

農産物加工組合の発展過程について

— 石神食品加工組合の事例から —

三 浦 富 久 子

(福島県農業試験場)

Development Processes of Agricultural Products Processing Association

— An instance of Ishigami Food-processing Association —

Fukuko MIURA

(Fukushima Prefecture Agricultural Experiment Station)

1 はじめに

農産加工への取組みが、農業者・婦人グループなど原料生産主体者からの動きとして、各地で盛んになされている。その目的は、地域特産品の開発であったり、産地形成、付加価値付け、農産物利用の拡大、又は仲間作り、地域開発と様々である。また、その活動の規模も自給-グループ活動-地域内流通-一般市場流通と幅広く、その発展過程において生じる問題点にも大きな違いがある。しかしそれらの活動がいずれも「地域」の生産物、労働力、販路を基礎としたものであることは共通である。

しかし、その農産物加工組織が地域に密着した、各層各階を吸収していた組織であればあるほど、地域の農業構造の変化を受けやすい。都市化、兼業化、高齢化などの動きの中で、農業者の減少による組織内の生産性の低下、また、構成員の形態化も大きく、組織の再編成が必要となってくる。

ここでは、地域内流通より一般市場流通へと発展し歴史的にも安定した農家主体の農産加工を行っている、石神農産加工組合の発展過程から今後加工事業の展開を図る上で、その障害となる要因を整理したので報告する。

また、本組合の初期の発展過程や、畑利用方式の変遷については、すでに報告¹⁾がなされている。

2 調査対象の概要

対象組織は、福島県の浜通り地域原町市石神地区にある「石神食品加工組合」(以下、組合)である。

組合は、戦前からの任意組織「石神沢庵組合」を再編し、昭和39年に農事組合法人として設立したものである。前身の組合は、40数名の構成員からなり、干しダイコン及びその一次加工品の生産販売組織として誕生したもので、主に地元の市場に出荷していたが、途中沢庵の樽詰製品の製造販売も加わり、漸次事業が拡大され、市場も仙台〜京浜地区へと、その販路を拡張していき、組合設立の段階では、組合員数381名、販売金額3000万円余りと着実に発展してきた組織である。

組合の組織運営体制は組合長を含めた5名の理事による

理事会と集落毎の世話人としての組長をも含めた合同会議及び全組合員による総会から成る。具体的な運営業務は、理事が各部門を担当し、組織の中核としての役割をはたしている。

3 組合の発展過程とその問題点

(1) 組合員の多様化

組合設立以降の組合員数及び栽培面積の推移は図1のとおりである。組合員数は昭和46をピークに減少している。

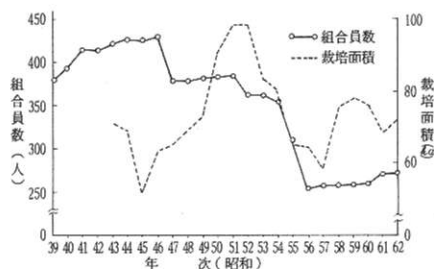


図1 石神食品加工組合規模

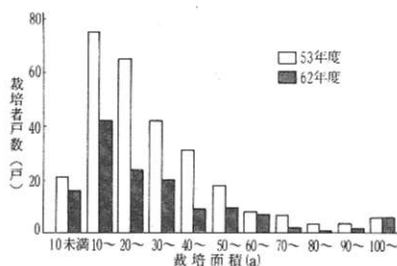


図2 大根栽培規模の変化

図2で昭和53年、昭和62年の組合員の大根栽培規模を比べると、50a未満の栽培規模での減少率が53%、50a以上の栽培規模での減少率が40%と小規模栽培者での減少率が高い。これは、産地特有の連作障害に加えて、高齢化、兼業化などによる労働力不足のためダイコン栽培を休む結果からで、昭和62年には組合員中129人(47%)が休耕している。一方、1ha以上の栽培者では、昭和53年の最高栽培者は2haの作付だったものが、昭和62年には4.8ha作付という大根専作的経営内容の農家も現れる。以上のように休耕

者の増加、大規模栽培農家の出現と組合員の多様化が進んでいる。

(2) 商品への多様化要求

組合の販売実績をみると図3のようになる。昭和39年以降沢庵樽詰を中心に京浜地区の市場と安定的な取り引きを行ってきた。しかし近年は、沢庵の商品形態の変化、食品の需要動向の変化等により、従来からのダイコンだけを原

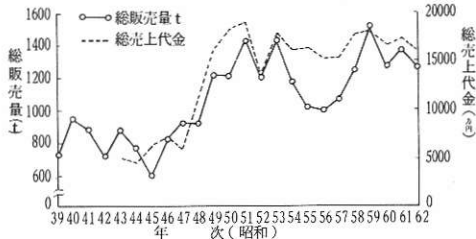


図3 販売実績

料とした沢庵中心の加工だけでなく変化のある商品を揃える必要がでてきた。昭和61年より各種事業の導入がされ、新商品の開発並びに加工施設の充実、整備が計られ、昭和62年には新たに8種類の商品が開発され市場へ出された。

(3) 多品目に対応する原料の供給

新商品の導入に併せてダイコン以外の加工原料も組合内で自給する必要がでてきた。昭和62年には、キュウリ、ナス、ハクサイ、ニンジン、シソなどの野菜が小規模ながら組合内で作られた。しかし、それらの栽培技術をもつ組合員が少なく、その上新製品の好調な売行きに、その他の野菜の原料供給が間に合わず、それまで原料は全量自給することにより組合員の利益を最優先にして事業を進めてきた石神組合では初めて一次加工品を他から購入する結果となった。

(4) 加工労力の調達

加工部門の労働力は、組合員の加工労務当番制と組合員の短期雇用によりまかなわれ、ダイコン収穫開始(9月)から下漬け、二次加工(3月)までの期間の雇用であった。しかし、商品の多品目化、施設周年利用、周年営業の動きの中で従来までの短期的な労力だけでなく技術者、後継者の育成も含め長期的、安定的に加工部門に従事できる労力が必要となってきた。

(5) 組合員の収益

組合員の組合からの収入を表1でみると、組合員272

表1 石神食品加工組合からの組合員収入分布 (昭和62年度 単位:人)

原料収入	なし	10万円未満	10万円～	20万円～	30万円～	40万円～	50万円～	60万円～	70万円～	80万円～	90万円～	100万円～	150万円～	計
なし	109	11	1	2	3			2	3	1	1			133
10万円未満	26	4		1		1		1	2	1				36
10万円～	14	8									1			24
20万円～	11	6					1		1	1				19
30万円～	9	1										1		10
40万円～	7	2											1	11
50万円～	4	4											1	9
60万円～	5	3		1										9
70万円～	1	2												3
80万円～	1	4												5
90万円～	1													1
100万円～	1	2										1		4
150万円～	1	2												3
200万円～	2	1										1		4
300万円以上														1
計	192	50	1	4	3	2	1	3	6	3	2	4	1	272

人中ダイコンを作るか加工労務に携わっている人は、163人で他の109人は石神組合からの収入はない。また、収入あり(163人中)でも原料収入プラス加工労賃の合計で30万円未満が77人、50万円以下30万円までが27人、100万円以下50万円までが42人、100万円以上が17人という分布で30万円以下の収入者が全体の半数近くを占めている。一方最高では1千万円以上の収入を得ており、組合員内での加工組合の経済的位置づけの違いが大きい。また、加工労務を担当しているのは、休耕者、あるいは小規模栽培者が多く、原料生産と加工との労働の競合がみられるためほとんどのダイコン栽培者は加工当番のみである。

4 ま と め

組合は、加工原料及び加工労務を組合内で完全自給することにより組合員の利益を最優先にして事業を進めてきた地元農業、農家との結びつきの強い組織である。しかし近年、商品の他品目に対応するための原料の供給及び加工労働力の調達、組織運営らの問題をめぐって1.5次産業とし

て原料生産者を基本とした経営が進むか、単なる原料供給者と食品加工業との関係としてかわって行くのか、一つの転機を迎えていると考えられる。

原料生産者を基本とし、生産物に付加価値を付けることにより生産者に高収益を生む原料生産、加工、販売が同一の運命共同体としての1.5次産業の特徴を維持するならば、「地域」の中でダイコン以外の新たな野菜栽培者を、育成、拡大し、加工労力(下漬け)の確保により底辺を拡大し組織を再編成することが強く望まれるところであろう。

農家が主体となっている農産物加工組織が、一般市場流通の中に取込まれた場合、いかに経営の組織化、再編化を計っていくかが、新たな発展段階での大きな課題である。

引用文献

- 鈴木久雄, 渡辺正孝. 1981. 農産物加工組合の展開と畑利用方法の変遷(第1,2報). 東北農業研究 29: 303-306.