

II 経営実態調査に見る「食肉販売業」の現状

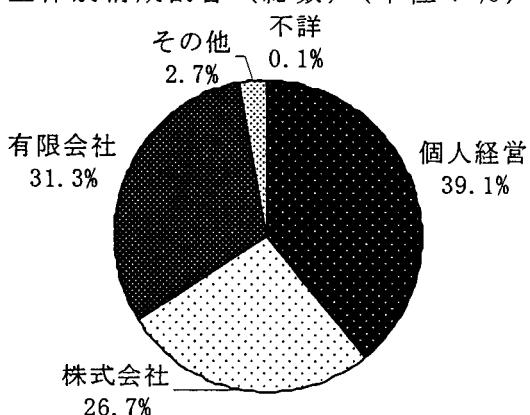
1 調査対象となった食肉販売業の特性

平成 16 年の調査対象となった食肉販売店の総施設数 693 施設について、特徴的事項を以下に述べる。

(1) 経営主体別の構成割合

経営主体別では「株式会社」が 26.7%、「有限会社」が 31.3% と法人組織が 58.0% と過半数を占めている。(図-3)

図-3 経営主体別構成割合(総数)(単位: %)

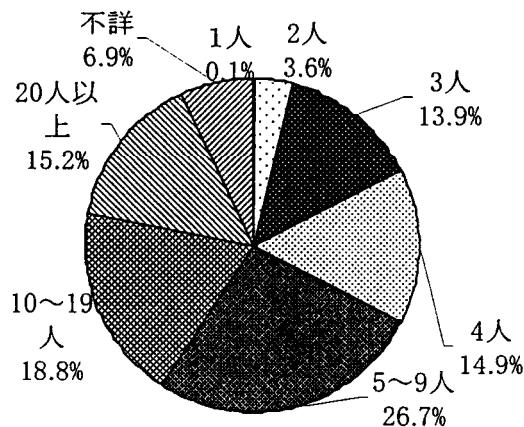


(2) 従業者数別の割合

従業者数別の割合を見ると、「5~9 人」が 26.7% と最も高く、次いで「10~19 人」18.8%、「20 人以上」15.2% と 60.7% が 5 人以上である。(図 4-1)

図-4 従業者数階級別構成割合(単位: %)

階級	人数	割合
1人	1	0.1
2人	25	3.6
3人	96	13.9
4人	103	14.9
5~9人	185	26.7
10~19人	130	18.8
20人以上	105	15.2
不詳	48	6.9
合計	693	100

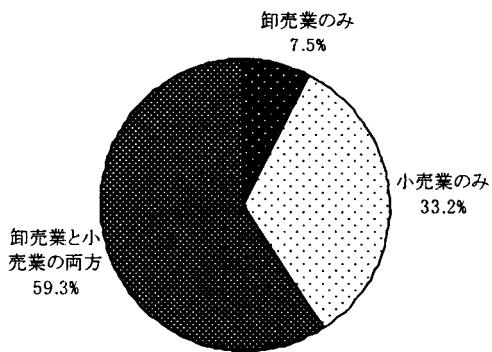


(3) 業種別の割合

業種別の構成割合では、「卸売業と小売業の両方」が最も高く、59.3%であり、次に「小売業のみ」が33.2%と続いている。(図-5)

図-5 営業形態業種別の構成割合 (単位 : %)

	件数	割合
卸売業のみ	52	7.5
小売業のみ	230	33.2
卸売業と小 売業の両方	411	59.3
合計	693	100.0



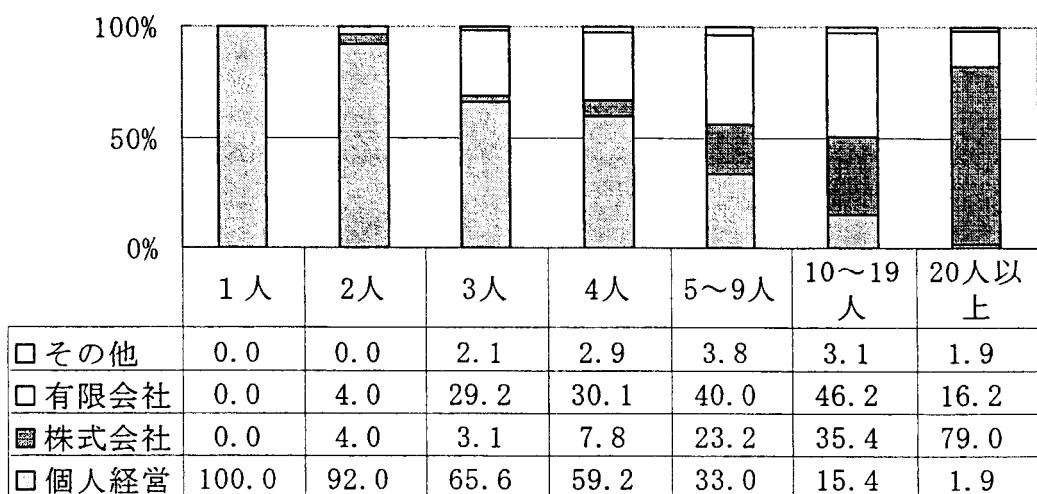
(4) 従業員規模別経営主体の割合

従業員規模別に経営主体の構成割合を見ると、従業員数が多くなるに従い株式会社が増加しており、「20人以上」は79.0%が株式会社である。

また、2人以下では90%以上が個人経営である。

5人から19人までは有限会社の割合が最も高く、「10~19人」規模では46.2%が有限会社である。(図-6)

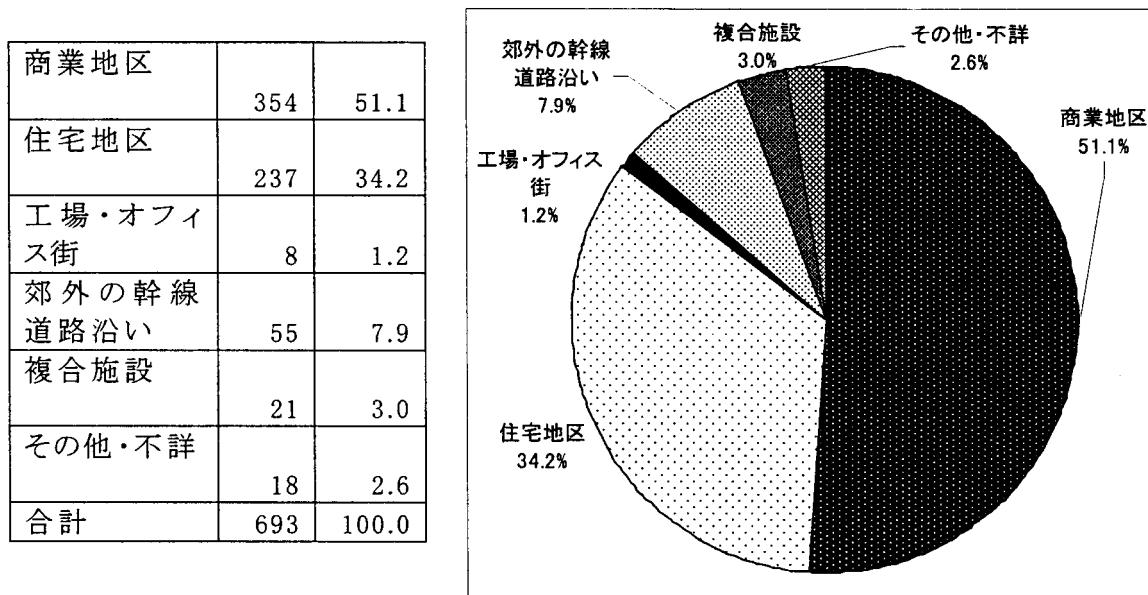
図-6 従業員規模別経営主体の構成割合 (単位 : %)



(5) 立地条件別店舗数の割合

立地条件別に店舗数の割合を見ると、「商業地区」が 51.1% と最も高く、次に「住宅地区」34.2% が続いている。「工場・オフィス街」や「郊外の幹線道路沿い」は比較的低い割合であった。(図-7)

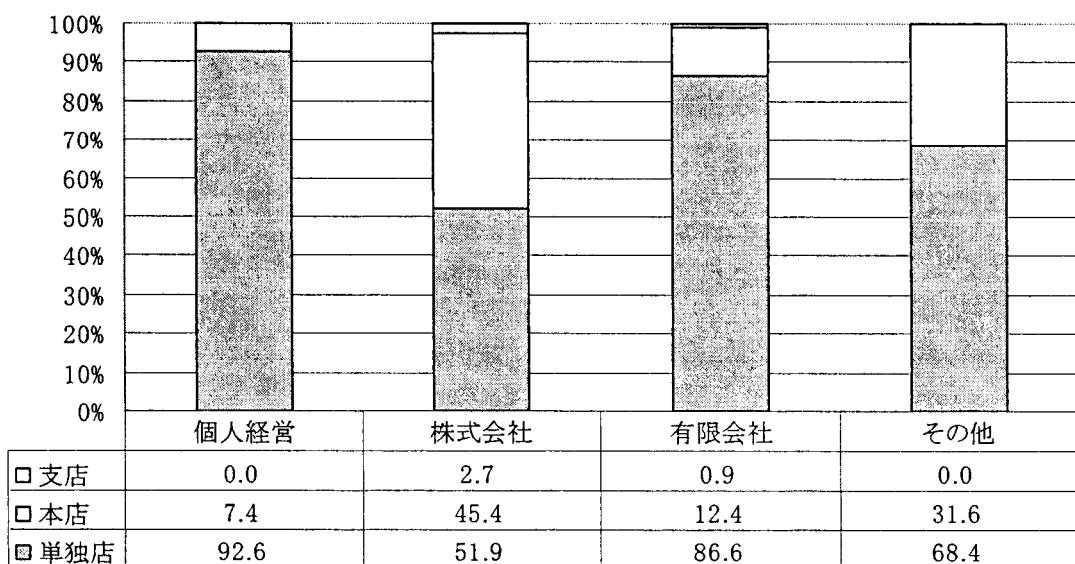
図-7 立地条件別店舗数の割合 (単位 : %)



(6) 経営主体別店舗形態の割合

経営主体別に店舗形態を見ると、全ての主体で単独店が最も高い。個人経営は単独店が 92.6% と小規模で事業を営んでいることがわかる。次に株式会社は本店 45.4%、支店 2.7% と比較的規模が大きい。有限会社や個人経営では支店を設置している店舗はなかった。(図-8)

図-8 経営主体別店舗形態の割合 (単位 : %)

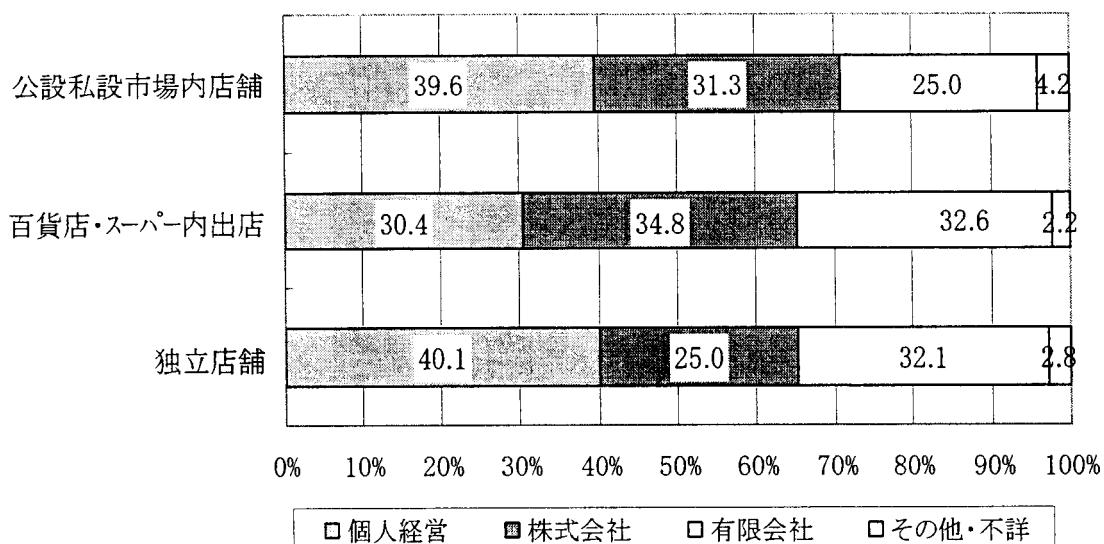


(7) 出店形態別経営主体の割合

出店形態別に経営主体の割合を見ると、「独立店舗」、「公設私設市場内店舗」で個人経営の割合が高い。「百貨店・スーパー内出店」では株式会社や有限会社がそれぞれ、34.8%、32.6%と法人の占める割合が高い。(図-9)

図-9 出店形態別経営主体の割合

(単位:%)

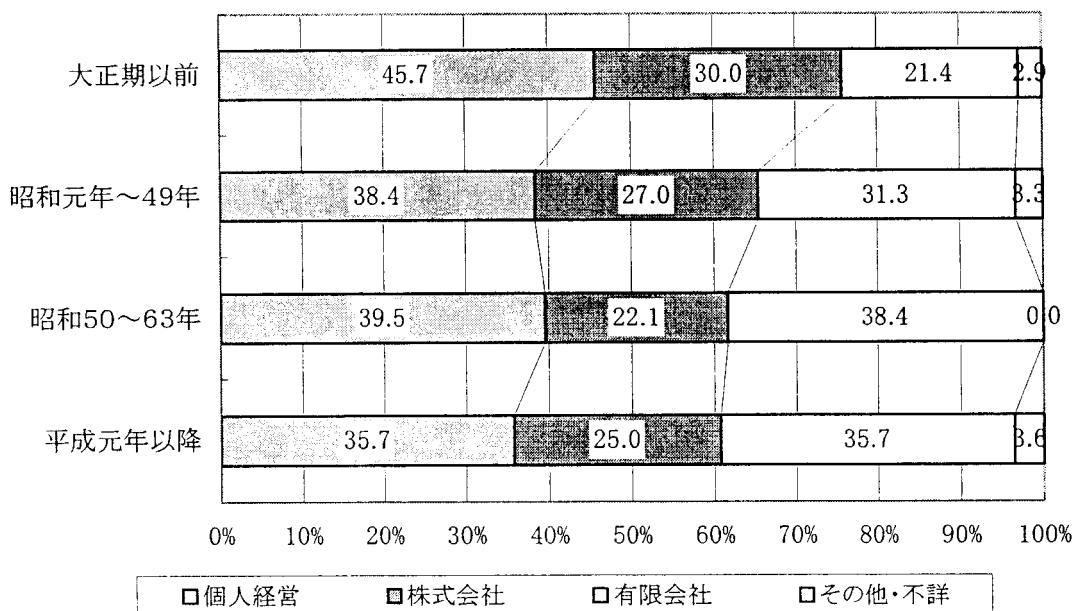


(8) 創業年別経営主体の割合

創業年別に経営主体の割合を見ると、創業年数が新しいほど有限会社の割合が高くなっている。平成元年以降は個人経営と有限会社経営の割合が35.7%と均衡している。一方、創業年数が古いほど個人経営の割合が高くなっている。(図-10)

図-10 創業年別経営主体の割合

(単位:%)



(9) 経営者の年齢及び後継者の有無

経営者の年齢を示したものが図-11である。「60~69歳」が最も高く41.7%である。次に「50~59歳」27.0%、「70歳以上」17.5%が続いており過半数を超える59.2%が60歳以上と高齢化が進んでいることがわかる。

図-11 経営者の年齢

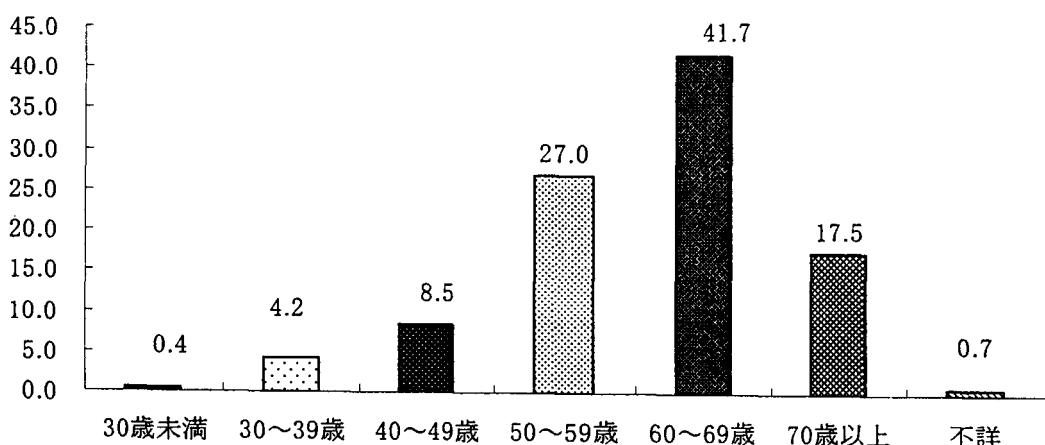
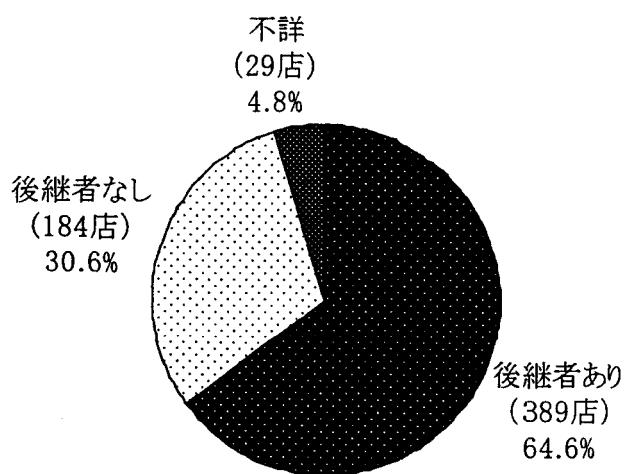


図-12は50歳以上の経営者602店に後継者の有無を調査し、その割合を示したグラフである。64.6%が「後継者あり」としている。

図-12 50歳以上の後継者の有無



2 食肉販売業の営業

(1) 専業・兼業構成割合

総数にて専業と兼業の割合を見たものが図-13である。

食肉販売業に専業している割合が高く 74.5% となっている。

図-13 専業・兼業構成割合 (単位 : %)

営業形態	件数	割合
専業	516	74.5
兼業	177	25.5
合計	693	100.0

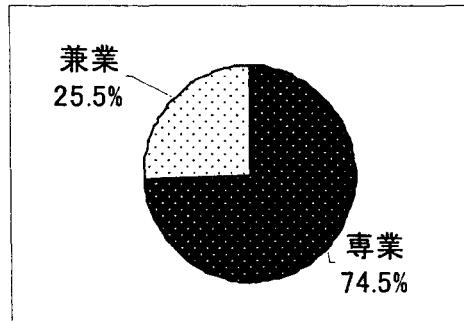
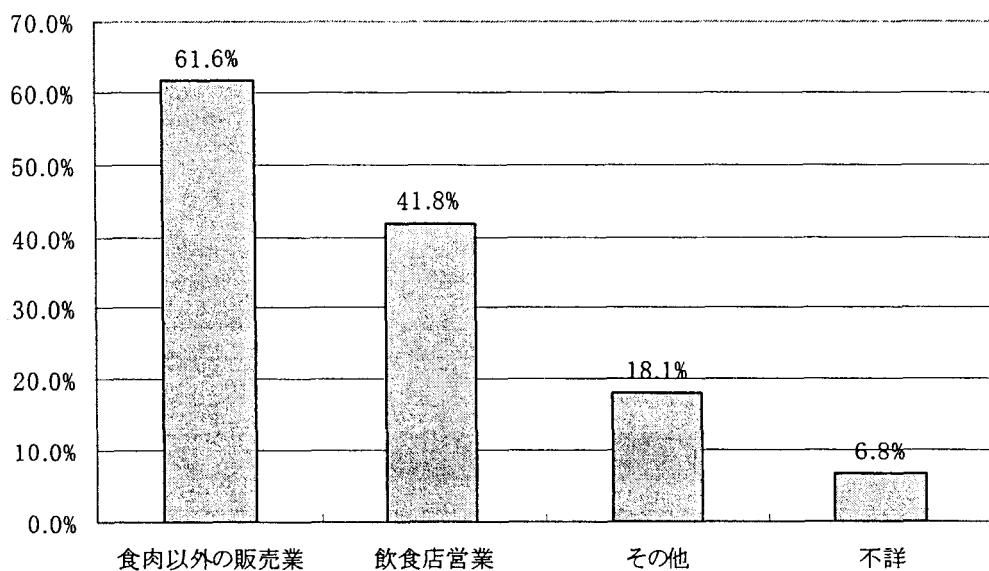


図-14 は兼業の業種構成割合を示したものである。

業種の内訳では、「食肉以外の販売業」が 61.6% と最も高く、続いて、「飲食店営業」が 41.8% と高くなっている。

その他は 18.1% と最も低くなっている。

図-14 兼業別の業種内訳の割合 (複数回答) (単位 : %)

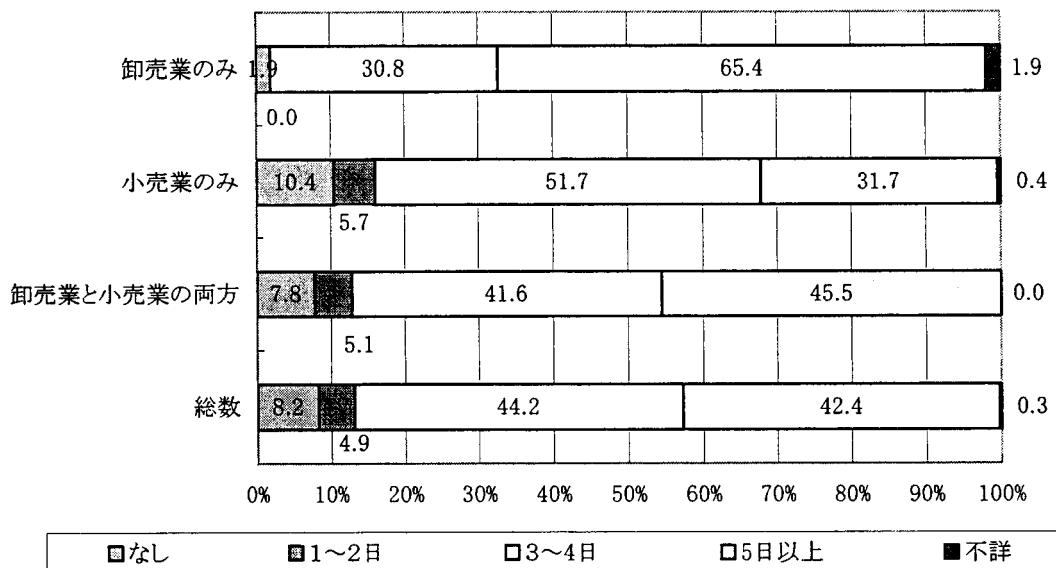


(2) 営業形態別定休日の割合

営業形態別に定休日の割合状況をみると「小売業のみ」では休日が少ない傾向となっている。定休日が「なし」であるのは「小売業のみ」が最も高く、10.4% である。「卸売業のみ」は休日が最も多く、「5日以上」が 65.4% の割合と、最も少ない小売業との間に 33.7 ポイントの差が生じている。

(図-15)

図-15 業種別定休日の割合 (単位 : %)

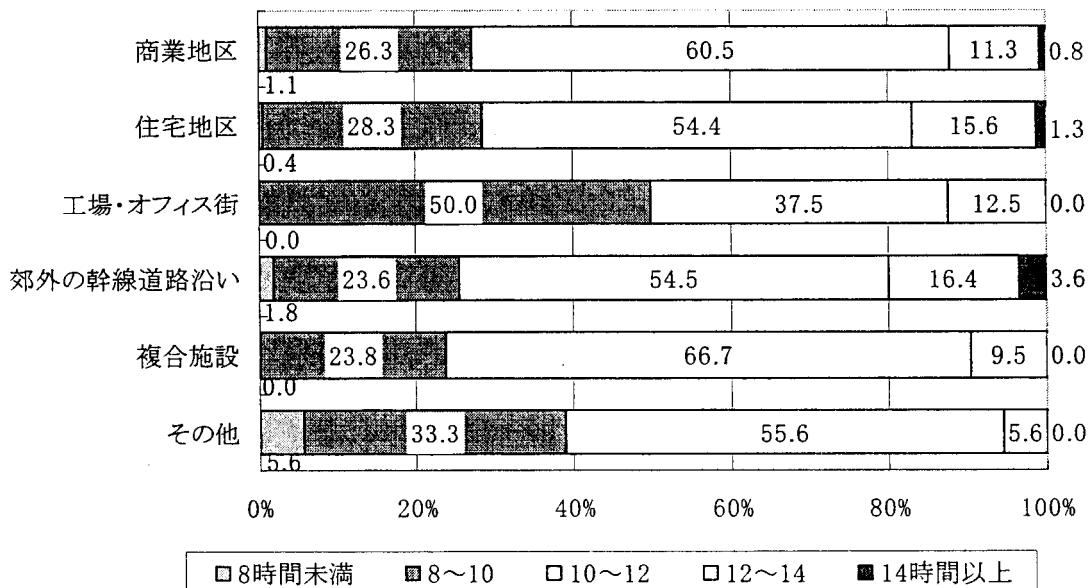


(3) 営業時間

立地条件別に営業時間の割合を見ると、商業地区では「10～12 時間」が 60.5% と最も多い。住宅地区も「10～12 時間」54.4% が最も高い。工場・オフィス街では「8～10 時間」が 50.0% と各立地条件を通して最も高い割合である。郊外の幹線道路沿いでは「10～12 時間」が 54.5% と最も高いものの、12 時間以上が 20.0% を占めており、各立地条件別の中では最も営業時間が長くなっている。また、複合施設では「10～12 時間」が各立地条件の中では最も高く、12 時間以上の割合と合わせて長時間営業である。

(図-16)

図-16 立地条件別の営業時間 (単位 : %)



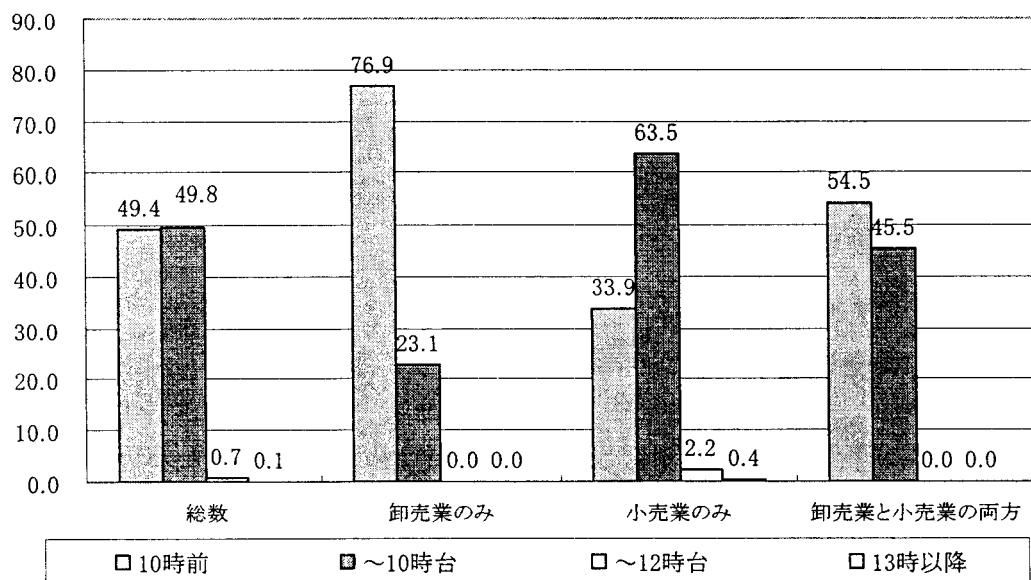
(4) 開店時間と閉店時間

① 開店時間

総数では 10 時から 11 時台に開店する店が最も高く、49.8%である。

卸売業のみと卸売業と小売業の両方は 10 時前の開店の割合が高く、それぞれ 76.9%、54.5%であり、小売業のみでは逆に 10 時台の開店割合が高く 63.5%である。(図-17)

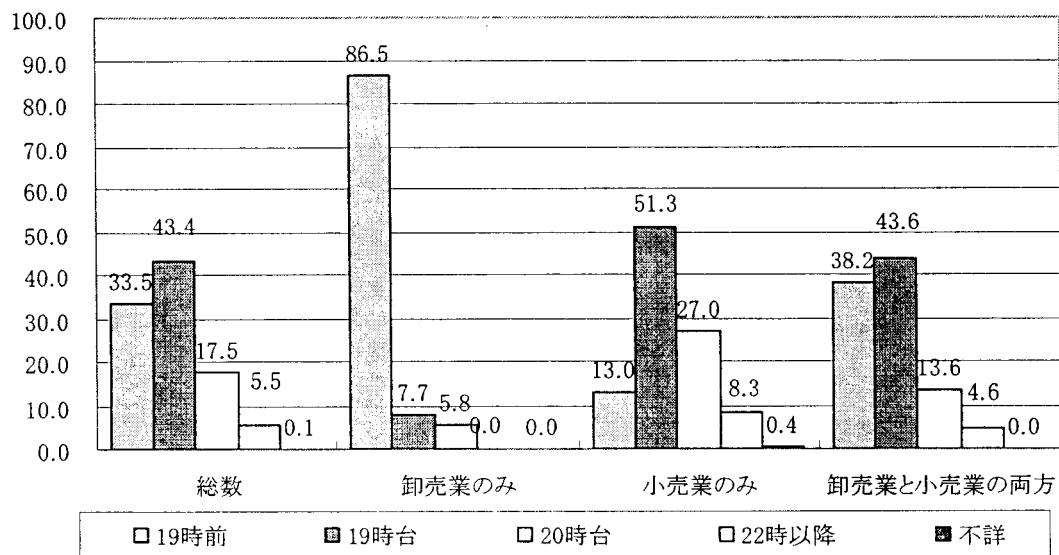
図-17 立地条件経営主体別の営業開店時間 (単位 : %)



② 閉店時間

総数では 19 時台に閉店する店が最も高く、43.4%である。次に 19 時前 33.5%、20 時台が 17.5%と続いている。卸売業のみは 19 時前の閉店が最も高く 86.5%であり、小売業のみは 19 時台が高く、51.3%とが閉店時間が遅くなっている。(図-18)

図-18 立地条件経営主体別の営業閉店時間 (単位 : %)

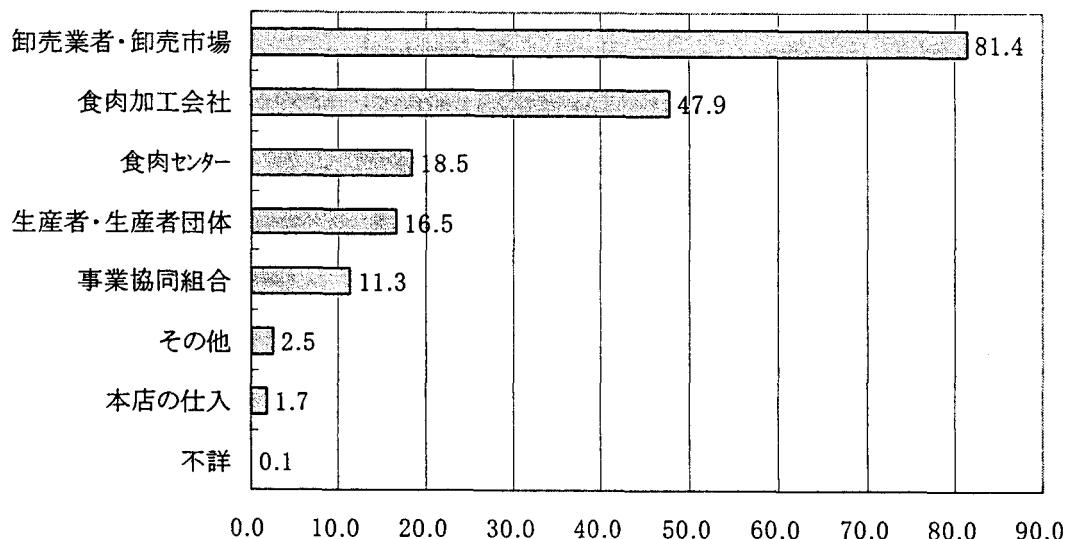


(5) 食材の購入方法

食材の購入方法で最も高いのは「卸売業者・卸売市場」81.4%、「食品加工会社」47.9%となっており、この2項目で93.5%とが大勢を占めている。「食肉センター」や「生産者・生産者団体」からの仕入れは少ない。

(図-19)

図-19 食材の購入方法（複数回答） (単位：%)

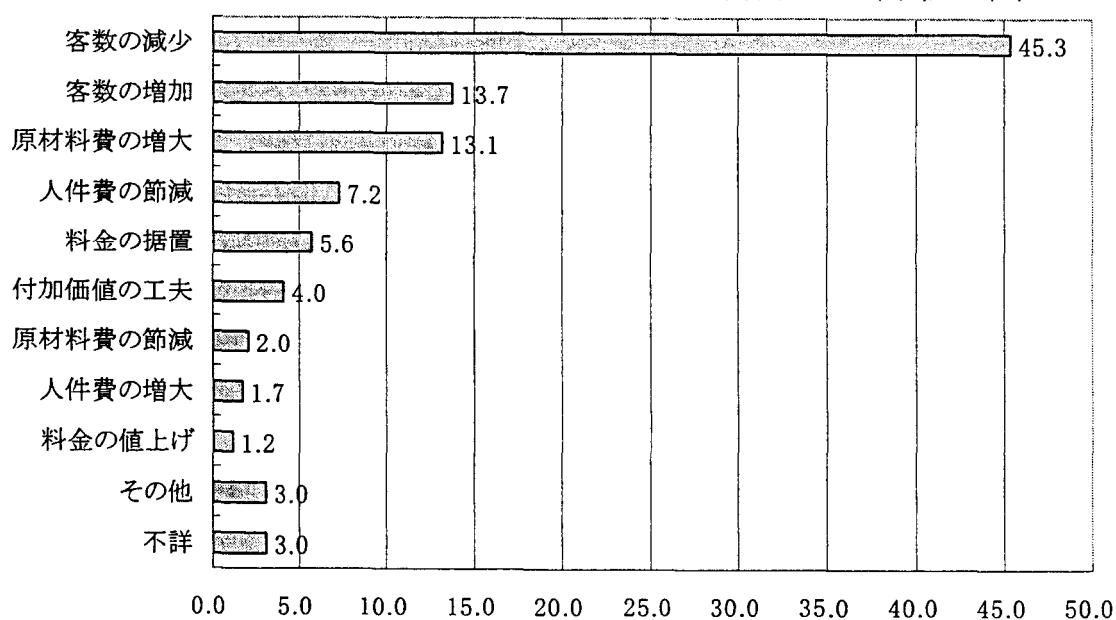


(6) 本業当期利益の動向の主な要因

本業当期利益の動向の主な要因を総数で表したのが図-20である。

「客数の減少」が突出して高く45.3%であり他の項目を大きく引き離している。次に「客数の増加」13.7%、「原材料費の増大」13.1%が続いている。

図-20 本業当期利益の動向の主な要因 (単位：%)



(7) 品目別の売上高規模

牛肉は、「1～25%未満」、「25～50%」、「50～75%」がほぼ同じ割合になっており、それぞれ 32.0%、31.1%、29.6%となっている。

品目の中では最も売上高規模が大きくなっている。

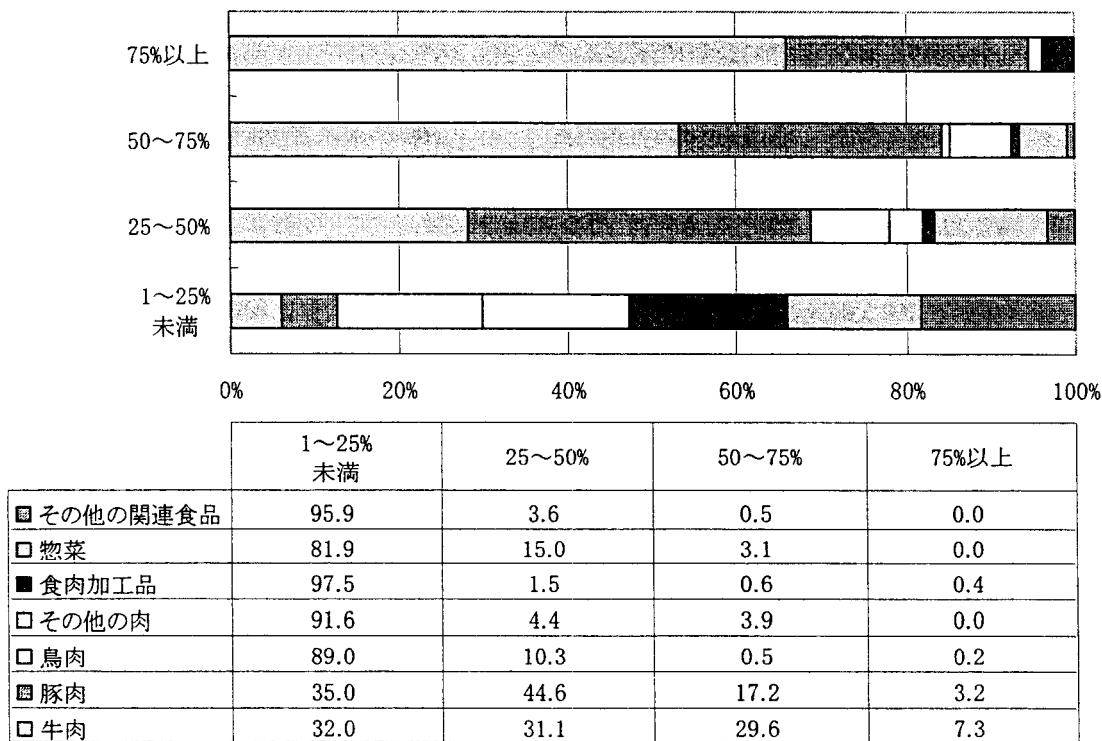
豚肉は「25～50%」が最も高く、44.6%、次に「1～25%未満」が 35.0%と続いている。牛肉に次いで売上高に占める割合が高い。

鳥肉は「1～25%未満」が最も高く 89.0%、次に「25～50%」 10.3%と続いている。その他の肉、食肉加工品、その他の関連食品は「1～25%未満」がそれぞれ 91.6%、97.5%、95.9%と 90%以上を占め、売上高の 25%以上の割合も 10%を超えることなく売上高に占める割合は極端に低い。

惣菜は「1～25%未満」が最も高く、81.9%であるが主要品目の牛肉、豚肉に対して売上高に占める割合は低いものの鳥肉と比較した場合に 25%以上を占める割合は惣菜が 18.1%に対し、鳥肉は 11.0%と 7.1 ポイントも高くなっている。

これらより、売上高に占める割合が高い品目の順番は牛肉、豚肉、続いて惣菜であることがわかる。(図-21)

図-21 品目別の売上高規模



施設当たりの売上高に占める割合では、牛肉で 37.8%が最も高く、次に豚肉 32.2%、続いて鳥肉 11.3%、惣菜 7.3%となっている。最も高い牛肉は鳥肉の 3.3 倍、豚肉は鳥肉の 2.8 倍を占めている。