

岐阜市及び西濃地方における米菓産業の発達

安江正恵

1. 研究の目的

わが国に古くから伝わる、日本独特の菓子の1つに米菓がある。その米菓の産地として新潟・岐阜・埼玉・東京等があげられるが、本論文は岐阜県、特に岐阜市と西濃地方を対象地域として、米菓産業の発生と発展の要因を歴史的、地理的、経済的に探り、地場産業としての岐阜県米菓産業について考察することを目的とする。その方法として、文献資料から歴史や概況をとらえ、統計資料や工場見学、聞きとりによって、実態を把握し考察する。

2. 構成

本論は4章から成る。第1章では米菓概略として、その歴史や定義、分類とその製法等、米菓の基礎知識を述べた上で、現在の業界全体の状況、その中における岐阜県の地位について概説した。第2章は岐阜県に視点を移し、県内産業における米菓産業の地位、発展の状況、分布を述べ、更に岐阜、大垣、揖斐の3地域に区分し、それぞれについて分析を試みた。また、岐阜県の米菓業者を統合する組合について解説した。そして第3章では、生産・流通の面に着目し、原料・製品の流通、消費状況、労働力の問題及び輸出入の動向について述べた上で、岐阜県米菓産業の問題点を明らかにし、その対策を考察した。最後に第4章において、立地条件をまとめ、今後の進むべき方向を考えて結論とした。

3. 要約

本論文の要旨は次のとおりである。

岐阜県は全国2位の米菓の産地である。工場は揖斐郡に位置する全国2位のメーカーである「日東あられ」を除いては、ほとんどが中小企業で大

垣市、岐阜市に分布している。

あられの歴史を探ると、既に平安時代には餅が食されており、冠婚葬祭の折、神仏に供えられていたが、残った餅をさいの目に切って長く保存し、ひなの節句や端午の節句に焼いたり熬ったりして食され、宮廷や公家の間で親しまれていた。これが、京都から岐阜へ伝わり、米菓産業の発生に結びついたと思われる。しかし、大きな発展を遂げ、現在の地位を築くに至ったのは戦後で、その発展の理由は次のように考えられる。

第1に、経済の高度成長期に機械化による大量生産に成功し、需要の増大に応じられたこと。第2に、米菓の大消費地は関東・東海・近畿地方であるが、岐阜は背後に東海地方を控えると共に、関東・関西の中間に位置し、流通面でのメリットが大きいこと。第3に、飛騨の良質なもち米「高山もち」や良質の豊富な水を得られたこと。第4に、農家の潜在的労働力等、労働力が比較的容易に得られたこと、等である。

しかし、昭和48年のオイルショック以降、機械化・量産化の限界が表面化し、需要の停滞、寡占化の進行、過当競争の激化、また、それによる小規模零細企業の転産業の増加等、新たな問題が生まれ、深刻化している。

これらの問題に対し、岐阜県では製品の多様化、高級化等で特色ある米菓を生産し、また、組合でも新製品の開発、市場調査を行なって新市場の開発に取り組んでいる。しかし、個々の業者でも、これまで蓄積された技術・技能を活用した品種の転換、新しいデザイン、製品の開発、それにふさわしい販路の拡大等、ソフト面での充実に努力する必要があるだろう。