

地場農産加工展開についての一考察

一戸出農協北般若支所における
ミソ加工事業を中心として一

小 田 勝 己

1. はじめに

昭和50年代に入り、農産加工による地域振興という動きが各地で見られるようになってきた。それは、地域農業、地域社会がおかれている状況、さらに全国的な食品産業、食生活構造の変化の中で、それぞれの地域、農協婦人グループ等によって展開されてきた。

それが、昭和54年に大分県の平松知事により提唱された「一村一品運動」^{注1}によって、農産加工が地域経済活性化の一つの有効な手段であることが示されて以降、爆発的な広がりを見せ、今日に至っているものと考えられる。

以下では、この農産加工による地域振興の問題を取りあげ、検討していくことにする。

2. 研究課題の限定

農産加工の問題は、その加工品がミソ、漬物といった古くから存在するものから、乳製品、ハム、ソーセージといった日本人の食生活にとっては、比較的新しいものまで幅広く存在しており、どれを取り上げるかによって、さらにはその加工主体の性格によっても農産加工の意義、市場とのかかわり方も異なってくるをえない。

そこで本研究では、土地利用型農業の展開と密接な関係があると同時に、日本人の食生活の中で不可欠の食品であるミソを対象を限定し、検討していくことにする。ミソは前述したように、古くから身近な食品として生き続け、かつてはどの農家も自給用として、自らが加工を行っていた食品であり、研究素材として新しいものとはいえない。

しかし、かつて農家生活内部で自給用として行なわれていたミソ加工が、農家から離れ地域内企業によって加工生産されるようになり、さらにはそれが地域を越え広く流通し消費されているのが現状である。それが再び地域内自給加工の動きが見られるのが今日的課題であるが、この結合→分離→再結合というプロセスについての分析も現在かならずしも明確にされているとはいえない。この意味で、ミソを研究対象として取り上げる意義があるのではないかと考えられる。

また研究の範囲については、ミソ加工全般を取り上げるには、領域として広すぎるた

めある程度の絞り込みがどうしても必要と考えられる。そこでまず、今日までに見られる農産加工についての見解を検討し、課題領域を明確にしようと思う。

今日まで、地域振興の重要な担い手として、農産加工を位置づけている論稿が数多く見られる。農産加工を取り上げるにあたっての問題設定には違いがあるのは当然のことであるが、そこには多くの共通認識を見い出すことができる。

馬場昭^{注2}は、産業連関表から導き出された表1-1をもちいて、最終消費者の支払額構成のうち、近年国内農業産出額構成比が低下傾向にあり、逆に食品加工経費、飲食店サービスを合わせたものは増加傾向にあることを指摘しそれに対処するには、農業の守備

表1-1 農産物の最終消費支出の構成

(単位：億円、%)

	35年	40	45	50
最終消費者の支払額	100.0	100.0	100.0	100.0
国内農業産出額	39.8	37.4	31.5	28.6
食料品輸入額	7.1	7.5	7.9	8.3
うち{農産物	(3.3)	(4.2)	(4.5)	(4.8)
加工品	(3.8)	(3.3)	(3.4)	(3.5)
流通経費	18.0	21.0	24.5	23.3
うち{商業	(16.0)	(18.5)	(22.2)	(21.1)
運輸	(2.0)	(2.5)	(2.3)	(2.2)
食品加工経費	21.9	27.5	26.2	25.5
飲食店サービス	6.0	6.6	9.9	14.3

源出所：農林水産省「農林漁業を中心とした産業連関表」『昭和55年度農業白書附属統計表』

出所：馬場昭著『食生活と農業の生産、流通』御茶ノ水書房、1982年12月6日初版P145

範囲の拡大が是非必要であるとのべている。つまり、これまでのように農産物を作るだけでなく、それをできるだけ加工して、付加価値を付けて消費者に提供する。そこまでを守備範囲とすることで、農業の立体化も行なうことができると主張しており、そこで加工される商品は、零細経営による手作り商品で、高品質で価格も比較的高いものが望ましいとしている。

さらに旅通範囲についても、生産者と消費者相方の顔の見える範囲での流通が望ましく、それが結果として「地域経済の乗積効果」を生み出すとしている。

^{注3} 梅野憲治郎も馬場と同様に、最終消費者支払額の近年の推移を問題としながら、これへの対策として農産加工の果しう役割の大きさを強調しており、そこで加工される商品の特徴は、消費地向けに生産・加工されているものは、やがては「資本の論理」のなかにまきこまれ、潰れてしまうものが多いとして、「手作り品で、価格は比較的高いけれども質はすぐれている。」、しかも、「地域独自の味」を生かしながら「地場流通」の中で育ったものでなければならぬと述べている。

地域振興をどのように図っていくかという問題の中で、「農村複合化、（農林業を核とし、地域内の他産業と密接な連携をもった農村地域の産業複合体、産業コンプレックス）」による地域振興の一環として、農産加工の推進を提唱している1人である高橋正郎も、^{注4}「伝統的にその地域に存在していた加工技術を発掘し、純化していく努力が消費者の本物志向にマッチし、特定の販売チャンネルを通して量は少なくとも着実に地域産業として定着させる可能性がある。」と述べている。

^{注5} 中嶋信も、北海道における農産加工を如何に進めていくかについての座談会の中で、前述の3氏と共通の見解を示している。つまり、今日北海道内各地で見られる農産加工には、余り物加工の例から、大型工場建設の例までさまざまな実態があるけれども、「地域の可能性に着目し」「その可能性を住民自ら切り開く」という共通の特徴があり、成功している事例を見る限り、良質の素材を利用し、高品質で、しかも地域の特性を生かした商品が開発されている、と指摘している。

本研究において、農産加工の問題を実証分析を通して検討していくにあたって、以上のような共通認識を無視することはできない。そこで、このことをふまえ、本調査研究での対象範囲を、地場産業の資源（原料、資本、労働力、技術）を利用した農産加工で地域農業振興の一環と位置づけているものとする。

以上をふまえ、本稿では、このような農産加工がどのような社会背景の中で生まれ、地域内の資源とどのようにかわり、そして経営経済的にみて問題は何かについて、実態調査をふまえ若干の検討を行なうことにする。

注1) 大分県一村一品運動推進協議会編『ふるさとを興す、一村一品運動』昭和57年8月

注2) 馬場昭著『食生活と農業の生産、流通』御茶ノ水書房 1982年12月6日初版 P 144～154

注3) 梅野憲治郎著「地場農産加工についての一考察」『農業と経済』1983. 3 P 20～27

注4) 高橋正郎著、農業協同組合中央会編、『農村複合化の研究』1984年3月
P 11～18。同著「いまなぜ農村複合化なのか」『農業協同組合』1983年
29—9 P 23～27

注5) 北方農業編集部編「農産加工を如何に進めるか」『北方農業』1983年、11月
号 P 81～21、12月号 P 19～22

3. 戸出農協北般若支所におけるミソ加工

戸出農協北般若支所によって加工されているミソは、一部の特殊なケースを除き、ほとんどが委託加工という形態をとっており、前節で設定した問題領域に必ずしもそうものではないが、まだ多くの農家が、自家で加工を行っていた頃から既に農協段階で行なわれており、仮に商品販売を行なうとしても十分に一般メーカーと競合できる力をもっており、検討素材となりうるものである。

3-1 地域の概況

当地区は、高岡市の南部に広がる鶴来平野に位置する農業地域の東南端で、庄川扇状沖積地の中央にあり、南北6km東西2kmで長辺形の地域である。

同支所管内は、7集落（西部金星、石代、吉住新、吉住、大清水、春日、徳市）からなっており、総戸数535戸のうち342戸（農家率63.9%）が農家である。表3-1の土地利用状況が示しているように水田を主体とするうち、86.8%に相当する4億6421万円が米によっており、稲作中心の地域であることがわかる。

表3-1 土地利用状況

	田のある 農家数	田の面積	二毛作を した面積	畑のある 農家数	畑面積	普通畑
西部金星	95	11,289	54	63	151	151
石代	30	3,378	—	1	2	2
吉住新	11	1,327	—	—	—	—
吉住	78	11,038	40	29	109	105
大清水	40	3,173	—	38	105	102
春日	66	6,932	—	12	23	23
徳市	19	2,539	—		(55)	(55)

出所：『世界農林業センサス、集落カード』1980年度

表 3-2 農業生産の概況

		米	麦	球 根	肉 豚	種 苗	生 乳	野 菜	大 豆	合 計
55	生産面積	ha 380.2	ha 26.2	ha 4.1	頭 200		頭 4	ha 6	ha 16.4	
	販売数量	俵 22,102	俵 1,570		kg 13,000		k 17,559		俵 215	
	販売金額	千円 397,836	13,200	13,000	9,100	7,500	2,072	1,600	1,822	445,230
58	生産面積	ha 342.8	ha 49.5	ha 4.7	頭 180		—		ha 12.5	
	販売数量	俵 24,960	俵 3,923	千俵 1,063	t 12.1		—		俵 972	
	販売金額	千円 464,219	千円 32,781	千円 21,494	千円 8,623		—		千円 7,447	

出所：高岡市北般若、むらづくり推進協議会、高岡農業改良普及所編『高岡市北般若地区における豊かなむらづくり活動の概要』

3-3 ミソ加工の成立経過

昭和30年以前においては、農家は伝統的にミソの自給を行っていた。その当時の農家は、かつて東畑精一が指摘したような「生活と生産（家計と企業）とは直接無媒介に結びつき、未分離の状態」にあり、「農業生産物は自家家計生活用の自給物として生活に入りこむ」といった状態にあり、ミソも例外ではなかったものと考えられる。当時の各集落には、それぞれ大豆粉碎機があり、集落単位での共同作業ないしは、粉碎機の共同利用が行なわれていた。農協は、ミソ用の麴を提供するにすぎなかった。

ところが、昭和30年代に入ると、一部の農家から、農協に「麴の提供だけでなく、ミソそのものも加工してもらいたい」という希望が出され、農協がそれにこたえ管内の農家約 200 戸を対象に、加工事業を行なうようになった。

昭和39年には、4 農協が合併し戸出農協が設立されたのを契機として、希望者が 500 戸に増加した。従来から農家がミソ加工を自家で行う場合には、冬期の農閑期を利用していただけであるが、経済の高度成長とともに、兼業化等による労働力他産業への流出が急速に進んだ。このような状況下で、農協ミソ加工の希望者が生まれ、希望者そのものも増加してきたものと考えられる。

さらに昭和53年から始まった「水田利用再編対策」により、当該地区でも、大豆・大麦・飼料作物を中心に転作が実施されるようになり、全国的に高い収量（昭和53～55年 200 kg／反、昭和56～58年 220 kg／反^{註2}）を記録し、作付面積も昭和56年までは、1年1作による大豆作が主であったが、昭和57年からこれに1年2作（大麦＋大豆）が加わり、それまでの 10～18 ha から 58 ha 弱に増加し、管内生産量そのものも昭和53～56

における平均 28.2 t から、昭和57～58年には平均 126.3 t と 4.4 倍に増加した。(表 3－3 参照) この大豆生産量の増大に伴って、委託加工希望者も著しい増加をみせた。

表 3－3 転作の状況

	転作面積 ha	目標達成率 %	大豆 ha	大麦	飼料	球根	やさい	ソバ	その他	転作率 %
昭53年	36.56	105.4	12.2	0.09	17.01	1.83	4.78	0.47	0.18	8.8
54	38.03	102.8	17.58	6.59	4.67	2.77	5.50	0.45	0.47	9.1
55	65.12	107.0	16.44	26.20	11.55	3.95	6.05	0.78	0.15	15.6
56	79.65	107.0	10.18	44.62	14.65	4.11	5.59	—	—	19.1
57	75.34	100.6	56.9	46.2	13.0	4.78	5.47	—	0.26	18.1
58	71.34	104.3	57.9	46.17	10.95	5.20	4.47	0.89	0.14	17.1

出所：戸出農協資料より

表 3－4 ミソ加工の沿革

年 代	期 間	内 容	備 考
S 23年	冬期間のみ	麴 の み	・旧北般若村 約 200 戸利用
30年	冬期間のみ	麴、みそ加工	・旧北般若村 約 200 戸利用
39年	冬期間のみ	麴、みそ加工	・戸出町農協管内 約 500 戸利用（農協合併）
54年		地域農業生産総合振興事業により大豆集荷加工施設が新增改築された。	
5	11月～5月	麴、みそ加工	
55年	11月～4月	麴、みそ加工	・管内管外を含めて約 1,100 戸利用（北般若地区では 88 % が利用）
56年		大豆粉づくり	
			……（1年中）

出所：表 3－3 に同じ

この頃のミソ加工への新規参加者は、昭和30年～40年代のそれとは若干異なった要因によるものと考えられる。一つは前述の「水田利用再編対策」と、それを契機として地域内土地利用の高度化による大豆生産量の増大により、委託加工用原料が手元にある農家が増加したことである。いま一つは、全国的な食生活の多様化、高級化という風潮に、農協がこれまで一貫して行なってきた地元の技術による地域の味を生かした、国産原料による無添加ミソの加工が一致したという側面もあるが、後述するように、農家にとっては、ミソを購入するより農協で加工した方が、価格的にも有利であるということによ

るものと考えられる。

こうして、著しく増加した農協加工ミソ希望者に対応するため、戸出農協では昭和54年に「地域農業生産総合振興事業」を導入し、大豆集荷場を併設した加工場を新設し、加工能力の拡大を図った。その結果、広く管外からの希望にも対応できるようになり、現在では約1,200戸が利用するに至っている。

1) 「地域農業生産総合振興事業」の概略

従来の加工能力は、表3-5のミソ加工処理能力の比較が示しているように、昭和54年以前では年間作業日数140日、年間作業量（米12,600kg、大豆9,450kg）となっており、これは、大豆を基準としたミソ完成品重量に換算すると（戸出農協では、65kgのミソを仕込むにあたって、大豆13kg、米15kg、塩10kgの使用を基準としている。）以下の算式によって47,233kgとなっている。

$$(9,450 \text{ kg} \times (1 + \frac{15}{13} + \frac{10}{13})) \times \frac{65}{38} = 47,233 \text{ kg}$$

表3-5 ミソ加工処理能力の比較

	昭和54年以前	昭和54年以降
作業日数	140日（4.5ヶ月）	180日（6ヶ月）
作業件数	750件（696戸）	2,000件
1日平均作業量	16kg	16kg
年間作業量 米	12,600kg	28,000kg
“ 大豆	9,450kg	22,000kg
1日平均作業量 米	90kg	150kg
“ 大豆	68kg	120kg

出所：戸出農協北般若支所『大豆集荷加工施設収支計画書』により

昭和50～53年頃の、農協ミソ加工申し込み戸数は年間700戸弱で、1戸当たり平均67.5kgの申し込み量となっている。

農家生計費調査によると、ミソの1戸当たり年間消費量は、表3-6が示しているように昭和57年度で27.33kgとなっており、このことを考慮すると、戸出農協における1戸当たりの申し込み量は、贈答用のものが含まれているとしても2年分のミソを一度に申し込んでいるものと考えられ、農協加工ミソの実質的な利用戸数は、2年間で1サイクルと考えるならば1,400戸前後となる。

表 3-6 ミソの消費

年度	kg/戸	
	消 費 量	
52	31.18kg	
53	29.99	
54	29.73	
55	29.23	
56	27.57	
57	27.33	

出所：『農家生計費調査』S 57年

前出の表 3-6 が示しているように、一般的にミソ消費量は減少傾向にあり、当地域においても同じ傾向にあると考えられ、一戸当りの申し込み量が増加しているとは考えにくい。

仮に、1戸当りの年間申し込み量が、全国平均と同じ 27.33 kg、年間申し込み戸数が 1,000 戸になったと想定したならば、（1度に2年分のミソ 申し込むものとする。）米・大豆についてそれぞれ年間 12,614 kg（ $27.33\text{kg} \times 2 \times 1,000 \text{戸} \times \frac{15}{65}$ （米使用量））・10,932 kg（ $27.33\text{kg} \times 2 \times 1,000 \text{戸} \times \frac{13}{65}$ （大豆使用量））の処理が必要となり、既存の施設では対応しきれなくなってしまう。

農協加工ミソの申し込みの内容が、一戸当り申し込み量を低くおさえても、申し込み戸数の増加によって、以上のように変化する可能性は、当時でも十分予想されていた。

そこで、このことに対処すると同時に、昭和53年から始まった「水田利用再編対策」による転作大豆の集荷対策も含めて、総事業費 3,934.2 万円（補助率 65%）を投じ、411 ㎡の建物に以下の設備器具を設置し、加工能力の大巾なアップを図った。

1. 蒸気ボイラー 130 kg/h
2. ミソ漉機 3.7 kW
3. 蒸米崩壊機 0.75 kW
4. 攪拌混合機 3.7 kW
5. 洗米機 30 kg/回
6. 麴切返機 1.0 kW
7. 製麴装置 奈良工式
8. 大豆脱皮機 谷式空冷型
9. 精米機 3.7 kW
10. 蒸米冷却扇 羽根 45 cm

11. 大豆脱粒機 A 21 型
12. 大豆送別機 YBS 200
13. 大豆送粒機 YBG 200

注 2

以上の施設を利用することで、表 3－5 に示したように作業件数でこれまでの 3 倍弱、年間作業量では米、大豆とも 2 倍強、作業可能日数も 28 %アップの 180 日の加工作業を行なうことが可能となった。

3－2 原料の調達に見る地域農業とのかかわり

農協加工ミソの利用者の大半は農家であるが、原料を持ち込み委託加工の形態をとっている農家は、必ずしも多いとはいえない。表 3－7 を見ると、ミソ加工に使用される大豆のうち委託加工希望農家自身が持ち込んでいる量は 70 %強で、米についてもほぼ同じ状況となっている。残りの 20～30 %は、農協が準備していることを意味している。

表 3－7 大豆、米の調達

単位：kg

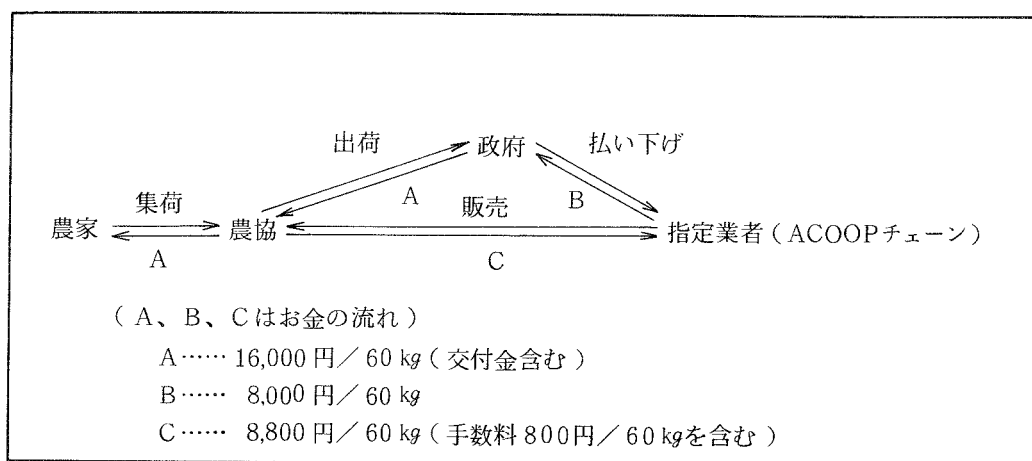
	大豆 A			米 A		
		うち持込量 B	B/A %		うち持込量 B	A/B %
S54年	11,808	8,346	70.6	15,489	11,639	75.1
55	12,800	8,874	69.3	15,482	11,412	73.7
56	14,759	10,772	72.9	18,891	14,337	75.8
57	13,518	10,127	74.9	18,377	13,868	75.4

出所：聞き取り調査より作成

前述したように、当地域の大豆平均反収は、200 kgを上回り、北般若支所管内生産量に占める加工にまわった大豆の割合も、昭和54年、23.7 %、昭和55年、26.9 %、昭和56年、8.6 %、昭和57年、7.9 %と年々減少しており、必ずしも農協ミソ加工の発展が地域内農業発展にむすびついているとはいえない。

その背景には、再編対策にもとづく奨励金等による図 3－1 に示すような大豆の価格差が生じ、したがって生産された大豆は、クズモノは除き全量出荷し、ミソ加工用の大豆は購入するという方が農家としては有利であるからである。

米についても、1等1類（コシヒカリ）の産地でもあり、農家は大豆同様に収穫した米を政府に供出し、ミソ加工用には特選上米を農協に準備してもらう方が有利となる。（特に米は麴用に使用されるが、ミソの品質、味は、銘柄米であるかないかで、差が生じるものではない。）



出所：聞き取り調査より作成

図 3—1 交付金大豆の流通

このような条件下では、農家が原料を持ち込むにしても選別後の余剰、あるいは自家用ストックが主体とならざるをえず、必ずしも地域農業とミソ加工が不可分の関係にあるとはいえない。

地域内の大豆栽培と、ミソ加工事業が直接的にむすびついていないにもかかわらず、何故大豆栽培が行なわれるのであろうか、この点にとって以下若干の検討を行なってみる。

大豆の作付面積、生産量とも再編対策以降年々増加傾向にあるわけであるが、そこには地域として、あるいは個々の農家としての、それへの取り組みにおける質的变化を見のがすわけにはいかない。

昭和53年は、再編対策が始まった年度であるが、同時に昭和48年から行なわれていた土地基盤整備が終了した年でもあった。

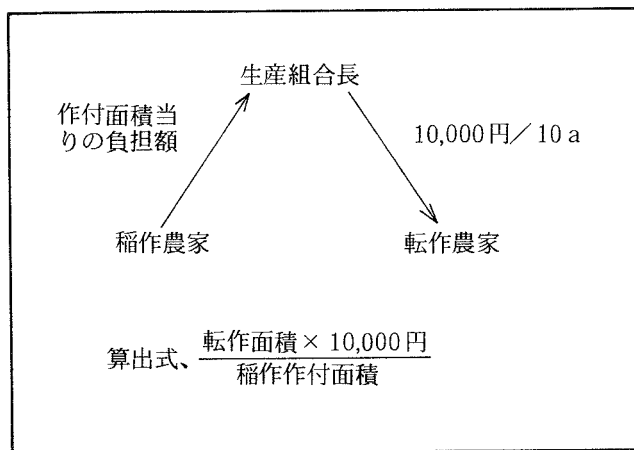
そこで各集落の中で、1.最も有利な転作（奨励金を受け取るにあたって）は何か。2.用水管理を行なうにあたって、稲作と転作作物の間で相互に影響を与えないようにするにはどのようにしたらよいかという話し合いの中で、北般若支所管内に限定すれば、7集落中5集落が団地化を図り、（うち1集落が1団地による転作）、昭和54年から4年サイクルによるブロックローテーションによる転作を始めた。

ブロック内で転作を行なう場合には、ブロック外の所有者の割り当ても、すべてブロック内で消化する必要があるため、同時に互助システム（図3—3参照）を取り入れ、これに対処している。

そこでは、ブロック内で転作を全面請負った農家は、（互助金 10,000 円 / 反 + 受託料

10,000 円／反＋生産物販売高／反）を得ることになり、請負ってもらった農家は、転作奨励金 83,000 円／反を得るが、委託料 10,000 円／反を受託農家に、互助金 10,000 円／反を生産組合長に支払うことになる。

このようにして昭和56年までは、特定作物を1年1作することで対処してきたが、大豆を対象とした高度利用促進奨励金（5,000 円／反）を1つの契機として、昭和57年から麦作＋大豆作を取り入れた。これは、土地の有効利用をはかりながら、自力回復、農業所得の確保も達成していこうというもので、その重要な担い手として大豆が位置づけられてきたことを意味している。その取り組み姿勢は、高い反収によっても裏づけられている。



出所：聞き取り調査より作成

図 3－2 互助システム

3－3 作業工程

現在、加工作業は、専属の担当者1人（農協職員男性）が中心となり、補助としてパートの女性2名を雇用して行なわれている。作業期間は、例年11月中旬から今年の5月中旬にかけての約6ヶ月間行なわれている。

図3－3に示したように、4日を1つの工程として作業手順が組まれており、持ち込まれた原料のうち特に大豆については、その品質差によって製品への影響が大きいため、持ち込んだ農家ごとに作業を進め、米については麴となった後は、ほとんど製品に差が生じないため個別化は行なわれていない。

原料配分は、米15kg＋大豆13kg＋塩10kg＋水を使用し65kgの製品を作り、含塩率15％前後となっているが、注文者の希望に応じ甘くする場合 には麴を多めにし、塩分をひかえめにするなどの個別対応を行なっている。

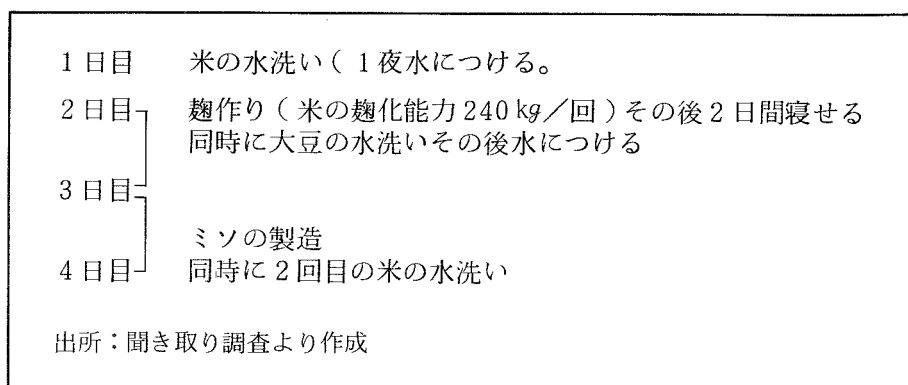


図 3－3 作業手順

ミソ加工作業においては、麴作りが最も重要なポイントとなっている。つまり良質の麴を作るには温度管理等の細心の注意と長い経験に基づく磨かれた技術が必要だけでなく、1 回の米の麴化に 48 時間も必要であるために作業工程そのものをも規定されてくるし、さらには麴の熟成には摂氏 38 度が最適のため季節的制約もうけざるをえなくなり、6 月は実質的にミソ加工作業を行なうことが困難となる。

3－4 ミソ加工の実績

ミソ加工事業の実績は、昭和 54 年以降大きな伸びを見せている。

利用戸数は、昭和 54 年 777 戸、55 年 762 戸、56 年 957 戸、57 年 1,063 戸に増加し、それに伴って加工量も、昭和 54 年の 54,040 kg から昭和 57 年には 67,590 kg に増加し、1 戸当りの注文量は昭和 57 年で 63.5 kg になっている。

ミソ加工における利用料金は、表 3－9 に示したように材料の加工費用、原料の購入費用ごとに設定されており、完成品 65 kg を仕込むにあたって、塩以外の材料を持ち込んだ場合の必要料金と、すべてを農協に手配してもらった場合について設定された料金に基づいて試算してみると、以下のようなになる。

① 材料持ち込み

$$\begin{aligned} & \text{米加工料} (160 \text{ 円} \times 15 \text{ kg}) + \text{大豆加工料} (230 \text{ 円} \times 13 \text{ kg}) \\ & + \text{塩代金} (72 \text{ 円} \times 10 \text{ kg}) = 6,110 \text{ 円} (94 \text{ 円/kg}) \end{aligned}$$

② 材料なし

$$\begin{aligned} & \text{①} + \text{米代} (293 \text{ 円} \times 15 \text{ kg}) + \text{大豆代} (169 \text{ 円} \times 13 \text{ kg}) = 12,702 \text{ 円} (195 \\ & \text{円/kg}) \end{aligned}$$

実際には、この料金に包装代、原価償却費が加わり、材料ナシの場合には表 3－8 中のミソ完成品料金（普通 220 円/kg）になる。

一般小売店において販売されているミソは、400～500 円/kg が主体となっており、

表 3-8 ミソ加工量の推移

	加 工 量	利用農家数
昭和54年	59,040	777 戸
55	64,000	762
56	73,795	957
57	67,590	1,063

出所：表 4-6 から推計

推計式 加工量＝大豆使用量× 5

表 3-9 施設利用料金

1. 加工料金	米 160 円／基 大豆 230 円／kg	
2. 原料代	米 393 円／kg 大豆 169 円／kg	塩 72 円／kg
3. 配達料	地区内 無料 地区外 5 kg 以上 300 円 5～10 kg 500 円 10 kg 700 円	
4. ミソ発成品	普通 220 円／kg、スリミソ 240 円／kg	

出所：戸出農協北般若支所資料

完成品を農協から買うにしても、農家にとっては有利な料金設定となっている。^{注3}

さらに、農協加工ミソの場合無添加で、希望の塩加減、味を求めることができるなどの有利性もあり、広く地域住民の心をとらえているものと思われる。

しかしながら、農協加工ミソを希望する住民サイドに有利性が存在していても、加工主体である農協にすくなくとも費用を償うだけの条件がなければ、農協が費用負担を行なわざるをえなくなり、長期的に安定して存立する条件があるとはいえない。

表 3-10 は、昭和 57 年におけるミソ加工の収支を推計したものであるが、それによると収入として加工料 6,049,460 円、原材料 1,894,216 円、合計 7,943,676 円が入ったが、支出として人件費、材料費、補修費、光熱水道代、公租公課、原価償却費、借入金利息などを合せて、8,793,435 円が必要となり、差し引き 849,759 円（製品 1 kg 当り 12.6 円）の農協負担となっている。

表3-10 ミソ加工の収支

① 収 入 S57年

項 目	金 額	構 成 比
米 加 工 料	2,940,320 円	37.0 %
大豆 加 工 料	3,109,140	39.1
原 材 料 大豆	573,079	7.2
米	1,321,137	16.6
A 合 計	7,943,676	100.0

② 支 出

項 目	金 額	構 成 比
人 件 費	2,695,000 円	33.5 %
麴 代	80,000	0.9
材料代(米+大豆+塩)	2,642,905	32.8
補 修 材 料 代	70,000	0.8
電気、燃料代	600,000	7.4
事 務 諸 経 費	50,000	0.6
公 租 公 課	500,000	6.2
主体建物償却費	803,100	9.9
建物付属設置償却費	499,500	6.2
機械設置償却費	433,000	5.3
借 入 金 利 息	419,930	5.2
B 合 計	8,044,746	100.0

資料：戸出農協北般若支所資料より

表 3-11 作業量、参加者の推移

年 度	作 業 量	参 加 者	塩 分	備 考
51	2,986 kg	88 名	12.5 %	
52	7,000	180	"	
53	15,335	351	12.0	
54	22,900	479	"	
55	28,081	544	11.5	
56	34,538	668	"	
57	41,239	763	11.0	
58	予定 42,000	800	11.5	

出所：三浦市農業協同組合資料

表 3-12 三浦農協ミソ加工料金

品目	昭和 57 年度		構成比
	数 量	金 額 (円)	
仕 込 量	41,239 kg	7,676,219	100.0%
米（精 米）	10,068 kg	3,272,636	42.6
大豆（国内産）	10,077 kg	1,376,302	17.9
塩	4,549	210,399	2.7
こ う じ 菌	56 袋	38,800	0.5
A 製品 1 kg 当り 118.77 円			
電 気 代	5,774	48,622	0.6
灯 油 代	5,774 ℓ	487,198	6.3
水 道 料	191 t	26,696	0.3
アルバイト料	@ 550	409,580	5.3
雑 費		60,148	0.7
機 械 装 置		161,529	2.1
機 械 償 却 分		667,838	8.7
職 員 人 権 費	@ 760	504,081	6.5
加 工 雑 費	@ 10	412,390	5.3
B 製品 1 kg 当り 67.37 円			35.8
必要日数 90 日			
作業代（A + B）1 kg 当り 186.14 円			

出所：表 3-11 と同じ

この事業内容を比較検討するために、三浦市農協が行なっている共同作業によるミソ加工の実績をとりあげることにする。

三浦市農協では、昭和51年から本格的な共同作業によるミソ加工を行っており、昭和57年では、41,239 kgを763戸の農家が参加して仕込みを行なった。（表3-11参照）

そこで加工料金であるが、表3-12の三浦市農協ミソ加工料金（ここでも料金を材料を持ち込むか持ち込まないかで別々の料金を設定しているが、表3-12は材料を持ち込まない場合の料金である。1を見ると、1 kg当り約186円となっており、戸出農協における材料メシの加工料金、1 kg当り220円（普通ミソ）より34円安い料金となっている。

これは、料金設定の裏付けとなる諸経費構成の差として表われているものと思われる。

表3-10と3-12を比較すると、三浦市農協の場合、費用構成のうち材料費が63.7%と最も多く、共同作業形態ということもあって人件費は11.8%にすぎず、機械償却代も8.7%となっている。戸出農協の場合には、材料費が最も多く33.7%、ついで人件費が33.5%となっており、建物・機械施設の償却費は21.4%となっている。

このように戸出農協の諸経費構成は、三浦市農協と比べ固定的費用部分の割合が多くなっており、これが34円/kgの料金差を生む大きな要因となっているものと考えられる。

ここで検討した戸出農協におけるミソ加工料金は、施設の利用をミソ加工に限定して行っており、実際には大豆集荷場として利用されているので、正確な評価とはいえない。さらに経営として赤字であるにしても、農協ミソ加工は利用者に豊かな食生活を提供し、地域内農業（特に大豆作促進）を側面から支援するという、数値では評価できない重要な役割をはたしていることも考慮に入れる必要がある。

以上みてきたように、戸出農協北般若支所におけるミソ加工事業は、高度経済成長期を通しての農家体質変化に対応することで生まれ、「水田利用再編対策」による大豆生産量の増大と、全国的な食生活の多様化、高級化といった本物指向に対し、既存の施設の量的、質的転換を図りながら発展してきた。

そこにはゆうまでもなく、地域に生きつづけた技術による地域の味が貫ぬかれているだけでなく、地域内生産物を有利に利用することで利用農家にとって経済的に有利な製品を提供し、地域に深く根をおろしている。

注1）東畑精一、神谷慶治編 『現代日本の農業農民』日本農業の全貌、第4巻、岩波書店、1959年3月31日発行 P 207～208

注2）石川県稲作生産対策本部、他編『昭和59年産麦、大豆生産対策会議資料』昭

59年5月

注3) 戸出町農業協同組合『地域農業生産総合振興事業実施設計書』昭和54年

注4) メーカー製造ミソの小売価格については、『食品産業新聞』昭和59年10月1日号掲載のシソ価格改訂に関する特集記事を参照されたい。

4. あとがき

全国各地で多種多様な農産加工が行なわれている中で、行政もそれをテコ入れする諸事業を立案、実施している。

国土庁は、四全総の基本目標の1つとして、「地場産業おこし」を通して地域経済の自立的発展を掲げ、農林水産省も、昭和58年度から食品加工業、外食産業への良質原料の安定的供給と、そのために必要な諸施設を整備する「ソフト・ハード」両事業を兼ね備えた「地域農水産物利用高度化推進事業」をスタートさせ、その他関連諸事業（農村地域定住促進対策事業・山村振興農林漁業対策事業、新地域農業生産総合振興対策、新農業構造改善事業等）とあわせて、食品加工を通じた「地場産業」の育成を図っている。

農産加工は、地域農業、地域経済社会が抱える諸問題を解決する1つの糸口として、模索され具体化されてきたものであり、それぞれの地域独自の努力がなされてきた問題ではないかと思われる。今日、全国各地で“雨後の竹の子”のごとく行なわれていることを見る限り、地域の問題が全国各地に共通する問題として存在していると思わざるをえない。このことは、行政も同じ認識にたっているようである。

本稿では、農産加工の展開についてどのような背景で生まれ、地域内資源をどのように利用し、その加工事業がどのような役割をはたしているかについて、実態調査を通して若干の検討を行なうことしかできなかったが、さらにこの課題を実証的につめていくには、多くの事例を調査するだけでなく、個々の農家の経営内容、生活内容の変化について、さらには農産加工に個々の農家が何を求めているかについて、より具体的に立ち入って検討する必要がある。

また、本稿でとりあげた事例のように、地域自給として行なわれている農産加工といえども、それを取り巻く市場の影響を無視することはできないし、将来的には市場そのものの中で農産加工が展開される可能性があるわけで、そのためにも企業による農産加工について検討を進めていくつもりである。

最後に、本研究を進めるにあたり、御指導を賜った指導教授である鈴木福松先生に心より御礼を申し上げます。また、日々の会話の中で示唆に富んだ御助言をいただいた下渡敏治先生に御礼申し上げます。