



Tokyo Gakugei University Repository

東京学芸大学リポジトリ

<http://ir.u-gakugei.ac.jp/>

Title	佐渡羽茂の醸造工業：特に味噌について(fulltext)
Author(s)	鈴木,紀伊子
Citation	地理学会誌(3): 53-55
Issue Date	1955-03-30
URL	http://hdl.handle.net/2309/136850
Publisher	東京学芸大学地理学会
Rights	

の富の判断を下すことは困難である。それは観光の面からも十分考慮されなければならないことである。第二に現在のような移出入の状態は経済的に大きな変動のない限りは依然として続けられるのであると考えられる。

佐渡羽茂の醸造工業

——特に味噌について——

鈴木紀伊子

〔1〕序 論

羽茂村においては味噌工業の発達が著しく、郡内生産量の約80%を生産している。この生産量は、郡内消費をまかなつて余りあり、大部分を他に出荷している。何故辺地とみられるこの地に味噌工業が立地し、現在の如き隆盛をもたらしたかを究明することを目的とした。

調査日時短期間の為、羽茂村における60%を生産する羽茂味噌合資会社より資料の大部分を、又佐渡味噌益業協同組合、真野町高野味噌店より補正資料を加えた。

〔2〕概 況

A 変遷 明治初年より北海道移民を島にて奨励し、次男、三男等多く移民し、それらの人々は独特の風味を持つ故郷の味噌を島から取り寄せ、それによつて味噌製造が、次第に家内工業化し、明治30年前後より、小規模な味噌会社となつて所々に発生を見たのである。初期において大豆、塩等原材料はすべて、島内にてまかない、又製品は石炭の帰り船を利用して帆船によつて輸送された。然るに大正期に政府の北海道開発による道産品奨励策にあおられ、本州へのお荷を余儀なくされたが、嗜好が合致せず、事業不振となり倒産のうき目をみた。しかし輸送費の低廉、及び大陸方面から大豆を入れ、生産費を低廉とした為、再び地盤を取り戻した。統制以前はそれぞれ独自に売りさばかれたが、統制で統一され、又統制が行われた故にお荷先も本州まで広まり、その為辺地であるこの地の味噌のMarkの強力な宣伝機会が作られ、今日の発達の基礎が築かれたといえる。

B 現況 羽茂村における味噌製造工場は 16 工場あり、又郡内中小

Maker は昨年、佐渡味噌販売株式会社が組織され、これに加入一括して市場へ出荷されている。H会社の場合、郡内各 Maker も同様であるが、原料は佐渡味噌現業協同組合による一括購入で、組合は他方面から買入れている。

現在主原料として60%程度脱脂大豆で丸大豆との二種より多く作られている為、製品も上・並の二種に分れて出荷されている。北海道へは9月から12月の秋期に年間の約5、6割出荷されている。出荷は会社所有の機帆船で新潟港へ、新潟から貨車積みで目的地へ出される。

関東地方へ出荷量上昇傾向をみせているがこれは、生産価格の低廉、嗜好の合致による、地盤の確保、宣伝の効果によるもので、これに引き替え関西方面へはこの逆の現象となつて現われている。

村の財政面からみると、会社の公共施設に対する特別出費も行つているが、財源として、28年度を他村と比較すると、両津町は歳入の9.5%、真野町は25%を地方財政平衡交付金に仰いでいるが、羽茂村では歳入の5%を占めるにすぎない。

〔3〕 立地要因

味噌醸造は湿度70~80%を保てれば自然発酵する。羽茂村は西、北部は山に囲まれ、南は海に面し、広大な平坦地が開け、これを利用し工場、倉庫敷地とし、一方新潟に近く港が位し、戦前は新潟へ入る途中羽茂で荷揚げを行つた。現在農業会倉庫が村にあり米の移入に運賃を必要とせず、又最近では新樽詰めで出荷のため、製材屑を燃料に用い、その用材は、高千村から、たがの割竹は松ヶ崎村から入れる。労働は地元で豊富にあり80%が羽茂、残りが小木町からであり、殆どが農業と兼業で確実な現金収入の道として利用されている。労賃も一時間平均28円であり然も全て時間給で調整は工場長の手になり、平均労働時間一日3~4時間であるため、農繁期といえども容易に兼業させ得る。又同質的なものゝ集りであるので、不足量は他の製造業者から買入れることが可能である。

〔4〕 結 語

- a 船便に便な為、原料及び製品の運搬が合理的に行える。
- b 味噌は嗜好により左右されるが創立が古い為「こく」のある香味が、固定されている。(菌の作用)
- c 低賃金であるため運賃を加算しても市場で引き合う。
- d 労働者の雇用が時間制であるため農業と容易に両立する故、地元労力

でまかなえる。

e 問屋へ卸すため地盤が確保出来又宣伝により販路拡大を常に計っている。

f 同質的な製品を扱う者が集っているため、不足分を融通し合うことが可能である。