

【研究ノート】

漬物産業の原料調達と漬物加工の地域性

清水 みゆき*

1. はじめに

漬物は、野菜類を塩で調味したり貯蔵することから始めたといわれ、加工食品のなかでもその歴史は古い。江戸時代の漬物は、適地適作の農業生産のなかに組み込まれて、限られた時期に収穫された原料野菜を、限られた期間に地域内で加工されており、当時の漬物は地域特産品的性格を持っていた¹⁾。その商品生産はすでに明治期に始まり、伝統的産業として位置付けられてきたが、その基本的性格は地域特産品であった²⁾。

しかし、このような漬物の伝統的・特産品的性格は、今日の原料調達をみる限りでは、きわめて薄れてきている。現在の漬物生産は、専門業者が経営採算のうえから、また消費者、小売業者の需要に応えるために、発達した流通網を利用して周年供給が行われている。その結果、漬物の周年供給は、浅漬けと古漬けの双方で進展し、それぞれの原料調達に以下のような異なった影響を与えてきた。

まず浅漬けは、鮮度の高い野菜を原料とするために、収穫時期が限られた1つの産地から原料野菜を調達するだけでは年間にわたって製品を供給することができないために、多数の産地のリレーによって調達されている

他方古漬けでは、加工技術の革新によって塩蔵品からの製品化が可能となったことにより大量生産が行われ、消費地立地型加工場を中心に、大量の原料およびその貯蔵設備の確保は周辺産地へ移動し、さらにはきゅうり、なす、しょうがなどにみられるように、大部分を海外原料に依存する品目が増えてきている。その中であって、だいこんの半加工原料はほとんどが国内で調達され、しかもその半加工品は塩蔵、乾燥とも国内で行われ、別々の調達形態が存在している。

本稿の課題は、こうした地域特産的・伝統的食品の漬物の加工と原料調達の地域性を明らかにすることである。課題に接近するために、以下では最初に漬物加工の立地とその変化について考察する。次に漬物の中でもとくに原料生産の国内依存度が高いだいこんを取り上げ、その原料調達の地域性を検討する。さらに漬物生産の形態を代表する2つの漬物

* 当学科専任講師

加工業者の事例を調査し、原料野菜の調達と加工の実態を明らかにする。

2. 漬物加工の立地とその変化

漬物が伝統的加工食品といわれる要因は、商品生産が始まる前から各家庭で漬けられ、それが常食となっていたことである。それが広く商品として流通するようになった背景には、それまで家事労働を担ってきた女性の社会進出の進展や、伝統的な家庭の味や漬物技術の伝播の希薄化、食料消費が少量な核家族や単身家族の増加といった社会的要因により、調理の外部化が進展してきたことが挙げられる。最初にそれらの需要に応えたのが、近郊から比価（重量当たりの価格）が低い原料野菜が調達でき、まだ地価も比較的安かった都市部であった。従って、商品としての漬物加工はまず都市部において始まり、やがて需要が増加するにつれ、大量生産に対応できる塩蔵技術や流通の簡便化のためのプラスチック容器が開発された³⁾。また一方で、地域特産品としての漬物も脚光を浴び、流通・加工技術、交通網の発達とともにそれら特産品が消費地に向けて出荷されるようになってきた。

そこでまず、野菜漬物全体の出荷状況を表1でみる。野菜漬物のお荷量は、1960年代には東京が第1位で、2位以下と比べてそのシェアもかなり高い。2位以下は愛知、兵庫、大阪であり、これら都市部での出荷シェアが高いことがわかる。都市部での出荷額が多かった要因として、漬物が伝統的農産加工品であり、都市部以外では自家生産の割合が高いこと、女性の社会進出、核家族や単身世帯の増加などの変化が都市部の大消費地から始ま

表1 野菜漬物の都道府県別出荷額割合（単位：百万円，％）

年	1960	1970	1980	1990	1993
全国	21,905	77,839	331,775	508,441	539,393
1位	東京 22.2	愛知 12.7	愛知 9.3	長野 8.2	和歌山 8.4
2	愛知 7.8	東京 10.9	群馬 8.6	和歌山 7.5	長野 8.2
3	兵庫 6.5	埼玉 8.7	長野 5.7	群馬 6.8	愛知 6.7
4	大阪 5.9	群馬 5.7	埼玉 5.7	愛知 6.5	群馬 5.9
5	群馬 5.3	神奈川 5.0	和歌山 4.6	埼玉 6.4	埼玉 5.5
6	長野 4.8	長野 4.9	鹿児島 4.3	新潟 4.6	栃木 4.9
7	静岡 4.1	奈良 4.7	神奈川 4.2	栃木 4.2	新潟 4.6
8	千葉 3.8	新潟 3.7	東京 4.0	鹿児島 4.1	鹿児島 4.1
9	神奈川 3.6	静岡 3.7	新潟 3.9	東京 3.7	宮崎 3.6
10	福岡 3.6	和歌山 3.1	栃木 3.8	神奈川 3.6	京都 3.4

注：全国計は名目出荷額である。

資料：通商産業大臣官房調査統計部『工業統計表』。

り、それが青果物加工としての漬物生産の外部化を引き起こしたこと等が挙げられる。この1960年代にはたくあんに代表される古漬け原料として、それまでの干したもののから塩蔵したものを利用する技術が開発され、これが従来の干し作業の手間を大きく省き、大量生産を可能とした。このような技術によって製造されたたくあんは、今日では東京たくあんと呼ばれ、関東・東海地域にまで広く普及しているが、この塩蔵技術は大消費地を抱えた都市部でまず積極的に採用されていたことがわかる。70年代以降、長期にわたって愛知が第1位を占めているのも、このような技術の普及の結果といえる。

しかし、全体としてみると、70年代以降は都市部での生産は停滞ないし減少傾向を、逆に野菜産地は増加傾向を示し、またその産地も次第に分散化する傾向にある。そして90年には長野、93年には和歌山が出荷額の第1位を占め、他の産地も含めて都市部以外のシェアが相対的に高まり、逆に都市部のシェアが著しく低下している。これには都市部の地価の高騰が大きく影響している。塩蔵技術は漬物の大量生産を可能とし、東京を中心に広く普及したが、それには大量の原料と、1年間分の塩蔵原料を貯蔵する設備が必要とされる。地価の高騰により東京の漬物業者は、次第に原料調達先を埼玉、群馬、茨城へと移動させると同時に、塩蔵設備もそれら産地へと移していき、さらに近年では製品化までをも産地で行うようになってきた。そのため、かつては東京、愛知、大阪、福岡などの都市部での出荷額が多かったものが、近年では次第に群馬、埼玉、長野などの原料野菜産地へシフトしてきているのである。

ただし、近年では出荷額シェアが全国的に分散化傾向にあるとはいえ、北海道、東北、中国、四国地方の各県は上位10位に殆ど入っていない。北陸も新潟のみであり、漬物生産は関東、東海、近畿、九州地方に集中していることがわかる。漬物生産が原料野菜産地へシフトしつつあるとはいっても、それは都市部周辺地域が中心であるといえる。

漬物のお荷額でみた場合、都市部から野菜産地へという産地移動の傾向が明らかとなったが、野菜産地の業者は、地域内で比較優位性のある原料作物が安価に入手できるため、単一品目に特化する傾向が強い。また、都市部の業者は消費者の多様な需要に応えるために、多様な品目を販売することとなる。表2は、全日本漬物協同組合連合会会員のうち、1960年代以降、野菜漬物出荷額が上位2位にあった都府県について、販売品目別の業者数を示した。同表の業者が複数府県にまたがり加工場を持つこともあるが、ここでは本所所在地を基に分類した。また、業者が複数品目を扱っている場合は、それらを品目ごとに重複計上したので、品目数の合計と業者数とは必ずしも一致しない。

この表2によれば、漬物業者の取扱品目は、東京、愛知等の都市部では漬物一般、たくあんが多いほか、梅漬、奈良漬など多品目にわたっている。他方、産地をみると群馬はた

表2 都道府県別にみた漬物種類別業者数

	漬物 一般	たく あん	梅漬	野沢菜	わさ び漬	山ご ぼう	べった ら漬	奈良漬	塩蔵	その他	業者数
東 京	107	26	5	2	3	0	2	3	0	80	164
群 馬	5	25	5	3	2	0	0	0	7	46	59
長 野	7	4	8	83	3	31	2	1	4	75	142
愛 知	39	42	3	0	2	6	0	23	9	81	126
和歌山	0	9	67	0	0	0	7	0	0	16	84

注：重複業者があるため業者数は必ずしも一致しない。

資料：全日本漬物協同組合連合会『会員名簿』（平成5年7月）。

表3 漬物工場の原料仕入量（1994年度）
（単位：t）

合 計	1,072,725 (100%)
だいこん	552,007 (51.5)
きゅうり	175,070 (16.3)
はくさい	171,954 (16.0)
う め	91,023 (8.5)
な す	44,850 (4.2)
しろり	16,583 (1.5)
キャベツ	11,029 (1.0)
にんじん	5,328 (0.5)
たけのこ	4,376 (0.4)
その他	505 (0.0)

資料：農林水産省『平成6年度青果物加工場報告』。

くあん、長野は野沢菜、和歌山では梅漬にそれぞれ特化しており、製造される品目数が相対的に少ない。漬物業者は、企業の立地場所に依じて販売品目を分担していることがわかる。漬物は地域特産的であるという性格上、品目数は非常に多岐にわたるが、それらは「漬物一般」か「その他」と表現されているため、ここでの品目別では漬物一般やその他の比重が多くなっているが、単品別の業者数をみると、たくあんが最大で106、次いで梅漬、野沢菜が88となっている。しかし、ここでは対象としている府県がわずかであるので、表3によって全国の漬物工場の原料仕入量を原料別にみると、だいこんが51.1%と半数を超え、以下きゅうり、はくさいと続き、うめはわずか8.5%にすぎない。漬物加工のうち、だいこん漬物は最大の比重を占めており、以下でも漬物用だいこんを中心に、原料調達の実態を

みる。

3. 漬物用だいこんの原料調達

だいこん漬物は、生だいこんから加工する場合と半加工品から加工する場合とがあり、前者は浅漬けや半加工用に、後者はたくあんや福神漬の原料として多く利用される。そのうち、漬物生産の大半を占めるたくあん製造に用いられるのは、かつては干しだいこんであったが、干し作業の手間を省いた塩蔵だいこんによるたくあん製造技術が1960年頃に関東を以て中心に塩蔵だいこんが広く用いられるようになった。干しだいこんから塩蔵だいこんへという加工技術の変化は、地域の気候とにらみあいながら干し作業を行うという手間を省くことができ、塩加減による一律の半加工品が低コストで大量に調達可能となったことから、消費地立地型の加工場を始め積極的に取り入れられた。そのため現在では、半加工品には干しと塩蔵の2種類がある。だいこんの干し作業は生産農家が行っているため、干しだいこんを使う南九州の業者は農家との直接契約によって原料が供給されているが、大消費地の塩蔵だいこんは、農家ではなく塩蔵業者が半加工を行っているため、農家と契約しているのは塩蔵業者であり、そこから漬物業者へ原料が調達されることになる。これは伝統的加工食品と、近代的加工食品の性格の違いを示し、伝統的加工方法では干しだいこんが、均一化された商品を大量に生産する近代的加工方法では塩蔵だいこんが使用され、漬物市場では2つの半加工品からの製品化の住み分けが行われていることを示す。

しかし現状では、仕入れ段階における乾燥品と塩蔵品の個別データは得られないので、両者をあわせて半加工品とし、生だいこんとの仕入量をみたのが表4である。だいこん漬物の原料仕入量は、生、半加工ともにこの10年間に減少しているが、その減少率に違いがある。生だいこんは10年前の51%であるのに対して半加工品は71%にとどまっており、半加工品からの製造の比率が増大していることがわかる。これは、だいこん漬物の一次加工と製品化との分業化が進展していることを示す。また、全体的に漬物用だいこんの生産量は減少傾向にある中で、宮崎では生だいこんが増加し、茨城、青森、群馬では半加工だいこんが増加している。これは、この10年間に産地でも製造品目の多様化が進展したことを示唆する。

しかし、生および半加工ともいずれの年も鹿児島、宮崎での仕入量が圧倒的に多く、とくに農家が干しだいこんを作る鹿児島、宮崎の半加工だいこんの仕入割合は1994年には31.7%と30.9%であり、両県だけで全体の6割以上を占めている。また、漬物全体の表(表1)では出てこなかった北海道や青森、和歌山、埼玉、群馬などでは生だいこんからの漬

物生産が多く、加工場出荷額で上位にあった都市部の東京や愛知では、半加工だいこんの仕入量の方が多い。都市部では半加工からの漬物生産が主流で、それ以外の地域では生だいこんからの製品化や、都市部に向けた半加工品＝塩蔵だいこんの生産が行われていることを示す。

そこで表4の上位県の仕入先を表5でみる。県内産充足率の全国平均は約75%とかなり高い。仕入量の多かった宮崎、鹿児島、茨城はだいこんの仕入先＝原料供給地ともなっており、漬物生産の上位県もこの3県からの仕入れが圧倒的に多い。そのほか北海道、新潟なども主要な漬物産地となっていることがわかる。また、仕入量の多かった東京は県内産充足率がほとんどゼロに近く、産地が特定できる範囲では茨城からの仕入れが多い。聞き取り調査ではそのほか埼玉、群馬からの仕入れもあるが、この点については実態調査のところで触れる。

そのほか北海道、新潟、熊本、宮崎、鹿児島は比較的県内産充足率が高いが、産地である茨城は北海道、宮崎からも原料を仕入れている。この要因として、茨城は東京、愛知への半加工だいこん（塩蔵）の供給地でもあり、その反面、業者からの注文に応じて収穫時期が多少ずれる北海道や宮崎から生だいこん仕入れざるを得ないことや、宮崎からは関東周辺では入手できない干しだいこんを仕入れていることも考えられる。また、ここで特に注目されるのは和歌山が自県産充足率がわずかに18%で、北海道、新潟、宮崎からの仕入れ

表4 都道府県別漬物工場のだいこん仕入量（単位：t, (%)）

	生		半加工	
	1984	1994	1984	1994
全 国	511,976(100.0)	284,189(100.0)	322,282(100.0)	229,725(100.0)
鹿児島	60,492(11.8)	37,129(11.5)	90,764(31.9)	72,883(31.7)
茨 城	40,269(7.9)	12,045(3.7)	2,383(0.8)	6,979(3.0)
宮 崎	38,306(7.5)	52,135(16.2)	72,925(25.7)	70,980(30.9)
北海道	38,331(7.4)	24,119(7.5)	—	—
和歌山	37,239(7.3)	18,114(5.6)	700(0.2)	X
埼 玉	27,661(5.4)	10,039(3.1)	18,113(6.4)	4,263(1.9)
青 森	26,012(5.1)	13,959(4.3)	195(0.1)	2,632(1.1)
群 馬	25,340(4.9)	16,599(5.2)	6,915(2.4)	11,467(5.0)
愛 知	19,816(3.9)	9,479(2.9)	39,813(14.0)	15,785(6.9)
栃 木	17,906(3.4)	11,577(3.6)	—	1,123(0.5)
東 京	6,520(1.3)	5,650(1.8)	6,847(2.4)	4,490(2.0)

注：Xは秘匿データ。

資料：農林水産省『青果物加工場報告』。

表5 都道府県別にみただいこんの仕入量とその仕入先割合（1994年度）

（単位：t, %）

	生だいこん									半加工だいこん					
	仕入量	自県産 充足率	北海道	茨城	新潟	熊本	宮崎	鹿児島	その他	仕入量	自県産 充足率	茨城	宮崎	鹿児島	その他
全 国	283,208	74.8%	2.5	3.8	1.6	1.9	3.9	4.5	7.0	214,507	70.5	4.3	10.4	3.0	11.9
北海道	18,169	99.2	-	0.3	-	-	0.2	-	0.2	X	X	-	-	-	-
茨 城	14,372	73.9	9.9	-	-	2.1	3.5	-	10.6	6,354	63.5	-	2.4	1.9	32.3
東 京	2,711	0.2	0.4	29.5	-	-	-	-	69.9	4,490	-	24.0	-	8.5	67.5
新 潟	23,324	99.5	-	-	-	-	-	-	0.4	1,840	86.6	-	12.6	-	0.8
愛 知	6,311	68.7	1.2	0.2	0.6	1.3	6.4	-	21.6	14,398	32.4	13.0	23.1	0.5	31.1
大 阪	385	-	-	3.9	-	-	-	2.6	93.5	-	-	-	-	-	-
和歌山	17,810	17.8	12.7	-	21.7	-	15.2	13.5	19.2	X	-	X	-	-	X
福 岡	8,296	4.8	0.2	-	-	16.3	26.9	34.8	16.9	3,239	-	-	83.3	-	16.6
熊 本	9,255	81.0	0.1	-	-	-	6.1	4.6	5.0	239	15.5	-	84.5	-	-
宮 崎	52,123	88.4	-	-	-	-	-	11.6	-	69,870	96.6	-	-	3.4	-
鹿児島	36,410	94.7	-	-	-	-	5.2	-	-	69,897	85.0	-	15.0	-	-

注：Xは秘匿データ。

資料：農林水産省『平成6年度青果物加工場調査報告』。

が圧倒的に多いことである。東京の場合は練馬だいこんの産地を抱え、それが次第に埼玉、群馬、茨城などへと移動していった結果、県内産充足率が下がっていった。しかし、東京にはなお多くの漬物業者が存続しており、実際に漬物組合に加盟している東京の164社のうち、行政区1つで単独に支部を持つのは練馬区だけであり、同区内には21の業者が存在する。それに対し、和歌山でのだいこんの充足率の低さの要因は何であるのか。梅漬の生産量の増加とともに他の漬物も取り扱うようになった結果とも考えられるが、これについては今後の調査が必要である。

以上のように、だいこん漬物に関わる統計をみてくると、生および半加工とも北海道、茨城、新潟、九州方面ではほぼ地域内で生産された原料を地域内で加工すると同時に、これらの地域は他県への原料供給地にもなっていることがわかる。それに対し東京、大阪、福岡などの都市部では県内産充足率が低く、上記地域からの仕入量が多い。このように、だいこん漬物の製造は原料産地との一体型＝産地立地型と、産地と加工場が離れ、その工場が都市部にある消費地立地型とにほぼ分けられる。ただし、愛知だけは、都市部でありながら地域内自給率も比較的高い地域といえる。

また漬物業者の原料だいこんの仕入先をみると、原料だいこんの流通圏が東西にほぼ二分していることがわかる。北海道、茨城、新潟といった東日本のだいこんはほぼ和歌山あたりまでは供給されているが、九州への供給量は少ない。また九州のだいこんは茨城、愛知に多少供給されてはいるものの、ほぼ和歌山以西への供給が中心であり、だいこん漬物の原料流通は和歌山あたりで東西に分かれているといえる。

そこで以下では、東日本の事例として東京を、西日本の事例として鹿児島を取り上げ、原料調達の実態調査を述べる。このような調査地の選定は、消費地立地型と産地立地型の区分にも通じるものである。なお、東京は1995年に、鹿児島は1996年に調査を行った。

4. 東京たくあんの原料調達

(株)Hは調布市にある漬物業者で創業開始は1960年、現在資本金2,130万円、従業員70名である。当初は福神漬けが生産の中心であったが、1980年頃からたくあんの生産を開始し、それに伴い塩蔵専門の自社出資100%の会社を1社、下請けの塩蔵・漬物業者4（都内1、埼玉1、群馬1、宮崎1）社を持つ。

販売品目はたくあん、福神漬け、キュウリ・ナスの醤油漬け、キムチ等カット形態の違う物を含め約100アイテムを製造、販売しており、自社製品の他に他社製品も全体の売上げの3割ほどを占めている。

販売先としては問屋経由が55%、直接小売店が40%、生協が5%である。

原料は、浅漬け以外はすべて塩蔵した物を塩蔵業者から仕入れている。だいこんに限ると、1990～92年には中国から塩蔵品を輸入していたが、色・質の点で問題があるため中止し、現在では100%近くを茨城県銚田町から調達している。そのほか埼玉と都内の塩蔵業者からも仕入れている。だいこん以外では白菜は市場買い、キュウリ、ナス、ラッキョウは中国から商社を通じて塩蔵品を輸入している。ただし、生協向けには群馬県産を塩蔵業者を通じて調達している。また、宮崎の工場ではつぼ漬けを製品化している。

このメーカーのたくあんには、ろばた漬けという主力商品がある。これは晴海の見本市でも賞を取ったヒット商品であり、茨城県銚田町から調達しただいこんは、ほとんどがこのろばた漬けになる。銚田町には自社出資100%の塩蔵会社(株)Dが1980年に設立されており、そこが地元の農家と直接契約して原料を調達し、そこで塩蔵・製品化され、全量本社に出荷されるシステムになっている。ただし、茨城でのだいこんの収穫時期は11～12月に集中するため、既存の塩蔵設備だけでは1年間分を保存しきれず、茨城県内の他の塩蔵業者から仕入れている分もある。本社からみると農家との関係は間接的な契約ではあるものの、農家との交渉には本社からも担当者が出席しており、実質的には農家との直接契約による原料調達といえる。(株)Dと農家との契約内容は、以下のようになっている。

(株)Dには従業員が7名おり、だいこんの塩蔵の他、本社のたくあんもここで製品化されている。契約農家は35名でタネおよび必要な機材は農家へ買値で提供し、支払い時に決済している。その際の買値は、大量購入のため農家が個別に購入するよりは単価が安い。8月下旬に農家と親睦会兼タネの受渡しを行い、そこで今年のだいこん買入れ価格も決めら

れる。タネの受渡し数量は一応記録され、そのタネで収穫されたものでも品質によっては他の業者に出荷することは自由となっているが、当社に出荷されたものは全量買取っている。ただし、漬物組合加盟業者が原料を3等級（上級・中級・下級）に分けて検品しているのに対し、ここの検品は5等級（特上・1・2・細・外）に分けられており、上位等級は単価も高くキロ当たり5円は違うという。逆に、ここでの下位等級では漬物組合加盟業者の3等級の場合よりも単価が安く、また検品の頻度も高く、検品が厳しいという。そのため、上位等級への出荷が多ければ農家の収入もよくなる一方、下位等級の場合は他へ出荷した方が収入が良いということになる。3等級の場合の上級では反収が良くて約10万円であるが、ここでの特上級では反収が14～15万円となる。現在出荷されているだいこんのうち8割が特上・1級品であり、従って契約農家もいわゆる篤農家層が多いということである。

問題点として、やはり収穫時期が集中するという点がある。農家と全量契約で調達したいが、今の設備状況では夏だいこんを作ってもらわない限り無理ということである。しかし、鉾田町周辺はメロンの産地であり、夏だいこんはメロン作と競合することや、収穫時期がずれるとすぐに大きくなりすぎてしまうため農家から敬遠されている。そのため、県内の塩蔵業者からも原料を購入しているが、たくあんの消費離れが進んでいるなかで、設備を拡充することはリスクが大きすぎるようである。

しかし、経営採算上からみると塩蔵業者からだいこんを100%仕入れ、それを製品化した方が有利であり、実際、本社の協力工場のうち本庄工場では塩蔵原料を100%購入して、製品化している。それにもかかわらず、鉾田に原料供給地と一体化した工場を作り、それを維持しているのは、本社にとってのろばた漬けは独自製法によるカオの存在であり、あくまでも国内産原料基地と一体化した製品化に拘りを持つと同時に、たくあんの消費者離れが進むなかで、今後は単価が高くとも質の良いものが生き残るという長期展望に基づいている。

そこで、契約農家からも聞き取り調査を行った。農家にとっての契約栽培は、市場出荷と違い、使用目的にあった品種を栽培するため省力化しやすく、流通コストも安く済み、契約単価が早くから示されることから現金収入のめどをつけやすいという利点があるという。さらに、(株)Dでは塩蔵されたものがどこで製品化され、どこが販売元であるかがはっきりしているため、製品単価から換算した農家の原料単価がよくわかる（現在ではほぼ製品の1割）という利点も指摘された。茨城県漬物工業協同組合の加盟業者は1993年7月現在74社で、うち鉾田町内には24社あるが、そのうち20社は塩蔵業者であり、製品化まで行っている業者はわずか4社しかない。これは、すでにみてきたように、塩蔵業者を介し

た東京への原料供給地としての茨城の特徴を表している。現状では、原料生産農家と加工場との距離が離れつつあるが、塩蔵専門業者との契約ではそれがどこに出荷されて、いくらの製品として販売されているのかわからないので、農家の手取りの善し悪しがはっきりしないと指摘しており、原料生産農家はコスト換算を常に念頭に置いていることがわかる。

作付けそのものは、自家労働力が2～3名では5反前後が品質の上からみた適正面積であり、ほぼ粗収益の1割になるという。作付け体系は、人参の後作にだいこんを作る農家が最も多く、ほかにはさつまいも、ごぼうの後作にだいこんを作っている場合もある。また、米作農家はメロンの栽培も盛んで、メロンの後作にだいこんへという体系が組まれているようである。

以上が東京におけるたくあん業者の原料調達事例であるが、その原料供給地である茨城県の組合での聞き取り調査についても触れておく。

鉾田には塩蔵業者が圧倒的に多かったが、これと同様に、茨城県漬物組合の中のたくあん委員会に所属している業者は1996年7月現在で46社あるが、塩蔵から本格的な製品化まで行っている業者はわずかに5社であり、あとは塩蔵専門か、その5社の下請けという形で塩蔵の傍らに調味漬けも行っている程度である。このように茨城には漬物業者が多いようでも、実態は原料を東京方面に供給するための塩蔵業者がその大半を占めていることがわかる。その41社のうち半数は、農家が副業として塩蔵業者を兼業している。漬物業者は製品の周年供給のため工場をフル稼働させているが、塩蔵業者の場合は収穫期には臨時雇用が必要なほかは、通常は業者の需要に応じて配送の手配をするだけなので1～2名の管理者がいれば十分なのである。

各業者の原料は、鉾田町と同様に契約栽培によって調達されており、タネを渡してそこで単価を決めている。ただし、(株)Dでは最終的な単価調整はないということであったが、組合では最終調整は行っている。反収は最大15万円まで行くときもあるが10～12万円位が平均的で、さつまいもは反収10万円弱、ごぼうは15～16万円位、メロンは100万円ということであるが、設備・管理費等を考慮するとメロンでは80万円でも採算がとれないが、だいこんは10万円でも採算がとれるという。コストの上から、また現金収入という点からも漬物原料だいこんの栽培はかなり有利なようである。従って現在は、原料が足りないと言うよりはメーカーが輸入原料を使用したり、たくあんを作ること自体を減少化しており、その結果生産農家が減少してきているというのが実状である。

以上のことから、東京のたくあん業者の原料は、主として茨城の原料生産農家と塩蔵業者から供給されており、産地の茨城では原料供給の仲介者としての塩蔵業者は圧倒的に多

いが、製品化まで行っている業者はさわめて少なく、産地立地型の青果物加工といっても、それは消費地立地型工場のための一次加工が中心であることがわかる。

5. 鹿児島のだんごの原料調達

関東のだんごは、秋から冬にかけて収穫しただいこんを塩蔵し、それを翌年の収穫期まで貯蔵しつつ、必要量を塩抜きしながら調味液とともに袋詰めにして出荷されている。これに対して鹿児島、宮崎などの南九州のだんごは、業者と契約した原料生産農家のだいこんを干し、それを漬物業者が購入して、そのまま干しだいこんをつぼに入れ、空気調節をしながら一年間保存し、必要量を調味液につけるか、山川漬けに代表されるようにつぼの中で発酵したまま袋詰めにするのだんご製造が中心である。

今回調査したN会社は鹿児島市内にある大手メーカーで、創業開始は1912年、資本金1千万円、本社工場の他に山川町、隼人、種子島にも工場を持つ。

販売品目は干しだいこんが約5割、塩蔵から調味液に漬けた物が約2割、そのほか浅漬けや桜島だいこんの粕漬けなども製造している。また本州の私鉄8社によるプライベートブランドも全体の2割ほど作っている。

販売先は問屋がほぼ100%で、出荷先は名古屋、神奈川、東京、大阪が中心である。そのほか生協との直接取引がわずかにある。県内向けは1割に満たない。漬物はアイテム数が多いことから、従来問屋流通が主であったが、近年では浅漬けが主流になってきたことから、大手小売店を中心に問屋を通さずに業者との直接取引が行われつつある⁴⁾。しかし、だんごは比較の日持ちがすること、また消費地が遠く、全国にまたがることからまだ問屋流通が多いということであるが、消費地立地型と産地立地型の場合での販売形態の違いはさらに検討したい。

原料だいこんのほぼ9割を県内の農家との直接契約によって調達しており、明らかに産地立地型の加工場であるといえる。ただし、だんごだけについてみると、不足分を補うために中国からの輸入塩蔵品を全体の15%ほど使っている。輸入品は日中で合弁会社を作り、そこに直接指導にも行きながら、その直営工場で生産されている。

契約農家数は約800軒と多く、地域ごとに生産組織を作っている。農家との契約は各組織のリーダーとメーカーの間で行うが、タネ渡しの記録は全農家分が本社で保存されており、原料代金の支払い時に決済される。タネや肥料はすべてメーカーが購入して農家渡りで数量を記録し、それがほかのメーカーに行くことはまずないという。さらに関東との大きな違いは、メーカーと農家との間に一次加工業者の介在はなく、農家が一次加工としてだいこんを干す作業まで行い、それをメーカーに出荷していることである。この辺りは竹

の産地でもあり、その竹で棚を作り干していたが、10段掛けという大規模にしたのはこのN社が始まりという。10年ほど前に、農家の高齢化からメーカーが農家の畑で干し作業を行ってみたが、農家がメーカーに頼りすぎ、干している間の気象条件の変化への対応に手拔きがみられるようになったため、現在では農家が100%干し作業を行っている。ただし、生だいこんに比べ買入れ単価は3倍であるという。

問題点としては、関東では挙げられなかったが、農家の高齢化でだいこんの作付けが減少傾向にあることだという。かつては、干し作業は非常に活気があり、一種のお祭りのような面もあったが、現在ではそうした活気はみられないとのことである。しかし、需要は明らかに上質志向であり、中国産原料では色、歯ごたえの点で問題があることから、できれば国内産原料を確保したいということだが、そのためには、機械化が重要課題であろう。

次に契約農家での聞き取り結果であるが、やはりここでも茨城の場合と同様に、だいこんは原料生産農家にとってみれば、契約栽培のため現金収入が確実なうえ、その金額の目安もつけやすいという利点が指摘された。しかし、干しだいこん用の原料は生より大型のものが望まれるため、高齢化した農家にとって収穫・干し作業はかなりきついという。また後継者も現在はいないという農家が約5割ほどにのぼるという。現在、この辺りはお茶の生産が盛んであり、かつてだいこんを作っていた農家も急速にお茶に変わりつつあり、農家の活気もそちらへ移っている。

しかし、作付け体系をみると、周辺に酪農家も多いことから、だいこんの前作として酪農家へ飼料作物を作るために貸し出し、その間にお茶やさつまいもを栽培するという効率的な作付け体系も出てきている。農家の高齢化で原料が不足しつつあるとはいうものの、お茶や酪農との結合の中で地域内供給ができるシステムは十分にある。あとは、メーカーが今後いかに商品開発と販売戦略を図り、産地立地型加工場の地位を形成していくかが求められているといえよう。

6. まとめ

伝統的農産加工品といわれる漬物も、消費地立地型加工場では原料はかなり離れたところから調達されている。現在では、和歌山を境にはば東西に分かれて漬物原料だいこんが産地立地型、消費地立地型のそれぞれの工場に供給されている。そのうち、大消費地である東京のたくあん業者は現在では主に茨城から原料を調達しているが、今でも練馬区に漬物業者が多いことは、かつては練馬だいこんを使った産地立地型加工から始まったことを示唆する。やがて埼玉、茨城、群馬方面へとだいこん産地は移り、原料生産と加工の分離

が始まるが、それら産地からの原料調達の仕方は、産地の塩蔵業者を通じて行われている。漬物原料の調達は農家との契約栽培が一般的であるが、東京周辺では1年間分を塩蔵するような施設は地価の高騰や、排水設備の点からも確保しにくく、その結果、離れた産地の農家とメーカーの間をつなぐ塩蔵業者が多数介在し、それら塩蔵業者が農家と契約し、原料の一次加工を担っているのである。ここで取り上げた事例では、さらに製品化までが産地で行われるようになってきており、漬物加工の消費地から産地へのシフトという傾向は、半加工だけの動きでなく製品化までもが産地化していることを示す。

一方、同じく一次加工を必要とする干したくあんを製造する鹿児島の場合は、その一次加工は農家によって行われており、一次加工専門の業者は存在しない。産地立地型の加工場の場合は、農家が付加価値を付けてそれを直接メーカーに出荷しているのである。

また、それぞれの地域での問題点にも大きな違いがみられた。東京および茨城では、消費者のたくあん離れが指摘され、農家サイドからは、最終製品を見届けられない点の指摘もあったが、鹿児島ではとにかく原料生産農家の高齢化が問題となっていた。鹿児島で加工された漬物は、実際には県外へ出荷されるものがほとんどであったが、農家から最終製品の行方についてのコメントはなく、作業のきつさがまず問題とされた。産地立地型で伝統的・地域特産の性格の漬物産地では、現在それを支える農家の高齢化が何よりも深刻なのである。それに対し、消費地立地型加工を支える茨城の農家のコスト意識はかなり高いといえ、それは伝統的加工と、近代的加工との性格の違いともいえる。

本稿では、収穫期が限られている問題に対して、塩蔵品または乾燥品の使用によって周年供給が可能となったたくあんを分析対象とした。したがって、原料調達はそれほど広域にまたがっていたわけではない。しかし、浅漬けは原料の塩蔵が不可能であるため、原料を求めて一年中産地が移動しており、まさに原料生産農家と加工業者は分散状態にある。メーカーの産地開拓の方法や、一定の作付け体系を持った産地がいかにして新たな原料産地となっていくか、そこでの受け入れの要因は何か等の問題は、今後の課題としていきたい。

注

- 1) 小川敏男『現代食品産業事典1』日本食量新聞社、1987年、p.288。
- 2) 古島敏雄は「工場統計表」による明治期の産業分析に際し、漬物を含めた飲食物工業を伝統的産業として位置付けている（古島敏雄『産業3』山川出版社、1966年）。
- 3) 曾我部泰男は、プラスチック容器の開発こそが漬物流通の一般化の要因であるとしている（『図説・日本の食品工業』光琳、1986年、p.369）。

- 4) 農林省『漬物流通構造調査報告書』によれば、1984年の漬物流通のうち問屋流通は34.1%、卸売市場流通は15.8%で、両者を合わせても5割に満たない。