

〔概要〕

近年、日本において醤油の消費量や醸造工場数が減少し、約 1300 社の中小規模の醸造業者が醤油業で生き残っていくのは困難な状況になってきているといえる。本研究では、全国的にも珍しい醤油醸造業者の集積地である石川県金沢市大野町を取り上げ、今日まで集積地となっている理由として考えられる協業化に着目した。藩政期の 5 大生産地の中で大野町は唯一大手メーカーが成立せず、醸造業の協業体制がとられた町である。そこで、大野町はなぜ協業化へと踏み切ることになったのかを、大手メーカーであるキッコーマン(株)が本拠地を置く千葉県野田市と比較して検討した。その結果、二者には醤油醸造業者間のつながりと味に関する戦略の点で違いがみられた。大野町では協業化以前から他県の醤油醸造業者とのつながりがあり、中でも大野町より先に協業化を行った福岡県の手助けによって、協業化が行いやすかったことが協業化の一要因と考えられる。また企業合同を行うと味を一本化することになるため、大手メーカーが進出しやすくなってしまう。協業化の場合、工場生産するのは生揚げ醤油までであり、各業者の味の個性は残すことが可能である。これによって各業者についての顧客を維持することができる。以上のことから大野町にとって協業化は醤油産地として生き残っていくための戦略であったといえる。しかし、この協業化は平成に入る頃までの各業者の延命措置であり、後継者問題や生産量を維持する方法を考えることが必要となってきた。