

【論文】

和菓子業界における原料調達の特質と課題 －原料卸売企業S社からの接近－

佐藤 奨平*・高橋 みずき**・竹島 久美子***

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. 研究の背景と目的
2. 研究の方法
3. S社にみる和菓子原料卸売業界の特質 | 4. 和菓子の原料調達の特質と課題
5. 結論と課題 |
|---|-------------------------------|

1. 研究の背景と目的

和菓子の種類はさまざまあるが、基本的には、水分含量によって、生菓子、半生菓子、干菓子の三つに大別される¹⁾。とくに、生菓子と半生菓子については、干菓子に比べて水分含量が多く、保存性が劣るため、伝統的に「作ったものをその場で売る」ことを基本としてきた。そのような商品特性を有する和菓子業界は、藪〔13〕が指摘するように、「極めて零細性が強く、製造直販の企業が圧倒的に多い」²⁾ことが特徴として挙げられる。その理由は、生ものが多い和菓子の商品特性を背景とする地域密着型経営にあるとされる。和菓子屋は全国に3万軒以上あるといわれるが、小規模零細企業が多く、職人の世界であることから、その経営内容に関する統計的把握が困難なのが実情である³⁾。ただし、ローカル市場を対象とする和菓子フードシステムの実態把握（荒木〔1〕）はこれまでも行われてきたが、和菓子のフードシステム全体の把握には、大規模なデータ調査による分析が必要であり、現時点では困難を極めている。しかし、これまでに和菓子フードシステムの解明を志向した研究としては、中小企業団体の組織的役割から検討した伊豫〔3〕、需給・経営構造面から接近した館野〔12〕、地域特性の観点から構造分析を行った小川ほか〔5〕が挙げられる。いずれも、団体・企業に対するヒアリングや統計資料の分析を中心に、産業構造の実態に接近したものである。しかしながら、和菓子原料の生産と原料需要との

*当学科助教（さとう しょうへい） **明治大学農学部助教（たかはし みずき）

***農林水産政策研究所研究員（たけしま くみこ）

Key Words：1）和菓子、2）原料卸、3）地域回帰

1）Wagashi、2）Ingredient wholesale、3）Regional regression

間に見られる特殊な原料調達事情については、これらの研究でも中心的な課題として取り扱われてこなかった。

以上から、本研究の目的は、以下の方法によって、和菓子業界における原料調達の特質と課題を明らかにすることにある。

2. 研究の方法

和菓子のフードシステムの実態把握への前段的な作業の一部として、先行研究・各種調査資料をもとに、和菓子の主要な原料調達の特質と課題を中心に検討し、それをもとに、全国和菓子協会（2015年7月）、和菓子原料卸売企業S社（2016年7月）でのヒアリング調査結果と、地域回帰を強めている和菓子製造企業における原料調達行動のケーススタディをもとに検証する。

以下、次節ではS社を事例に和菓子原料卸売業界の特質を、続く第4節では和菓子の原料調達の特質と課題について検討し、第5節で本論文の結論と課題を述べる。

3. S社にみる和菓子原料卸売業界の特質

和菓子業界は、家族経営を中心とする小規模零細企業が大半を占めている。このため、小規模な和菓子屋は、少量多品目の原料を必要としている。S社は、1975年に設立以来、関東圏に本社と三つの営業所を展開し、都内和菓子屋への販売を中心に多品目の和菓子原料を取り扱う卸売企業として、業界で高いシェアを獲得してきた。

S社の取り扱う商品は、小豆、大納言小豆、その他豆類、砂糖、その他糖類、小麦粉、白玉粉、澱粉、葛粉、きな粉、その他の穀粉、胡麻、餡、蜂蜜、調味料、青のり、料理材料、芋類、鹿の子豆、桜の葉、笹の葉、その他の葉、花類、木ノ実、酒と酒類、寒天、ゲル化剤、洋材、添加物、色素、香料、洗剤・殺菌剤となっている（表1）。たとえば、砂糖だけを取ってみても、上白糖、グラニュー糖、中双糖、三温糖、黒糖、和三盆、氷砂糖、きび砂糖、粉糖といったように種類が多く、しかも、バラ売りや1kgの小型のものから、30kgといった大型のものにいたるまで、バラエティに富んでいる。かつて、和菓子業界には、小麦粉屋、粉糖屋などといった品目の異なる原料専門の卸売企業が存在していた。それらの企業は、それぞれバック・マージンによって経営を成り立たせていたが、現在では、配送コストの上昇などで経営が圧迫され、廃業に追い込まれた業者も少なくない。一般的に小規模零細な和菓子屋では、一度に大量の原料を使用することではなく、少量多品種の原料を必要に応じて調達している。したがって、きめの細かいマーケティングが、求められているのである。

表1 原料卸売企業S社の取り扱い商品一覧

小豆	業者物普通小豆 (30kg) / ダイワ普通小豆 (バラ) (kg) / 北海小豆 (バラ) (kg)
大納言小豆	業者物大納言小豆 (30kg) / ホクレン大納言小豆 (25kg) / 備中大納言小豆 (30kg) / 丹波大納言小豆 (30kg) / 大納言小豆 (バラ) (kg)
その他豆類	赤えんどう豆 (30kg) / 赤えんどう豆 (バラ) / 大手亡豆 (30kg) / 大手亡豆 (バラ) (kg) / 大福豆 (30kg) / 丹波大黒大豆 (バラ) (kg) / だるまささぎ (30kg) / だるまささぎ (バラ) (kg)
砂糖	上白糖 (30kg) / 上白糖 (1kg×20) / 上白糖 (1kg) / グラニュー糖 (30kg) / グラニュー糖 (1kg×20) / グラニュー糖 (1kg) / 中双糖 (30kg) / 三温糖 (30kg) / 黒糖 (粉砕) (kg) / 黒糖 (粉砕) (バラ) (kg) / 和三盆糖 (5kg×3) / 水砂糖 (30kg) / きび砂糖 (20kg) / 粉糖 (4kg×5) / 粉糖 (バラ) (kg)
その他糖類	(参松) 水飴 (25kg) / 米飴 (餅飴) (25kg) / カップリングシュガー (25kg) / サンマルトS (20kg) / トレハ (20kg)
小麦粉	増田特・宝笠 (25kg) / 日清バイオレット (25kg) / 日清スーパーバイオレット (25kg) / 日清フラワー (25kg) / 日清カメリヤ (25kg)
白玉粉	S社白玉粉 (1kg×12) / 玉三白玉粉 (1kg×12)
澱粉	本・澱粉 (5kg×4) / 上・澱粉 (10kg) / 上・澱粉 (バラ) (kg)
葛粉	S社豊本葛 (特製) (5kg×4) / 随一本葛 (5kg) / 吉野本葛 (5kg) / 吉野本葛 (バラ) (kg) / 粉末本葛 (バラ) (kg)
きな粉	山吹きな粉 (2kg×8) / 着色青きな粉 (2kg×8) / 天然色青きな粉 (2kg×10) / 焦・きな粉 (中) (2kg×8kg) / 京恵比寿きな粉 (2kg×6)
その他の穀粉	玄米粉 (2kg×10) / 玄米粉 (2kg) / 麦こがし (2kg×6) / 麦こがし (2kg) / 粉末オブラート (20kg) / 粉末オブラート (バラ) (kg) / 氷餅 (140g) (枚)
胡麻	すり黒胡麻 (1kg×10) / すり白胡麻 (1kg×10) / 煎・黒胡麻 (1kg×10) / 煎・白胡麻 (1kg×10) / 黒胡麻ペースト (1kg×6) / 白胡麻ペースト (1kg×6)
飴	晒飴 (15kg) / 晒飴 (バラ) (kg) / じんだん飴 (大福用) (2kg×5) / じんだん飴 (団子用) (2kg×5) / いとど栗 (栗飴) (1kg×12)
蜂蜜	レンゲ蜂蜜 (25kg) / レンゲ蜂蜜 (12kg) / 桜印・蜂蜜 (2.5kg×6) / ハニーミックス蜂蜜 (2.4kg×6) / ハニーミックス (25kg)
調味料	キッコーマン醤油 (濃口) (18ℓ) / 白絞油 (ℓ) / サラダ油 (18ℓ)
青のり	上・青のり (バラ) (kg) / 粉末青のり (バラ) (kg) / 島田のり (バラ) (kg)
料理材料	むき銀杏水煮 (50kg×10) / 銀杏甘露煮 (400g)
芋類	粉末大和芋 (1kg×10) / 冷凍金時芋ペースト (1kg×10) / 冷凍焼き芋ペースト (5kg×2) / サツマパウダー (500g×10) / 紫サツマパウダー (500g×10)
鹿の子豆	S・鹿の子豆大納言 (2kg×2) / タ・鹿の子豆大納言 (2kg×2) / S・鹿の子豆白小豆 (2kg×2) / S・鹿の子豆手亡 (2kg×2) / S・鹿の子豆青えん (2kg×2) / N・鹿の子豆青えん (2kg×2) / タ・鹿の子豆虎豆 (2kg×2) / タ・鹿の子豆大福 (2kg×2) / S・鹿の子豆金時 (2kg×2)
桜の葉	桜生葉 (夏季) (50枚) / 桜青葉パック (500枚×10) / 桜青葉 (バラ) (50枚=束)
笹の葉	青笹 (枝付き) (500枚×6) / 青笹 (枝なし) (300枚×15) / 恵比寿枝笹 (100枚×40袋)
その他	青カエデ (200枚×25) / 紅葉赤 (200枚×25) / 紅葉黄 (200枚×25) / 銀杏の葉 (200枚×20) / 栗の葉 (300枚×16)
花類	桜花漬ピンク (バラ) (kg)
木ノ実	国産生むき栗 (秋期) (バラ) (kg) / 韓国生むき栗 (秋期) (バラ) (kg) / 輸入クルミ (バラ) (kg) / 信州クルミH (バラ) (kg) / 松の実 (バラ) (kg) / アーモンドホール (バラ) (kg) / アーモンドスライス (バラ) (kg) / アーモンドブードル (バラ) (kg) / 洋杏 (干杏) (バラ) (kg) / レーズン (バラ) (kg) / けしの実 (バラ) (kg)
酒と酒類	ブランデーVO (1.8ℓ) / ラム酒 (1.8ℓ) / 和酒 (梅) (700mℓ) / 和酒 (小豆) (700mℓ) / 和酒栗 (柚子) (700mℓ) / 和酒 (紫蘇) (抹茶) (700mℓ) / 和酒 (連) (生姜) (700mℓ) / 和酒 (金柑) (700mℓ) / 富有柿 (リキュール) (1ℓ)
寒天	伊那粉天ZR (1kg×10) / 伊那粉天水あじさい (1kg×10) / 固形寒天A (100個×6) / 固形寒天B (100個×6) / 釜一番 (フレック寒天) (200g) / イナゲル種助 (4g×100×4) / イナゲル種助 (500g×10)
ゲル化剤	板ゼラチン (300g) / 粉ゼラチン (450g) / 粉ゼラチン (1kg) / カラナギン (KZ2) (1kg) / イナゲルAM-60A (1kg) / イナゲル露草 (1kg) / イナゲル透明露草 (1kg) / バルアガー37 (1kg)
洋材	洋生スイートチョコ (5kg) / 洋生ホワイトチョコ (5kg) / 板ビターチョコ (450g) / パンホーテンココア (バラ) (kg) / フレッシュバター無塩 (450g) / フレッシュバター有塩 (450g) / コンデンスミルク (397g×24) / コンデンスミルク (245.5kg) / ドライミックス (900g) / 脱脂粉乳 (バラ) (kg) / 脱脂粉乳 (25kg) / 冷凍バイシート饅頭用8×8 (360枚) / 冷凍バイシート饅頭用10×10 (360枚) / マジックファット200 (10kg) / マジカルエースN (10kg) / グリスコ (ショートニング) (3ボンド缶) / ゼノア (7kg) / パフォーマー (5kg) / バルファンドール (16kg) (8kg) / デリドール (16kg) (8kg) / ケイクドール / QP冷凍加糖卵黄20% (2kg×6) / QP乾燥卵白W (5kg×2) / QP乾燥全卵NO1 (5kg×2)
添加物	重曹 (1kg×20) / アンモニア (1kg) / 紅清3号イスタバ (500g) / 愛国イスタバ (450g) / ベルソフト (450g) / 愛国ボーダー (450g) / 王冠ボーダー (2kg) / ケレメル (450g) / クエン酸 (500g) / クエン酸Na (500g) / 水切り (小) (250g) / 水切り (大) (4kg) / ハニープロテクト (500g) / ターニング (250g) / 絡める (450g) / 桂皮末 (500g) / 抹茶 (小山園) あやめ (200g) / スーパーグリーン (300g) / スーパーグリーン (1kg) / スーパーベニ (1.8ℓ) / スーパーベニ (10ℓ) / SP (1kg) / SP (5kg) / アポパウダー (1kg) / モチラーゼ (1kg) / ニューモチエース100 (1kg)
色素	(ねり) 鹿紅 / 花紅 / 挽茶 / 黄色 / 玉子色 / 青色 / 緑色 / 黒光 (粉) 鹿紅 / 花紅 / 挽茶 / 黄色 / 玉子色 / 青色 / 緑色 / 小豆色 / 真赤紅 / 唐草紅 / 紫色 / チョコレート色 / メロン色 (50g) / (100g) / (250g) / (500g) / 天然色素各種 (100g) / (250g) / (500g) / (1g) / 五色の華 桜 (CP-300) (1kg) / 五色の華 緑 (GL-300) (1kg) / 五色の華 黄 (YL-300) (1kg) / 天然色素クチナシ (クチナシ) (1kg) / カプロチン (WR-2) (1kg)
香料	エッセンス (500g) : パニラ / ユズ / レモン / ペパーミント / ピーチ / シソ / ウメ / オレンジ / アーモンド / アップル / アプリコット / グレープ / ストロベリー / チョコレート / パナナ / バイナップル / マスカット / オイル (500g) : パニラ / ユズ / レモン / メロン / ペパーミント / ピーチ / シソ / ウメ / オレンジ / アーモンド / アプリコット / グレープ / コーヒー / ストロベリー / パナナ / ハッカ / ブルーベリー / パニラタブレット
洗剤・殺菌剤	ジアノック (次亜塩素Na) (3kg) / ジアノック (次亜塩素Na) (20kg) / アルベットEスプレー (500mℓ×12) / アルベットEカセット (500mℓ×12) / アルベットE (17ℓ) / シャボネット・ユム (手洗い) (1kg) / キヤップテンV (18ℓ) / シャボX2 (3kg) / ニューハインズW (400mℓ×12) / ラクハート (1ℓ×12) / ラクハート (4ℓ) / ラクハート (15kg) / パストリーゼ77 (1ℓ) / パストリーゼ77 (5ℓ) / パストリーゼ77 (15kg)

資料：S社からの提供資料より作成

とくに、近年の和菓子原料卸売業界では、和菓子原料だけでなく、洋菓子の原料も取り扱う企業が増えている。こうした「和洋折衷型」の原料供給は、全国的な洋菓子店の増加を背景に、とくに地方都市において顕著である。その他にも、油脂・パン・外食などの食材をも取り扱う企業が増えており、これらの企業では、和菓子原料以外の食材の取り扱いのウエイトが上昇している。しかし、それらの企業は競争力がなく、廃業に追い込まれることもある。とりわけ、都内では、既存の油脂・パン・外食の調達ルートが確立されており、参入障壁が立ちはだかって、新規参入を阻んでいるからである。

そこで、館野〔12〕は、和菓子業界の特徴として、①零細な規模の企業が多いこと、②和菓子以外の兼業を行っている業者が多いこと、③景気の変動の影響を受けにくいこと、④規模別構造に変動がみられることを指摘している。①では、文化的、地勢的条件による流通面の制約や、商品特性・職人の養成期間等の和菓子特有の要因が規定していると指摘している。②では、(ア)「和生菓子+洋生菓子」といったように自社製品の兼業、(イ)「和生菓子(自社)+米菓(仕入)」、「和・洋生菓子(自社)+米菓(仕入)+干菓子(仕入)」、「和生菓子(自社)+洋生菓子(仕入)」、「和生菓子(自社)+洋生菓子(仕入)+パン類(仕入)」といったように自社と他社製品の兼業、(ウ)「和生菓子+喫茶店」、「和生菓子+不動産経営」といったような菓子以外の兼業がみられると指摘している。③では、世俗的な通過儀礼や年中行事と関係した消費が多く、年間を通して比較的需要が安定しているが、ライフスタイルや社会環境の変化により、儀礼・行事のあり方や菓子の消費に影響を及ぼすことになると予測している。④では、中小製造小売業の堅調な伸びに対して、零細製造小売業の製品に対する需要の停滞という規模別構造の変化を指摘している。また、法人企業で多店舗展開している店舗が増加しているのに対して、個人企業の単独店は減少しつつあり、その割合も低下していると指摘している⁴⁾。

以上は、1992年当時に分析されたものであるが、こうした傾向は、現在も継続していると考えられる。しかしながら、S社の場合には、都内の多くの和菓子屋との契約に支えられ、和菓子原料卸としての強みと独自性によって、発展してきたといえる。

4. 和菓子の原料調達の特質と課題

和菓子は、「和」のつく菓子であることから、基本的には、良質な国産原料によって支えられている。したがって、和菓子業界にとっては、良質な国産原料の安定的なサプライチェーンの確立が重要な課題となっている。また、一般的に、製造・小売の一貫経営を行っている和菓子屋では、使用原料を卸売業者に依存して調達している。

以下では、和菓子原料として代表的な小豆、クリ、ヨモギの三つの品目を取り上げ、各

原料の生産実態から、和菓子の原料調達の特質と課題について検討する。

(1) 小豆

小豆は、和菓子にもっとも多く使用される原料であり、ダイナゴン、キントキアズキ、ウズラアズキ、シロアズキ、リョクズなどの品種がある。中国から渡来したマメ科の一年草として、各地で栽培されている。2015年度の小豆の全作付面積は2万7,300haあり、その内訳は、主産地の北海道産が2万1,900ha（全国の約8割）を占めている⁵⁾。なお、北海道産小豆類の消費量（2015年度）は89万俵であり、うち45万俵が製餡、43万俵が菓子、2万俵が製パン、小袋その他が9万俵となっており、全国の和菓子の原料小豆が北海道産に大きく依存していることがわかる⁶⁾。したがって、和菓子の原料小豆については、北海道産小豆のサプライチェーンに注目する必要がある。

小豆は、生産者から産地集荷業者や農業協同組合（北海道産はホクレン農業協同組合連合会）に出荷され、選別・調製後、卸売（一次問屋・二次問屋・製菓材料商）を経て、製造・加工部門・企業へと搬送されている。製造・加工の現場では、①製餡業者・和菓子業者・製パン業者・食品製造業者等、②乾燥豆袋詰業者、③煮豆業者、④甘納豆業者、④煎り豆・フライビーンズ等の豆菓子業者が活動している。このうち①では、和菓子小売（一般小売店舗、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、百貨店での専門店の出店）を通じて一般消費者に販売されているが、②の乾燥豆袋詰業者は、業務用仕向けとして外食・給食産業（飲食・給食業者）を通じて一般消費者に販売される。和菓子原料の小豆の流通で特徴的なことは、製造と小売が同一業者である場合が多いことと、ホクレンをはじめとする各都道府県の農協経済連が販売を担当していることである⁷⁾。

日本豆類協会は、近年の小豆をめぐる流通・消費事情について、次のように分析している。すなわち、①小豆などの豆類・豆類製品の有力な消費者は、中高年層が中心であり、60歳以上の人口の増加は、小豆消費にとってはプラスに働くのではないかとの見方もある。その反面、一般的に「食が細くなる」といった高齢者の食生活の傾向を考慮に入れておかなければならない。②また、近年は、個人嗜好の多様化により、棹菓子を家族で切り分けて食べることも、小型ようかんなどの食べきりサイズ、とくに食べきりサイズの詰め合わせ和菓子が好まれてきていることや、③健康志向を反映して、和菓子は、洋菓子に比べてよりヘルシーであるとの見方もあり、今後、小豆や和菓子の消費を後押しする可能性がある。④コンビニエンスストアで販売されるチルド和菓子は、保存を目的に加糖が必要でないことから、甘さを抑えることが可能であり、健康志向の女性客やシニア層の需要が拡大した実績もある⁸⁾。

以上のことから、和菓子原料である小豆は、高齢化、ライフスタイルの変化、健康志向などによる新たな消費者ニーズへの適応を踏まえて、今後も、北海道産を中心に、安定的な供給が期待されている。

(2) クリ

クリは、山地に生えるブナ科の落葉高木であり、種子は食用、材は枕木や建材、樹皮といがは染料に用いられる。2016年度のクリの結果樹面積は1万9,300haで、反収85kg、収穫量1万6,500t、出荷量は1万2,100tに達する⁹⁾。近年では、食物繊維、ビタミンB1、ポリフェノールの一種であるタンニンなどが多く含まれるクリの機能性が注目されている。しかし、生産者の高齢化によって結果樹面積は年々減少傾向にあり、和菓子業界にとっては、良質なクリの入手が課題となっている。「和菓子はクリがあれば売れる」(S社関係者)といわれるほど、クリは和菓子業界にとって極めて重要な原料と位置付けられている。クリの都道府県別収穫量をみると、1位が茨城県産(3,740t、23%)であり、次いで2位が熊本県産(2,140t、13%)、3位が愛媛県産(1,700t、10%)、4位が岐阜県産(744t、5%)、その他(8,180t、50%)となっており、この4県で全収穫量の約半分を占めている¹⁰⁾。なお、2006年に対する2016年のクリの生産状況は、この10年で反収が14kg減(-14.1%)、結果樹面積が4,000ha減(-17.2%)、収穫量が6,600t減(-28.5%)、出荷量が4,100t減(-25.3%)となっており、都道府県別収穫量でみると、1位の茨城県産が1,111t減(-22.9%)、2位の熊本県産が1,325t減(-38.2%)、3位の愛媛県産が379t減(-18.2%)、4位の岐阜県産が202t減(-21.4%)、その他が3,579t減(-30.4%)と大きく減少していることがわかる。減少の主な要因としては、高齢化の進展による労働力不足が挙げられる¹¹⁾。

クリは、生産地で収穫された後、殻剥きを行ったうえで、消費地へと運ばれる。20年ほど前の農村には、殻剥きを担当する女性達と集荷をアルバイトにする人達がいて作業を分担していた。現在でも、茨城県には殻剥きを行う人達がいるが、他県ではあまりみられなくなっている。昭和30年代頃まで、クリの缶詰めや瓶詰めは、個人経営の和菓子屋で行われていた(当時、S社の前身であるK社は、茨城県産のクリを使用して、殻剥きクリ缶詰の実用化へ向けての研究開発に注力しすぎたあまり、一度倒産してしまった経緯がある)。昭和40年代になり、クリ缶詰・瓶詰は、ポピュラーな製品となった。国産のクリは高価であることから、昭和40年から50年代にかけては、缶詰・瓶詰用には、韓国産のクリが使用されていた。当初、韓国においてクリの産地形成が行われたが、その後は、殻剥き作業の人件費を抑えられる中国へと産地が移動していった。クリの殻剥きは、現在でもなお機械化が実現できていないため、人手による細かい作業が必要とされている。

輸入されているクリのサプライチェーンは、主に、①韓国で生産したクリを→中国で加工し→日本に輸入するルートと、②中国で生産・加工し→日本に輸入するルートの二つがある。いずれも、その大半を商社が取り扱っている。現在のクリ流通のうえで特徴的なことは、茨城県産は従来通り生グリが出荷されているが、熊本県産のクリは愛媛県の工場に輸送されて缶詰に加工される場合もあるという。国産のクリ缶詰は量が少ないが、クリのペースト加工品は技術的にも容易であるため、国産品が増加してきている。黄色のクリのうち、国産は僅少であるが、渋皮の付いたままのクリは、ここ数年の間に国産が増えている。日本橋や銀座の百貨店に出店している和菓子屋が、百貨店側からの要望で、国産クリを使用するようになっている。しかし、国産のクリは、外国産と比べて、依然として不足傾向で推移しているのが現状である。洋菓子では、一般的に、比較的大きめのサイズでなおかつ安価で、硬めのものが好まれており、素材として食味があまりよくなくても構わない。一方、和菓子では、良質なクリであることが前提であり、軟らかく、素材としても食味のよいものが好まれる。和菓子職人も消費者も、そうしたクリを好む傾向にある。

S社などの和菓子原料卸売企業においては、近年（とくに2014年・2015年）、茨城県産クリの調達が難しくなっている。茨城県内の業者に、地産地消プロジェクト等によって買い占められてしまったことなどから、東京にまで回せる量を確保することが困難になっている。原料卸売企業の集荷力は、こうした原料事情の大きな変化のなかでこそ試されているといえる。こうした事情を背景に、和菓子企業が自治体・農協などと連携しながら、原料クリの産地化を積極的に推進する取り組みも始まっている。

(3) ヨモギ

ヨモギは、キク科の多年草であり、別名カズサヨモギまたはモチグサともいう。もともと、日本では本州から九州にかけて、海外では朝鮮半島および南西諸島から台湾にかけて分布し、山野で自生している。ヨモギの若草は、草餅や草団子の原料となり、若草の下面の毛からは「もぐさ」が作られている。ヨモギの葉は、薬草としても利用され、腹痛薬などの原料となる。日本では、従来、和菓子で使用されるヨモギといえば、昔ながらのやり方として、田んぼの畔に自生したものを利用していた。収穫に際しては、主に農村女性が季節労働のアルバイトに従事していた。20年ほど前はどこの農村でもみられた光景である。そこでは、収穫したヨモギを集荷するアルバイトの高齢者がいたが、その人達が亡くなってしまうと、どこからヨモギを集荷していたかといった情報が途絶えてしまい、ヨモギ産地が失われてしまうことも少なくない。農村人口の高齢化は、ヨモギなど¹²⁾の和菓子原料のサプライチェーンにも大きな影響を及ぼしている。

以上のことから明らかなように、和菓子原料向けヨモギの統計については把握することが困難であるが、薬草作物としてのヨモギの統計は存在する。現在把握できているものだけでも、2015年度のヨモギ栽培農家は新潟県・石川県・岐阜県・鳥取県・京都府の合計で198戸あり、栽培面積が389a（うち収穫面積355a）、生産量は21,486kgとなっている¹³⁾。

こうしたなかで、S社は、2016年から茨城県内の生産者と契約し、ヨモギを調達している。まだ年間分を収穫するまでには至っていないが、原料ヨモギの不足を補う手段として機能している。生ヨモギは、春先に草餅用に使用するのが一般的である。草餅で使用するもの以外については、1キロ詰めロットで冷凍保存しておき、他の和菓子などに使用する。外国産のものでは、中国産ヨモギが、主に、乾燥、粉末、固形原料の形で流通している。近年の中国産ヨモギは、異物混入や農薬付着を防ぐ工程管理によって品質が大きく向上してきている。一方、国産ヨモギは、水田の畔などに自生している場合には、イネに散布した農薬がついてしまうことや、収穫・集荷の際に雑草などが混入してしまうなどの弱点もみられる。しかし、その弱点を克服し、良質な国産ヨモギを自社生産する和菓子企業の事例もみられる。

(4) 原料調達の地域回帰志向の高まり

小豆については、わが国の食料生産基地である北海道を中心とした産地形成とサプライチェーンの実態を把握することができたが、クリやヨモギなどの和菓子原料の産地については、各地の農村に分散しており、とくに高齢化による労働力不足が原料作物の生産・収穫に大きな影響を及ぼしていることが明らかになった。しかし、和菓子業界では、良質なクリやヨモギなどの国産原料が必要とされている。下渡〔8〕によれば、日本型フードシステムは、国内農業に対して「つながる原料」と「離反する原料」とに二極化しており、そのなかで鮮度・品質・安全面を強みとする国産原料は、製品の差別化・高付加価値化の重要な源泉となっている¹⁴⁾。輸入原料と比較した国産原料の強みは、具体的には下渡〔10〕が指摘するように、①高い歩留まり率と安定的な品質を担保する徹底した栽培管理、②土壌条件・肥培管理を含めた栽培方法と輸送方法・時間、③原料生産者との連携による地場食品企業を中心とする高付加価値商品へのシフト、④消費者・原料ユーザーからの高い信頼性に支えられている。以上の点に従えば、近年の和菓子業界における原料調達では、国産原料の強みを背景とした「つながる原料」を求めているということができよう¹⁵⁾。

さらに、社会学の立場から森崎〔4〕は、コンヴェンション理論等に依拠しながら和菓子屋調査での検証をもとに、「近年の和菓子の発展の方向性としては、大量生産市場を脱却し、（中略）伝統的な真正性による価値づけが維持されつつも、次第に新しい価値づけ

コンヴェンションへの萌芽的進化が見られるのである」¹⁶⁾と指摘するとともに、「日本においても昨今の農産物や食品の輸出振興、地理的表示の浸透などを見据えると、今後は和菓子も地域の農産物とのつながりなどに『価値』や『真正性』を求められる可能性も高い」¹⁷⁾と指摘している。こうした和菓子企業の「地域回帰志向」を裏付けるように、大仲〔6〕が分析している①滋賀県内の和菓子企業による自社でのヨモギ生産の取り組みや、高橋・大内〔11〕や佐藤〔7〕が分析した②岐阜県恵那市内の和菓子企業による長野県飯島町でのクリ産地化の取り組みなどがすでに行われている。

①の取り組みは、原料ヨモギが、自社の求める品質では調達できなかったことから開始されたものであるが、結果的に自社の菓子の品質向上のメリットを見出すことになると同時に、従業員の原料に対する知識の蓄積や品質チェック能力の向上、さらには自社のブランドイメージ構築に役立つなど、副次的な効果があることが確認された¹⁸⁾。

②の取り組みでは、クリ生産者の高齢化の進行や和菓子販売数量の増加に伴う原料確保の制約によって新たな原料供給地を模索するなかで、近隣地域において自治体・農協と連携して産地化を実現している。比較的栽培が簡易であるクリの特性から新規生産者を増やし、彼らのモチベーションを高めて法人化や荒廃地の解消にも貢献した。また、産地に新たに菓子工房を設立したことによって、高品質のクリを鮮度のよいうちに納入することが可能となり、原料ロスの減少と高値取引による生産者の収入増加および生産意欲の向上に寄与するなど、地域農業のバリューチェーンの形成にも役立った¹⁹⁾。

5. 結論と課題

以上、和菓子屋・和菓子卸売業界の視点から、小豆・クリ・ヨモギ等に見る和菓子原料をめぐる原料調達の特質と課題について検討した。以上の検討の結果から、主として、次の五点が明らかとなった。

第1に、和菓子原料卸売業界内での高いシェアをもつS社は、小規模零細和菓子屋の各店舗における少量多品目の原料ニーズを把握し、バラエティに富んだ小ロットのばら売りから大ロットの原料に至るまでの原料を、きめの細かいマーケティング力を武器に販路を拡大してきたことである。

第2は、和菓子業界全体では、良質な国産原料の安定的なサプライチェーンの確立が重要な課題になっており、このため、卸売業者には、良質な国産原料の高い集荷力が求められていることである。

第3は、和菓子の主要原料である小豆の大半を北海道産に依存していることから、原料小豆については、北海道産小豆のサプライチェーンの動向に注目する必要があることであ

る。小豆は、高齢化やライフスタイルの変化、健康志向などを背景に消費者ニーズが高まっていることから、こうした消費者ニーズの変化を踏まえて、今後とも、北海道産を中心とした安定的な供給体制の維持が重要である。

第4は、和菓子の主要原料の一つであるクリもヨモギも、農家の高齢化によって、安定的な調達が困難になりつつあることである。とくに、生産地の農村では収穫・集荷作業の担い手の確保が困難になってきている。和菓子原料向けの加工原料についてはその大部分を輸入に依存しているが、和菓子原料向けの生鮮品については品質面から国産品が重要な位置を占めている。その国産原料については、激しい調達競争が繰り広げられており、原料の新たな産地の確保に向けてさまざまな取り組みが実施されている。

第5は、和菓子業界では、良質な国産原料調達の制約などからのブレークスルーのひとつとして、原料調達の地域回帰志向の高まりによって、自社原料生産や自治体・農協と連携した新たな産地形成の取り組みが生まれていることである。こうした原料調達の地域回帰は、良質な国産原料を必要とする実需者ニーズを背景にした原料調達競争のなかで、今後の展開が注目される。

今後は、本研究の延長で、和菓子業界の構造変化、輸入原料と国産原料の交互関係、国産原料に回帰している和菓子業界に固有の原料ニーズ・消費者ニーズの動向と原料調達メカニズムの解明、原料産地での生産実態のより詳細な把握を行うことが必要である。

付記：本稿は、公益財団法人ロッテ財団第1回奨励研究助成による研究成果の一部である。

注

- 1) 早川〔2〕p.11。なお、生菓子、半生菓子、干菓子の製法には、次のものがある（早川〔2〕p.12）。
生菓子：①もちもの、②蒸しもの、③焼きもの、④流しもの、⑤練りもの、⑥揚げもの。／半生菓子：①あんもの、②おかもの、③焼きもの、④流しもの、⑤練りもの、⑥砂糖漬けもの。／干菓子：①打ちもの、②押しもの、③掛けもの、④焼きもの、⑤あめもの、⑥揚げもの、⑦豆菓子、⑧米菓。
- 2) 藪〔13〕p.3。
- 3) 全国和菓子協会に対するヒアリング（2015年7月実施）による。
- 4) 和菓子業界の特徴については、館野〔12〕pp.63～66を参照。
- 5) 農林水産省「作物統計」(2015年)による。
- 6) 日本豆類協会よりの提供資料（2017年4月受領）による。
- 7) 日本豆類協会よりの提供資料（2017年4月受領）による。
- 8) 矢野経済研究所〔14〕pp.16～20をもとに作成。
- 9) 農林水産省「果樹生産出荷統計」(2016年)による。
- 10) 農林水産省「果樹生産出荷統計」(2016年)による。

- 11) 農林水産省「果樹生産出荷統計」(2016年)による。なお、2006年産クリについては、結果樹面積が2万3,300haであり、反収が99kg、収穫量が2万3,100t、出荷量が1万6,200tとなっている。また、収穫量2万3,100t(100%)のうちの都道府県別収穫量は、1位の茨城県産が4,851t(21%)、2位の熊本県産が3,465t(15%)、3位の愛媛県産が2,079t(9%)、4位の岐阜県産が946t(4.1%)、その他が11,759t(51%)である(農林水産省「果樹生産出荷統計」2006年)。
- 12) その他、笹団子についても同様に、国産原料が不足し、笹を巻く労働力不足が起きている。
- 13) 日本特産農産物協会「特産農産物に関する生産情報調査」(2016年)による。
- 14) 日本型フードシステムと国産原料の特質については、下渡〔8〕pp.23～24を参照。
- 15) 国産原料の強みについては、下渡〔10〕pp.28～29を参照。
- 16) 森崎〔4〕p.293。なお、森崎によれば、ここでの「真正性」とは、「本物らしさ」といったイメージや表象、非物質的な価値を指すとしている(p.289)。
- 17) 森崎〔4〕p.293。
- 18) 滋賀県内の和菓子企業によるヨモギ生産の取り組みについては、大仲〔6〕pp.42～44を参照および2016年1月に実施した現地ヒアリング調査結果による。
- 19) 岐阜県恵那市内の和菓子企業による長野県飯島町でのクリ産地化の取り組みについては、高橋・大内〔11〕pp.94～96・佐藤〔7〕p.6を参照および2015年1月に実施した現地ヒアリング調査結果による。なお、下渡〔9〕による「優れた国産原料に対しては再生産を保証する仕組みを作るなど、原料生産へのインセンティブを高めるための行政、企業、生産者が一体となった取り組みが不可欠である」(p.53)とする指摘は、本調査事例において達成されつつあるといえる。

引用文献

- 〔1〕 荒木一視「和菓子屋さんでローカルフードー伝統食品の製造販売にみる今日の広域食材・食品供給およびご当地性ー」『研究論叢 第1部・第2部 人文科学・社会科学・自然科学』第62号、2013年1月、pp.19～35。
- 〔2〕 早川幸男『菓子入門』日本食糧新聞社、2008年。
- 〔3〕 伊豫軍記「和菓子産業における商工業組合の現状と課題」日本大学農獣医学部食品経済学科『食品経済の諸問題ー学科名変更20周年記念論文集ー』1989年、pp.141～155。
- 〔4〕 森崎美穂子「伝統的な食文化の真正性と価値付けー和菓子を事例としてー」『フードシステム研究』第23巻3号、2016年12月、pp.289～294。
- 〔5〕 小川真如・竹島久美子・佐藤奨平「和菓子をめぐる産業構造と地域特性」『会誌食文化研究』第12号、2016年11月、pp.11～18。
- 〔6〕 大仲克俊「食品企業の農業参入の目的と経営戦略」『JC総研レポート』第20号、2011年、pp.38～45。
- 〔7〕 佐藤奨平「地域へ再帰する和菓子製造企業」『日本食糧新聞』第11139号、2015年2月、p.6。
- 〔8〕 下渡敏治「食品産業のグローバル化のもとでの国内農業の課題」『フードシステム研究』第9巻2号、2003年1月、pp.17～29。
- 〔9〕 下渡敏治「食品製造業のグローバリゼーションと国内原料調達」『農業経済研究』第75巻第2号、

2003年9月、pp.47～54。

- [10] 下渡敏治「国産食材の強みと弱みの展望－輸入調整品との比較において－」『食品経済研究』第32号、2004年3月、pp.21～34。
- [11] 高橋みずき・大内雅利「地域農業の展開と農業・農村の6次産業化－長野県飯島町における農産加工事業を中心に－」『明治大学農学部研究報告』第63巻4号、2014年3月、pp.81～102。
- [12] 館野貞俊「和菓子製造小売業」国民金融公庫総合研究所編『日本の加工食品小売業』中小企業リサーチセンター、1992年、pp.47～88。
- [13] 藪光生「和菓子産業の現況」農畜産業振興機構『砂糖類情報』第124号、2007年1月、pp.3～7。
- [14] 矢野経済研究所『豆類生産流通消費事情及び消費展望－公益財団法人日本豆類協会委託調査報告書－』2014年3月。