALEZ.-	"	315-262-243-1/2.-		"
181/28.-	EDUARDO FIGUEREDO.-	"	316-261-244-1/2.-		"
182/29.-	ESLANO A. ZUAREZ.-	"	317-260-245-1/2.-		"
183/30.-	MARTIN SAMANIEGO.-	"	318-259-246-1/2.-		"
184/31.-	FAUSTINO ROLON A.	"	319-258-247-1/2.-		"
185/32.-	JULIO MARECOS.-	"	320-257-248-1/2.-		"
186/33.-	JUAN GALEANO.-	"	321-256-249-1/2.-		"
187/34.-	DARIO V. DUARTE.-	"	322-255-250-1/2.-		"
188/35.-	EUFRAICIO LOPEZ.-	"	323-254-251-1/2.-		"
189/36.-	AMBROSIO LEGUIZAMON.-	"	324-253-252-1/2.-		"
190/37.-	ABDON MOREL.-	"	216-145-	2 x 4	8 M <sup>2</sup>
191/38.-	JUAN P. ROLON.-	"	215-246-	"	"
192/39.-	JOSE GAUTO.-	"	214-147-	"	"
193/40.-	LUCIO PORTILLO.-	"	213-212-148-149-		16 M <sup>2</sup>
194/41.-	RAMON RIQUELME.-	"	210-211-150-151-		"
195/42.-	APOLINAR VERUTA.-	"	208-209-152-		12 M <sup>2</sup>
196/43.-	VICONTA DE IRALA.-	"	154-155-206-207-		16 M <sup>2</sup>
197/44.-	INOCENCIO GODOY.-	"	205-156-		8 M <sup>2</sup>
198/45.-	TILSO JULIAN PORTILLO.-	"	204-157-		"
199/46.-	PETRONA LOPEZ.-	"	203-		4 M <sup>2</sup>
200/47.-	GUILLERMINA DE CACERES.-	"	158-		"
201/48.-	DEOLINDA GIMENEZ.-	"	202-		"

SECTOR HORTALIZAS: ( 野菜部 )

202/ 1.-	CRISTINO CABRERA.-	A	13.-	3.5 x 14	49 M <sup>2</sup>
203/ 2.-	JUAN BLAS GUILLEN.-	"	14.-	"	"
204/ 3.-	PORFIRIO ESCOBAR.-	"	15.-	"	"
205/ 4.-	LEONCIO ARRUA.-	"	16.-	"	"
206/ 5.-	AGUSTIN DELGADOZ.-	"	17.-	"	"
207/ 6.-	LUIS R. GONZALEZ.-	"	18.-	"	"
208/ 7.-	HERMENEGILDO SOSA.-	"	19.-	"	"
209/ 8.-	ELADIO ARANDA.-	"	20.-	"	"
210/ 9.-	GERONIMO BAEZ.-	"	21.-	"	"

## HOJA No 7.-

				DIMENSION	
211/10.-	MARIANO RODRIGUEZ.-	A	23-24-	(3.5×14)2小間	98 M <sup>2</sup>
212/11.-	MARTIN C. FRANCO.-	"	25.-	3.5 × 14	49 M <sup>2</sup>
213/12.-	DELNIDIO R. TRINIDAD.-	"	25.-	3.5 × 14	49 M <sup>2</sup>
214/13.-	LUIS GUILLEN.-	"	26.-	"	"
215/14.-	PRIMITIVO FIGUEREDO.-	"	27.-	"	"
216/15.-	LUCIO PEREIRA.-	"	28.-	"	"
217/16.-	ANTOLIN ESTEBAN BENITEZ.	"	29.-	"	"
218/17.-	MAURO TABOADA.-	"	30.-	"	"
219/18.-	LINO RIVEROS GARCIA.-	"	31.-	"	"
220/19.-	ESTERIO LOPEZ MENA.-	"	32.-	"	"
221/20.-	DARIO TABOADA.-	"	33-34-	(3.5×14)2小間	98 M <sup>2</sup>
222/21.-	MARCIAL RUIZ DIAZ.-	"	35.-	3.5 × 14	49 M <sup>2</sup>
223/22.-	JUAN C. DOMINGUEZ.-	"	36.-	"	"
224/23.-	JUSTINO GAONA.-	"	37.-	"	"
225/24.-	ISIDRO MAIDANA.-	"	38.-	"	"
226/25.-	HERMENEGILDO MARTINEZ.-	"	39.-	"	"
227/26.-	CLAUDIO GONZALEZ G.-	"	40-41-	(3.5×14)2小間	98 M <sup>2</sup>
228/27.-	LORENZO MARTINEZ CH.-	"	42.-	3.5 × 14	49 M <sup>2</sup>
229/28.-	PABLO DELGADO G.-	"	43.-	"	"
230/29.-	ANTOLIN BENTINZ.-	"	44.-	"	"
231/30.-	MODESTO DAVALOS.-	"	45.-	"	"
232/31.-	OSCAR VILLASBOA.-	"	46.-	"	"
233/32.-	WILFRIDO SOSA GARCIA.-	"	47-48-	(3.5×14)2小間	98 M <sup>2</sup>
234/33.-	AKIRA FUCHIWAKI.-	"	49-50-51-	7×20×3	420 M <sup>2</sup>
235/34.-	CENTRAL COOP.ORIENTE.-	"	52-53-54-	7×20×3	420 M <sup>2</sup>
236/35.-	GRAN MERCADO ASUNCION.-	"	55-56-57-	7×20×3	420 M <sup>2</sup>
237/36.-	CREDICOOP.-	"	58-59-	7×20×2	280 M <sup>2</sup>
238/37.-	CARLOS CESPEDES.-	"	60-	7 × 20	140 M <sup>2</sup>

## SECTOR OTROS PRODUCTOS: (その他の産物)

239/ 1.-	FRIGORIFICO GUARANI.-	D	1-2-	(7×10)2小間	140 M <sup>2</sup>
240/ 2.-	DIUBERTI.-	"	3.-	7 × 10	70 M <sup>2</sup>
241/ 3.-	AIDA DE RODRIGUEZ.-	"	5.-	7 × 10	70 M <sup>2</sup>
242/ 4.-	FIDEOS NAPOLI.-	"	6.-	"	"
243/ 5.-	AZUCAR-COMISIN-MIXTA	"	8.-	"	"
244/ 6.-	FRIGORIFICO SAN FERNANDO	"	10.-	"	"
245/ 7.-	S A L	"	11.-	"	"
246/ 8.-	CIA. CERVECERA AS. S.A.	"	12.-	"	"
247/ 9.-	PARAGUAY REFRESCOS.-	"	13.-	"	"

HAJA No 8.-

				<u>DIMENSION</u>	
248/10.-	C A P S A.-	B	4-5-	11.40×21.00	244 M <sup>2</sup>
249/11.-	COOP. CHORTIZZER.-	B	6-7	11.3×28.7	324 M <sup>2</sup>

SECTOR VERDURAS: (その他野菜部)

250/ 1.-	RAMONA DE SALINAS.-	C	PIEDRA: 143-74-	4 × 2	8 M <sup>2</sup>
251/ 2.-	ELENA DE CERTURION.-	"	142-75-	4 × 2	"

SECTOR ATIPICOS: (関連業者)SALON No:

252/ 1.-	RESTAURANT.-	B			
253/ 2.-		"	1.-	3.5 × 6	21 M <sup>2</sup>
254/ 3.-		"	2.-	"	20 M <sup>2</sup>
255/ 4.-	BANCO NACIONAL DE F.-	"	4-5-	(3.5×6)2小間	42 M <sup>2</sup>
256/ 5.-	AGRO-FIEL.-	"	6.-	3.9×7.45	29 M <sup>2</sup>
257/ 6.-	FUCHIWAKI.-	"	7.-		
258/ 7.-	FORNO Y VALLE/TEXTILIA.-	"	8.-	"	"
259/ 8.-	PANIFICADOS.-	"	9.-	"	"
260/ 9.-	MASTROIANI.-	"	10.-	"	"
261/10.-	ACUNA-E.FOTOGRAFICO.-	"	11.-	(3.5×6)6小間	21 M <sup>2</sup>
262/11.-	AGRO-VETERINARIA-GUA- RANI.-	"	12.-	"	"
263/12.-	RATRICIA DE FERREIRA	"	13.-	"	"
264/13.-	FARMACIA.-	"	14.-	"	"
265/14.-	PEDRO BENITEZ.-	"	15.-	"	"
266/15.-		"	16.-	"	"
267/16.-	BANCO.-				
268/17.-	FELIPE N. SERVIAN.-	E	I	6 × 7.8	47 M <sup>2</sup>
269/18.-	CARNIFLEX S.R.L.-	E	II	6 × 4	24 M <sup>2</sup>

第3表 主要農産物の生産数量

(単年性作物)

隔年, 年次 作物名	数量の単位	1973~ 1974年	1975~ 1976年	1977~ 1978年	1979~ 1980年
とうもろこし	トン	281,500	344,220	368,478	584,678
もろこし	トン	14,530	15,440	15,980	8,518
米	トン	35,000	52,000	58,233	56,894
小麦	トン	30,000	25,000	37,801	58,253
マンジョカ	トン	1,728,470	1,735,000	1,837,547	1,887,973
じゃがいも	トン	9,320	10,680	9,408	8,828
さつまい	トン	183,700	187,100	186,675	106,307
ほろっと豆	トン	31,600	33,600	64,670	57,830
そらまめ	トン	4,560	4,932	13,625	13,015
えんどう	トン	4,160	4,390	4,416	3,475
ピーナツ	トン	20,140	19,900	23,025	23,428
たまねぎ	トン	23,560	26,720	33,024	24,037
いちご	トン	507	550	594	653
すいか	1,000個	34,720	39,370	34,250	38,360
メロン	1,000個	11,640	12,590	14,260	15,971
かぼちゃ	1,000個	14,620	14,550	17,595	19,706
にんにく	1,000組房	300	200	322	1,520
大豆	トン	190,000	280,000	333,120	549,213
綿花	トン	85,000	105,040	284,700	234,663
タバコ	トン	33,000	40,000	26,918	25,900
アルファルファ	トン	27,713	29,110	25,989	25,711

(永年性作物)

オレンジ (dulce-agriaを含む)	1,000個	1,622,500	2,323,204	3,517,540	3,482,488
レモン (Renier-Sutieを含む)	1,000個	42,340	45,670	45,740	47,112
マンダリン	1,000個	320,180	437,050	394,440	441,811
グレープフルーツ	1,000個	99,480	109,670	95,740	117,760
バナナ	1,000ケース	15,540	13,400	13,270	17,945



(永年性作物続き)

作物名	隔年、年次	数量の単位	1973～ 1974年	1975～ 1976年	1977～ 1978年	1979～ 1980年
マ　ン　ゴ		1,000個	104,110	71,800	86,700	88,434
マ　モ　ン		1,000個	8,980	8,250	8,670	8,930
リ　ン　ゴ		1,000個	4,440	4,700	4,510	4,818
も　　　も		1,000個	43,780	46,350	46,330	50,036
う　　　め		1,000個	31,900	32,550	32,860	35,817
パンジョウ		1,000個	180,700	184,250	191,670	187,840
ベルミヤ		1,000個	67,950	72,060	71,330	72,134
梨及びローレル梨		1,000個	11,800	11,980	12,270	13,742
パインアップル		1,000個	19,680	17,325	16,610	19,599
ぶ　ど　う		ト　ン	13,380	14,410	15,530	16,307
砂糖きび		ト　ン	1,600,000	1,440,000	1,785,600	1,288,029
コ　ー　ヒ　ー		ト　ン	8,000	3,910	7,200	7,920
ト　ウ　ン　グ (Fruta entera)		ト　ン	125,640	131,200	96,390	1,147,041
ヒ　　　マ		ト　ン	26,000	22,230	30,625	26,337
ヤ　　　シ		ト　ン	275,000	206,000	225,055	198,048
マ　テ　茶		ト　ン	18,550	20,370	24,640	27,608

(注) (1) この国の統計の作成方法は、農牧省において、全国に70人のモニターを配置しておき、その報告にもとづいて作成する。

(2) マンジョカには飼料用が含まれている。

(3) 1979～1980年の数値は農牧省の暫定数値である。1960年以来全体の調査(悉皆調査)が行なわれていなかったが、1980年に世界農業センサスを20年ぶりに実施しており、その集計結果が現在のところ公表されていないが、確定値が公表されると大きく変動するものといわれている。

資料：農牧省統計表

第4表 主要農産物の生産価額

(単年性作物)

(単位 : 1000グラマー)

隔年、年次 作物名	1973~ 1974年	1975~ 1976年	1977~ 1978年	1979~ 1980年	順位
とうもろこし	3,180,950	3,683,154	5,845,623	8,273,100	④
もろこし	114,330	149,012	201,770	123,533	
米	810,250	936,000	1,210,794	1,223,028	
小麦	810,000	625,000	838,426	1,432,400	
マンジョカ	8,048,100	11,125,690	14,976,008	16,179,930	②
じゃがいも	205,040	380,956	216,200	211,695	
さつまい	1,194,050	1,730,675	1,717,410	1,117,286	
ほろっと豆	970,120	758,688	1,875,430	2,382,596	⑤
そらまめ	143,640	131,093	406,315	483,898	
えんどう	102,750	118,179	141,310	146,000	
ピーナツ	463,220	598,592	706,637	759,770	
たまねぎ	285,080	758,848	726,530	630,971	
いちご	26,360	35,750	83,160	92,307	
すいか	590,240	1,234,250	1,712,500	1,900,875	
メロン	253,750	372,236	812,820	902,230	
かぼちゃ	336,260	509,250	753,070	828,377	
にんにく	51,900	34,000	62,020	176,843	
野菜(その他)	1,215,050	1,497,080	2,189,840	2,452,580	
大豆	3,724,000	5,824,000	7,888,518	16,547,788	①
綿花	2,975,000	4,726,800	12,640,580	9,811,200	③
タバコ	1,105,500	1,928,000	1,559,898	1,818,957	
花及びその他	199,030	277,150	668,010	741,480	
アルファルファ	185,660	317,590	334,452	367,200	
小計(A)	26,990,230	37,752,043	57,567,421	68,605,044	

(永年性作物)

(単位：1000グラフィー)

作物名	隔年、年次 1973～ 1974年	1975～ 1976年	1977～ 1978年	1979～ 1980年	順位
オレンジ (dulce-agria を含む)	1,189,500	2,009,782	3,243,720	4,022,188	①
レモン (Renl-Sutilを 含む)	34,130	55,029	60,500	53,240	
マンダリン	256,780	463,273	591,660	514,744	
グレープフルーツ	89,730	149,151	162,760	179,036	
バナナ	1,080,030	1,072,000	1,658,750	1,642,163	④
マンゴ	16,780	160,832	209,810	239,172	
マモン	9,700	16,500	19,070	26,962	
りんご	34,850	39,480	45,100	44,722	
もも	23,640	27,810	46,330	45,554	
うめ	28,910	32,550	49,290	44,384	
バンジョウ	36,150	46,063	95,840	105,424	
ベルミヤ	12,910	14,412	17,830	17,295	
梨及びローレル梨	46,640	51,899	55,130	52,374	
パイナップル	283,390	524,774	830,500	848,264	
ぶどう	200,700	237,765	768,980	815,119	
砂糖きび	2,006,400	2,338,560	3,303,360	2,545,743	②
コーヒー	800,000	439,875	2,484,000	2,459,160	③
トウング (Fruta entara)	577,940	847,552	1,542,240	1,326,120	
ヒマ	462,800	400,140	949,380	854,442	⑤
ヤシ	550,000	381,100	675,170	668,418	
マテ茶	222,600	353,623	821,250	730,912	
小計 (B)	7,966,390	9,662,220	17,130,670	17,229,436	
計 (A)+(B)	34,956,670	47,414,263	65,953,060	85,834,480	

(注) (1) この統計は、農牧省が前表の生産数量に対し品目別平均単価を乗じて算出したものである。

(2) 花及びその他には花きとその他の作物を含むものとして計上されている。

(3) 1979～1980年の数値は生産数量が農牧省の暫定数値であるから、価額も暫定数値である。

資料：農牧省統計表

第5表 1980年食

食料品名	供給				種子、飼料、	
	生産	輸入	△輸出	総供給	種子	家畜飼料
穀類	463,452	113,693	15,805	561,340	10,106	146,730
小麦	34,444	113,693	—	148,137	3,298	—
米	62,188	—	1,595	60,593	2,518	—
とうもろこし	366,820	—	14,210	352,610	4,290	146,730
澱粉質類(いも類)	2,116,820	6,100	6,700	2,116,220	1,797	863,817
マンジョカ	1,970,100	—	—	1,970,100	—	857,117
じゃがいも	12,720	6,100	—	18,820	1,797	—
さつまいも	134,000	—	6,700	127,300	—	6,700
豆類	529,600	—	336,286	193,314	26,430	—
えんどう	3,900	—	—	3,900	328	—
ぼろっと豆	60,800	—	12,173	48,627	2,160	—
ビーナツ	19,900	—	—	19,900	1,692	—
大豆	445,000	—	324,113	120,887	22,250	—
野菜類	95,610	3,540	3,490	95,660	240	—
たまねぎ	26,670	3,540	—	30,210	—	—
にんにく	960	—	—	960	—	—
かぼちゃ	23,400	—	—	23,400	—	—
トマト	19,870	—	3,490	16,380	—	—
その他野菜	24,710	—	—	24,710	—	—
果物類	663,751	—	3,290	660,661	—	—
アボカド	2,900	—	—	2,900	—	—
バナナ	148,830	—	—	148,830	—	—
うめ	1,390	—	—	1,390	—	—
もも	1,980	—	—	1,980	—	—
いちご	600	—	—	600	—	—
レモン(ステイル)	1,030	—	—	1,030	—	—

料需給表(単位:トン)

加工向け等		消費食料		国民1人当たり純食料		使用者割合 %
加工原料	減耗量	総食料	純食料	1人1年当 たり消費量	1人1日当 たり消費量	
—	42,843	361,661	254,850	83,200	227.9	—
—	2,849	141,990	104,363	34,100	93.4	73.5
—	3,314	54,761	35,050	11,400	31.2	34.0
—	36,680	164,910	115,437	37,700	103.3	70.0
—	400,227	850,379	503,150	164,300	440.2	—
—	378,224	734,759	404,117	132,000	351.6	55.0
—	1,903	15,120	13,608	4,400	12.2	90.0
—	20,100	100,500	85,425	27,900	76.4	85.0
67,771	35,160	63,953	60,500	19,730	54.1	—
—	381	3,191	3,191	1,040	2.9	—
—	8,192	38,275	38,275	12,500	34.2	—
3,691	3,005	11,512	8,057	2,600	7.2	70.0
64,080	23,582	10,975	10,975	3,590	9.8	—
—	7,409	88,011	78,468	24,730	65.2	—
—	2,990	27,220	24,498	8,000	21.9	90.0
—	29	691	670	220	0.6	97.0
—	1,160	22,240	17,790	5,810	15.9	80.0
—	1,990	14,390	14,390	4,700	12.9	—
—	1,240	23,470	21,120	6,000	13.9	90.0
—	115,050	545,611	401,354	131,500	258.2	—
—	500	2,400	1,440	500	1.4	60.0
—	28,110	120,720	96,576	31,500	36.4	80.0
—	70	1,320	1,120	400	1.1	85.0
—	100	1,880	1,600	500	1.4	85.0
—	30	570	570	200	0.5	—
—	60	970	870	300	0.8	90.0

食料品名	供給				種子、飼料、	
	生産	輸入	△輸出	総供給	種子	家畜飼料
(果物類続き)						
レモン(レアル)	1,000	—	—	1,000	—	—
ベルミヤ (甘及びくえん)	6,170	—	—	6,170	—	—
マンゴ	11,550	—	—	11,550	—	—
マモン	2,240	—	—	2,240	—	—
メロン	19,490	—	—	19,490	—	—
りんご及び梨	731	—	—	731	—	—
マンダリン	36,800	—	—	36,800	—	—
オレンジ	239,030	—	—	239,030	—	—
グレープフルーツ	31,000	—	1,400	29,600	—	—
パインアップル	14,370	—	1,890	12,480	—	—
すいか	129,500	—	—	129,500	—	—
ぶどう	15,340	—	—	15,340	—	—
肉類	235,424	—	16,676	218,748	—	—
牛肉(技肉)	144,745	—	14,960	129,785	—	—
羊肉(＃)	2,096	—	—	2,096	—	—
山羊肉(＃)	246	—	—	246	—	—
豚肉(＃)	64,134	—	—	64,134	—	—
馬肉(＃)	207	—	—	207	—	—
鳥肉	3,494	—	—	3,494	—	—
魚	2,150	—	—	2,150	—	—
牛の内臓(正肉)	16,214	—	1,716	14,498	—	—
豚の内臓(＃)	2,138	—	—	2,138	—	—
牛乳・乳製品	139,084	5,952	—	145,036	—	—
牛乳	133,163	5,952	—	139,115	—	—
チーズ	5,590	—	—	5,590	—	—
バター	331	—	—	331	—	—

加工向け等		消費食料		国民1人当たり純食料		使用者割合 %
加工原料	減耗量	総食料	純食料	1人1年当 たり消費量	1人1日当 たり消費量	
—	50	950	855	300	0.8	90.0
—	620	5,550	4,995	1,600	4.4	90.0
—	1,730	9,820	3,928	1,300	3.6	40.0
—	110	2,130	1,700	600	1.6	80.0
—	1,900	17,590	12,310	4,000	11.0	70.0
—	—	731	658	200	0.5	90.0
—	3,700	33,100	29,790	9,700	26.6	90.0
—	44,820	194,210	135,050	44,400	121.6	70.0
—	5,200	24,400	16,800	5,600	15.3	70.0
—	1,380	11,100	8,912	2,900	7.9	80.0
—	25,900	103,600	72,500	23,700	64.9	70.0
—	770	14,570	11,660	3,800	10.4	80.0
—	14,960	203,788	203,788	116,625	188.5	—
—	14,960	114,825	114,825	87,500	102.7	—
—	—	2,096	2,096	685	1.9	—
—	—	246	246	80	0.2	—
—	—	64,134	64,134	20,950	57.4	—
—	—	207	207	60	0.2	—
—	—	3,494	3,494	1,140	3.2	—
—	—	2,150	2,150	780	1.9	—
—	—	14,498	14,498	4,730	19.0	—
—	—	2,138	2,138	700	2.0	—
54,605	—	90,431	90,431	29,540	80.9	—
54,605	—	84,510	84,510	27,600	75.6	—
—	—	5,590	5,590	1,830	5.0	—
—	—	331	331	110	0.3	—

食料品名	供給				種子、飼料、	
	生産	輸入	△輸出	総供給	種子	家畜飼料
卵 類	32,245	—	—	32,245	—	—
鶏 卵	32,245	—	—	32,245	—	—
油 脂 類	34,369	—	2,366	32,003	—	—
ラ ー ド	14,625	—	—	14,625	—	—
綿 実 油	2,803	—	—	2,803	—	—
大 豆 油	2,359	—	859	1,500	—	—
落 花 生 油	1,439	—	—	1,439	—	—
混 合 油	13,143	—	1,507	11,636	—	—
砂 糖 類	72,585	—	17,069	55,516	—	—
砂 糖	72,027	—	17,069	54,958	—	—
蜂 蜜	558	—	—	558	—	—
非アルコール飲料	72,026	—	5,733	66,293	—	—
コ ー ヒ ー	8,326	—	3,733	4,593	—	—
炭 酸 飲 料	42,103	—	—	42,103	—	—
マ テ 茶	21,597	—	2,000	19,597	—	—
酒 類	61,694	1,000	1,555	61,139	—	—
ラ ム 酒	14,722	—	1,555	13,167	—	—
ビ ー ル	38,338	—	—	38,338	—	—
ブ ド ウ 酒	8,634	1,000	—	9,634	—	—
合 計	4,516,860	130,285	408,970	4,238,175	38,573	1,010,547

- (注) 1. 加工向け等の加工原料欄のうち、ピーナツと大豆は搾油原料で油として消費となるものの原料向けである。また、牛乳はチーズ及びバターのほかアイスクリームと乳菓用の原料向けである。
2. この統計は農牧省統計課がデータをできる限り収集して編成しているが、正確に把握できなかったところもある。
- 野菜の種類別数値がないことは栄養素の計算にあたり、不十分である。
- 砂糖は砂糖と糖蜜を区分できていないし、菓子類は調査されていない。蜂蜜は若干輸出されているが、その数量は控除されていない。

加工向け等		消費食料		国民1人当たり純食料		使用者割合
加工原料	減耗量	総食料	純食料	1人1年当 たり消費量	1人1日当 たり消費量	
				g	g	%
—	—	32,245	32,245	10,530	26.9	
—	—	32,245	32,245	10,530	26.9	
—	—	32,003	32,003	10,520	28.6	
—	—	14,625	14,625	4,780	13.1	
—	—	2,803	2,803	980	2.5	
—	—	1,500	1,500	490	1.3	
—	—	1,439	1,439	470	1.3	
—	—	11,636	11,636	380	10.4	
—	—	55,516	55,516	18,670	51.2	
—	—	54,958	54,958	18,490	50.7	
—	—	558	558	180	0.5	
—	—	66,293	66,293	21,650	59.3	
—	—	4,593	4,593	1,500	4.1	
—	—	42,103	42,103	13,750	37.7	
—	—	19,597	19,597	6,400	17.5	
—	—	61,139	61,139	19,770	54.7	
—	—	13,167	13,167	4,300	11.8	
—	—	38,338	38,338	12,520	34.3	
—	—	9,634	9,634	3,150	8.6	
122,376	615,649	2,451,030	1,839,737	647,545	1,587.7	

資料

- この統計はパラグアイ共和国農牧省統計課AMILCAR, B, GODOY, MARTINEZ氏が中心となり、PEDRO GONLALEZ Ing AgronomoとDONNA HAUSER M, S氏及びRODOLFO DUARTE氏などの研究グループが1968年以来の年次別食料需給表を計測して、国民の栄養摂取量を計算したうえで、ラテンアメリカ栄養標準及び栄養構成表にもとづき1977年と1982年の国民の食料消費水準を予測した統計資料から作成したものである。
- 国連方式の食料需給表の供給の第1行目は「ストック」であるが、この国では生産統計が完備していないことと関連して流通統計や在庫統計が実施されていない。そのため空欄となるので設欄しなかった。

第6表 栄養摂取量の推計

(1977年～1982年の年平均食料消費需要量から計算した数値である)

食料品名	1人1日当たり摂取される栄養素							
	食料品消費 需要量 g	摂取栄養量の推計						
		熱量 kcal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシウム mg	ビタミンA mg	ビタミンB <sub>1</sub> mg	ビタミンC mg
穀類	224.9	819.5	21.1	2.5	27.6	71.5	0.3	—
小麦	92.3	337.1	10.9	1.0	18.4	—	0.2	—
米	30.3	110.2	2.3	0.1	2.7	—	—	—
とうもろこし	102.3	372.2	7.9	1.4	6.2	71.5	0.1	—
澱粉質類	452.5	726.2	4.1	1.4	155.7	41.1	0.5	175.8
マンジョカ	364.4	627.9	2.9	1.2	131.1	18.2	0.4	145.8
じゃがいも	11.7	9.4	0.2	—	0.7	—	—	2.3
さつまいも	76.4	88.9	1.0	0.2	23.9	22.9	0.1	27.7
豆類	53.0	122.7	7.3	4.3	32.5	5.8	0.3	2.6
えんどう	2.8	9.4	0.6	0.1	2.3	0.8	—	—
ぼろっと豆	33.6	50.1	3.4	0.1	19.8	3.3	0.1	2.4
ピーナツ	7.0	38.0	1.8	2.2	4.5	0.8	0.1	0.1
大豆	9.6	25.2	1.5	1.9	5.9	0.9	0.1	0.9
野菜類	69.8	24.6	0.7	0.1	19.9	236.6	—	11.2
たまねぎ	21.5	5.9	0.0	0.0	4.2	9.5	—	1.4
にんにく	0.6	2.9	—	—	0.3	—	—	0.1
かぼちゃ	16.0	6.4	0.3	—	5.1	10.2	—	1.7
トマト	12.7	3.9	0.1	—	0.9	22.9	—	2.9
その他	19.0	5.5	0.3	0.1	9.4	194.0	—	5.1
果物類	368.5	228.3	3.8	0.7	70.7	196.5	0.2	134.6
アボカド	1.4	2.0	—	0.1	0.2	0.4	—	0.2
バナナ	92.7	96.7	2.0	0.1	7.5	—	0.1	12.0
うめ	0.4	0.4	—	—	0.0	0.1	—	0.0
もも	1.4	0.9	—	—	0.2	0.1	—	0.3
いちご	0.5	—	—	—	0.1	0.1	—	0.4
レモン (スティル)	0.3	—	—	—	0.3	0.1	—	0.4



食料品名	1人1日当たり摂取される栄養素							
	食料品消費 需要量 g	摂取栄養量の推計						
		熱量 cal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシウム mg	ビタミンA mg	ビタミンB <sub>1</sub> mg	ビタミンC mg
レモン (レアル)	0.8	—	—	—	0.3	0.1	—	0.3
ベルミヤ	4.9	1.0	—	—	1.3	—	—	2.3
マンゴ	4.4	2.6	0.1	—	0.6	27.7	—	2.3
マモン	1.6	0.9	—	—	0.3	1.8	—	0.7
メロン	11.5	2.8	0.1	—	1.7	45.1	—	3.3
りんご及び梨	0.5	0.3	—	—	—	0.1	—	—
マンダリン	23.3	10.3	0.2	0.1	7.0	9.3	—	7.7
オレンジ	122.1	29.6	0.9	0.2	40.2	57.2	0.1	69.7
グレープフルーツ	15.5	51.2	0.1	—	4.1	—	—	5.5
パイナップル	9.8	5.5	—	—	1.7	1.5	—	5.6
すいか	67.2	16.4	0.3	0.1	3.9	52.9	—	23.6
ぶどう	10.3	7.7	0.1	0.1	1.3	—	—	0.3
(畜産物)								
肉類	177.8	488.5	29.7	26.8	13.0	213.3	0.4	0.7
牛肉	95.0	230.6	18.2	3.9	4.6	—	0.2	—
めん羊肉	1.9	5.0	0.3	0.4	0.1	—	—	—
山羊肉	0.2	0.5	0.0	0.0	0.0	—	—	—
豚肉	57.8	216.0	7.0	20.5	3.4	—	0.2	—
馬肉	1.3	1.6	0.2	0.1	0.1	—	—	—
鳥肉	3.2	5.1	0.6	0.3	0.4	—	—	—
魚	1.8	1.3	0.4	—	0.4	—	—	—
牛の内臓	15.7	26.2	2.7	1.5	3.8	165.4	—	0.5
豚の内臓	1.9	2.2	0.3	0.1	0.2	47.9	—	0.2
牛乳、乳製品類	80.7	66.2	3.4	4.1	—	—	—	0.7
牛乳	75.3	48.9	2.4	2.6	—	—	—	0.7
チーズ	5.1	15.3	1.0	1.2	—	—	—	—
バター	0.3	2.0	—	0.3	—	—	—	—
卵類	28.7	42.5	3.2	2.8	—	—	—	—

食料品名	1人1日当たり摂取される栄養素							
	食料品消費 需要量 g	摂 取 栄 養 量 の 推 計						
		熱 量 kcal	蛋 白 質 g	脂 肪 g	カ ル シ ュ ム mg	ビ タ ミ ン A mg	ビ タ ミ ン B <sub>1</sub> mg	ビ タ ミ ン C mg
油 脂 類	27.3	232.7	0.5	26.5	—	—	—	—
ラード	12.7	104.2	0.5	12.2	—	—	—	—
綿実油	2.4	21.1	—	2.4	—	—	—	—
大豆油	1.3	11.4	—	1.3	—	—	—	—
落花生油	1.3	11.4	—	1.3	—	—	—	—
混合油	9.6	84.6	—	9.6	—	—	—	—
砂 糖 類	51.7	203.8	—	—	2.5	—	—	—
砂 糖	51.2	202.5	—	—	2.5	—	—	—
蜂 蜜	0.5	1.2	—	—	—	—	—	—
非アルコール飲料	55.4	17.1	2.4	0.5	5.3	7.2	—	—
コーヒー	3.6	9.8	0.7	0.5	5.3	7.2	—	—
炭酸飲料	34.8	—	—	—	—	—	—	—
マテ茶	17.0	7.3	1.7	—	—	—	—	—
酒 類	52.2	46.6	—	—	—	—	—	—
ラム酒	11.5	29.0	—	—	—	—	—	—
ビール	31.9	11.4	—	—	—	—	—	—
ぶどう酒	8.8	6.2	—	—	—	—	—	—
計	1,642.5	3,018.7	76.2	70.0	327.2	772.0	1.7	325.6



第7表 食料品の消費実績と計画需要量の推

食料品名	1977年基準消費量		1982年に準備すべき需要量	
	消費実績 (純食料)	国民1人当たり 1カ年の消費量	総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年の需要量
	t	Kg	t	Kg
穀類	180,997	74.9	248,221	82.1
小麦	76,158	31.7	102,029	33.7
米	23,169	9.5	33,490	11.1
とうもろこし	81,670	33.7	112,702	37.3
澱粉質類	443,863	181.3	497,786	165.7
マンジョカ	359,734	150.0	400,369	133.0
じゃがいも	19,209	3.8	12,956	4.8
さつまいも	64,920	27.5	84,461	27.9
豆類	38,523	15.8	58,653	19.9
えんどう	2,300	1.0	3,123	1.0
ぼろっと豆	23,555	9.8	37,140	12.8
ビーナツ	6,451	2.7	7,798	2.6
大豆	6,217	2.3	10,592	3.5
野菜類	57,911	24.1	77,010	25.4
たまねぎ	15,601	6.5	23,754	7.9
にんにく	539	0.2	664	0.2
かぼちゃ	15,337	6.4	17,627	5.8
トマト	8,933	3.7	14,028	4.6
その他	17,501	7.3	20,937	6.9
果物類	329,483	137.7	388,280	138.0
アボカド	1,267	0.5	1,427	0.5
バナナ	89,664	37.7	96,289	31.9
うめ	978	0.4	1,114	0.4
もも	1,351	0.6	1,580	0.5
いちご	437	0.2	570	0.2
レモン(ステイル)	717	0.3	868	0.3
レモン(リアル)	664	0.3	857	0.3

計及びラテンアメリカの栄養標準による必要量

(参考)

1977年を基準とする1982年までの 伸び率の平均年率		ラテンアメリカ栄養標準レベルによる 1982年の必要量	
総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年純食料	総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年の標準
%	%	t	Kg
6.46	1.85	273,987	88.4
6.02	1.23	116,000	39.7
0.28	3.16	37,237	11.5
6.65	2.05	120,750	37.2
2.32	△ 1.78	494,994	152.4
2.16	△ 2.38	380,450	117.2
7.57	4.78	15,734	4.8
5.40	0.29	98,810	30.4
8.77	4.72	68,831	21.1
6.31	0.00	3,681	1.1
9.53	5.49	42,198	13.0
3.87	△ 0.75	9,505	2.9
11.24	8.76	13,447	4.1
5.87	1.06	83,118	25.6
8.77	3.98	26,460	8.2
4.26	0.00	698	0.2
2.82	△ 1.95	18,250	5.6
9.45	4.45	15,910	4.9
3.65	△ 1.12	21,800	6.7
3.34	0.00	418,430	129.0
2.41	67.03	1,470	0.5
1.44	△ 3.29	97,592	30.1
2.64	0.00	1,170	0.4
3.18	△ 3.58	1,650	0.5
5.46	0.00	630	0.2
3.90	0.00	910	0.3
5.24	0.00	936	0.3

食料品名	1977年基準消費量		1982年に準備すべき需要量	
	消費実績 (純食料)	国民1人当たり 1カ年消費量	総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年の需要量
	t	Kg	t	Kg
ペルミヤ	4,512	1.9	4,978	1.6
マンゴ	7,750	3.4	4,063	1.3
マモン	1,598	0.7	1,677	0.6
メロン	10,644	4.4	12,208	4.1
りんご及び梨	595	0.2	665	0.2
マンダリン	21,644	9.0	32,335	9.7
オレンジ	101,041	42.0	120,155	36.0
グレープフルーツ	11,707	4.8	16,970	5.6
パイナップル	9,087	3.8	9,072	3.0
すいか	56,281	23.4	72,000	23.9
ぶどう	9,846	4.1	11,552	3.8
(畜産物)				
肉類	167,159	70.5	200,877	65.7
牛肉	88,750	37.7	112,069	37.0
めん羊肉	1,676	0.7	2,072	0.0
山羊肉	223	0.1	244	0.1
豚肉	47,375	19.6	63,170	20.9
馬肉	4,095	1.8	889	0.3
鳥肉	2,771	1.2	3,452	1.1
魚	1,285	0.5	2,095	0.7
牛の内臓	19,405	8.2	14,780	4.9
豚の内臓	1,579	0.7	2,106	0.7
牛乳、乳製品類	70,630	39.1	120,937	40.1
牛乳	65,770	27.4	83,444	27.7
チーズ	4,560	1.9	5,422	1.8
バター	300	0.1	329	0.1
卵類	23,502	9.7	31,742	10.5

1977年を基準とする1982年までの 伸び率の平均年率		ラテンアメリカ栄養標準レベルによる 1982年の必要量	
総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年純食料	総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年の標準
%	%	t	Kg
1.99	△ 3.38	5,060	1.6
△ 12.12	△ 17.49	3,876	1.2
0.97	△ 3.04	1,710	0.5
2.78	△ 1.40	12,630	3.9
2.25	0.00	670	0.2
8.36	1.51	31,140	9.5
3.53	△ 3.13	144,450	44.5
7.71	3.13	18,040	5.6
△ 0.00	△ 4.62	8,815	2.7
5.05	0.42	75,680	23.3
3.25	△ 1.51	12,000	3.7
3.74	△ 1.40	223,191	68.1
4.78	△ 0.37	129,515	39.9
4.33	△ 0.00	2,179	0.7
1.82	0.00	250	0.1
5.92	1.29	67,438	20.8
△ 26.32	△ 30.12	—	0.0
4.49	△ 1.73	3,636	1.1
10.27	6.96	2,392	0.7
△ 5.30	△ 9.79	13,533	4.1
5.93	0.00	4,248	0.7
11.36	0.51	129,593	40.1
4.88	0.22	89,914	27.7
3.52	△ 1.08	5,380	1.8
1.86	0.00	337	0.1
6.20	1.60	33,962	10.5

食料品名	1977年基準消費量		1982年に準備すべき需要量	
	消費実績 (純食料)	国民1人当たり 1カ年消費量	総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年の需要量
	t	Kg	t	Kg
油脂類	19,774	8.2	31,237	10.2
ラード	9,582	4.0	14,335	4.7
綿実油	1,601	0.7	2,734	0.9
大豆油	820	0.3	1,468	0.4
落花生油	1,199	0.5	1,425	0.5
混合油	6,572	2.7	11,275	3.7
砂糖類	47,699	19.9	55,073	18.4
砂糖	47,272	19.7	54,516	18.2
蜂蜜	427	0.2	557	0.2
非アルコール飲料	38,860	16.1	64,401	21.4
コーヒー	2,462	1.0	4,247	1.5
炭酸飲料	22,183	9.2	40,956	13.5
マテ茶	14,215	5.9	19,198	6.4
酒類	37,024	15.3	59,932	20.3
ラム酒	9,365	3.9	13,057	4.3
ビール	20,981	8.6	37,338	12.3
ぶどう酒	6,678	2.8	9,537	3.7
(参考)	食料品分類別数量			
穀類	81,670	74.9	248,221	82.1
澱粉質類	44,386	181.3	497,786	165.7
豆類	38,523	15.8	58,653	19.9
野菜類	57,911	24.1	77,010	25.4
果物類	32,948	137.7	388,280	138.0
肉類	16,715	70.5	200,877	65.7
牛乳、乳製品類	7,063	39.1	120,937	40.1
卵類	23,502	9.7	31,742	10.5
油脂類	19,774	8.2	31,237	10.2
砂糖類	47,699	19.9	55,073	18.4
非アルコール飲料	38,860	16.1	64,401	21.4
酒類	37,024	15.3	59,932	20.3
計	1,356,098	612.6	1,834,149	617.7

1977年を基準とする1982年までの 伸び率の平均年率		ラテンアメリカ栄養標準レベルによる 1982年の必要量	
総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年純食料	総需要量 (純食料)	国民1人当たり 1カ年の標準
%	%	t	Kg
9.58	4.46	34,459	10.6
8.39	3.28	15,619	4.8
11.30	5.15	3,040	0.9
12.35	5.92	1,655	0.5
3.51	0.00	1,486	0.5
11.40	6.50	12,659	3.9
2.92	△ 1.56	57,057	17.6
2.89	△ 1.57	56,473	17.4
5.46	—	584	0.2
10.63	5.86	72,322	22.3
11.52	8.45	5,194	1.6
13.05	7.97	46,029	14.2
6.19	1.64	21,099	6.5
10.11	5.82	66,417	20.5
6.87	1.97	14,607	4.5
12.22	7.42	41,759	12.9
7.39	5.73	10,051	3.1
24.90	1.85	273,987	88.4
2.32	△ 1.78	494,994	152.4
8.77	4.72	68,831	21.1
5.87	1.06	83,118	25.6
3.34	0.00	418,430	129.0
3.74	△ 1.40	223,191	68.1
11.36	0.51	129,593	40.1
6.20	1.60	33,962	10.5
9.58	4.46	34,459	10.6
2.92	△ 1.56	57,057	17.6
10.63	5.86	72,322	22.3
10.11	5.82	66,417	20.5
6.23	0.17	1,956,361	606.2

第8表 食料農産物等の供給と推定流通量

(1982年予測)

(単位:トン)

食料品名	供給 生産計画 (輸入) (予想)	△ 輸出 (予想)	種子、飼料、 加工原料、 仕 向	減 耗 量	国内流通 予想数量	食品卸売市場の取扱可能品目		
						適格 品目 ○	中央食品卸売市場取扱 可能見込	
							取扱い 割合	取扱い可能 推定量
穀 類	662,908	28,485	155,400	41,950	437,073		%	t
小 麦	34,495 (113,328)	-	3,250	2,850	141,723	-	-	-
米	64,039	2,885	2,150	3,100	55,904	-	-	-
とうもろこし	451,046	25,600	150,000	36,000	239,446	○	25	59,862
澱粉質類(いも)	2,355,001	6,800	868,550	401,800	1,077,851			269,463
マンジョカ	2,186,015	-	860,000	380,000	946,015	○	25	236,504
じゃがいも	15,567 (5,000)	-	2,050	1,800	16,717	○	25	4,179
さつまいも	148,419	6,800	6,500	20,000	115,119	○	25	28,780
豆 類	572,869	350,700	97,250	35,350	89,569			8,955
えんどう	4,274	-	350	350	3,574	○	10	357
ぼろっと豆	66,035	15,700	2,200	7,500	40,635	○	10	4,063
ビーナツ	21,563	-	1,700	3,500	16,363	○	10	1,636
大 豆	480,997	335,000	93,000	24,000	28,997	○	10	2,899
野 菜 類	126,677	4,500	300	8,104	113,773			50,943
たまねぎ	30,749	-	-	2,500	28,249	○	25	7,062
にんにく	1,066	-	300	30	736	○	25	184
かぼちゃ	125,962	-	-	1,562	24,400	○	25	6,100
トマト	21,683	4,500	-	2,000	115,188	○	25	28,797
その他野菜	37,212	-	-	2,012	35,200	○	25	8,800
果 物 類	712,980	3,600	-	102,738	606,642			152,663
アボカド	3,219	-	-	519	2,700	○	25	675
バナナ	166,187	-	-	28,187	138,000	○	25	34,500
う め	1,547	-	-	77	1,470	○	25	387
も も	2,190	-	-	190	2,000	○	25	548
い ち ご	672	-	-	42	630	○	25	158
レモン(ステイル)	1,151	-	-	51	1,100	○	25	275
レモン(リアル)	1,122	-	-	52	1,070	○	25	267
ベルミヤ (甘及びえん)	6,148	-	-	548	5,600	○	25	1,400
マ ン ゴ	11,945	-	-	1,645	10,300	○	25	2,575
マ モ ン	2,472	-	-	92	2,380	○	25	595
メ ロ ン	21,829	-	-	1,929	19,900	○	25	4,975
りんご及び梨	731 (1,000)	-	-	31	1,700	○	90	1,360
マンダリン	41,216	-	-	3,216	38,000	○	25	9,500
オ レ ン ジ	238,195	-	-	35,895	202,300	○	25	50,575
グレープフルーツ	35,062	1,600	-	2,862	30,600	○	25	7,650
パインアップル	16,373	2,000	-	1,573	12,800	○	25	3,200

(単位：トン)

食料品名	供給 生産計画 (輸入) 予想	△輸出 (予想)	種子、飼料、 加工原料、 仕向	減耗量	国内流通 予想数量	食品卸売市場の取扱可能品目		
						適格 品目 ○	中央食品卸売市場取扱 可能見込	
							取扱い 割合	取扱い可能 推定量
						%	t	
(果物類続き)								
すいか	144,223	—	—	25,631	118,592	○	25	29,645
ぶどう	17,698	—	—	198	17,500	○	25	4,375
肉類	256,866	20,273	—	—	236,593			0
牛肉(枝肉)	158,145	18,500	—	—	139,645	—	—	—
羊肉(枝肉)	2,072	—	—	—	2,072	—	—	—
山羊肉(枝肉)	244	—	—	—	244	—	—	—
豚肉(枝肉)	70,644	—	—	—	70,644	—	—	—
馬肉(枝肉)	889	—	—	—	889	—	—	—
鳥肉	3,866	—	—	—	3,866	—	—	—
魚	2,095	—	—	—	2,095	—	—	—
牛の内臓	16,553	1,773	—	—	14,780	—	—	—
豚の内臓	2,358	—	—	—	2,358	—	—	—
牛乳、乳製品	165,232		65,831		99,401			607
牛乳	153,831 (5,000)	—	65,831	—	93,000	—	—	—
チーズ	6,072	—	—	—	6,072	○	10	607
バター	329	—	—	—	329	—	—	—
卵類	35,551				35,551			3,555
鶏卵	35,551	—	—	—	35,551	○	10	3,555
油脂類	36,397	3,000			33,397			0
ラード	115,055	—	—	—	15,055	—	—	—
綿実油	3,062	—	—	—	3,062	—	—	—
大豆油	2,586	1,000	—	—	1,586	—	—	—
落花生油	1,425	—	—	—	1,425	—	—	—
混合油	14,269	2,000	—	—	12,269	—	—	—
砂糖類	80,857	18,650	—	—	62,207			66
砂糖	80,046	18,500			61,546	—	—	—
蜂蜜	811	150			661	○	10	66
非アルコール飲料	74,354	7,300			67,054			2,119
コーヒー	9,700	4,800	—	—	4,900	—	—	—
炭酸飲料	40,956	—	—	—	40,956	—	—	—
マテ茶	23,698	2,500	—	—	21,198	○	10	2,119



(単位：トン)

食料品名	供給 生産計画 (輸入 予想)	△輸出 (予想)	種子、飼料、 加工原料、 仕向	減耗量	国内流通 予想数量	食品卸売市場の取扱可能品目		
						適格 品目 ○	中央食品卸売市場取扱 可能見込	
							取扱い 割合	取扱い可能 推定量
酒 類	66,098	2,000			64,098		%	t
ラム酒	14,598	2,000	—	—	12,598	—	—	—
ビール	41,000	—			41,000	—	—	—
ブドウ酒	9,500 (1,000)	—			10,500	—	—	—
合 計	5,145,790	445,308	1,187,331	589,942	2,923,209	—	—	548,233

- (注) 1. 生産計画は農牧省が準備すべき食料供給量の計算にあたり計算上の需要量と生産事情を加味した数量である。
2. 供給欄の( )内の数字は輸入予想数量で外数である。
3. 食品市場の取扱適格品は卸売行為を伴う品目とした。卸売市場経由の品目を購入する人口は、アスンシオン市とその周辺地域100万人、ストロエスネル及びその他の都市で17万人計117万人が購買する。数量は全国の35%と見込まれているが、そのうち72%が卸売市場を経由する場合を想定して凡そ25%が中央食品卸売市場で取扱い可能推定数量となる。但し、従来から加工して販売されるものは原料の歩留りを30%とみた。また、これらの加工食品の卸売市場の取扱比率を10%と推定した。なお、従来からの高慣習として卸売市場を経由していないものは除外した。



JICA