

タマネギの生産と流通から見た大阪府泉南地方の農業の地域的特性

関 原 淑 子

泉南地方は大阪府の南部に位置し、岸和田市、貝塚市、熊取町、泉佐野市、田尻町、泉南市、阪南町、岬町の四市四町からなる。和泉山脈と大阪湾にはさまれており、気候は瀬戸内式気候に属するため温暖で雨量が少なく、溜池による灌漑が古くから行われてきた。また、かつては綿作が行われ、繊維工業が発達したが、特にタオル工業が泉佐野あたりで発展し、今治市と並ぶ二大産地となっている。

そのタオルとともに、この泉南地方を有名にしたものにタマネギがあり、栽培は明治18(1885)年に田尻町で始められ、そこからしだいにこの地方全体に普及していったが、大正から昭和初期にかけて大きく生産が伸び、「泉州タマネギ」として北海道とともにわが国のタマネギ産地としての地位を確立していった。

しかし、昭和40年代の高度経済成長時代に入ると作付面積、生産量ともに減少していき、特に都市化の著しい岸和田市、貝塚市で大きく減少した。その中にあって商品作物としてのタマネギ生産を今も比較的盛んに行っているのは、泉佐野市や田尻町、泉南市であり、現在はこれらが府下タマネギ生産の半分以上を占めている。

タマネギの出荷は昔から「青田師」と呼ばれる産地仲買人が行っており、これが現在の青果業者につながっているが、現在はこの商人出荷と農協出荷の2つに分かれる。商人の場合、出荷先は全国に広がるが、農協の場合、東日本への出荷が中心となっており、特に関東、東北が多い。これは西日本に兵庫、佐賀などの大きな産地があるためと考えられる。しかし、こうした遠隔地への出荷は泉佐野市、泉南市など大量出荷のできる市町の農協であり、大量に出荷できないところが近畿など近辺の出荷を行っている。

商人出荷と農協出荷の割合は各市町により異なるが、農協による共販率は高いところで7割で、

あとは2～3割のところが多い。他の野菜では農協出荷が普及し共販率が上昇しているにもかかわらず、タマネギにかぎって、このように商人出荷がなかなか減少しないのには、商人出荷の場合、収穫や出荷の作業を請け負ってくれるという点が大きな理由となっている。タマネギの出荷作業は面倒であり、また重量から体力的負担も大きく、農業従事者の高齢化もあって、商人出荷にした方がその点で農家にとってメリットがあるため、依然として商人出荷は人気がある。

この農業従事者の高齢化、出荷作業の体力的負担の大きさは、タマネギ生産減少の理由にもなっている。若年層の流出による高齢化は都市化の影響によるものであり、昭和40年代から農家数も大きく減少している。その他には、他産地の抬頭、価格の低迷なども考えられ、また近年では関西新国際空港の影響もある。

このようにタマネギ生産は減少してきているが、それに代わるものとして洋菜や軟弱野菜などのハウス栽培が増えてきている。これらは作付面積も比較的小さくてすみ、また他産地との競合も少ないため転作が奨励されている。しかし、こうしたハウス栽培は多額の資本投下が必要とされ、また毎日の世話が欠かせないため、この形態はほとんど専業農家に限られたものとなる。兼業農家の場合は、週末のみの作業で営農可能なコマタマネギの形態が存続していき、この地方の営農形態は今後はこの2つの形に明確に分かれていくことが考えられる。

かつてタマネギの産地として知られた泉南地方であったが、都市化、高齢化、他産地の抬頭などさまざまな要因からその姿を変えようとしている。タマネギ生産は減少していきだろうが、入れ代わってハウス栽培による近郊農業的野菜産地としての位置を築きつつあり、近畿の重要な野菜供給地の一つになっていくと思われる。