

石川県金沢市大野町における 醤油醸造業協業化の要因

富山大学人文学部
人文地理学研究室 4年
近藤 薫



はじめに

問題の所在と既存研究

1人当たりの消費量 11.9ℓ(1973年) → 6.2ℓ(2013年)
醸造工場数 6,000社(1955年) → 1,330社(2013年)



大手5社 計 51.7%
準大手10社 計 23.6%
↓
中小業者 1315社 計 24.7%

中小の醸造業者にとって
生き残りが困難な状況

第1図. 国内における醤油生産シェア
(キッコーマンファクトブックより作成)



醸造業・醤油産業の既存研究

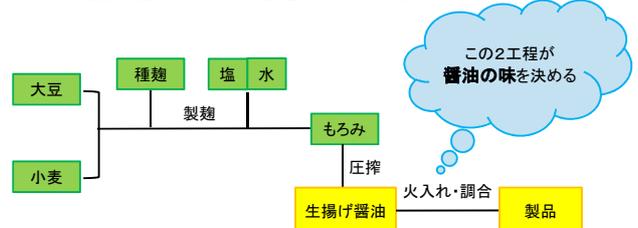
- 酒造業の組織力の差異と盛衰(青木, 1997)
地元出身者: 単独経営→最も組織力が弱く、多くの転廃業
近江商人: 同族団や同郷でグループ→最も組織力が強い
⇒組織力の差が醸造業の盛衰に大きな影響
- 戦前期の大野の醤油産地形成要因(高木, 2006)
大野の特徴... 醤油請売商(醸造業に転職するものも)
輸送経路と輸送手段の近代化が産地形成に重要な役割
→流通機能の近代化を推進したのは醤油醸造元と廻船業者

研究目的

- なぜ大野町では企業合同が行われず、醸造業の協業体制が取られることとなったのか。
- 大手メーカーが成立した他の生産地と比較することで大野町が協業化を選択した要因を検討する。

• 協業化とは...

生揚げ醤油までの工程を一つの工場で行うこと



第3図 醤油の醸造方法

7

- 調査対象地域概要

石川県金沢市大野町
北前船の寄港地として発展
人口...1973人 世帯数...781
(2015年9月1日 現在)

大野醤油醸造協業組合
加盟業者 19業者
(2015年7月5日 現在)
→1つの町に20近くの業者が
操業する全国でも珍しい町

第4図 大野町における醤油醸造業者の分布図

8

大野町の協業化

1960年頃 技術革新...新製品の開発・販路拡大傾向 強
流通革命...東京・大阪の大型量販店の進出
→関東・関西の大手の醤油が金沢の市場に

↓

「大野醤油」への注目・協業化という選択肢

1968年 大野醤油協同組合役員会において協業化が議論に
1969年 大野醤油醸造協業組合が設立
(参加は希望者だったが、結果的に産地全員が参加)
1970年 協業工場が操業開始

9

大野町と野田の相違点

■野田の例: 大規模な企業合同

1887年 野田醤油醸造組合の設立...醸造家17名
当時、野田最大の醸造家 茂木七郎右衛門が発起人
(六代・キハク印)
明治後半 茂木佐平治(キッコーマン印)が急成長

↓

一族間に亀裂を生み、結束力低下の恐れ

↓

大規模な企業合同案が浮上
正式に**大合同**が行われることに

10

■大野の例: 個別の醸造業者が今まで通り継続

1700年頃 国内第4位の人口
1960年頃 上位20位にも入らなくなる
流通革命 関西・関東の製品の進出
⇒大手が進出するのを防ぐために**協業化**

福岡 分からないことは教えるよ

大野 お願いします

↓

専門知識を持った労働者が必要
5人を福岡に派遣→協業工場操業の中心メンバーとなる

11

野田

企業合同

味の本化

・市場で評価の高い製品に統一することができる

潤沢な資金力

+

一族の繁栄を願った共同親和の精神

大野

協業化

・味という個性が失われる
慣れ親しんだ味を顧客が失う
大手メーカーの製品を買う可能性

↓

・工場の一部を協業
味の個性が保たれる

12

- 石川県産醤油 約5割...大野産
甘口(うまuchi)醤油
高木(2002、2005)...甘目の醤油 北陸・九州の傾向
関東の醤油は塩辛く感じる

↓

醤油の味の違い...
大手メーカーにとって地方市場へ参入する際の障壁
(五木 2005, 高木 2008)

協業化が与えた影響

- 協業組合への加盟 = 自分の店、大野醤油を守る
⇒ 大野町の醤油醸造業者が存続するために協業化は重要
- 他県との交流
福岡・福島・香川・鹿児島との年1回の会合
⇒ お互いに技術面・経営面をアドバイスしあう

おわりに

大野町が協業化を選択したのは...

① 他県の醤油醸造業者とのつながり・手助け

→ 協業化しやすい環境にあった

② 味の個性が残る

大野の醤油は甘口 味を守ることで顧客を維持

大手メーカーが進出する際の障壁となる

集積地となれているのは... 他県との意見交換やアドバイス

現在19業者が操業を行っている大野町
協業化が延命措置...1990年頃まで

課題

- ① 協業工場が自分たちで生き残る術を考える必要
- ② 輸出量をいきなり増やすことが難しい
- ③ 後継者の問題
- ④ 生産量の問題

参考資料

- ・ 青木隆浩 1997. 近世・近代における埼玉県清酒業の形成過程. 経済地理学年報 43(2):1-16
- ・ 五木寛之. 2005. 『五木寛之の新金澤小景』北國新聞社.
- ・ 大野町史編集委員会 1976. 『金沢市大野町史』北國出版社.
- ・ キッコマン醤油 1968. 『キッコマン醤油史』キッコマン醤油.
- ・ 高木亨 2002. 石川県の醤油醸造業集積地域. 井出策夫編著『産業集積の地域研究』大明堂.
- ・ 高木亨 2005. 生産と流通から見た日本の醤油醸造業と醤油思考の地域性. 季刊地理学 57:121-136.
- ・ 高木亨 2006. 第二次世界大戦前の金沢市大野町における醤油生産地の展開過程. 歴史地理学 48(2):1-18.
- ・ 高木亨 2008. 醤油を中心としたまちづくり. 牧瀬稔, 板谷和也編著『地域魅力を高める「地域ブランド」戦略』東京法令出版. pp.78-95.
- ・ 大野日吉神社ホームページ <http://www.ohnohiyoshi.com/> (2016年1月11日 確認)
- ・ 金沢市ホームページ <http://www4.city.kanazawa.lg.jp/> (2015年12月24日 確認)
- ・ キッコマン株式会社ファクトブック 資料編 平成25年版
- ・ http://www.kikkoman.co.jp/library/ir/library/factbook/pdf/fact201503_bi.pdf (2016年1月14日 確認)
- ・ しょうゆ情報センターホームページ <https://www.soysauce.or.jp/> (2016年1月7日 確認)