

渥美沢庵業地域の変動

伊藤 貴 啓*

1. はじめに

農産加工地域は、加工業と原料供給源としての農業とが規定しあいながら成立し、地域毎に特色がみられる。最近、この農産加工が農村地域の振興という面から、「農村複合化・1.5次産業・地域おこし¹⁾」などと呼ばれて注目されている。その根本は、三沢勝衛の説いた「適地適業²⁾」、つまり「単にその地方に工業を興すという考えよりも、より『その地方の気候風土を生かして行く』、すなわち、そこの風土に則した工業を興す³⁾」という主張に繋っている。

このような農産加工地域の研究は、農業地理学・工業地理学の分野、それぞれに比重が置かれた研究が積み重ねられてきている。すなわち、前者では原料産地の形成⁴⁾に、後者では加工資本による産地の掌握⁵⁾に視点が絞られ、農産加工地域を成立せしめている地域的基盤との係わりあいについての研究は、十分になされてきたとは言い難い。

そこで、本研究では、愛知県渥美半島を中心とする渥美沢庵業地域を対象に、その成立・発展、第一次石油危機(1973年)以降の変化を、地域的基盤との係わりあいから明確にしていきたい。

II. 渥美沢庵業地域の特色

1. 総合農業地帯と自然条件

渥美沢庵業者が分布する渥美半島と豊橋市は、愛知県の東南部に位置し、内には三河湾を抱え、

*愛知教育大学大学院

太平洋と接している。この地域は農業が盛んで、渥美半島の專業農家率は平均46.3%⁶⁾を、畑地率は平均64.1%と水田率の約2倍の高さを示し、畑作中心である。地域的には半島の表浜から先端部にかけて比率が高く、田原町の裏浜では低く、それぞれに特色のある農業が行われている。表浜地域は電照菊栽培を中心に、メロン・トマトを組み合わせた高等施設園芸地域を形成し、裏浜地域はキャベツ・漬物用大根といった量産的な露地野菜栽培が中心をなしている。こうした表浜の集約農業と裏浜の粗放農業、さらに田原町を中心とする畜産が巧みに調和して、全国でも有数な総合農業地帯が形成されてきた。また、豊橋市は專業農家率28.7%、畑地率47.1%とその比率は高くないが、漬物用大根栽培が行われている南部地域は、白菜・キャベツを中心とする量産的な蔬菜園芸地域⁷⁾として位置づけられている。

この総合農業地帯の形成は、恵まれた自然条件を基盤に進められてきた。この地域は、黒潮の影響で冬季に北西の季節風が卓越する割に比較的温暖である。特に、表浜は季節風が山地に遮られて裏浜よりも暖かく、その山麓を中心として温室園芸が営まれている。しかし、この暖地性は表浜を中心とする乏水性の洪積台地が障害となって、1968年の豊川用水の通水まで余り生かされていなかった。豊川用水の通水、さらに60年代に始まった農業構造改善事業などの土地基盤整備事業などを契機に、自然条件を巧みに生かして産地が形成⁸⁾されていったのである。

2. 渥美沢庵と自然条件

沢庵漬は、本干沢庵・塩漬沢庵・新漬沢庵の三種に大別される。そのうち、本干沢庵は収穫した生大根をハザにかけて、二週間ほど天日と季節風で乾燥させる所に特色があり、他の沢庵漬と異なる自然条件が要求される。⁹⁾つまり、冬季に霜が降りにくい暖地で、季節風が卓越する地域に産地が限定され、特に霜と季節風は、乾燥の度が品質を左右する本干沢庵の重要な自然条件である。渥美は前述した様な自然条件を生かして主産地となっており、生大根のハザ干しは渥美の冬を特徴づける景観をなしている。¹⁰⁾この自然条件は二つの側面で作用している。第一は本干沢庵の産地としての自然条件であり、特に霜は南九州とほぼ同程度で立地条件の良さがわかる。¹¹⁾第二は、半島内の気候条件の差異が前述した渥美・赤羽根町の表浜に温室園芸を、他地域に漬物用大根栽培を含む粗放的農業といった地域的差異に作用している。

3. 渥美沢庵地域の区分

この渥美沢庵地域を、原料供給源の農業の差異とそれに基づく加工業の立地・変化を地域的に明らかにするために、原料生産・地域農業・沢庵業の形成を指標としてみると、五地域に区分できる。¹²⁾すなわち、沢庵業の発生期からの核心地域で、近年、原料生産が減少している渥美町裏浜地域(14)、高等施設園芸地域の表浜に立地する地域(3)、原料生産の中心である田原町(1)といった農村部の三地域と、豊橋市南部の原料生産地域(6)と豊橋市の市街地(7)に立地する都市部の二地域である。この五地域は、市街地の業者を除き農業からの創業であり、規模的には大手から中小まで混在している裏浜地域が大きく、他地域は小さいなどの特徴がある。次章以下、この五地域を用いて、渥美沢庵業の成立・発展・変化をみてゆこう。

III 渥美沢庵業の成立・発展過程

1. 創成期(大正中期～第二次世界大戦)

渥美沢庵は大正中期に発生し、1923年(大正12)には渥美町保美で、山幸漬物KKが養蚕から転業し加工業として成立している。この渥美沢庵業の創業は愛知県の沢庵業の変遷と密接に関係し、名古屋商人の働きかけを契機とする。愛知県の沢庵業は江戸時代に名古屋市御器所で始まり、明治期に関西を販路としながら、次第に全国的産地へと飛躍していった。しかし、大正期には名古屋の都市化が進行し耕地が宅地化され、連作障害が発生するに及んで、沢庵業の地域的基盤は失われ、原料産地を愛知・碧海・知多・渥美郡などに移動させ、各地域の沢庵業発生の際機となったのである。¹³⁾こ

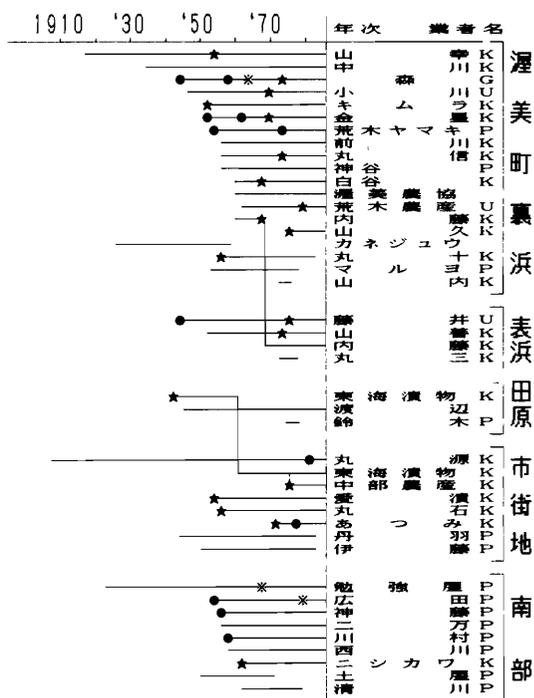


図1 地域別沢庵業者の系譜
業者名の後のアルファベットは、法人形態を示す。K：株式会社 U：有限会社 G：合資会社 P：個人 N：農協
★：法人形態への移行 ●：兼業期間 ※：移転……：子会社独立

(1985年8月聞き取りによる)

れを反映して、昭和初期に渥美町保美・中山で沢庵漬を行う農民組合が設立されている。こうして、前述した自然条件を基盤に、裏浜地域を中心として甘藷・養蚕より生産性の高い沢庵に転作していったのであった。また、この裏浜は井戸水による農業用水と水運に恵まれ、名古屋へ自ら出荷していたカネジュウなどの先人の影響も大きかった。

その後、1935年には生産量・生産価格ともに豊橋市が渥美郡を逆転したが、41年には渥美郡が県下第一位の生産者数を誇った。豊橋市が伸長したのは、軍都・蚕都としての立地条件を反映したものであり、第二次世界大戦に入り軍需用の需用が急激に増大したことで、渥美郡ともども発展していった¹⁴⁾。しかし、戦争の進展は生産資材と労力不足をもたらし、現在の業界最大手の東海漬物製造KKが統制会社の一つとして設立され、表浜の藤井食品が味噌・しょう油業から参入するなど、軍事体制は沢庵業に大きな影響をもたらした。

2. 復興期(1945~1955年頃)

第二次世界大戦後、愛知県漬物業の復興は早く、1947年には渥美(渥美郡漬物協会)をはじめ、各地で商工組合が設立されている。それは、翌48年の出荷統制、49年の価格統制の撤廃を受けて、渥美郡漬物商工業組合へと発展解消された。

前述したカネジュウは、農家に沢庵漬の技術指導をしながら系列化をはかってその規模を拡大し、名古屋の井口商店と提携して東京への販路開拓に努めた。東京は気候的なものから塩押し“東京沢庵”の市場であったため、“田舎漬”として販売された渥美沢庵は、干し沢庵という独特な風味から東京市場での地位を着実に高めていった。こうして、沢庵漬の技術がこの地域に普及し、カネジュウの系列農家から創業する業者(中川漬物KKやキムラ漬物KKなど)も現れ、渥美沢庵業は名古屋出荷といった県内産地から全国的産地形成へ踏みだしたのである。これを反映して、豊橋市の市街地

にも漬物製造会社の社員や青果商からの創業がみられ始めた。

3. 発展期(1955年~1973年)

1959年9月に東海地方を襲った伊勢湾台風は、本干沢庵の先進地の伊勢地方と渥美に壊滅的打撃を与えたが、渥美は暖地性を活かして原料大根の播種を再度行い、莫大な利益をあげてそれを設備投資に用いた。その後、これが実って裏浜の白谷漬物KKが60年に二次加工を、62年に包装技術の開発に成功した。二次加工は塩と甘味料で味付けされていた従来の沢庵を、昆布・梅酢などで味付けする技術で沢庵のイメージを一新させ、包装技術は小袋のプラスチック包材を開発したもので、現在の流通形態の基となった。また、これが消費者に形状の良いものを嗜好させ、大根の品質向上が求められていった。このような産地内部での新技術の開発は、干し沢庵として独自の評価を得ていた渥美沢庵の需要を高め、67年の中小企業近代化促進法の指定による設備の近代化とともに、生産規模の拡大が計られていった。これは、59年に伊勢から導入された生大根セリ市と、71年に開設された沢庵セリ市、さらに高度経済成長期の需要の増大を基盤としていた。セリ市は一定規模の生産量と品質を確保し、同時に農民の保護を目的として農協・経済連を仲介に始まり、農民の生産意欲を向上させ、豊川用水通水・土地基盤整備事業などと相まって、生大根生産量は第一次石油危機の前年(1972)に、セリ開始時の約38倍(約3.4万t)にな

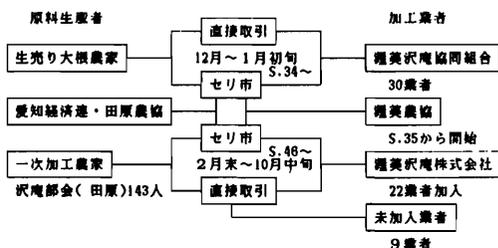


図2 地場原料供給体系図

(昭和60年8月聴き取りより作成)

り、田原町の表浜へ生産地域が拡大していった(図2)。

こうして渥美沢庵業地域は、自然条件を基盤とする本干沢庵という独特な味を生かしつつ、カネジュウ・白谷漬物KKといった形成者が産地内部に存在し、国の施策や先進地に学びながら、地場の原料生産を拡大させて設備の近代化をはかり、高度経済成長期の需要増とともに全国的産地としての地位を確立して、全盛期を迎えたのである。そして、それが渥美という全国でも有数な輸送園芸地帯に、粗放的な大根栽培を原料とする渥美沢庵業を成立させていったのであった。

IV 第一次石油危機以降の変化

1973年の第一次石油危機以降、渥美沢庵業は生産量を最盛期の70万樽から40万樽へと減少させ、9業者の転廃がみられる。地域的には豊橋市市街地が2業者、南部・表浜が2業者づつで、裏浜が3業者となっており、特に愛知県漬物協会沢庵部会の理事を務めていたM漬物が、1985年に廃業したのは象徴的である。また、後述するように生産・流通体系にも大きな変化がみられ、農業の変化に

も著しいものがあつた。

1. 加工業の変化

原料変化と下請業者の育成 渥美沢庵業の生産体系の変化は、後述の地域農業の変化と関連して地場原料比率に現れている。渥美沢庵業の復興期には、地場の生大根が原料として用いられていたが、高度経済成長期からその低下が始まり、第一次石油危機以降に急速に減少した。これを裏浜の金星漬物KKを事例にみても、1950年に農業との兼業で創業し、原料の80%を農家との直接取引による地場生大根に依存していた。しかし、高度経済成長期から徐々に地場の一次加工沢庵への依存を高め、1971年の沢庵セリ市開設と相まって第一次石油危機時に50%に低下し、現在では20%にしかすぎない。つまり、高度経済成長期に生大根から地場の一次加工沢庵に比重を移し、第一次石油危機以降はそれへの比重も減少させていったのである。そのため、渥美沢庵を特徴づけていた本干沢庵の生産比率も低下しており、裏浜のヤマキ荒木漬物や小川漬物はすべて塩押沢庵であり、豊橋市南部の小規模層の比率が低い(表1)。

原料変化が進む中で、豊橋市の市街地に立地す

表1 規模別本干し沢庵生産比率

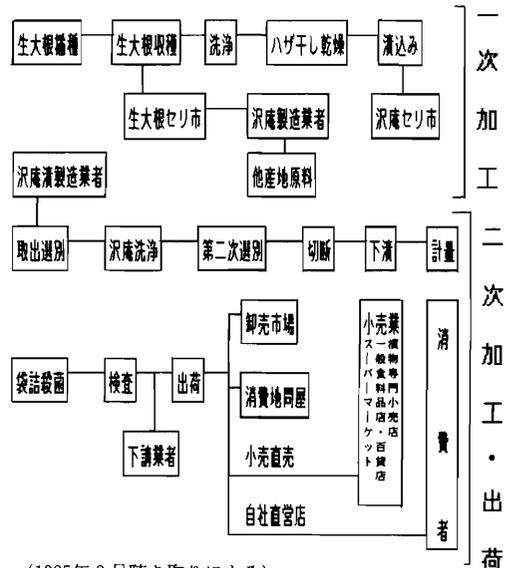
人 数	%	0	1~19	20~39	40~59	60~79	80~99	100	N.D	計
100~				●	●				★	3
50~99				●						1
30~49						★				1
20~29	●					●	●☆☆	●		6
10~19	●	●	☆	○	●○★☆☆	●☆☆				10
4~9			★☆☆	●	○	●	●		★	8
1~3				☆						1
●裏浜		2(14.3)	1(7.1)		3(21.4)	3(21.4)	3(21.4)	2(14.3)		14(100.0)
○表浜					1(33.3)	2(66.7)				3(100.0)
★市街地				1(16.7)		3(50.0)			2	6(100.0)
☆南部				3(42.9)	1(14.3)		3(42.9)			7(100.0)
計		2(6.7)	1(3.3)	4(13.3)	5(16.7)	8(26.7)	6(20.0)	2(6.7)	2	30(100.0)

(1985年8月聴き取りによる)

る東海漬物製造KKは、75年に自社の沢庵生産部門を中部農産として独立させ、表浜の内藤物産KK、南部の二萬商店や裏浜の荒木農産などを下請業者として系列化をはかり、販売専門へと転換した¹⁶⁾。また、裏浜のキムラ漬物KKや前川漬物、南部の西川商店といった大手は他産地に下請業者を形成し、産地内部で大手による中小の組織化と格差がみられ始めている。

流通体系の変化 流通体系においては、出荷形態が樽詰から白谷漬物が開発したパック詰へと変化し、現在ではフィルム・トレーといったラップ包装が増えてきている。1975年までに南部の神藤商店を除く、すべての業者にパック詰やポリ袋の簡易包装が導入されて、ダンボール詰で出荷されている。近年では、この小袋製品化と歩調をあわせるように出荷先の変化もみられる。つまり、裏浜・表浜は消費地間屋へ、市街地・南部地域は卸売市場と消費地間屋への出荷が主流であったのが、裏浜ではキムラ漬物KKや白谷漬物KKなどの大手がダイエー・ジャスコといった量販店への小売業直販を日配形態¹⁷⁾で始め、市街地の東海漬物製造KKは日配商品販売のために販売会社を二社設立するなど、大手を中心に販売体制の強化がみられた。しかし、労力の問題から中小では日配形態を行えず出荷先の変化は余りみられなかった。

出荷地域は、全体的に三大市場への比重が高く、地域的には裏浜が近畿・東海・関東、南部が県内・東海、市街地が関東・東三河の順に比重が高く差異がみられる。そのような中で、前述の金星漬物KKは75年まで関東へ80%出荷していたが、現在では10%弱へと低下し、東海への比重を高めている。同様に、南部の二萬商店では77年に山形向けが、83年に関東向けが減少し東三河の比重を高めている。このように関東向けの出荷が産地全体で減少してきており、出荷量も内藤物産KKのように2,000tから半減させている業者がみられる。



(1985年8月聴き取りによる)

図3 生産・流通体系図

以上のような、原料比率・産地内の系列化に関する生産体系の変化と、出荷製品・出荷地域・出荷量の移り変わりといった流通体系の変化は、ともに第一次石油危機以降に現れ、図3に示される渥美沢庵業の生産・流通体系を形造ってきた。

2. 原料生産の変化

現在、漬物用大根栽培は田原町表浜を中心に、渥美町裏浜・豊橋市南部で行われている。かつては渥美町裏浜が渥美沢庵業の創業地として、加工業とともに中心であったが栽培戸数・面積ともに減少している。そこで、この変化を渥美町中山を事例にみてゆこう。

中山は渥美半島の先端部に位置し、構造改善後の整然とした畑地の中に施設が混在している。専業農家率は64.7%と高く、一戸当たりの経営面積も145.9a(畑地率81.2%)と大規模で、これを生かしてキャベツは全国でも有数な産地となっており、1965年に産地指定を受けている。施設はビニルハウスを中心に、メロン・エンドウを作付しているが規模は小さい。

この地区の大根栽培は昭和初期に始まり、第二

次世界大戦後、1960年代に豊川用水の通水と構造改善事業を契機に規模が拡大され主産地となった。しかし、70年代から縮小が始まり、75年からの5年間では58戸が栽培を中止し、37.7 haもの減少がみられ、80年代にはさらに減少が進行して調査農家31戸のうち9戸が栽培を維持しているにすぎない。この栽培動向をM農家でみてみると、1937年に養蚕からの転換で大根栽培を始め、豊橋市の製糸工場へ販路を開拓するなど意欲的であったが、1973年に暖地性を生かして安定した収入を求めて、大根栽培を縮小して施設を導入し84年に中止して

持の要望はみられなかったと言う。

4. 現況

現在は、キャベツ170a(8月上旬～中旬播種, 9月上旬～中旬定植, 11月中旬～4月下旬出荷), ハウスエンドウ350坪(9月上旬播種, 10月下旬～3月下旬出荷)の冬作と、スイカ120a(1月上旬播種, 3月上・中旬定植, 6月上旬～7月下旬出荷), ハウススイカ350坪(2月上旬播種, エンドウの出荷が終了する4月上旬に定植, 6月下旬に出荷)といった輪作体系をとっている。農業収入のうち、最盛期に沢庵収入が全体の50～60%を占めていたが、現在はハウスによって補われており、現状維持を希望している。

(1985年9月聞き取りによる)

資料 1 渥美町中山成美M大根退出農家

1. 労働力4人(祖父78才, 祖母68才, 夫37才, 妻35才)

2. 経営耕地215a(水田35a, 普通畑180a-うち借地40a, ビニールハウス350坪), 農機具(耕運機3, トラクター2, トラック2, バインダー1, 田植機1)

3. 大根栽培退出までの過程

1937年に煙草(夏作)+大根(冬作)の体系で開始した。開始時は10aで、より良い収入を求めての転作であった。第二次世界大戦中、それまで出荷していたカネジュウから、蚕都として有名な豊橋市の製糸工場への販売先開拓に努めたため90aまでに拡大した。しかし戦時中は、資材不足で粗穀で大根を漬けたと言う。その後、1955～61年まで京都の漬物業者(中村)へも出荷するようになり、65年には作付面積を160aにまで拡張し最盛期を迎えた。この頃の輪作体系は、夏作がスイカ(煙草は1964年に中止), 冬作は大根+キャベツ(40a)であった。67年に、中山南漬物組合として共同で行っていたのを、反別・労働力の差異から各農家個々に別れて行うようになった。

その後、第一次石油危機(1973)時に、安定した収入を求めて350坪のハウスを導入し、大根の作付面積の減少が始まった。75年には大根100a・キャベツ100aの体系になり、81年から徐々に大根の作付を減少させ、83年に50aを作付して中止してしまっ。この様な大根栽培の急激な減少に対して、契約栽培に取引していた白谷漬物からは、栽培維

いる点に特色がある(資料1)。このように栽培退出農家はハウスを導入してエンドウ・メロンを作付けしている点に特色があり、これも渥美の自然条件を巧みに活用していると言えよう。反対に栽培維持農家の特色は一戸当たりの経営規模が大きく、夏作に煙草を冬作に大根とキャベツといった輪作体系になっている点で、施設は1農家にのみ導入されているにすぎない(表2)。

この地区の原料用大根の出荷は、業者との直接取引であり、一農家のみがセリ市を利用していた。¹⁸⁾業者とは契約的栽培であったが、この地区の大根栽培が縮小・中止される過程で、後述するように業者がその維持に積極的対応をとらなかったことは注目に値する。

V 渥美沢庵業地域の変動の要因

1. 地域農業の変化

前章で述べた様に、中山地区では漬物用大根栽培がキャベツ・ハウスエンドウへと転作されていた。このような競合作物への転作は、第一に漬物用大根の生産性の低さに起因する(図4)。キャベツは価格が不安定ながらも平均反収で大根を上回り、労働時間も短く、逆に不安定な価格が投機

表2 中山地区における調査農家の概況

	大根栽培維持農家			大根栽培退出農家			計		
	実数	百分率	戸あたり	実数	百分率	戸あたり	実数	百分率	戸あたり
農 業 家 数	9戸	100.0%	-	22戸	100.0%	-	31戸	100.0%	-
専 業	9	100.0%	-	20	90.9	-	29	93.6	-
兼 業	-	-	-	1	4.55	-	1	3.2	-
第一種兼業	-	-	-	1	4.55	-	1	3.2	-
第二種兼業	-	-	-	-	-	-	-	-	-
耕 作 面 積	2,412a	100.0%	268a	4288a	100.0%	194.9a	6,700a	100.0%	216.1a
水 田	252	10.4	28	511	11.9	23.2	763	11.4	24.6
うち休耕地	18	7.1	2	-	-	-	18	2.4	0.6
畑	2,160	89.6	240	3777	88.1	171.7	5,937	88.6	191.5
施 設 園 芸 農 家 数	1戸	100.0%	-	18戸	100.0%	-	19戸	100.0%	-
ビニールハウス	1戸	100.0	-	18	100.0	-	19	100.0	-
園 芸 面 積	10.0a	-	10a	404a	-	22.4a	414a	-	21.7
温室農家率	-	11.1%	-	-	81.8%	-	-	61.3%	-

(1985年9月聴き取りによる)

19) 的作物として農民を魅了している。これに対して、漬物用大根は収穫・ハザ干し・漬込みを一度にや

らなければならないため重労働で価格も低い。

第二に、生産性の低さから大根に代わって導入された施設園芸は、二つの側面から大根栽培を減少させていった。つまり、施設園芸の導入が大根栽培を減少させ、他方では導入による影響が大根栽培の中止を促したのである。中山地区においては、施設園芸の導入は1965年から始まり70年代初期にピークを迎え、大根栽培の減少と一致している。そこで、Y農家を事例にみても(資料2)、暖地性を基盤に施設が導入された後に労力競合が生じ、地域の雇用労働力で補っていたのが、地域全体への施設園芸の導入により雇用労働力が失われるとともに大根栽培から退出したことがわかる。また、この地域が業者出荷地域で、図5にみられるようなセリ出荷地域における労働力の相互扶助組織が存在せず、地域の結束力が弱かったことも地域の農業変化を容易にさせていった。さらに、²⁰⁾ 裏浜が沢庵業の創業地であったため連作障害が発生し、品質を低下させたことも大きな影響を与えている。

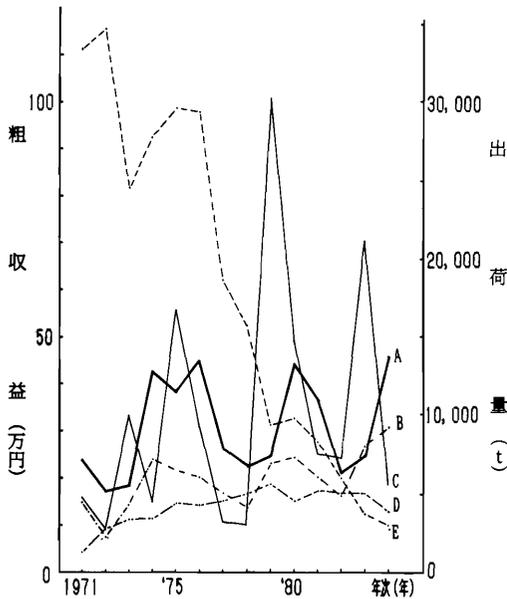


図4 セリ沢庵・セリ大根の出荷量と10a 当たりの粗収益

- A: セリ沢庵粗収益
- B: セリ大根粗収益
- C: キャベツ粗収益
- D: セリ沢庵出荷量
- E: セリ大根出荷量

(愛知経済連渥美事業所資料による)

以上のような地域農業の変化は、施設・キャベツともこの地域の暖地性を基盤としていたが、大

資料 2 渥美町中山Y大根栽培退出農家

作物	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
大根									★	★	★	★	★
キャベツ		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
施設エンドウ		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
露地エンドウ		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
スイカ		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

(凡例) ★播種 ▲定植 収穫

1. 労働力3人(主人54才, 妻47才, 祖母79才)
2. 経営耕地157a(水田22a, 普通畑115a-うち借地26a・ビニールハウス20a)
3. 施設導入の影響

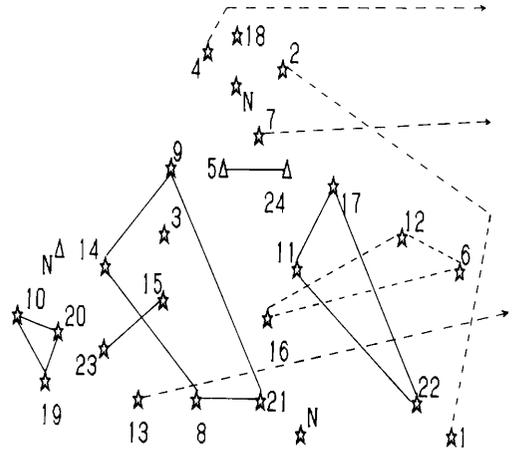


図5 田原町東谷地区におけるセリ出荷仲間

☆:セリ出荷農家 △:業者出荷農家
 …:血縁関係 →:知人・地縁関係
 N:ノンデータ 数字:農家番号
 農家番号4は百々の親戚, 7は六連の親戚, 13は谷熊の親戚と行う。
 (1985年8月聞き取りによる)

大根栽培は、1942年に十数軒で共同で始めた。その契機となったのが名古屋の業者への出荷であり、麦・甘藷より高収入であったための転作であった。第二次世界大戦後個人となり、52年に30aから80aへと規模を拡大し、65年には105aを作付して最盛期を迎えた。しかし、この年、ビニールハウス20aをより高い生産性を求めて導入し、エンドウを作付した。このため、上記の図にみられるような作付体系へと移行していった。この時期の出荷先は、渥美町裏浜の業界大手のキムラ漬物で、72年からセリ出荷に代わった。

施設導入後も大根栽培と一次加工は続けられたが、作付体系にも見られる様に冬期に労働力の競争が起った。それは施設エンドウの収穫期と、大根の収穫・ハザ干し・漬込みが重なるために起り、それを緩和するために中山の知人・親戚を30~40人夫雇用していた。しかし、地域全体への施設の普及によって雇用労働力が減少し、キャベツの転作を計った。まず、80年に30aが、翌81年に大根はすべてキャベツに転作され、大根栽培は中止された。現在は、冬作にキャベツ85a・露地エンドウ30a・施設エンドウ20aを作付し、夏作にはスイカを115a作付して20a休耕している。農業収入をみると、沢庵の最盛期には沢庵60%・スイカ40%であったが、現在はスイカ50%・他作物50%で、沢庵の分はキャベツとハウスで補完されている。

(1985年9月聞き取りによる)

根栽培の減少に対して加工業者が消極的対応しかみせなかったことによって助長されたのである。

2. 加工業者の消極的対応

沢庵業者の消極的対応はセリ価格に端的に表れており、漬物用大根栽培が急減しその不足が叫ばれながらも、競合作物であるキャベツの高価格時以外は、低価格で農家にとって低収入である(図4)。これは加工業が原料比率を地場の生大根から一次加工品、さらには塩押しその他産地原料へと比重を移してきたことと関係している。

他産地原料の導入には、単に一次加工原料を導入する業者と他産地へ工場を進出させている業者の二形態に分かれ、現在、24業者が他産地原料を導入し、うち4業者が工場を進出させている(図6)。他産地原料の導入は、1970年に裏浜の白谷漬物などの大手三業者が導入したことに始まり、裏浜を中心に75年と80年にピークを迎えた。導入先は裏浜が南九州・新潟・青森などであり、豊橋市の二地域は隣県の静岡からの導入に比重が置かれ、九州からの導入は少ない。このように地域別に導

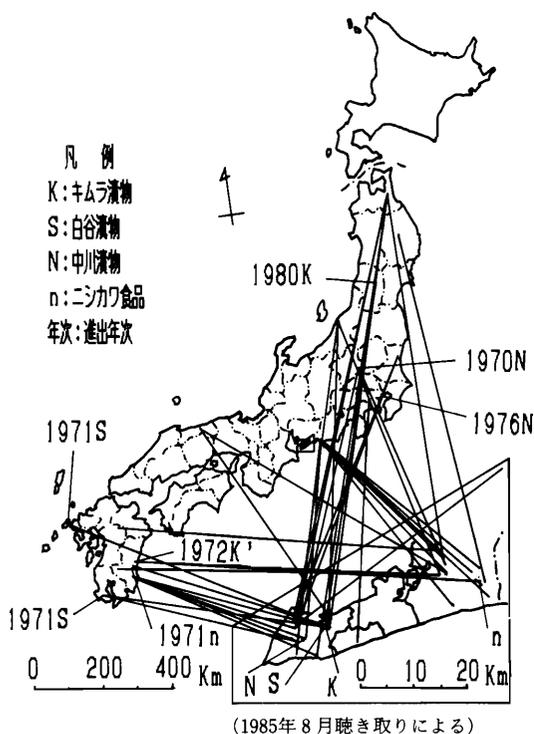


図6 沢庵業者の他産地進出と原料導入

入するのは、各産地での大根収穫の差異によるもので、裏浜のヤマキ荒木漬物はこれを利用して年間操業体制を確立している。²¹⁾

他産地への進出は、裏浜のキムラ漬物KK・白谷漬物KK・中川漬物KKと南部のニシカワ食品KKといった大手4業者である。それは南九州を中心に70年代前半に始まり、群馬・神奈川・山形へ拡大されていった。例えば、キムラ漬物KKは72年に宮崎県新富町へ、80年に山形県村山市に進出しており、進出前に地場農家400戸と直接取引をしていたが、現在は150戸へ減少させている。このような他産地原料の導入と進出は、地場の原料と異なる塩押し沢庵と南九州から本干沢庵の原料を求めたものであり、他産地原料の低価格と漬物全体の需要構造の変化からもたらされたものである。

3. 漬物需要構造の変化

日本人の食生活は洋風化が進み、それとともに漬物の消費量は微増にとどまっており、その中で

沢庵漬は減少傾向にある。この沢庵漬の減少は、消費者の“低塩・無添加・無着色”といった健康嗜好²²⁾の反映でもある。このため低塩化が進んでいる浅漬が好まれ、高塩度の沢庵漬は市場占有率を35.9%(1970)から24.8%(1984)までに減少している。これが渥美沢庵業の生産量減少に影響を与え、塩押し沢庵への導入につながっていった。また、低塩化は保存性の問題から流通形態における日配化を生み出した。そして、流通形態における消費者の少量志向がパック詰といった小袋製品を増加させ、樽詰からの製品転換をもたらしていった。以上のような消費者の嗜好を巧みに活用して産地を形成してきた新興沢庵産地の台頭が渥美沢庵業に大きく影響している。

4. 新興沢庵産地の台頭

新興沢庵産地の中で、宮崎・鹿児島といった南九州は本干沢庵の競合産地として、その台頭が著しい(図7)。南九州は山川漬の産地として有名で、1970年代から急成長しており、三大市場での伸びも著しく、大阪市場では愛知のシェアを抜き、東京・名古屋でも愛知の低落傾向に反して上昇して

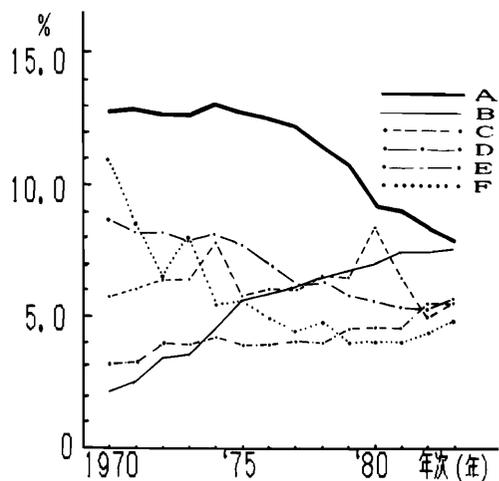


図7 漬物主産地の総出荷額に対する占有率

A:愛知県 B:南九州 C:埼玉県
D:和歌山県 E:群馬県 F:東京都
(各年度の工業統計表による)

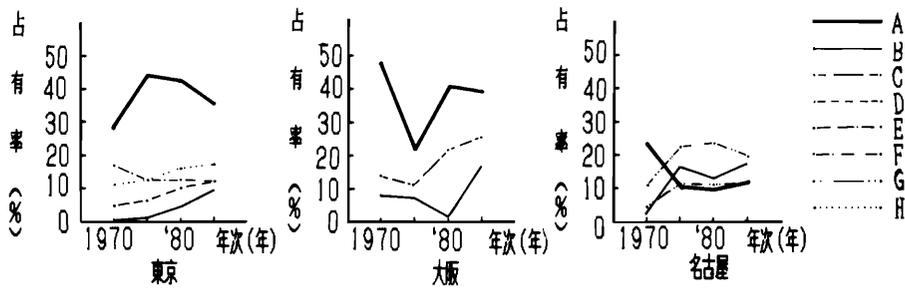


図8 三大市場における沢庵主産地の占有率

A:愛知 B:南九州 C:三重 D:福島
E:埼玉 F:和歌山 G:静岡 H:東京

(各年度の各中央卸売市場年報による)

いる。この南九州の台頭は、渥美沢庵業の出荷地域・出荷量の変化をもたらしたのである。(図8)

南九州沢庵業産地の台頭は、消費者の低塩化嗜好を生かした新技術の開発による所が大きい。これは低塩化とともに乾燥沢庵独自の味を損わずに「史上最高の味」と言われている²³⁾。そして、南九州という暖地性に豊富な原料産地と安価な労働力・用地といった立地条件、さらに農家と加工業者が意欲的であることが作用しあいながら産地を台頭させていったのである²⁴⁾。また、この立地条件が渥美沢庵の進出と原料の導入をもたらしたのであった。

VI むすび

渥美沢庵業地域は、集約的な輸送圏芸地域を中心とする総合農業地帯に粗放的な大根栽培を原料として立地しているところに特色がある。その産地形成は大正期に裏浜の保美・中山で始まり、第二次大戦中は停滞したが、大戦後、裏浜のカネジュウが東京への販路を開拓し技術を普及させ、白谷漬物KKが二次加工・包装技術を開発して、全国的産地へと飛躍していった。その形成の基盤となったのは、暖地性と冬季の季節風といった自然条件であり、それを活かした独特な風味が市場で評価され、カネジュウ・白谷漬物といった産地形成者の存在と原料生産の増大であった。

ところが、第一次石油危機以降、原料生産が減少しキャベツ・施設への転作が急速に進行した。このため、沢庵業者は地場原料の不足に二つの対応形態をとった。一つは他産地原料の導入と他産地への進出であり、他方は大手を中心とした産地内外での下請業者の組織化であった。しかも、他産地原料の導入・進出は、業者に地場原料の減少に対する消極的対応を生み出し、その減少を助長させていくことにもなった。

また、他産地原料の導入は漬物全体の需要構造の変化を反映したのもであり、“低塩化・無添加・無着色”といった健康嗜好によっていた。この健康嗜好は漬物の多様化を進めるとともに、新興沢庵産地の台頭にも係わりあっていた。特に、本干沢庵の競合産地としての南九州が低塩化の新技術を開発することによって産地形成を果たし、渥美沢庵業に金星漬物や二萬商店にみられたように全体的に関東市場の比重が低下し、出荷量の変化をもたらしたことは渥美の産地形成と同じ過程を歩んでいるといえよう。さらに、消費者の少量嗜好が反映して流通形態の変化や大手を中心とした販売対制の強化もみられた。

以上のように、渥美沢庵業は暖地性・季節風といった自然条件を基盤に、それを活用して成立していたが、同様に自然条件を基盤とした地域農業の集約化といった変化、さらに漬物需要構造の変

化や他産地の台頭などによって渥美沢庵業に変化がもたらされたのである。つまり、その地域に産業を興した地域的基盤と、それを取りまく環境が、反対にその産業を衰退させていったと言えよう。

本論文をまとめるにあたり、終始御指導を賜った松井貞雄先生と宮川泰夫先生をはじめ、愛知教育大学地理学教室の諸先生方、ならびに御協力いただいた関係諸官庁・沢庵業者と農家の方々に深く感謝の意を表します。

注及び参考文献

- 1) 板倉勝高(1984)：農村複合化の可能性について，東北地理，36-1，pp54～61
 - 2) 三沢勝衛(1979)：風土産業，矢澤大二編『三沢勝衛著作集第三巻 風土論II』，みすず書房，pp52～204
 - 3) 前掲2) p41より
 - 4) 田中紀彦(1967)：産地形成の実態に関する一考察—北海道網走地方のビート生産を事例に—，静岡大学教養部研究報告，3，pp105～130
沢口宏(1975)：群馬県藪塚町における加工用大根の主産地形成，群馬地理学会論文集3，pp35～42
山川充夫(1979)：愛知県渥美町の加工トマト生産，地理学評論，52-11 pp. 607～622
 - 5) 田中紀彦(1965)：製糖業資本とてん菜地域，経済地理学年報，11，pp.13～32
小林孝一(1965)：加工資本と原料ブドウ生産地の発展構造，経済地理学年報，10，pp.45～55
山川充夫(1970)：沖縄の糖業地域—特に宮古島における製糖工場の甘蔗栽培の支配機構とその空間配置について—，地理学報告35，pp.21～27
山川充夫(1973)：「自由化対応期」の加工トマト生産について—カゴメKKによる生産地域の独占—，経済地理学年報19-3，pp19～37
山川充夫(1975)：トマト加工工場の立地動向とカゴメKKの独占的性格，経済地理学年報21-2，pp.74～86
- 藤正美(1981)：長野県における加工トマトの生産，立命館大学文学部地理学教室，地理学同教会編「地表空間の組織」，古今書院，pp.183～190
- 6) 1980年世界農林業センサスによる，以下もその値。
 - 7) 松井貴久江(1975)：豊橋市における量産的蔬菜園芸地域の研究，地理学報告，44，pp28～33
 - 8) 青野寿郎・尾留川正平編(1969)：『日本地誌第12巻 愛知県・岐阜県』，二宮書店，pp318～326
 - 9) 沢庵漬は本漬沢庵と新漬沢庵に大別される。本漬沢庵は塩漬から本漬を経て味付けが成されて出荷されるもので，大根を干してから漬ける本干沢庵と塩で水分を抜いて漬ける塩押し沢庵に分けられ，新漬沢庵は塩で水分を抜いて本漬せずに出荷するものである。これらの代表的な産地は，本干沢庵が渥美・南九州，塩押し沢庵が東京沢庵のブランドと呼ばれる関東と和歌山の紀ノ川漬，新漬沢庵は九州・青森・北海道などである。
 - 10) これは，その地域の自然条件と人間活動が織りなして形成されている景観であり，その地域を知る上で重要な指標となる。
 - 11) 霜は干し大根を凍らせて商品価値をなくらせるので，宮崎県(初霜11月28日，終霜3月13日)・鹿児島県(同11月24日と3月26日)と同程度(同12月5日と3月15日)といった渥美の暖地性は重要になる。
 - 12) 原料生産の指標は1975～80年の大根栽培面積の変化を，地域農業は1980年の野菜栽培面積率と施設園芸の分布を，沢庵業の形成は創業年次別分布を用いて区分した。各地域の()内は業者数を表す。
 - 13) 山口隆二(1942)：尾張の漬物，『愛知県特殊産業の由来 下巻』，愛知県実業教育振興会，pp100～119
愛知県漬物協会(1983)：「愛知のつけもの」，p.115
 - 14) 1932年9月に渥美郡高師村が豊橋市に合併されたことも豊橋市の伸長の理由であるが，1941年に渥美郡は2.185生産者数で豊橋市の約1.5倍の生産量を誇った。

- 15) 杉浦明平(1961)：『海に見える村の一年』，岩波新書，p.271，及び聴き取りによる。
- 16) 1975年に関東農産・中部農産・九州農産・太陽漬物KKとして生産部門を切り離し，1981・83年には経済連と共同で霧島農産と宮崎農産を設立した。また販売強化のため東海ディリーとトーツケも設立している。また，下請業者は東海漬物田原工場の生産ラインを受け持っている。
- 17) 日配形態については，農協流通研究所(1985)：『漬物流通効率化構想策定調査報告書』pp31～41参照。
- 18) この地区は主にキムラ漬物KK・白谷漬物KK・中川漬物KKといった大手との直接取引地域である。
- 19) 愛知県(1972)：『愛知県産キャベツ生産流通実態調査報告書』p198，及び聴き取りによる。
- 20) 田原町東ヶ谷地区は専業農家率32.3%，畑81.2%で，景観的には農業構造改善後の広大な畑地が特徴的で加工用大根栽培の中心地である。
調査農家24戸のうち15戸が全収入の50%以上を加工用大根で占めており，田原町沢庵部会の部会長を勤めるF農家を中心としてキャベツよりも反当たり約110時間も多い加工用大根栽培を出荷仲間を形成して維持している。その地域のリーダーの存在が結束力を高めているのである。
- 21) 茨城産が6～8月，青森産が9～10月，北海道産が11月～翌年の7月といった体系で原料を確保して年間操業しており，他産地原料は小袋にした時に形状が良く，問屋からの要望で行っているという。
- 22) 食糧新聞社：「スーパーマーケットの漬物仕入・販売の現状と動向」，食糧新聞漬物版1984年8月26日付記事。
- 23) 前田安彦(1985)：漬物のそうざい化の現状と将来，『食品と科学』，食品と科学社，28-12，pp83～85
- 24) 新技術の開発が産地形成に果たす役割については板倉勝高(1981)：『地場産業の発達』，大明堂，pp.144～177を参照。また，その産地形成は南九州の沢庵業についてのメール調査による。