

# 宮崎県における漬物産業の発達

岩 動 志乃夫

## Development of The Pickle Industry in MIYAZAKI Prefecture

Shinobu ISURUGI

### 1. はじめに

古くから漬物は日本人にとって馴染みの深い食糧であり、その歴史はたいへん古い<sup>1)</sup>。主として野菜類を塩分によって貯蔵する技術の発達が今日の漬物製造の始まりである。わが国では明治期以降、農村の副業から発展してきた漬物企業を除くと漬物の製造は主に各家庭においてなされてきた(小川, 1985)。しかし食生活の洋風化による漬物摂取量の伸び悩み、急増する核家族化とそれにもなう漬物技術伝播の改廃、狭小家屋による製造場所の喪失、主婦の家事労働の縮小、消費性向の変革等によって自家製の漬物製造は年々縮小を余儀なくされた(河野, 1991)。代わって保存料や殺菌技術の向上、包装技術の発達、高速交通機関および低温流通システムの発達により漬物企業の急速な拡大・発展が顕著になっていった。すなわち製造元が一般家庭から漬物企業へと代わり、1960年代頃から漬物は商品化、量産化されていくのである(三枝, 1980)。

漬物は全国各地で生産されており<sup>2)</sup>、特に長野県の野沢菜漬け、愛知県のたくあん、和歌山県の梅漬け等に代表されるように地域的特性を生かして種を限定して量産する産地を築き展開してきた<sup>3)</sup>。伊藤(1986)は愛知県のたくあん生産の盛衰について論究し、1970年代までは同県で生産される豊富な加工用大根を原料に漬物企業が成長したものの、その後農家の高付加価値野菜への転換によって原料不足を招き80年以降の衰退要因となったことを明らかにしている。彼によるとその後産地は南九州へ移行しているとの指摘がなされている。そこで本稿では漬物生産の全国的な動向を踏まえた上で南九州の中でも全国的規模の大根漬物生産地として成長著しい宮崎県を取り上げ、大根漬物産業の成長特性を明らかにすることを目的とする。方法は種々の既存資料・統計類の整理後、宮崎県内に立地する漬物企業の代表者への聞き取り調査によって進めた<sup>4)</sup>。

### 2. 漬物の消費動向と企業の成長

#### (1) わが国における漬物の消費動向

わが国の漬物の消費動向は順調に推移してきたが最近の景気低迷の影響で若干生産が低下し、

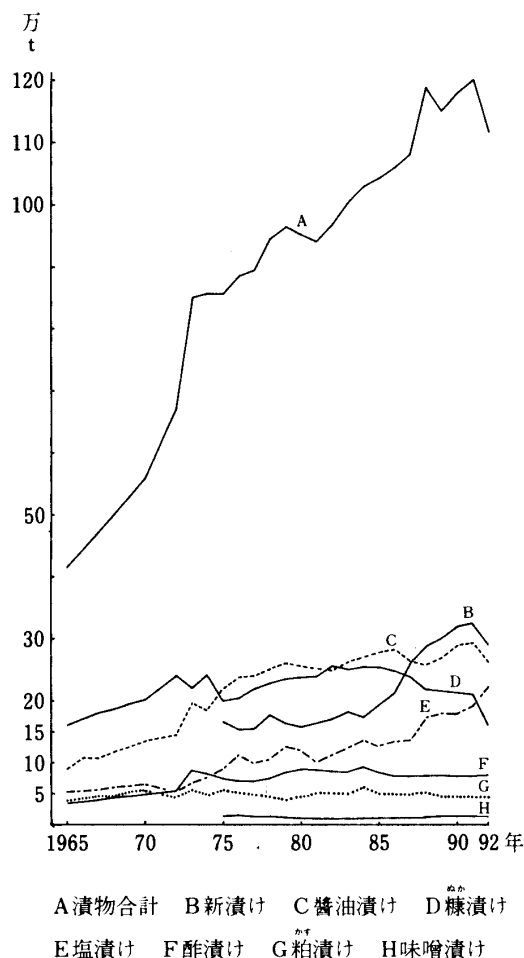
1,116,472トン（1992年）の生産量となっている。しかしこの10年間に147,256トン、15.2%の増加を示している。中でも需要が多い種類の物は「新漬け」、「醤油漬け」などであり、「塩漬け」も需要が増加してきている（第1図）。これ以外の種類の漬物はほぼ横ばい傾向にある<sup>5)</sup>。近年の漬物の摂取量であるが男性の33.7%、女性の32.0%が毎日1回は漬物を食べるとしており、さらに毎日2回以上食べる人も男性28.3%、女性31.2%となっている<sup>6)</sup>。これにより毎日1回以上漬物を口にする人は男性62.0%、女性63.2%と共に6割を上回ることになり、日本人の食生活の欧風化が進展する一方で漬物への根強い需要をうかがうことができよう。今後、漬物業界は飛躍的な伸びこそ期待できないとしても確実に一定需要を確保しながら推移していく産業といえよう。

## （2）漬物企業の成長

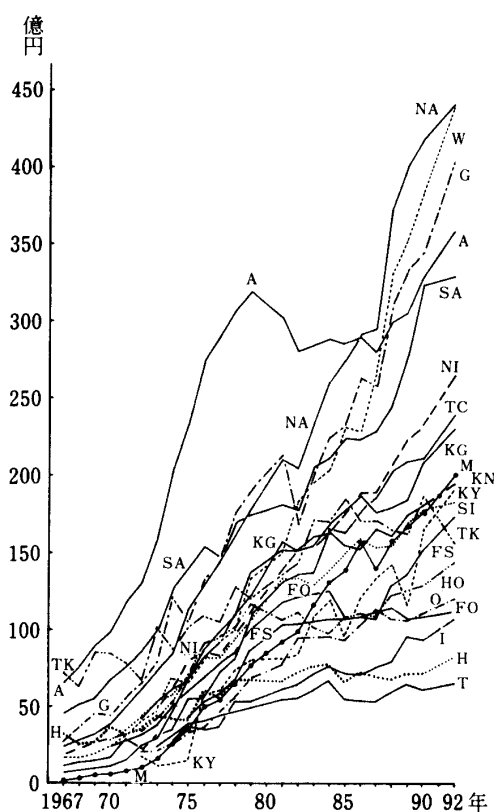
1992年の漬物出荷額で最多シェアは長野県（440億1100万円）、次いで和歌山県（438億4000万円）となっている。前者は野沢菜漬け、後者は梅漬けがその中心である。愛知県は群馬県に次いで4位であるが、1980年代中ごろまで同県がたくあん生産を中心にして最多シェアを維持して推移してきた。しかし実際には1970年代末から衰退し始め、今では当時の面影は薄れてきている（第2図）<sup>7)</sup>。代わって大根漬物生産を中心に急成長著しいのが宮崎県である。同県の1967年の出荷額は2億7190万円（47都道府県中37位）にすぎなかったものの、その後急成長を示し1992年のそれは200億3000万円（同9位）に至っている。同県は1960年代中ごろまで切り干し大根の生産が盛んであり、その後漬物加工用大根の生産に転換していったのである。切り干し大根に代わり、生産が増加し始めた1971年の漬物加工用大根の出荷量38,270トンのうち50%は県外への出荷であった<sup>8)</sup>。したがって1970年代前半まではまだ同県内で漬物を大量に加工する機能は保有していなかったことになる。ところが1970年代後半以降漬物出荷額が上昇し始め、同県に漬物加工機能が徐々に集積されていったことがうかがえる。同県においてこの25年間（1967-92年）の増加率は出荷額73.7倍、事業所数2.1倍と全国平均の10.28倍と1.22倍をそれぞれ大きく上回り、全国の中で最も急成長した県であることが読み取れる（第3図）。

## 3. 宮崎県における加工用大根生産の変遷

従来より漬物は原料の確保が重要な立地条件であり、特に重量の大きい大根を扱う漬物企業の立地はほとんどが原料立地型である。当然大根の成育に適した土壌、地形といった条件に加え、大根



第1図 全国の漬物生産量の推移  
『食品産業動態総合調査』により作成



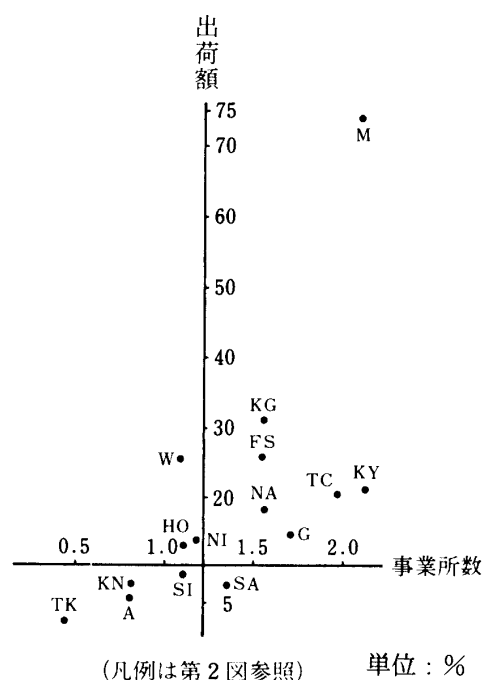
HO 北海道 FS 福島県 I 茨城県 TC 栃木県 G 群馬県  
 SA 埼玉県 TK 東京都 KN 神奈川県 NI 新潟県 NA 長野県  
 SI 静岡県 A 愛知県 KY 京都府 O 大阪府 H 兵庫県  
 W 和歌山県 T 徳島県 FO 福岡県 M 宮崎県 KG 鹿児島県

第2図 漬物出荷額の推移

『工業統計表』により作成

心をなす田野町では1920年代（大正末期）より「切り干し大根」の生産が本格的に開始され<sup>9)</sup>、1960年頃まで生産は盛んであったがその後食生活の変化により「切り干し大根」の需要は減少し、代わって「漬物加工用大根」への需要が増していった。さらに1960年代中頃から激減する澱粉原料用の「かんしょ」栽培から「漬物加工用大根」への転作が促進され、次第にこの生産が増加していった（第4図）。現在同県の作付面積2,000ヘクタール以上の露地栽培作物のうち「大根」の作付面積は3,570ヘクタール（1992年）、収穫量が173,600トン（同年）であり、いずれも「かんしょ」、「さといも」を上回り農家の大きな収入源に成長していることがうかがえる。このように従来から「加工用大根（切り干し、漬物）」の生産が行われ、現在の大規模な「漬物加工用大根」生産地域に発展した背景として、田野町付近は黒ボクからなる火山灰土であり、保水性が大根生産に適した土壌であることや冬季霧島連山から吹き降ろす北西風が大根の乾燥に利用され、きわめて良質な「乾燥たくあん」の原料ができるためである<sup>10)</sup>。

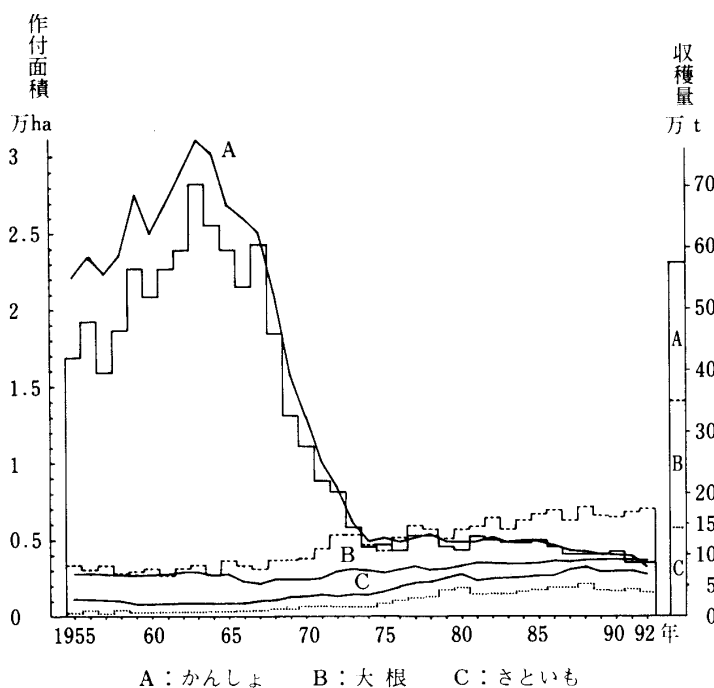
宮崎県は長期にわたって「加工用大根」の生産地であったにもかかわらず、大規模な漬物加工機



第3図 漬物の出荷額と事業所数の増加率(1967-92年)

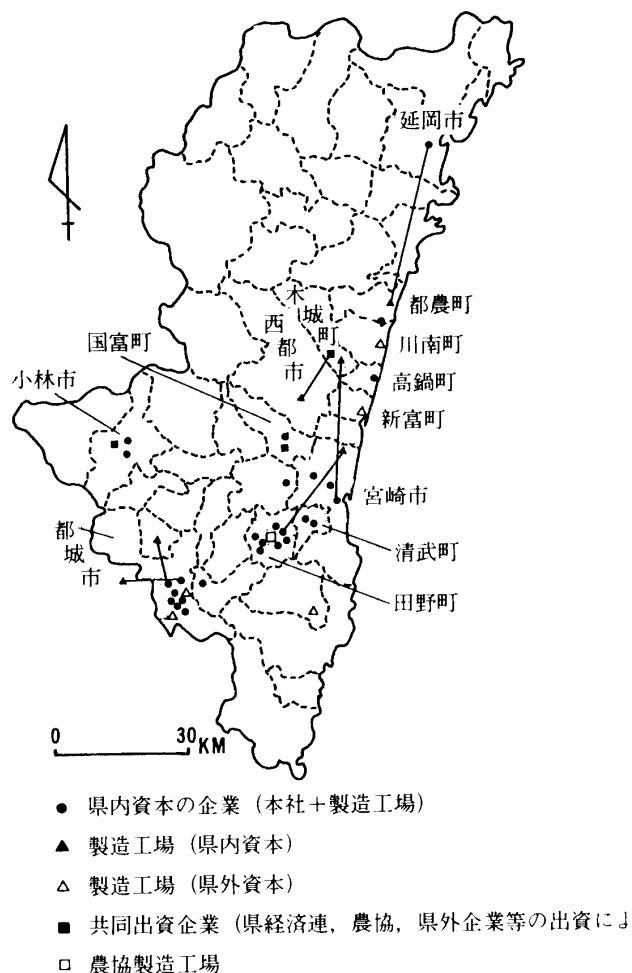
『工業統計表』により作成

を干しあげるために利用する冬季の乾燥した季節風の存在が「干したくあん」の製造には大きな要因となる。このように種々の地理的立地要因が関係し、たくあんの生産地域は限定される。宮崎県の漬物生産が活発化したのは最近のことであるが加工用大根生産の歴史は古い。同県の大根生産の中



第4図 宮崎県における露地栽培作物の推移

九州農政局宮崎統計情報事務所資料  
により作成



第5図 漬物企業の分布

『業界名簿』と聞き取り調査により作成

能を有しておらず、他県企業への「切り干し大根」および「漬物加工用大根」の出荷元として機能してきた。消費性向の変化による「切り干し大根」の需要減少に加え、愛知県の「漬物加工用大根」生産の衰退に代表される全国的産地の変化等の要因も重なり、古くから生産されていた「加工用大根」を原料にした漬物加工機能が宮崎県で特に1970年代後半から本格的に急成長を遂げ、原料立地型の大根漬物加工産地が形成されていったのである。

## 4. 漬物企業の特性

### (1) 漬物企業の立地

宮崎県の漬物企業の分布を見ると田野町を中心にして都城市付近および小林市、宮崎市以北の海岸沿いに集中している（第5図）。この付近の地形は、宮崎平野の沖積低地（都農町～宮崎市）およびその西部に卓越する洪積台地（西都市～田野町付近）、都城盆地と小林盆地であり、山地以外の場所に企業の分布がみられることになる。これらの地域は加工用大根の生産地域であり、企業の分布は当地域の市町村で生産される大根を原料にしていることになる。1960年以降田野町を中心にして都城市付近および宮崎市以北の海岸沿いに多く立地するようになった。1970年に入ると県外資本企業の進出が始まった。1980年前後には県外資本企業と県内の農協および県経済連との共同出資に

第1表 地元漬物製造企業の漬物製造開始年と開始以前の職種(県外資本企業を除く)

単位：社

	農業	食品製造業	農産加工・卸・小売	他社漬物企業勤務	その他	計	%
1964年以前	3	1	2	1	1	8	36.4
1965～79年	3	3	3		1	10	45.5
1980年以降		3	1			4	18.1
計	6	7	6	1	2	22	100

聞き取り調査により作成

よる企業が小林市、木城町、国富町（県外企業100%出資）に進出した。これら県外資本企業の立地場所は原料となる加工用大根を比較的確保しやすい場所もしくは海岸沿いに伸びる国道10号線沿いの交通条件の良い所を選択している。地元企業は田野町を中心として立地しているが、それに加えて同町には農協が直接経営する漬物工場が1973年に完成している。同町農協の漬物工場はその後幾多の施設増設を実施し、同町内で生産される大根を加工し、多方面にわたる販売ルートを利用して大規模に運営を展開している。

## （2）漬物企業の製造開始年

現在立地している県内の漬物企業（県外に資本を有する企業を除く）はすべて戦後に発足したものであるが1964年以前から漬物製造に携わっている企業は8社（36.4%）である。1965～79年までに創設したものが最も多く10社（45.5%）、1980年以降の開始は4社（18.1%）となっている（第1表）。漬物製造開始以前の各社の職種をみると1964年以前に創設した企業8社のうち3社は農業であり最も多い。この時期は特に加工用大根生産をしている農家が単なる企業への出荷にとどまらず、自ら漬物製造に事業拡大をめざし企業を発足させる場合が多かったのである。1965～79年の時期に漬物製造に着手した企業は10社であるがそれ以前の職種として食品製造業、農産加工・卸・小売がそれぞれ3社と最も多くなっている。農業から漬物製造へ転換した企業も3社であるが、この時期は農業から漬物製造への参入に加え食品製造（澱粉製造2、醸造業1）からの転業や農業関連卸・小売企業の漬物製造への事業拡大がみられたのである。1980年以降も漬物製造を開始した企業は4社あるがそのうち食品製造業の漬物製造への事業拡大は3社存在し、漬物製造が食品製造の中心となって成長していった企業も多い。

県外資本の宮崎県への進出は1970年に都城市に進出してきた企業（本社・京都府）を皮切りに70年代4社（本社・愛知県2、京都府、群馬県）、80年代2社（長野県、三重県）である。これら企業の進出はいずれも漬物の原料となる豊富な加工用大根の存在に起因するものである。同時に70年代末から80年代初期にかけて愛知県に本社を有するわが国最大手の企業である「(株) 東海漬物」と県内の農協、県経済連が共同出資をして設立した共同出資企業が3社設立（内1社は(株) 東海漬物100%出資の企業）されている。

## （3）漬物原料の種類

宮崎県の漬物の中心はもちろん大根を原料とした漬物であるが「大根」のみを加工する企業は7社（25.0%）である（第2表）。最近是一本物を消費者が好む傾向にあり、たくあん製品の中心は

第2表 企業の資本金と漬物原料の種類

単位：社

	大根	大根+たかな	大根+たかな以外	大根+たかな+その他	計	%
500万円未満	1	4			5	17.9
500～1000万円	1	3		2	6	21.4
1000万～3000万円	3		1	7	11	39.3
3000万～5000万円		1		1	2	7.1
5000万～1億円	2	1			3	10.7
1億円以上				1	1	3.6
計	7	9	1	11	28	100

聞き取り調査により作成

ほとんどがこれである。「大根」と「たかな」のみを加工している企業は9社（32.1％）であるが、そのほとんどの企業で加工の中心を大根加工においている。したがって「大根」のみを加工する企業と合わせると同県の漬物加工は約6割近い企業が「大根」の加工を主流としてそれに「たかな」の加工を加えた2種類の加工体制で経営展開していることが判明した。資本金1000万円未満の企業と5000万円以上の共同出資企業にこの傾向が多くみられた。さらに共同出資企業を含む県外企業に目を向けると7社中5社（71.4％）が「大根」加工のみもしくはそれに加え「たかな」加工までであり、大根加工を主目的に宮崎県で事業経営をしていることがわかる。一方3種類以上を加工する企業は11社（39.3％）あり、資本金1000万～3000万の企業に多い。これらの企業は大根加工から発展させて他の原料加工にまで事業拡大した企業と「らっきょう」や「昆布」加工といった他原料から「大根」加工に事業拡大を図った企業に2分される。資本金1億円の比較的大きな資本を有する企業と資本金1000万～3000万円の企業に3種類以上の漬物を加工する特性がみられた。

#### （4）契約栽培の状況

安定した企業経営のためには原料の確保がきわめて重要な課題となるが、近年は農家との契約栽培を遂行している企業がほとんどである。契約栽培とは「農産物の生産および市場の条件に基づいて、農家と農産加工業者との間に、口頭または紙面による合意が結ばれているもの」と定義されている<sup>11)</sup>。契約栽培のメリットは農家側にとっても、企業側にとっても利益が多いため奨励される場合が多い。すなわち農家は規格された農産物を生産し、決められた量を契約した企業に売却しなければならず、契約により安定した収入を得ると同時に、企業もその農産物の加工と売却によって多くの利潤を得ることができる。宮崎県の漬物企業と農家の間に契約栽培が開始されたのは1960年前後といわれる<sup>12)</sup>。調査の結果1964年以前から契約栽培を開始していた企業は4社（12.5％）存在し、宮崎市、都城市といった都市部に位置する企業で開始していたことがわかる（第3表）。しかし、本格的に導入され普及していくのは1965年以降である。1979年までに15社（46.9％）の企業で開始されている。田野町、都城市、新富町から都農町に至る海岸沿いに位置する企業で契約栽培が開始されている。その後原料の豊富な都城市周辺と西都市、国富町、木城町方面へ企業の工場が新設され、その工場が契約栽培を開始していったため1980年以降はこれら地域に立地する企業が周辺農家と契約栽培を実施し、安定した原料を確保している。

第3表 契約栽培開始年と企業の立地場所

単位：社

	田野町	宮崎市郡	都城市 北諸県郡	小林市 西諸県郡	西都市・高岡町 国富町・木城町	新富町・高鍋町 川南町・都濃町	その他	計	%
1964年以前		2	1			1		4	12.5
1965～79年	4	1	3	2	1	3	1	15	46.9
1980年以降	1	2	4	1	4		1	13	40.6
計	5	5	8	3	5	4	2	32	100

聞き取り調査により作成

第4表 漬物製造企業の契約栽培先市町村

単位：%

	企業数 (社)	田野町	宮崎市郡	都城市 北諸県郡	小林市 西諸県郡	西都市・高岡町 国富町・木城町	新富町・鷹鍋町 川南町・都濃町	その他
田野町	5	100	60.0	40.0		80.0		
宮崎市	4	75.0	50.0	50.0	25.0	25.0	25.0	
都城市・北諸県郡	6	50.0	16.7	83.3				50.0
小林市・西諸県郡	3	66.7			100		33.3	
西都市・高岡町 国富町・木城町	4	50.0				100	50.0	
新富町・鷹鍋町 川南町・都濃町	3	33.3				100	100	
延岡・北郷町	2	100		50.0		50.0		50.0

聞き取り調査により作成

次に各企業が契約している農家についてであるが当然ほとんどの企業は当該地域の多くの農家と契約をしている。たとえば田野町の企業5社はすべて（100%）町内の農家と契約をしている（第4表）。同町に立地する企業はさらに周辺の宮崎市郡（60.0%）、都城市周辺（40.0%）、さらに最近では原料の豊富な西都市、国富町といった地域の農家とも契約栽培を実施し、安定した経営展開をしているようである。田野町以外の企業もおおよそ自市町村およびその周辺地域の農家と契約栽培をしているが、特筆すべきは量の多少はあれ県内のほとんどの企業が田野町の農家と契約栽培をしている点である。これはもちろん「干し大根」の契約が多く、県内のほとんどの企業が良質の田野町産大根を求めていることがわかる。以上をまとめると現在ではほぼ県内一円の企業が自地域の農家と契約栽培を実施し、安定した原料（生大根）を確保して経営展開を図っている。また「干し大根」に限っては田野町の農家と県内のほとんどの企業が契約栽培をしている状況にあり、加工用大根の生産は同町の農家所得向上に大きく寄与しているものと考えられる。

## 5. まとめ

宮崎県の大根漬物加工業はここ20数年の間に急成長をとげ、全国でも有数の大根漬物生産地域を形成した。その特性をまとめると以下の通りである。

1. 1970年代後半より大根漬物産地の全国的動向に変化が生じ、愛知県のシェアが激減し、他地域へ大根漬物産地が代替え地を模索しており、愛知県沿岸地域と冬季の気候がきわめて類似している宮崎県が新たな展開先として注目されたこと。2. 宮崎県は加工用大根を生産する地理的条件に恵まれ、農家は従来より生産してきた「切り干し大根」から「漬物加工用大根」の生産に転換することが可能であったこと。3. 戦後、農家からの転業により漬物企業として成長を図り、地元の企業が成長できたこと。4. その後、他企業からの参入や田野町農協の漬物生産への参入による量的生産が増加したことや1970年以降に活発化した県外企業の進出も宮崎県の大根漬物産地形成の基盤を築いた。5. 1980年前後に県外資本と県内農協、県経済連との共同出資企業の設立により大根漬物産地としての地位は揺るぎないものへと成長している。

大根生産地域に変動がない限り当分は同県が大根漬物のシェアをある程度確保して推移していくものと考えられる。他の漬物原料にみられるのと同様に仮に海外産の加工用大根が国内に流通し原料供給体制に変化が生じた場合、宮崎県の加工機能がどう対応していくのかが注目される。他地域の原料を当該地域の製品として加工し、出荷している他食品業界の昨今の動向に照らし合わせてみると、なんとしても「大根漬物ブランド」を全国的に認識させることが重要であり、漬物のブランド確立が早急に望まれるところである。なお今後の課題として県内漬物企業の流通形態、取引システムおよび農家の側からの漬物産地への対応状況等を具体的に明らかにすることがあげられる。

本研究を進めるにあたり全日本漬物協同組合連合会事務局次長・三門孝行氏、宮崎県漬物協同組合理事長・道本保之氏、同県内の漬物企業の代表者をはじめ関係者の方々にたいへんお世話になった。また本学総務課長・野崎豊子氏には調査の際に便宜を図っていただいた。以上記して御礼申し上げる。

## 注および参考文献

- 1) 加藤（1992）によればわが国の歴史に漬物類が登場するのは奈良時代の正倉院文書（720年）が最初であるとされている。この中に仏教の伝来とともに中国から伝えられた大豆を原料として作る醬（ひしお）に菜や瓜を漬けたとする記録が見られる。また河野（1991）によれば大和時代の景行天皇の時代に塩漬けによる食糧の保存が行われていたという。いずれにせよ塩分を使用し、貯蔵を目的とした漬物は食糧の歴史と共に自然発生的にできたものと考えられる。
- 2) 小規模な漬物生産地域は全国各地にみられ、地場産業的色彩が濃い。これに類する地理学的研究として秋田県仙北地方の漬物加工業の地域構造を明らかにした大坂（1983）の例がある。
- 3) 漬物生産地域が大規模に展開する研究例は「たくあん」に関して樋口（1990）が群馬県を伊藤（1986）が愛知県を対象に論じている。「梅漬け」に関しては和歌山大学教育学部地理学研究室（1983）の調査報告が詳しい。
- 4) 聞き取り調査は宮崎県内に立地する漬物企業を対象として1994年6月から9月にかけて実施した。社長もしくは責任者への面接方法により36製造所より有効回答を得た。
- 5) 全日本漬物協同組合連合会（1993）の資料にしたがって主な漬物の例を示すと「新漬け」は野菜の一夜漬け、「醤油漬け」は福神漬け、割干し漬け、しば漬け、朝鮮漬け、松前漬け等、「糠漬け」はたくあん漬け、糠味噌漬け等、「塩漬け」はしょうが塩漬け、大根塩漬け、高菜漬け、野沢菜漬け、広島菜漬け、白菜漬け、梅干し等、「酢漬け」はらっきょう漬け、しょうが酢漬け、千枚漬け等、「粕漬け」はなら漬け類、わさび粕漬け類等、「味噌漬け」は大根、なす、きゅうり、しょうが、ごぼう等の味噌漬けとなっている。
- 6) 『国民栄養の現状』（1992）による。本調査は厚生省保健医療局が監修となり、1990年国民生活基礎調査に



より設定された地区から無作為に抽出した300地区内の世帯（約6,000世帯，約20,000人）を対象に調査した結果である。

- 7) 都道府県別漬物出荷額で1967年上位15県，1992年上位18県のいずれかに該当する20都道府県を対象にした。
- 8) 『宮崎の野菜』（1971）P19. による。
- 9) 小八重（1993）による。
- 10) 孟宗竹で10段程度（高さ5メートル前後）のやぐらを組み，加工用大根を2，3本束にして葉付きの状態で掛け約2週間程度乾燥させる。葉付き状態で乾燥させるのは毛細管現象によって肉質部分の水分の蒸発がより促進されるためであり，この高屋根式の大根干しの景観が毎年12月から2月上旬頃まで田野町を中心に見られ当地の風物詩となっている。
- 11) Ewell, P. R. (1963) による。
- 12) 小八重（1993）によると1960年前後より野崎漬物（宮崎市），坂田商店（都城市）などが農家との直接契約栽培に着手したとされる。

加藤司郎（1992）：つけもの 『たべもの日本史総覧』 新人物往来社 pp. 150-151.

河野友美（1991）：『新・食品事典 漬物』 真珠書院，216p.

小川敏男（1985）：16. 漬物 『食料工業』，pp. 539-557.

三枝弥生（1980）：漬物 鎌田恒男編『日本の食品工業』 光林，pp. 218-224.

伊藤貴啓（1986）：渥美沢庵業地域の変動 地理学報告，**63**，pp. 53-64.

大坂昭治（1983）：仙北の漬物・山菜加工 地理，**28-2**，pp. 115-121.

樋口 弘（1990）：第六節 食品 群馬大学教育学部地理学教室，群馬大学地理学会編 『からっかぜ産業』，pp. 193-204.

和歌山大学教育学部地理学研究室（1983）：第五章 梅の栽培，生産，加工 『南部町調査報告』，pp. 61-77.

小八重祥一郎（1993）：漬物用だいこん作を核にした町農業の活性化 農業構造改善，pp. 4-10.

Ewell, P. R. (1963) : Contract Farming, USA. The Interstate Printers & Publishers, Inc. USA. 3P.

[1994年12月10日受理]