

中国大都市における標準化菜市場の改革についての考察

——上海市聚豊菜市場を事例に——

徐 涛¹⁾ 謝 文 婷²⁾ 中 川 隆³⁾

The reform of promotion in the standardization of retail markets —A case study on Ju Feng retail market in shanghai city, China

Xu Tao¹⁾ Xie Wenting²⁾ Takasi Nakagawa³⁾

(2008年11月28日受理)

1. はじめ ～研究の背景と課題～

2007年現在、上海市において、菜市场¹は884カ所あり、売場面積が1,000㎡規模の食品スーパーと3,000㎡規模の大型総合スーパーはそれぞれ1,000店舗と90店舗ある。菜市场とスーパーは、毎年、上海市民に約650万トンの食品を供給している。大型総合スーパーの生鮮食品売場の導入は90年代後半から始められた。近年、大型総合スーパーは、近郊にある生産基地との提携により、生鮮食品の鮮度確保、小売価格の引き下げ、利潤の向上などを実現し、生鮮食品売場の拡大を図っている。

一方、菜市场には、品質・量・価格のごまかし、衛生状態や買い物環境の劣悪さ、食品の安全性の低さなどの短所がある²。他方、スーパーは、快適な買い物環境と安心できる食品の品質が、一部の消費者、特に若年層と中・高所得層の消費者を惹きつけている。すなわち、スーパーのチェーンストア化と生鮮食品売場の拡大が菜市场の食品小売市場における主要な地位を揺るがしている。こうした背景のもと、菜市场は生き残るため、入室運動（露天の市場を室内へ入れる運動）、チェーンストア化³、「農改超」⁴など様々な対策をとっている。しかし、それらの政策は、菜市场の従来の問題を完全には解決できていない。こうして、上海市を皮切りに、2006年に、はじめて地方的な認証制度——標準化菜市场への改革が中国の大都市の一部において実行された。2007年末現在、標準化菜市场として認証された菜市场は上海では600カ所がある。

伝統的な食品小売業態とスーパーの生鮮食品売場の競争については、呉軍[1997]⁵、藤田・小野[2002]⁶などの研究者が様々な研究結果をまとめ

た。呉軍は、スーパーチェーンの拡大が必ず菜市场に圧力をかけることを指摘した。藤田・小野は、上海市で行ったアンケート調査で、スーパーと伝統的な食品小売市場の短所と長所を解明した。しかし、いずれの研究も、菜市场の改革や改善などには言及していない。

本論文では、筆者らは既存の研究結果を踏まえ、まず、菜市场の特徴と問題、スーパーの生鮮食品売場との競争のなかで直面した課題を解明する。次に、2008年5月、8月に行った実態調査に基づき、標準化菜市场の認証制度の内容と展開の現状を検討する。さらに、従来の菜市场と比較し、標準化菜市场の認証制度の影響を検討して、最後に、標準化菜市场のあり方について展望する。

2. 標準化菜市场における認証制度の背景

1) 従来菜市场の特徴と問題点

(1) 売り手

菜市场における小売販売商人は3つのタイプに分類される。第1は、他地域からの農民、商人である。他地域からの小売販売商人は、菜市场の小売販売商人の半数を占めている。彼らは、主に、根菜類、果実類、肉類、米などほとんどすべての品目の販売に参画している。第2は、市内の無職者である。市内の無職者の多くは、利益がやや高い水産物、果物、日用雑貨などを販売している。近年、食品の小売販売の利益が減少するにつれて、市内の無職者の参加が少なくなっている。第3は、都市郊外の農民生産者である。彼らは、主に軟弱野菜を販売している。

(2) 取引方式と価格形成方式

販売方式は相対である。そのため、菜市場の販売価格は小売販売商人により決定され、また需要に応じて一定の幅で変動することが特徴である。一方、消費者は値引きすることができる。品質、鮮度などに対する判断により、消費者は、小売販売商人が提示した価格を値引きする。交渉した後、購入の可否と購入量を定める。

(3) 仕入先

90年代前半には、菜市場では市内近郊、中・遠郊に限らず、市外産の野菜も取り扱われていた。仕入先は、生産地、卸売市場とほかの菜市場がある。販売相手は、都市市民と大口需要者がある。しかし、2000年以降、産地の遠隔化と大規模化により、上海市における菜市場にいる小売販売業者の仕入先は、卸売市場が主体となっている。

2) 大手総合スーパーの生鮮食品売場からの圧力

2002年11月に、方志権⁷などは上海市の458名の消費者に対して、野菜購入行動についてアンケート調査を行った⁸。その結果により、野菜の購入場所については、62%の消費者は菜市場を、36.9%の消費者はスーパーを選択した。その割合が10年、5年前と比べると、スーパーで買い物する消費者の割合が顕著に増加していた。

また、藤田 武弘・小野 雅之におけるアンケート調査では、スーパーで買い物を選択する理由(複数回答)として、①食品の安全性(69.3%)、②営業時間が安定(53.5%)、③冷凍食品が豊富(52.6%)、④量・品質のごまかしがない(42.1%)、⑤衛生状況がよい(41.2%)が挙げられている。一方、菜市場で買い物しない理由は、①量のごまかし(67.9%)、②衛生状況が悪い

(53.8%)、③品質のごまかし(44.3%)、④営業時間が不安定(28.3%)、⑤商人の流動性(26.4%)、⑥品揃えが悪い(12.3%)となっている⁹。

近年、大型総合スーパーは、生産基地と提携することにより、生鮮食品売場の商品の鮮度を向上させ、小売価格を引き下げることができた。また、生産基地と卸売市場という2つの入荷(集荷)先の確保は、豊富な品揃えを実現した。つまり、スーパーは、従来の弱点を克服しながら、菜市場がもつ優位性を発揮している。しかし、菜市場は、従来の諸問題を抱えており、消費者の買い物志向から離れている。多くの消費者、特に若者と中・高収入層の消費者は、菜市場よりスーパーの方で買い物したい。スーパーが菜市場の顧客を徐々に惹きつけていることが現実である。

しかし、菜市場は、古い小売業態として淘汰されるべきなのか。藤田 武弘などが行ったアンケート調査では、菜市場の廃止に賛成と答えた割合は僅か18.9%であった。菜市場の廃止を反対とする最大の理由は、消費者が販売者との価格交渉の中で、楽しみを見出しているからである。

3. 標準化菜市場の認証制度の内容

このような背景のもとで、2004年に上海市経済委員会が「関与加強菜市場標準化建設和管理的工作方案」を公告した。その中で、2005年から2008年までの3年間で従来の菜市場を標準菜市場に改造するという目標を打ち出した。ここで挙げた「菜市場」とは、「野菜、果物、水産物、卵類、肉類とその加工品、穀物、大豆製品、調理済み食品、調味料、お土産など各農産物と食品を販売する固定的な

¹ 菜市場は、中国における伝統的な食品小売業態である。従来、国営の性格をもっていた。だが、近年、所有と経営の分離により、菜市場の経営主体は多様なものとなっている。

² 藤田 武弘・小野 雅之など『中国大都市にみる 青果物供給システムの新展開』筑波書房 2002年 182～184ページによる。

³ チェーンスーパーのような本部と店舗の管理機構を模倣し、菜市場をチェーンで規模を拡大し・管理することを指す。

⁴ 「農改超」とは、伝統的な生鮮食品小売業態である菜市場をスーパーへ転換させ、スーパーのように、セルフサービス、POSシステム、レジスターを導入することを指す。

⁵ 呉軍「野菜生産販売システムの自由化に伴う流通構造の変化」大阪市立経営学会『経営研究』第49巻第2号、1997年7月

⁶ 藤田 武弘・小野 雅之など『中国大都市にみる青果物供給システムの新展開』筑波書房 2002年

⁷ 方志権・顧海英など『中日蔬菜生産・流通・貿易比較研究』上海财经大学出版社 2004年 272～276ページ

⁸ アンケートの対象では、40歳以上の中・老年は75.8%(その中40～49歳は41.9%、50～59歳は23.8%)、19歳以下は0.9%、20～29歳は6.1%、30～39歳は17.2%を占める。男性は36.8%、女性は63.2%占める。

⁹ 藤田 武弘・小野 雅之など『中国大都市にみる青果物供給システムの新展開』筑波書房 2002年 182～184ページ

小売場所」と定義されている。2005年5月、上海市質量技術監督局は市副食品行業協会が執筆する「菜市场設置と管理規範」を公布した。同規範は、菜市场の諸問題に対して、以下のような規定を制定している（表1参照）。

1) 衛生状況と買物環境の改善

まず、「CJJ14 城市公共厕所规划和設計標準」, 「DB 31/199 上海市污水綜合排放標準」 「DGJ08-55 上海市工程建設規範城市居住区公共服務施設設置標準」の規定により、菜市场の設備を改善した。売場面積は1,000㎡以上なければならない。ゴミや汚水の処理場所も設置しなければならない。また、地面からコンクリートに変えなければならない。

また、商品の販売コーナーについては、野菜、果物、水産物、生き物、加工製品（冷凍・冷蔵品）と

調理製品ごとに、別々の指定場所がある。特に、調理製品など直接食べる食品は生鶏の販売コーナーから10m以上離れていなければならないと規定されている。

さらに、青果物、水産物、肉類、調理製品に対して、販売コーナー、鮮度・衛生管理について詳細な規定を示している。たとえば、肉類なら、設定温度が25度以下のショーケースで販売し、保管時間が24時間を超えないように規定している。また、毎日の販売コーナーと保存場所の清掃、及び週に1回の場内消毒をしなければならない。

2) 質・量のごまかしと価格詐欺の防止

まず、重量のはかりの管理である。従来では、個人小売商人は、はかりを持参するので、重量をごまかすため、様々な手口を使っていた。そのことを防

表1 標準化菜市场の認証制度の内容（一部）

実施対象		菜市场
依拠標準・規範		「GBJ16 建築設計防火規範」
		「GB7718 食品標箋通用標準」
		「GB14881 食品企業通用衛生規範」
		「GB18406 農産品安全質量無公害畜禽肉安全要求」
		「CJJ14 城市公共厕所规划和設計標準」（都市公衆トイレの建設と計画についての標準）
		「DB31/199 上海市污水綜合排放標準」
		「DGJ08-55 上海市工程建設規範城市居住区公共服務施設設置標準」
		「DB31/190 上海市豆製品地方標準」
認定機関		上海市質量技術監督局
市場内の施設		新設する菜市场は総面積の15%～20%の荷降し場を設置すべき。すべての菜市场は総面積の1%～2%の倉庫を備えるべき
		冷蔵保存施設或いは25℃以下の商品整理部屋を設置しなければならない
		肉類、乳製品、冷凍食品などはコールドショーケースに置くべき
		残留農薬を迅速検査できる施設を設置する
		野菜、果実、肉類、水産物、調理品を別々の場所に置き販売する
		野菜コーナーの高さ、材料などについて詳しく規定した
商品管理	野菜の加工・整理の要求	野菜の場合、泥、腐った葉を付けないほか、状況によりラップで包装、或いは束にする
	野菜・果実の規格化	販売価格を明記する
	加工食品	調理済み食品を販売する従業員、場所について規定した
	市場参入制度	明確な規定なし [注1]
衛生管理		地面の乾燥を保持し、害虫がいらないよう、空気を清潔に維持する
売手に対する管理		秤の統一
		生産業者の入場販売を促進する

注1：しかし、現在小売市場と卸売市場では「索票制度」と「購銷台帳制度」の設立が義務付けられている。出所：筆者が「菜市场設置と管理規範」に基づき整理し作成した。

ぐため、はかりを市場側から統一購入し小売商人に貸し、定期検査、統一管理をする。はかりの貸し出し対象が不特定となるから、量のごまかしを防ぐことができる。

また、単価（500g 当たり）の明記が規定されている。同時、品目、価格単位も掲載しなければならない。市場側の経営者と工商管理部門の管理員の監督の下で、もし表示した情報が偽りだと判断されたら、その販売者に厳しい刑罰を下る。

3) 食品安全性の向上

(1) 入荷制度

商品が菜市场に入場する時点で、品目による様々な証明書を提出しなければならない。肉類食品、家禽類商品なら、検査合格証と交易市場確認証¹⁰が必要となる。豆腐などの大豆製品なら、「上海市豆制品送荷単」がないと入荷できない。水産物なら、水揚げ地の政府認証機関が出した産品合格証明書あるいは経由した卸売市場が出した合格証明書を提示しなければならない。野菜なら、入荷するとき、残留農薬検査報告あるいは合格証が必要となる。また、販売するとき、その証明書を販売売場で消費者に明示しなければならない。

(2) 商品のブランド化

いわゆる「商品のブランド化」は、商品が政府の認めた企業や生産基地から出荷されたものであることを指す。そのブランドは市場のブランドと生産メーカーのブランドの2種類がある。市場のブランドは主に仕入先の卸売市場ブランドを指す。それは、卸売市場が集荷した農産物の一部を買い取り、検査した合格品を同卸売市場のブランド商品として小売販売商人に売り渡す。標準化菜市场の認証制度では、販売されている商品のブランド化率の向上が重要な課題の1つである。ブランド率の向上は、まず、加工品から始める。現在まで、全市のすべての標準化菜市场の肉製品と豆腐製品には生産メーカー名あるいは出荷メーカー名が明記されている。標準化菜市场で購入した肉製品や豆腐製品は、どこで生産され、どこで加工されたかが、消費者が一目で分かるようになっている。

(3) 履歴情報システムの構築

「索票制度」と「購銷台帳制度」が含まれる。「索票制度」は、市場が取引を証明できる書類を作り、入場商品に関連する証明書を添付するという制度である。「購銷台帳制度」は、市場あるいは売手が商品

の出荷先、品目、入荷時間、規格、数量、連絡方法などを記録し、保存する制度である。また、加工食品なら、市場側は、その加工企業名、加工日付、数量、品質状況を詳細に記載する義務がある。さらに、市場側はそのコピーを最低2年間保存しなければならない。

(4) 施設の完備

各標準化菜市场の場内には、残留農薬などの検査室が設置されている。「GB14881 食品企業通用衛生規範」、「DB31/190 上海市豆制品地方標準」と「GB18406 農産品安全質量無公害畜禽肉安全要求」に定められる基準により、商品が入荷するとき、菜市场の経営側の管理員が抜き取りで検査する。また、販売されるときも品質の検査が頻繁に行われる。

4. 標準化菜市场の改革の実態

上海市宝山区聚豊菜市场は市内の外環¹¹以内であり、経営主体は、聚豊集贸市场经营管理有限公司である。2005年に、宝山区政府から180万元（約2,700万円）の助成金を受け、標準化菜市场への改革を始めた。2006年に上海市政府が制定した標準化菜市场の認定に合格した。改革後の室内面積が2,500m²にまで拡大した。従来の流動売場が撤去された。店内には固定の販売売場が80、店舗が約24ある。穀物や肉類、麺類、調理製品が店舗で販売されている。野菜、果物、水産物の販売はほとんど場内の中心にある売場で行われている。生鶏の販売は、鳥インフルエンザの発生を配慮し、市場の隣の建物で行われる。また、改革は小売商人に対する管理の厳格化、食品の安全性確保のための整備、情報非対称性の解消、衛生状況の改善を中心に展開されている（表2参照）。

1) 小売商人に対する管理の厳格化

従来の同市場では、小売商人や農家の市場参入と退場の障壁がほとんどなかった。しかし、標準化菜市场に認証された後、小売商人や農家に対する管理が厳格になっている。まず、入場者は政府の工商行政部門が交付した「営業免許」を持たなければならない。また、払うべき入場料金は、工商管理費（2008年9月1日から財政部などは個体工商戸管理費と集贸市场管理費の徴収を廃止する）と売場や店舗の借り賃、衛生対策費、治安費を含めて、年

¹⁰それは、出荷先が出した取引証明書を指す。

¹¹上海市内は都市中心からの距離により内環、中環、外環に分けられている。

表2 標準化菜市場の再編前後の比較

		再編前	再編後	
		状況	状況	効果
売手	構成	仲買商人と零細農家	①卸売市場からの小売商人 ②生産基地からの生産者 ③加工メーカー（肉類と豆腐製品、調理済み食品）	①商品に関する情報の把握度が向上する ②流通経路の短縮による食品安全性の確保
	売手に対する管理	不明	①「営業免許」（工商部門が交付） ②「上海市における農産物流通安全契約」と「上海市商業取引市場に入場し経営することに関する契約」を交わす（市場経営者側） ③「食品衛生法」、「上海環境衛生管理条例」を守る ④入場料が年間1～2万元	管理が厳しく、市場の参入障壁が設けられている。それにより、一部の小売商人の販売が排除される。
価格形成		交渉で決める	売手が黒板に価格を明記する	価格の不公平を防ぐ
環境			ゴミの処理、汚水の処理ができた 毎日掃除、週に1回の消毒	従来より衛生的になった
食品安全管理	市場参入	なし	仕入先証明書、品質認証証明書或いは商品検査検査合格証と検査結果表の確認と保存	食品の安全性を大幅に高める
	残留農薬検査所	なし	ある	1日何回も検査ができる
	販売場	流動売場 固定売場	①流動売場の撤去 ②品目により販売コーナーが分かれている ③スーパーの導入 ④商品情報の明示（入荷先や生産地）	①小売商人の管理 ②③食品衛生管理 ④情報の不对称性の解消
設備と施設	秤	不統一	統一	重量の詐欺を防ぐ
	駐車場	なし	駐車場と駐輪場が配置される	若年の消費者にアピールする

出所：筆者が聞き取り調査により作成。

間1～2万元が必要となる。なお、入場者は「食品衛生法」、「上海環境衛生管理条例」を順守しなければならない。生産者である小売販売者なら、身分証と生産地にある村委員会が出した証明書が必要となる。さらに、入場販売者は市場側の経営者と「上海市における農産物流通安全契約」と「上海市商業取引市場の入場経営に関する契約」を交わさなければならない。それらの制度の施行により販売コストと販売リスクが高くなり、一部の販売小売者にとって、市場参入が難しくなる。現場調査により、小売販売者の中に、個人農家がなくなった。その代りに、付近の卸売市場（たとえば普陀区の曹安卸売市場）や直接大規模な生産基地から集荷する仲買商人と大規模な生産地からの販売者が増えている。

2) 食品の安全性確保のための整備

標準化菜市場は、食品の安全性を確保するため、履歴情報システムを構築したり、スーパーと生産メーカーを場内に導入したりしている（表2参照）。

(1) 入場検査

上述したように、商品を入荷するときに仕入先の取引領収書と確認証明書（卸売市場が交付する）を市場経営側に提示しなければならない。資料で確認したあと、商品を場内で設置された残留農薬の迅速検査室でサンプル検査を行う。異常がなければ、入場販売が許可される。

(2) スーパーの導入

販売面積が5～6㎡しかなく、調味料、雑貨を販売するスーパーである。そのほか、光明乳業に所属し、光明ブランドの乳製品を販売する「新鮮屋」というスーパーチェーンも菜市场でオープンした。食品安全性が高いと評価されるスーパーの入場により、小売販売者の環境意識と食品安全意識が高められるという効果が期待されている。

(3) 生産メーカーの参画

同菜市场中にある8店舗の肉屋はすべて食品生産企業である。調理済み食品も、従来の個人販売と異なり、専門のチェーン店が市場で販売するように

なっている。一方、野菜と果物の販売は、肉類より零細で品目も多く、すべての販売が生産基地による参入では難しい。最近、上海郊外にある星輝蔬菜有限公司という生産メーカーも、自社ブランドの「星輝」と「都市菜園」の農産物を標準化菜市场で直販するようになっている。

3) 情報の非対称性解消

まず、各販売コーナーと店舗では、商品品目別の単価と品目名、産地などが黒板に明記されている。消費者は、販売者と価格の交渉が、黒板に書かれた価格を参考にした上で始まる。この方法により、従来あった消費者と生産者の情報の非対称性解消によって価格のごまかしを避けられる一方で、消費者が価格の交渉による楽しみを享受することができ

4) 衛生状況の改善

毎日の掃除と週に1回の消毒が、場内の環境向上につながっている。ゴミと汚水の処理事務は、同市場の経営企業の従業員がしている。また、車社会への変化に対応し、駐車場も整備されるようになった。こうして、従来環境が汚いため、スーパーで買い物する若年消費者を再び菜市场へ引き付けるようにしている。

5. 標準化菜市场の認証制度の影響

標準化菜市场の認証制度の設立を通して、入荷するときに出荷先が提出した各種証明書と商品の品質などの証明書の提出を義務化する食品履歴システムの構築は、食品の安全性の向上に役立つと考える。

標準化菜市场の設立とともに、菜市场の再編が進行している。まず小売販売者である売手の構成には、変化が起こると考える。従来、小売販売者は農家と小売商人が多かった(表2参照)。農民は、都市郊外で農地を持ち、自家産の農産物の一部を近くの菜市场に持ち込み販売する。それらの一部の菜市场は、入場料などの管理費が安く、農民に対して入場しやすかった。しかし、管理の厳格化により、入場販売者が経営免許を持たなければならない。また、入場料を払わなければならない。さらに、毎回入場するときに、商品に関する各証明書を準備しなければならない。もし、菜市场側により品質が不合格だと検査後に判定されたら、焼却などで処理される。つまり、標準化菜市场の改革にともない入場コストとリスクが高まり、従来の個人の農民や一部の小売商人は菜市场での販売を放棄すると考えられ

る。

一方、生産基地や生産企業の入場が、今後増えると思われる。流通経路の短縮化により、食品の安全性の向上も期待される。こうした標準化菜市场の改革により、川上からの流通経路が2つに分かれる。1つは、従来と同じく、生産側→卸売市場→菜市场というチャンネルである。もう1つは、大型生産基地側から菜市场への直接的な流通経路である。

また、改革の成果として環境の衛生化、食品安全性の向上、買い物環境の快適化につれて、スーパーで生鮮食品を購入する消費者の一部も再び菜市场で買い物し始めた。一方、改革の行われない菜市场は、スーパーと標準化菜市场の競争を受け、消費者が減り続ける現実に直面している。市政府は、標準化菜市场の再建により、既存の菜市场に対し整理を行っている。本稿で例として挙げた聚豊菜市场は、改造のための資金はほとんど区政府からの補助である。経営企業の力のみで、菜市场の改革は非常に困難である。そして、市政府と区政府は、都市計画とあわせて、菜市场の分布を計画し、従来の菜市场の中に、立地と今後の発展条件がよい一部の菜市场に資金を補助し、標準化菜市场に改造を促す。政府から支援を受けられない菜市场は、標準化菜市场の改革の進行の中で、競争力を徐々に喪失し、淘汰されるだろう。

6. むすびに ～展望～

上海市では、菜市场は884ヶ所あり、8割の食料品の供給を担っている。従来の菜市场では、場内施設が不衛生であり、価格や重量の詐欺などもしばしばあった。また、スーパーの生鮮食品売場は、衛生的な環境、安心できる安全な食品により、菜市场の顧客を奪っている。このような状況の発展を食い止めるため、上海市政府は、標準化菜市场への再編活動を始めた。この再編は、衛生面の改善のみならず、食品安全性の向上も目的としている。さらに、大規模生産基地の中には直接菜市场に出荷し、食品の流通経路を短縮し食品安全性を確保している事例もある。また、菜市场は、競合するスーパーマーケットに対抗して、スーパーのような取引方式、衛生施設を取り入れており、スーパーのような快適な買い物環境作りを図っている。

上海市で行われた標準化菜市场の認証が食品の安全性の確保、伝統的な食料小売市場の競争力の強化などの効果をもたらした。その後、ほかの都市も、上海市を模倣し、地域の特徴により標準化市場の認証活動を始めた。例えば、成都市政府は2008年

から市内の菜市场を標準化菜市场に改造しはじめ、2010年迄に240カ所の標準化菜市场を改造或いは建設させるというプロジェクトを発表した。天津市も標準化菜市场の認証活動を行っている。従来の菜市场の改革が成果を挙げ、標準化菜市场の認証は今後全国の都市から農村地域、沿海地域から内陸地域まで広がるだろう。

参考文献：

- [1] 藤田 武弘・小野 雅之など『中国大都市にみる青果物供給システムの新展開』筑波書房 2002年
- [2] 呉軍「野菜生産販売システムの自由化に伴う流通構造の変化」大阪市立経営学会『経営研究』第49巻第2号, 1997年7月
- [3] 方志権・顧海英など『中日蔬菜生産・流通・貿易比較研究』上海財経大学出版社2004年
- [4] 上海市副食品行業協会「菜市场設置と管理規範」2005年5月