

## 人口減少・ 過疎化地域における 新産業起業化の システム開発

—名寄市における製麻業およびもち米加工業を対象に—



三島 徳三 (みしま とくぞう)  
名寄市立大学 副学長

1943年東京都生まれ。66年北海道大学農学部農業経済学科卒業、68年同大学院農学研究科修士課程修了。酪農学園大学農業経済学助手・講師、北海道大学農学部農業経済学科助手・助教授・教授、大学院農学研究科教授を経て、2006年より名寄市立大学教授、08年より同大学副学長・道北地域研究所長。『地産地消と循環的農業—スローで持続的な社会をめざして—』『農業市場論の継承』『思い出の遠友夜学校』など著書多数。

北海道はすでに9年前から総人口が減少する中で札幌都市圏を中心とした道央に人口が集中し、その半面で札幌都市圏以外の地方での過疎化・高齢化が著しい。産業構造の変化の中で農林漁業とその関連産業の就業者が減少し、その影響によって地元商店街の空洞化なども進み、定住環境が悪化したことが、地方の人口減少・過疎化に拍車をかけている。

本稿はこうした道内の地域格差拡大の是正を念頭に置きつつ、人口定住に不可欠な就業の場の創出、具体的には農林漁業を基盤とした新産業のシステム開発について、もち米加工業および製麻業を題材に検討しようとするものである。対象地域としては農林漁業資源が豊富な道北圏全体を射程に入れているが、本研究では、道北の主要都市のひとつである名寄市を対象とする。同市は大正期から昭和30年代まで製麻業を展開させてきた経緯があり、昭和40年代からはもち米栽培に力を入れ、現在では「全国一のもち米産地」になっているからである。

本稿は2部構成となっており、第1部では「もち米の市場動向と産地対応」について、もち米加工業界からのヒアリングを含む実態調査等によって明らかにした。第2部は「製麻業復活の可能性について」、既存文献と繊維業界からのヒアリング結果を参考にしつつ、考察を行った。

### 第1部 もち米の市場動向と産地対応

—「日本一のもち米産地」名寄の方向性—

#### 1 もち米の需給動向

もち米は、餅の他、赤飯やおこわなど主食用として、あるいは大福やあられなどの米菓、酒や酢などの加工食品原料に使用され、わが国の食生活に欠かせない存在である。

他方、生産に関しては、元来、小規模・分散という傾向が強く、豊凶差による需給の不均衡が起きやすいという性格を持っていた。そのため昭和48（1973）年

に「もち米契約栽培制度」が発足し、購入希望数量を実需者<sup>\*1</sup>と集荷団体が調整していくという方式が取り入れられ、昭和54（1979）年には「もち米生産団地制度」が発足し、大型ロットの確保と安定供給が目指されてきた。しかし、供給の不安定性が完全に解消されたわけではなく、豊作時の緊急調整対策や、緊急輸入によって需給を調整する仕組みが作られていった。

もち米の生産においては、制度的に産地形成が進められてきたが、生産過程におけるうるち米との交雑防止および集荷過程における混入防止という品質確保対策も重要である。後にみるように、もち米で何よりも重視されるのは粘りであり、うるち米の混入は、もち米の商品的性格から致命的となるからである。

平成17（2005）年現在のもち米の作付面積は全国で約5.5万haである。一方でうるち米の面積は146.5万haなので、稲作面積のうちもち米のそれは3.6%に過ぎない。昭和45（1970）年のもち米の作付面積は約18.0万haであったので、その時期と比較すると現在は3分の1以下に縮小している。近年の動向としては、平成13（2001）年、14（2002）年に5万ha以下という水準を記録したが、それ以降は多少持ち直している。

## 2 もち米加工業の現状と北海道産もち米に対する評価

ここでは、全国餅工業協同組合（以下「全国餅工」と呼ぶ）、及び名寄市のもち米のブランド化に大きな役割を果たしてきた伊勢市の「赤福」からの聞き取り調査に基づき、北海道産もち米に対する評価に迫る。

### (1) 全国餅工業協同組合

全国餅工は、原料もち米の安定確保と包装餅類の品質・価格の安定を期するために昭和49（1974）年7月に設立され、平成16（2004）年に30周年を迎えている。主な業務は、組合員からの委託を受けた国内産原料もち米の確保である。設立当初40社の組合員で始まったが、その後組合員が減少し、平成18（2006）年現在では26社が加入している。組合員の生産量は約53,400製

品トンで、包装餅のなかでも生餅の生産量が8割以上を占めている。

全国餅工の特徴は、国内産水稻もち米のみを原料として製造することを基本理念にしていることである。そのため、組織としては輸入もち米の購入はせず、むしろ輸入原料を使用した餅製品との差別化を目指してきた。

国内産もち米に関わって業界は、まず、かつて重要問題であったうるち米との混米が解消した点で、もち米団地化の評価は高い。団地化と同時的に進んだ北海道と佐賀という2大産地の形成に代表される産地大型化については、大型ロットの確保という点で一定の評価をしている。加工業者サイドとしては「量・質・価格」の3点が安定しないと安心はできないが、産地評価の点では供給量の安定性が特に重要視されている。

全国餅工による都道府県別の買入実績では、北海道産の使用割合が低い。全国のもち米契約数量のうち北海道産のそれは全体では3割近くを占めているが、全国餅工においては2割に満たない。その背景には北海道産のもち米の硬化性の低さが存在している。餅の製造工程においては成形や切断の工程が存在するが、硬化が遅いことは、生産効率の悪さに直結する。北海道の「はくちょうもち」については、白度やねばりに関しては問題ないが、硬化速度が遅いという特徴があり、それが品質的なネックとなっているのである。その反面で、新潟産のもち米について全国餅工は高い使用割合を示している。この背景には、加工業者の立地も大きく関係していると思われる。

### (2) 「赤福」

包装餅や米菓（あられ）においては、もち米の硬化速度が重要視されるので、硬化の遅いとされる北海道産もち米の評価は決して高いとはいえない。だが、北海道産もち米の硬化の遅さが有利になる需要先も存在する。それは「赤福」に代表される和菓子業界である。

「赤福」については、平成19（2007）年10月に製造年月日を偽装表示したとしてJAS法違反事件に問われ

<sup>\*1</sup> 実需者  
実際に消費する外食、加工、量販店等の商品の需要者。

たが、北海道産もち米の市場評価の向上に対する「赤福」の貢献は歴史的事実として存在している。

「赤福」の創業は今から300年前であるが、全国区の名産物として名をはせるようになったのは1970年代後半のことである。現在、「赤福」のグループ企業は約10社あり、「赤福」本体としては、伊勢名物「赤福」と「朔日餅」の生産のみを行っていた。

「赤福」では事件以前、年間約1億2,000万粒、折り詰め数で約1,000万強が製造されていた。そこで使用されるもち米のほぼ90%から85%は名寄産「はくちょうもち」であった。原料にして約900トンである。その他は佐賀県から調達している。

「赤福」が名寄産もち米を使用する契機になったのは、1980年代中頃の名寄農協からの商談の持ち込みであった。北海道のなかでも名寄農協に着目したのは、水稲生産全体が早くからもち米へと切り替わり、うるち米混入のリスクが低かったことも一因である。農協合併によって「道北なよろ農協」へと産地体制が再編され、旧名寄農協地区と風連地区の生産組合が同じ農協管内になってからも、「赤福」は旧名寄地区を産地指定している。これは、長年にわたる両者の信頼関係によっている。

「赤福」の営業停止後の新聞取材に答えた道北なよろ農協の農産部長が「名寄産もち米の評価を上げてくれたのが赤福である」（北海道新聞2007年10月13日）として取引関係の継続を言明しているように、産地と「赤福」との相互依存関係は依然強固である。

### 3 展望 —「日本一のもち米産地」名寄の方向性—

昭和35（1960）年頃まで約25万haを数えた全国のもち米作付面積は、現在ではその5分の1、約5万haに過ぎない。その背景には1960年代以降におけるドラスチックな食生活の変化がある。粉食と畜産物、油脂類を中心とした欧米的な食生活の導入がそれである。これはうるち米、もち米を問わず、日本人の1人当たり米消費量を大きく減少させた。欧米化の動きは

菓子類にも及んでいる。小麦粉・乳製品・果実等を材料とした洋菓子の消費増大の反面で、もち米や餡を原料とした和菓子の減少が進んだ。年少・若年層による「柔らかか」志向の中で、硬い米菓（あられ、せんべい）の消費も減っている。

もち米消費の減少において決定的なインパクトを与えたのは、1960年代以降における「ハレの日」の日常化であると考えられる。日本には昔から正月、節句などの年間行事、春秋のお祭り、その他の農村行事があり、家族・親類・地縁者の間では婚礼、葬式、法要などの儀式があり、それらの日は「特別の日」（ハレの日）として赤飯・黒飯を炊き、餅をつき、お頭（かしら）付きの魚とお酒で共食した。「ハレの日」以外は「ケの日」として質素な日常食で過ごした。

「ハレの日」ともち米使用との関係を具体的にみると、正月には餅をつき、雑煮にして食べ、鏡餅を割って汁粉にする。節句には餡子入りの餅をつくって食べる。ひな祭りにはあられが、端午の節句にはお団子が欠かせない。行事や儀礼の時には赤飯・黒飯を炊いたり、おこわを各家庭でつくる。

だが、こうした日本の伝統的な習慣は、1960年代以降の欧米的習慣の浸透と先述した食生活の変化によって、次第に希薄化してきている。全体的な食生活の向上、肉類、菓子類を日常的に食する、いわゆる「豊かな食生活」の進展と通年化のなかで、「ハレの日」は失われてきている。その結果、正月でも餅や雑煮を食べない家庭、お祝いの時にも赤飯やおこわを炊かない家庭が増えている。おはぎや餡入り餅をつくる家庭もごくわずかである。

名寄市は風連町との合併によって、「日本一のもち米産地」となった。さらに「赤福事件」は「名寄のもち米」を全国に宣伝してくれた。「赤福」の餅は時間が経っても柔らかいことが消費者の評価を高くしている。名寄を含め北海道のもち米は、日照時間が少ないという気象的条件から「硬化速度が遅い」ことに品質特性がある。この特性は企業が製造する包装餅として

は効率が悪くコスト増大の一因になるが、「赤福」のような餡入り餅、さらにはおはぎ、おこわ、赤飯などではきわめて有利な品質条件である。家庭でつくる切餅においても、すぐ焼けて、しかも固まりにくいので食べやすい。雑煮や汁粉に入っている餅でも、この「柔らかい」という特性は消費者の支持を得るに違いない。

確かに硬さを要するあられには北海道産もち米は向いていない。それらは新潟などに任せておけばよい。北海道のもち米は「柔らかさ」で勝負すべきであり、その用途は非常に広いことに、まずは自信を持つべきである。

しかしながら、名寄のもち米の道外販売を展望した場合、そう楽観できないことも確かである。とりわけもち粉調製品の継続的輸入は、国内市場確保にとって重い足かせとなっている。また、あられなどの製品輸入も廉価品を中心になくなることはないだろう。

これから力を入れる必要があるのは、家庭用消費である。具体的には、伝統的に日本人のもち米消費の主流であったおこわ、赤飯、おはぎ、切り餅、およびそれを用いた雑煮、汁粉などの伝統的食文化を復活させ、これを通じて小袋精米の市場拡大を図ることである。

最後に、全国的に家庭用消費の拡大を図るには、まずはもち米の産地である名寄市から始めなくてはならない。地産池消である。そのためには、名寄の食生活に意識的にもち米を取り入れるための対策や市民運動を起こす必要がある。

もち米文化の復権を、「日本一のもち米産地」名寄から起こそうという関係者の合意が、いま必要な時期に来ている。

## 第2部 製麻業復活の可能性について

### 1 北海道における製麻業のてんまつ

わが国の製麻業は明治初期に始まり、昭和40年代初頭に姿を消した。製麻の主原料である亜麻<sup>※2</sup>は日本では北海道が栽培適地とされ、第1次世界大戦時の好況

期と太平洋戦争の末期には、約4万haもの作付けがなされた。第2次大戦後は減少が著しいが、戦前の北海道では亜麻は北海道の畑作を代表する作物であったのである。

収穫された亜麻は、圃場<sup>ほじょう</sup>で乾燥後、亜麻工場に運ばれ亜麻繊維を取り出す作業工程に入る。この工程を製線または製織と呼ぶ。亜麻工場は、大正末の最盛期には50を超え、北海道の重要な地場産業として位置づけられていた。亜麻工場で採取された繊維は、紡績工場<sup>ほん</sup>で各種の糸に紡がれ、さらに用途に応じて加工（織布、縫製など）され最終のリネン（亜麻）製品になる。

もともと製麻業は、わが国では帆布（軍用機や車両・物品を覆うシートとしても使われる）、天幕（テント）、トラック用幌<sup>ほろ</sup>、軍服など陸海軍の特殊需要が大半を占める軍需産業として発展した。それゆえ、第二次大戦後の製麻業は、軍需を失い、生活用品としての繊維製品市場への転換が思うようにできない中で、厳しい経営を迫られる。

止めを刺したのは石油を主原料とする化学繊維の登場である。戦後の新情勢に機敏に対処できなかった製麻業は、会社間の統廃合を繰り返したのち、最終的に昭和43（1968）年、十勝にあった帝国繊維株式会社音更工場の閉鎖をもってわが国から消滅する。

以来40年、日本国内では亜麻の栽培も、繊維採取を目的とした製麻業の操業もなされていない。だが、最終製品であるリネン製品の需要は引き続き存在し、最近ではその需要が増大してきている。

### 2 名寄の亜麻工場と亜麻栽培

北海道名寄市も、かつて製麻業が主要産業であった時代があった。大正4（1915）年10月に帝国製麻株式会社名寄製線工場が操業を開始するが、これは第1次大戦に伴う好景気の中で、亜麻製品に対する世界的な需要が拡大したことが背景にある。

名寄の製線工場（地元では「亜麻工場」と呼んでいた）は、現在の国道40号の西側、西4条南10丁目あた

※2 亜麻（Flax）アマ科の1年草。

りから南西に約30haの敷地を有し、事務所、工場、倉庫、社宅など計29棟もの建物・施設が建てられていた。

亜麻工場では、最盛期（1925年）に110名もの従業員、季節工も含めると総勢200名以上が働いていた。当然、亜麻栽培も盛んであった。記録によれば、大正7（1918）年に350haの作付が名寄地区でなされ、智恵文地区でも大正10（1921）年に213haもの作付がなされている。だが、第1次大戦後の不況、およびその後の金融恐慌、昭和恐慌の進展の中で製麻業は停滞し、亜麻栽培も両地区合わせて100ha前後まで減少していく。しかし、第2次大戦中に再び上昇し、両地区の栽培面積は昭和19（1944）年には約300haまで盛り返す。製麻業と亜麻栽培は、この地でも軍需と一蓮托生であったのである。

軍需がなくなった第2次大戦後、製麻業は産業用需要と生活品需要に支えられ、名寄工場も亜麻繊維の製造工場として着実な展開が図られていく。だが、前述した化学繊維の登場を機に、製麻業は一転して不況産業になり、昭和30年代には全道的に工場閉鎖が進むとともに亜麻栽培も急減する。そして帝国繊維名寄工場も昭和40（1965）年をもって閉鎖された。この過程で亜麻栽培も減少し、昭和20年代には名寄・智恵文両地区で100数十haを維持していた作付面積は、昭和30年代に入ると100ha前後に落ち込み、昭和40（1965）年の68haを最後に、この地区から亜麻の姿は消える。かつて隆盛を誇った名寄の亜麻工場の跡地は、住宅地や学校用地に再開発がなされ、いまは「麻生地区」という地名が当時の名残を留めているのみである。

### 3 亜麻とはどういう作物か

今日のわが国で亜麻の育った姿を見ることはほとんどない。一方、「麻」の繊維は商品化されているので、「亜麻」を「麻」と同じように理解している人が少なくない。だが日本語の「麻」という言葉は非常に広い概念である。「麻」という言葉は古くは万葉集にも出てくるが、その当時、「麻」といえば大麻（Hemp）<sup>※3</sup>

のことであった。徳川時代の武士の正装であった袴も大麻でつくられた。越後上布、薩摩上布、宮古上布など各地に伝統的に伝わる上等な麻布の原料となったのは、苧麻（Ramie）<sup>※4</sup>であり、これも「麻」と呼んでいた。

明治初期以降、日本の近代化の中で亜麻（Flax）の種子が欧米から導入され、北海道において爆発的な拡大を示す。そして、同時代に発展した製麻業では、その繊維原料として当初は大麻、苧麻を用いたが、その後、全面的に亜麻が使用されるようになった。そのため、近代では「麻」といえば亜麻、大麻、苧麻をさし、さらに輸入原料であった黄麻（Jute）<sup>※5</sup>、マニラ麻（Manila Hemp）<sup>※6</sup>も「麻」の中に加えるようになった。しかし、「麻」に包含される植物はそれぞれ形状も品質もまったく異なっている。

亜麻は元々繊維原料を取るために栽培が始まったが、その実に含まれる油成分が優れているため、亜麻仁油の採取を目的とした亜麻栽培も存在している。用途によって品種も分化するようになり、亜麻仁油用の亜麻の草丈は繊維用のそれに比べて低い。

### 4 麻織物の一般的性質

ここで、亜麻を含む麻織物（黄麻織物を除く）の一般的性質について述べておこう（以下の記述は森周一著『製麻』1949、を参考にした）。

第一に強くて丈夫なことである。この性質を利用し、わが国では帆布、包布（シート）、テント、ホースや畳の縫い糸などに用いられた。

第二に熱伝導率が高い（熱が逃げやすい）ことである。これは羊毛のように繊維に羽毛がなく、織物の面が滑らかという麻の特質からきている。麻の衣料を着用したものならば実感しているであろうが、繊維としては肌ざわりがよく涼味を感じる。

第三に水分の吸収・発散が早いことである。これは繊維に脂肪分の含有がなく、繊維が滑らかで水分の包容性がないからである。この性質は、水を含ませて使

※3 大麻（Hemp）  
アサ科の1年草。

※5 黄麻（Jute）  
シナノキ科の1年草。

※4 苧麻（Ramie）  
イラクサ科の多年草。

※6 マニラ麻（Manila Hemp）  
バショウ科の多年草。

用するタオルやフキン、ハンカチーフなどの繊維として適している。

第四に湿潤により強度を増すことである。また亜麻糸は水分を吸って膨張し、織物の繊維が密着し、防水しなくても水を浸透させない性質がある。亜麻糸は日本では魚網やホースにも使用されたが、これは麻繊維のこの性質を利用したものである。

## 5 北海道と亜麻工場

亜麻工場は、生茎の浸水、干茎の保管、製織機械による繊維の採取という工程を要する工場であり、かつては農業と密着した地場産業であった。北海道には、明治22（1889）年に札幌に開設された雁来工場から昭和43（1968）年閉鎖の十勝の音更工場まで、累計85の亜麻工場が設立された。そのうち53工場が亜麻景気に沸いた大正時代に設立され、明治時代に18工場が、昭和時代に14工場が設立されている。稼働年数はさまざまで、中には設立後数年で操業を停止した工場もある。製麻会社が設立した工場とは別に、大正期には農家グループによる自家製線組合が18カ所設立され、浸水池とムーラン<sup>※7</sup>数台を備え操業したとの記録がある。

亜麻工場の稼働は時代によって変動があるが、これらの工場に雇用された従業員は正規雇用・季節雇用合わせて膨大な数に上り、北海道の重要な就業先であったことは厳然たる事実である。

翻って現在の北海道を鳥観すると、道央圏を除いて人口減少が著しく、地方は中心都市を含めて過疎化と高齢化が進んでいる。郊外型大型店舗の進出と相まって、地方の市街地商店街はいずれもシャッター通りと化している。こうした現実に歯止めをかけ、地方の定住者を増やすには新たな産業の育成しかない。

製麻業は寒冷地北海道の気候条件に適した亜麻を原料とした産業であり、国や地方自治体はその気になれば、十分に再興可能である。その担い手もかつてのように製麻会社や農業者に限定する必要はない。公共事業費の削減によって仕事を失っている土建業者も十分

参入し得る。要は長期的な見通しに立った戦略が立てられるかどうかである。最初に述べたとおり、リネン製品の需要は拡大期に入り、国内からの繊維原料の供給が強く求められているからである。

名寄市のような人口減少地域において新産業を興すのは至難のことである。だが、ここ2～3年の金融市場や穀物・原油市場の変動をみれば、各国の風土に合った農林水産業を見直し、これに付加価値をつけることによって、産業振興を図る必要性はますます高まっている。製麻業が北海道の主要産業として復活する日は意外に早いかもしれない。

※7 ムーラン

風車のような羽根で茎が砕けた亜麻の繊維をたたき、砕けた茎を払い落とす採織用の機械。