

佐渡の特産品開発における「二見みそ」づくりの活動

| | |
|-------|---|
| 誌名 | 農村生活研究 = Journal of the Rural Life Society of Japan |
| ISSN | 05495202 |
| 著者 | 中川, 智子 |
| 巻/号 | 71号 |
| 掲載ページ | p. 27-30 |
| 発行年月 | 1989年6月 |

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



[現地報告]

佐渡の特産品開発における「二見みそ」づくりの活動

中川 智子*

以上の3点を基本的な視点として管内の実態及び事例を分析し考察した。

1. はじめに

現在、全国各地で、地域特産物の開発や加工が水田転作への対応と付加価値獲得の手段として取り組まれている。新潟県においても、水田率が高く、かつ農外就労の場が少ない山村または農山村地域においては、この特産物の開発や加工への期待も大きなものがある。

本報告は、佐渡農業改良普及所管内（一市七町二村）において、農業者が中心に取り組んだ加工研究を取り上げたものである。その中で、販売可能となった「相川町二見みそ」を事例に、その取り組みの経過、現状、経済的効果及び将来の発展方向等について考察したものである。

2. 特産品開発のねらい

普及が対応する特産開発や加工について、(生活改良普及員として) 次の3点を基本に考えている。

- 1) 専門の加工業者の育成や、みやげものの開発ではなく、農業者の健康増進、生産意欲の向上、くらしの豊かさにつながるものでなければならない。
- 2) 単に一部の人が経済性のみを追求して行うものではなく、農業者の意欲や、エネルギーを結集して、農産物と結びつけ、地域ぐるみで「ものづくり」をすすめることである。
- 3) 農業者が主体となり、農協（または漁協）、町役場、普及所、試験研究機関等、各々の役割を理解し、分担すること。

3. 管内における地場農林水産加工の現状

佐渡総合開発協議会の資料によると、佐渡における地場農林水産加工の現状は、専門の業者や第三セクター方式のものを除き、調査時点で、22の経営体が31品目の加工に取り組んでいる。昭和62年度の販売額は、1品目当たり最高が400万円、最低が12万円、平均で88万円である。単純平均すると1経営体7人で、1.4種の製品加工を行い、その売上額は123万円という実態である。

素材の活用状況は、農産物が87%、海産物13%となっている。

新潟県下15普及所が援助して定着した特産品は154品目、うち販売許可済加工品類は79品目である。ちなみに佐渡普及所にかかるものは、それらのうち、25品目で第1位、第2位の西蒲・中東蒲普及所の17品目を大きく引きはなしている。

4. 特産品開発に関する婦人の意識

「特産品開発のねらい」の3点の基本に照らして、婦人層が中心になるので、アンケート調査によって特産品開発に関する意識を知ろうとした。63年5月に実施し、対象の農家婦人70人は、年齢、地域等、できるだけ平均的に実状把握ができるよう配慮した。

1) 地域特産品開発との関わりについては、商品の利用者を含め、60%の人が関わりがあると、40%が全く関係していないと回答している。この

* (なかがわ ともこ・新潟県佐渡農業改良普及所)

40%は、予想外に高い率であった。

しかし、そのうちの73%は、次の質問項目で、特産品開発は「必要である」と答えている。販路拡大のためのP.Rや、イベントも大切であるが、安定した消費拡大のためには、このような調査を繰り返しながら、地元での利用拡大の対策が一層大切になってくると考える。

2) 特産品開発の是非については、必要であるとした73%の人はその理由として、“町の活性化”、“地域開発のため”、“付加価値を高めて収入増をはかる”を理由として掲げており、この二つをあわせると75%になる。これは“生きがい”や“仲間づくりのため”15%とは、大きな差が見られる。

3) 農産加工に婦人が参加する意義については、①地域活性化に役立つ、②収入の増加をはかる、③食生活の豊かさ、④婦人の役割と向上に関わることを、の4点に要約できる。

5. 事例：「二見みそ」について

この事例は、特産品とか販売とかを目的として推進したものではない。町の保健行政から出た「高血圧、貧血の有症率が高いが、住民の関心が一向に高まらない」、また農林行政当局から水田転作の問題が提起されたことがきっかけである。

表1 「みそ」調査結果(調査期日 昭和56年10月, 64点)

(1)塩分, 水分

| | 塩分% | 水分% |
|----|------|------|
| 最高 | 25.6 | 65.8 |
| 最低 | 14.8 | 50.0 |
| 平均 | 19.2 | 56.9 |

(3)仕込み期間

| | |
|-------|-----|
| 毎年 | 35% |
| 2年に一回 | 35 |
| 3年に一回 | 30 |

(2)配合割合(容量)

| | 大豆 | こうじ | 塩 | % |
|---|-----|-----|-----|-----|
| 1 | 10 | 10 | 7 | 22 |
| 2 | 10 | 10 | 6 | 17 |
| 3 | 10 | 10 | 6.5 | 10 |
| 4 | 10 | 8 | 7 | 10 |
| 5 | 10 | 10 | 7.5 | 3 |
| 6 | その他 | | | 38 |
| | | | | 100 |

(4)みそづくり担当者

| | |
|-------|-----|
| 30歳代 | 7% |
| 40歳代 | 19% |
| 50歳代 | 26% |
| 60歳代 | 29% |
| 70歳以上 | 19% |

すなわち健康意識の醸成と生産意欲の向上を目的に転作大豆の活用を重ね合わせて「低塩みそ」の生産が始まったのである。

それが、5年後、相川町特産開発推進協議会の推せんを得て本格的に商品化されるに至ったものである。同会は町長が会長となり、役場、農協、県、生産者、東電、商工会が一体となって、農産、林産、流通の4部会で組織されている。

(1)活動の経過

古くて新しい「みそ」の生産を課題化し、技術を定着させるに至った経過について記す。最初、地元農業高校食品科に依頼し、塩分、水分検査を実施した。その結果は表1のとおりで、11月の小中学校の文化祭でこれを発表して地元への報告とした。実物展示と同時に人気コンクールも実施し活動の普及に努めた。

「みそ」の検査結果は、塩分・水分ともに高く、2～3年の比較的古いみそを食べていることがわかった。文化祭の報告によって、それまで「わが家のみそ」を自慢していた人「たかがみそぐらい、どこでも同じだろう」と思い込んでいた人が、一軒一軒のみその違いを真剣に受け止め、予想以上に早く、家庭内から地域の問題に広がっていった。

管内のみそづくりの担当者は60歳、70歳代が48%、50歳代を含めると74%であって、みそづくりの世代交代が高齢であることを推測させる。このことは、材料の配合割合や仕込む時期、また量など「みそ」を科学的に理解するよりは、旧来の技術がそのまま伝承されてきたことを物語っている。これらの改良のため、2カ年間の農産加工リーダー養成講座を町当局と共催で開始した(表2)。講座では、はじめに農業高校食品科実習室で、材料の配合割合の違う7種類のみそを試作し、若妻の、みそに対するイメージの転換をはかった(表3)。

実習前のいわば消極的なみそのイメージは実習後に各々好みの味で必要量を適期に加工しようとする積極的な姿勢をもつイメージが変わってきた。この講座生の中から4人の加工リーダーが育ち、昭和59年9月完成した「農村婦人の家」を拠点に島の農村婦人による自家用みそ加

表2 加工リーダー養成講座内容

| | | |
|----|---|---|
| 目的 | 農、漁村における均衡のとれた食生活を実践する一環として手づくり加工に関する学習 | |
| 対象 | 30～50歳代 25人 | |
| 内容 | 一年目 | <ul style="list-style-type: none"> ●製麴・みそ加工技術について(講義・実習) ●各自プロジェクト活動 ●婦人の地域活動について ●他グループとの交流・視察研修 |
| | 二年目 | <ul style="list-style-type: none"> ●水産加工技術(講義・実習) ●プロジェクト報告 ●たのしい食生活(自家生産物の有効利用) |

工がはじまった。

昭和61年、町農林水産課内に特産開発係が設けられたのをきっかけに、包装技術、販売方法などが検討され、現在は、地元消費者をはじめ、民宿、旅館、学校給食等への販売予定があり、製品で15トンの生産を計画実施している。

こうした「みそ加工販売」の活動がきっかけで、他にも農村婦人のアイデアや技術を生かした海産物、魚の加工が次々と商品化されている(図1)。

(2) 経済的効果

加工グループの1人、Sさんの加工日誌から、くらしや収入面での効果を分析すると、まず加工をはじめたことで11月から春の農作業開始までの冬期間、いわゆる農閑期の解消と収入の増加である(図2)。冬期間、仲間と楽しく作業し、30万円近い収入になり、家計費の1割を担うようになっていた。Sさんの加工総労働時間は、6ヵ月で150日、435時間、1日当たりでは、2.9時間と少ないが、実際は、小さきみ、不規則な作業工程のため、ゆっくりできるまとまった時間がないことがわかった。しかし、加工日誌を整理し、検討の結果、工程を一部変え、作業の組み合わせを改善

表3 「みそ」に対する若妻のイメージ変化

| 実習前 | 実習後 |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ●冬寒い時の作業 ●年齢の高い人の仕事 ●暗く、冷たく、じめじめした場所 ●汚ない大きなタル ●塩からい | <ul style="list-style-type: none"> ●春の作業 ●若い人でもできる ●温度が必要、熟成後は冷暗所へ ●家族に合わせたタル ●希望する塩分濃度をつくれる |
| <ul style="list-style-type: none"> ●田舎風 ●なくては困るが自分ではつくりたくない | <ul style="list-style-type: none"> ●貴重な調味料であり一種のつけものである ●自分でもつくってみたい |

することで3日に1度、まとまった空時間(6時間程度)を取り出すことが可能となる(図3)。その一部は、他の加工部門への労働提供を予定している。

したがって今後は、加工所要日数が短縮され、約800円/時の工賃になり、収入も30～40万円が見込まれる。

(3) 機能分担と協力

これに至る過程での諸機関の役割分担は大略は

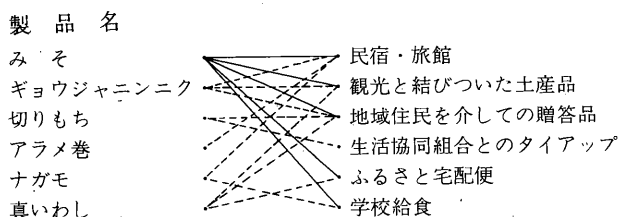


図1 新しい製品と販売対策

| 年 | 労働形態 | 作業内容と日数(総時間) | 農業外収入 |
|------------------|-----------------|----------------------|---------------------|
| 昭和58年 (加工開始前) | 1 3 5 11月 農業 | 日稼ぎ 裁縫 (80時間) | 2.5万円 (312円/h) |
| 62年 | 1 3 5 11月 農業 | みそ加工 150日 (435時間) | 26万円 (597円/h) |
| 63年以降 | 1 3 5 11月 農業 | みそ加工 100日 (400時間) | 30~35万円 (800円/h) |

図2 加工技術面担当するSさん(58歳)の労働の変化

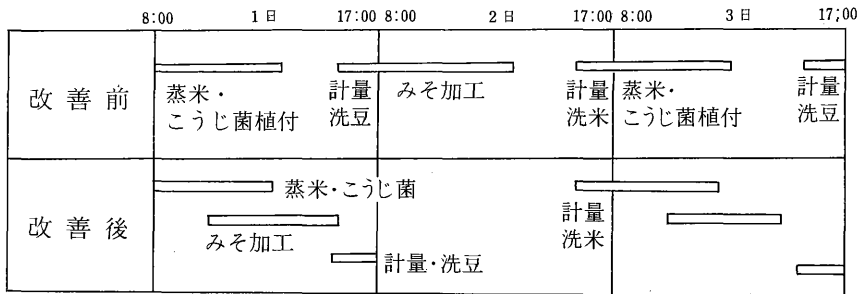


図3 「みそ加工」作業工程

次のとおりである。

- 普及所：計画立案，技術援助，講座開設
- 農・漁協：生産物集配，PR
- 町役場：資金，講座，PR
- 学校・公民館・研究所：技術，検査，会場
- 包装材業者：包装技術

なお，特産品開発については，調査，試作研究，販売が円滑に進行しなければならないが，諸機関が目標を十分に理解し有機的に連携してその役割を果たしている。

6. おわりに

みそが評価を受けた最大の理由は，次のとおりである。

- ① 原料が100%地元産である。
- ② みそコンクールを通して住民の関心が非常に高まった。
- ③ プロジェクトチーム員に販売流通の専門家が

いた。

- ④ 婦人リーダーが積極的に推進した。

特産品加工が「生きがい」と「奉仕」から発展し，「地域活性化・所得向上」へと婦人の意欲を向上することができた。特産品開発に関する事業や施策は，当県において，農業経済課，農政企画課，蚕糸園芸課，克雪地域振興課，林政，水産課，観光課など非常に多くの機関で行っている。佐渡も産業の基盤である農業を観光と結びつけようと関係者が真剣に取り組んでいる。米，おけさ柿，肉用牛，野菜をはじめ豊富な海産物資源を最高度に活用した特産品づくりもその一つである。

しかし，多くの地域で意欲的な特産品開発が活発になればなるほど，同じような産品が生産され，市場で競合するであろう。それを避けるためには，狭い市町村のカベをとりはらい，いくつかの統一商品をつくり佐渡独自の特産品をつくるのが農家経営をうるおし，佐渡地域の活力を生み出す方策であろう。