

# 地元産原料によるプレミアム醤油の開発

—ヒガシマル醤油とJA兵庫西を中心とする農商工連携の取組み—

主任研究員 室屋有宏

## 1 醤油産業の伝統

関西地域以外の方は「兵庫県たつの市」について具体的なイメージが余りないかもしれないが、「淡口醤油」、手延そうめん「揖保乃糸」<sup>いぼのいと</sup>「赤とんぼ」(童謡)の町だといわれると身近に感じる人が多いのではないだろうか。

なかでも龍野(合併前は「龍野市」、現在も地名として残る)は醤油の名産地としての歴史が古く、その起源は16世紀末(天正年間)にまでさかのぼる(同じところに野田、銚子、小豆島も産地として成立している)。龍野で醤油生産が本格化するの江戸時代に入ってからで、龍野藩が淡口醤油を生産奨励し、京、大阪への販路開拓に成功したことで、現在の関西を中心とする淡口醤油の食文化圏の形成につながった。

## 2 地場原料を利用した醤油の復活

醤油製造の工程は、高温で蒸した大豆と炒った小麦(大豆・小麦の使用割合は1:1)に種麴<sup>たねこうじ</sup>を加えて室で麴にし、仕込みの段階で水、塩を入れ発酵・熟成させ諸味<sup>ちろみ</sup>を作り、これを圧搾、火入れ・ろ過、というのが基本である。淡口醤油では、諸味を絞る際に甘酒を一緒に入れるのが特長である。

いうまでもなく龍野で醤油産業が発展した背景には、揖保川の伏流水(軟水)、赤穂の塩、播州平野の小麦と山間地の大豆といった原材料が地元で調達できたという条件があった。

龍野の醤油、また素麺はまさに地場産業として、地域農業が生み出した文化的商品であったが、じつは戦後を待たずして主原料の大豆、小麦は海外からの調達に替わっており、地域農業との産業連携は途絶えていた。

こうしたなか、ヒガシマル醤油株式会社(以

下「ヒガシマル醤油」)は「他社が追従できない醤油」を目指し、地元原料を使用したプレミアム醤油の開発を今から約10年前に始めた。同社は創業が天正年間(1580年ごろ、現在の経営形態になったのは1942年)で、日本最大の淡口醤油メーカー(醤油業界では第3位、売上高は192億円(09年)、グループ従業員は約450名)である。地域を代表する醤油メーカーが、他所がまねできない商品として取り組んだのが、伝統的な醤油作りの復活であったのは大変興味深い。

## 3 醤油醸造用小麦の開発

ヒガシマル醤油が地元産原料を調達するにあたり一番の課題は、意欲ある生産者をいかに確保するかという点であった。同社は地元農業との接点がなかったため、同社に原料納入している地元穀物商「高田商店」にコーディネーターになってもらい、JA兵庫西に協力を求め、その後、行政、生産者との連携関係へと発展していった。

ヒガシマル醤油の申し出を受けて、まず02年に小麦のテスト栽培が行われた。JA兵庫西管内では転作作物として通常の製粉用小麦が栽培されていたが、醤油用にはタンパク質含有率の高い(一般の7~8%に対し12~13%程度)完熟した小麦が必要であった。

完熟小麦の栽培は、従来的小麦に比べ追肥や排水など手間がかかる。また栽培期間も約半月長くして太らせる必要があるため、小麦の収穫時期が遅れ、田植えのタイミングを逃してしまう問題があった。こうした栽培技術上の課題をクリアするために、県及び市の研究・普及機関の協力の下で「小麦・大豆・米」の2年3毛作の輪作体系が導入された。

03年には15haの実証圃場で栽培され、50トンの小麦が収穫された。品質面でも満足できるレベルあったため、その後、作付面積は拡大し09年には500ha、収穫量で2,000トンにまで増加するとともに反収も当初の2倍以上に増大した。生産された小麦はJA全農兵庫を通じて全量ヒガシマル醤油に供給されており、現在同社が使用する小麦のうち地場産の割合は3分の1に達している。

また06年からは、醤油用大豆の栽培も普及所等と連携しながら始まった。醤油用には中粒の大豆が適しており、栽培方法として種まきの条間を25cm程度に狭める「狭条密植栽培」が推進されている。ヒガシマル醤油は、小麦とともに将来的には管内の中粒大豆を使用した地場産原料100%の醤油の割合を引き上げていく方針である。

#### 4 農家は農家の目が一番気になる

播州地域は小規模兼業農家が多く、転作作物は補助金目的という意識がこれまで強いのが実情だった。これに対して高品質の醸造用小麦は、栽培方法を詳細に定めた「栽培こよみ」に従い手間を惜しまず、意欲ある農家の参加が決定的に重要であった。

そこで栽培を希望する農家には、毎月1回の現地研修会を義務付けるとともに、JA、ヒガシマル醤油、行政を含めた関係者全員による圃場巡回を実施し、相互の意思疎通を通じた品質向上を図る取組みを導入した。また、生産者を工場に招待し、自分の小麦がどのように醤油に加工されるかを実際に見てもらっている。

こうした取組みを通じて、関係者の「心がひとつになる」とともに、生産者のモチベーションを大きく高めることにつながった。「生産者はやはり農家同士の目が気になる」ものであり、いい意味の競争が地域に芽生えた。また、従来は自分の生産物がどのように使用されるか生産者は知らなかったが、いまでは



関係者全員参加の圃場巡回

プレミアム醤油に使用されることを知り「農家にプライドを持ってもらえるようになった」ことが大きなプラスに作用しているという。

#### 5 農商工連携の基本は「地域の相互扶助」

実需者であるヒガシマル醤油は、収穫物については全量購入を約することで、地域の生産者を支える役割を果たしている。農家は意欲的に栽培に取り組むことで反収が大幅上昇しているため、結果的に農家の手取りは従来の小麦生産に比べ大幅に増加した。また補助金も1反当たり1万円高く設定されている。他方、ヒガシマル醤油も、安全・安心、高品質な地場原料を安定調達できるメリットを得ている。

これまでのさまざまな連携の取組みを通じて、現在では何か問題があっても関係者が自然に「対話」する関係が構築されており、こうした基盤のうえにJAやヒガシマル醤油が中心となり、一緒に食農教育、地域の歴史・文化教育を開催するまでに関係は深まっている。

地域が農業を支える仕組み、そのためには地場企業と生産者が相互にそのメリットを享受し合う関係を作っていく、そうした地域の結びつきこそ農商工連携の核心であり、一方そのためには長い時間と努力を要することをこの事例は物語っている。

(むろや ありひろ)