

地産地消を活用して全国の企業と日本各地の経済発展の促進を —ヒガシマル醤油の地産地消活動と地方経済活性化努力をその事例として—

飯 田 謙 一

1. はじめに

2015年度の専修大学社会科学研究所の春季合宿調査が、2016年3月14日から17日の期間、大阪府や兵庫県の企業と、自治体の研究機関を訪問する形で実施された。大阪府では大阪市、堺市、羽曳野市を、そして兵庫県では姫路市とたつの市などを訪れた。社会科学研究所が毎年春季と秋季に実施する実態調査は、海外では各国の大学や研究機関を訪問して、社会、経済、経営などの事項に関して幅広く意見交換を行ったり、共同研究の機会を作るなど様々な活動を行っている。また同時に現地の日系企業を訪問して、海外現地に進出して活動を行っている日系企業の経営管理や、活動の実態などの調査を実施している。また日本国内では、全国の地方自治体や各種の研究機関、それに日本各地で活躍する様々な分野の企業を訪問して、全国各地域の自治体や、様々な産業分野の企業が厳しい経済環境の中で、実際に日々どのような活動と努力を行っているのか、その実態を直接見聞して、様々な視点から研究・解明する目的のために、長年にわたって実施されてきている。そして実態調査の参加者は、各自の研究領域の視点から、論文や実態調査報告書を執筆して、社会科学研究所の年報や所報に掲載するか、または個人的に各種の論文や、研究報告書などの様々な形式で作成して、その研究成果を逐次公にしている。

此度の調査合宿は、2016年3月14日（月）午前、東京を発って午後大阪に到着し、大阪市では、我が国でもその規模が大きく、最も繁盛している商店街といわれている、天神橋筋商店街を訪れた、当日はあいにくの大雨であったが、雨天にもかかわらず、長い商店街を多数の客が訪れて買い物をしており、商店街の各店舗が活気に満ちたビジネスをしている姿を、目の当たりにすることが出来て、商都といわれている大阪 business の活気を肌で感じる事が出来た。また千日前商店街なども訪れ、多数の買い物客や観光客で活気に満ちた、商店街の活発な商業活動の姿を見て歩くことが出来た。

3月15日（火）は、大阪堺市に移動して、陵墓が多く存在し、近年多数の外国人観光客が興味を持って訪れていると言われている、仁徳天皇陵や他の陵墓が存在する百舌鳥、古市古墳群に関して、堺市の職員から懇切な説明を受けた後、仁徳天皇陵やその他の周辺の陵墓を見学した。その後、大阪羽曳野市に移動して、全国の市場に主に通信販売や、量販店などの販売活動を積極的に活用し、ワインを全国市場に多量に出荷販売することにより、ワイン通販国内売上

高第1位の地位を連続7年保持している、河内地域のワイナリーの一つである、株式会社「河内ワイン」^{注1)}を訪れ、羽曳野市周辺で生産されるワインに関して、その地で古くから葡萄の樹が栽培されることになった歴史と、河内ワインの歴史、葡萄を生産する樹の特性などに関して詳しい説明を受けた後、ワイン製造工場の見学をした。そしてワイン王国の山梨県と、肩を並べる生産量を誇る河内ワインに関して、羽曳野市のワインセラーが、現地ワインの生産拡大と、全国的な市場におけるワインの販売の拡大を、他のワイン産地とは異なってインターネットを活用した通信販売や、大型量販店での販売を活用したり、著名なレストランなどとも積極的に提携して販売促進を行う。また新しいワインの開発などを積極的に行うなど、河内ワインの普及と市場の拡大に努力している販売促進活動の実態、それと同時にその地域の発展を目標にして、地域経済の発展のために様々な努力をしていることに関して詳しい説明を受けた。

3月16日(水)は午前中、大阪府商工部大阪産業経済リサーチセンターにおいて、大阪府における産業集積の変遷などに関する詳しい報告と説明を受け、その後我々参加者と積極的に意見交換を行った。午後は姫路市に移動して、昨年、長年にわたった改修工事を完了したばかりの姫路城の、改修後の観光客のその後の動向などに関して、姫路城の観光センターの担当者から聞き取りを行った。姫路城でも各国から訪れている外国人観光客が多く、我が国を観光する外国人の数が、近年急速に増加していることを、ここでも実感することが出来た。

3月17日(木)は、兵庫県姫路市から同県のたつの市に移動して、午前中はヒガシマル醤油株式会社を訪問し、同社の醤油の製造工程などに関して、詳しい説明を受けながら工場見学をした。工場見学の後、ヒガシマル醤油に関して、会社の歴史、製品開発や生産活動に対する取り組み、優れた製品を生み出すために全社一丸となって、日夜努力している活動実態や、優れた製品を日々製造するための、原材料の大豆や小麦などの品質の確保のために、日々同社が中心となって、取引業者や様々な農業関係組織との協力のもとに、多岐にわたる活動を行っていること。そのために地元たつの市とその周辺地域の農業生産者の協力を得て、地産地消の活動に積極的に取組みながら、地域経済の再生と発展を図るために、農水産省と経済産業省が推進している農商工連携活動などにも取り組み、地産地消活動をより活発に推進している実態などに関して、詳細な資料を基に詳しい説明を受けた。同社を訪問した後、同社が関係している、国登録有形文化財「うすくち龍野醤油資料館」を訪れ、当地で淡口醤油が生産されてきた歴史の説明を受けた。その後、全国的にも有名な「揖保の糸」のブランドで、素麺を全国に生産出荷している兵庫県手延素麺協同組合の、同じたつの市所在の資料館「素麺の里」を訪問して、同所で行われている作業工程を見学し、播州素麺の由来と歴史、播州素麺の特殊な生産システムや、その販売方法などに関して詳しい説明を受けた。ここでも良質な原料を生産するために、たつの市とその周辺の農業生産者や素麺生産者が、協同組合の厳しい原料や、品質管理の下で

製品の生産を行い、同時に地元穀物種苗業者高田商店などと協力して、素麺の生産と全国販売、ならびに地元での製品の販売促進のために、日々努力している実態に関して知ることが出来た。ここでも地域の産業発展のために、地産地消の活動が、麺の生産者やそれを支える農業生産者、麺を全国に販売する販売業者などが、協力して積極的に行われていることを知り、地域経済の発展のために、地域での様々な企業と農業生産者が、ともに努力をしていることについて理解することが出来た。

此度の調査では河内ワイン、ヒガシマル醤油、それに揖保乃糸の各社において、いずれも優れた品質の製品を生産するために、先ず優れた原材料を入手する方法として、各企業自身が積極的に地域の農業をはじめとして、他の関係する産業や企業と積極的に連携し、地域全体の産業を積極的に育成したり活用する動き、すなわち企業が地域の産業とともに、地域を発展させて行く努力を行っていることを知り、各企業の積極的な意図とその努力を、明確に感じ取ることが出来た。上で取り上げた各社が、積極的に地域経済の発展に貢献するために行っている活動は、今日、我が国全体に深刻な問題となって来ている日本経済の停滞、特に全国ほとんどと言える地域、地方における社会変化と関連している、まさに深刻な経済問題を解決するための、重要で有効な手段の一つと筆者は考えた。^{注2)} 現在我が国は、ますます深刻な経済状態に追い込まれ、また深刻な社会問題が発生するのではないかと考えられる。それらのことを早急に解消するために、何らかの有効な対策を立てなくてはならない局面に、直面していると考えられる。そのためには全国すべての産業が業種や規模を問わず、お互いに協力してこの深刻な経済危機を乗り切っていくなくてはならないと考える。その時に有効な解決の一手段となるのが、日本の全ての地域における大多数の企業が、先ず初めに行うべきこととしては、各地域で関連する企業や産業と積極的に連携して、その地域の発展を目指して提携、協力することではないかと筆者は考える。その一歩として此度訪問する機会を得た企業が、様々な形で、地域の発展を目指して取り組んでいる活動は、注目に値すると筆者は考えた。

すなわち、全国各地の企業は生存と維持ならびに発展のため、そして地域の経済の底入れと堅実な発展を促すために、積極的に取り組む必要があると考える。全国の多数の企業が他の産業や企業と協力して、共存共栄が図れるように、既存の産業構造を変え、新しい形の産業構造を構築していかなくてはならない時代が、今日すでに到来している。我が国のすべての企業はその業種や規模を問わず、今後の生存・維持と発展をするために、現時点で我が国のすべての産業や企業が直面している、この深刻な事実を真剣に認識して、我が国の大多数の企業が、全国的にまた地域的にも、相互に助け合って、自らの維持・存続と発展を、新しい方法や手段に関して真剣に考え、取り組んでいかなくてはならないのではないかと、筆者は考えている。^{注3)}

そこで、此度の合宿調査で訪問した各企業が、地域経済発展のために、地産地消活動はじめ

様々な活動に、積極的に取り組んでいる事実を知ることが出来た。このことから我が国のあらゆる分野の企業が、日本経済の活性化を果たすために、先ず地域経済の活性化に努力していく事が大切であると筆者は考えた。そのための基本的な手段として、地域経済発展のための一手段として、先ず初めに、所在する地域の企業や様々な産業と提携して、その地域の発展のために、先ず地域でなにが出来るのか、それをその地域で活用しながら地域の発展につながる事業や、活動を積極的に見つけ出し、それを実行に移していく努力をすべきであると考えた。その第一歩として地産地消活動や、農商工連携活動に積極的に取り組む姿勢を、持つべきであると筆者は考えた。そこで小論では、地域経済の発展に積極的に取り組んでいる企業の活動の代表例として、ヒガシマル醤油株式会社が、現実に積極的に取り組み実施している、同社の活動、特に地域経済の発展のために行っている、一手段である地産地消の活動に関して紹介して、地産地消の活動が^{注4)} 地域の経済の発展、さらには現在深刻な状態にある日本経済全体の発展のための、有効な一手段であると考え、論述することにした。

小論では、地域経済の発展に様々な形で貢献している企業が、全国的に多数存在しているが、その中で此度の実態調査で訪問した企業の中から、ヒガシマル醤油株式会社をその一例として取り上げ紹介する事にしたい。^{注5)}

2. ヒガシマル醤油株式会社とヒガシマル食品株式会社について

それでは以下に、ヒガシマル醤油株式会社と、ヒガシマル食品株式会社に関して、会社の歴史・経営理念・ならびに市場に出荷している製品、それに同社の特質ならびに積極的に取り組んでいる事柄などに関して、概略的にはあるが取り上げ、その上で筆者が同社に注目した事柄に関して述べる事にしたい。

ヒガシマル醤油株式会社に関しては、同社の会社案内やホームページなどで公表されている、会社の歴史・経営理念・ならびに市場に出荷している製品、それに同社の特質と積極的に取り組んでいる事柄などに関して、概略的に取り上げながら、筆者が注目した事柄に関して述べる事にしたい。

a、ヒガシマル醤油株式会社に関して

全国醤油情報センター (<http://www.soysauce.or.jp>) の資料によると、2012年(平成24年)の我が国の年間醤油出荷数量は、約825,000KLであったが、2015年(平成27年)のその出荷数量は790,165KLと、醤油の出荷数量は年々減少しており、醤油醸造業企業も、全国で最盛期には1万社を超えていたが、現在では約1,500社程に減少している。それも醤油製造を本業と

して商売が成り立っているところは、もっと少ないと言われている。^{注6)}

反面、海外から我が国を訪れる観光客数は近年急増している。また海外各国において健康食として和食が注目されるようになり、和食ブームが起きていると言われている。今後、我が国を訪れる外国人観光客が増加する傾向が確実にみられ、それに伴って、海外諸国における和食が急速に普及すると言われている。また各国の料理にも活用されるようになって来ているとも言われている。そこで海外における醤油の消費が増加して、醤油の海外における市場が今後も急速に普及・拡大することが予想される。我が国の大手の醤油醸造企業は、消費市場の拡大を求めて、海外でも積極的な販売活動を、長年にわたり行ってきたと言われている。また全国の中小の醤油醸造業者も、すでに実行している企業もあると考えられるが、今後さらに積極的に海外の市場を開拓するために、海外現地の和食料理店や食品製造業者と提携するとか、協力するなどして、海外市場に積極的に進出する必要があると考えられる。また諸外国の様々な料理の味付けに、もっと活用してもらえよう研究したり、努力する必要があると考える。その際に、現在ヒガシマル醤油株式会社が製品市場の拡大のために、幅広く様々な製品の製造と開発努力を日々行っているが、そのことは市場の拡大にとって大変重要なことである。また同社が食の安全を優先して考え、有機食品の拡大と普及に真剣に取り組んでいるが、このことは我が国の醤油醸造業者も、市場の拡大を目指すと同時に、日々安全な食品を世界各国の人々に、常に提供するための活動は、人類にとり大変重要で意義のある活動であると考えられる。

ところで我が国の醤油醸造業は、大きく分けて濃口醤油と淡口醤油があり、関東甲信越から東側は濃口醤油の割合が9割を越えているが、それ以外の地域では淡口醤油の割合が1~3割ほどある。我が国の醤油醸造業者で大手メーカーといわれている企業は、キッコーマン（千葉）、ヤマサ醤油（千葉）、ヒゲタ醤油（千葉）、マルキン忠勇（香川）、ヒガシマル醤油（兵庫）、正田醤油（群馬）などがあるが、ヒガシマル醤油は関西地域では、最大手の醤油醸造企業であり、特に色が薄い淡口醤油を生産する企業である。上で述べたが2015年の我が国の醤油出荷額は、農林水産省大臣官房の統計によると790,165キロリットルであるが、その出荷額で見ると千葉県野田がその35.60%を占め首位であるが、兵庫県龍野系の醤油出荷額は14.61%を占めており、ヒガシマル醤油の生産出荷額は全国で第3位を占めている、大手の醤油醸造企業である。

さてヒガシマル醤油株式会社は、資本金5億4500万円で、兵庫県たつの市に所在している。本社ならびに工場の所在地は、淡口醤油発祥の地といわれている播州平野の揖斐川河畔、現在の兵庫県たつの市龍野町富永である。同社にはその他に同じたつの市に食品工場があり、同社の規模はたつの市では、最大規模を誇るともいえる主力企業である。同社の創業は天正年間（1580年ごろ）であるが、その後様々な経過をたどりながら、大正元年（1912年）浅井・菊一醤油醸造会社が宮内省御用達に指定され、その後昭和17年（1942年）浅井・菊一という二大

醤油の醸造会社が合併して、龍野醤油株式会社が設立された。商標は菊東を商標としたが、昭和 24 年（1949 年）ヒガシマルブランドに変更。昭和 38 年（1963 年）日本醤油協会から推挙され、大手五社の醤油醸造メーカーとしても推挙されて、ヒガシマル醤油株式会社に社名を変更し、粉末調味料の製造を開始「うどんスープ」を発売した。さらに昭和 40 年（1965 年）ヒガシマル食品株式会社を設立して、粉末商品の製造部門を独立させ、「ヒガシマル食品株式会社」を設立した。昭和 41 年（1966 年）液体商品の充実を図るために「めんスープ」を発売した。さらに様々な新製品を開発して市場に投入するなど、次々に新製品開発を積極的に行っている。そして昭和 53 年（1978 年）、現在の本社新社屋を完成させた。また昭和 55 年（1980 年）にはヒガシマル食品の新工場が竣工。昭和 63 年（1988 年）にはバイオテクノロジーの研究開発と、消費者ニーズの多様化に伴う新商品の開発を進めるため、研究所を増築。^{注7)}平成 4 年（1992 年）には液体調味料の工場が完成した。平成 11 年（1999 年）ISO9001 の認証を取得して、国際規格である ISO9001 に基づく、品質マネジメントシステムを確立した。これは醤油業界としては日本国内で最初である。平成 24 年（2012 年）ヒガシマル食品の新工場が竣工した。この工場は安全・安心な製品を提供する製造実行システムの導入がなされ、AIB 食品安全管理システムに準拠した新工場が完成した。同社は現在創業以来 400 年の歴史を持ち、上に述べたが現在では兵庫県たつの市に、本社と工場のほかにヒガシマル食品などの工場が操業をしている。

また同社は大阪と東京に支店があり、名古屋、京都、広島、福岡には営業所を構えて、発展を続けている企業である。以上、簡単にヒガシマル醤油の歴史と、会社の規模などに関して述べてみた。

b、同社の製品に関して

次に同社をより深く理解するために、ヒガシマル醤油株式会社が、現在全国の市場に提供している様々な製品に関して、簡単に紹介する事にしたい。

同社の製品には、家庭用商品として様々な製品が全国の市場に提供されている。例えば限定販売され、入手が困難といわれている、春に仕込んで秋に搾る本来の製法を忠実に再現した、限定醸造淡口醤油「龍野の刻」がある。また 100%国産の大豆・小麦・米をじっくり醸造し、^{注8)} 特性の甘酒を加えて、まるやかで、こくのあるうまみを出した「特選丸大豆うすくちしょうゆ」がある。一般の醤油では厳選した原材料と、優れた醸造技術で醸し出し、健康志向に合わせた低塩醤油を開発している。また秀醇、うすくち、低塩丸大豆淡口醤油、特選有機うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆの他に、昆布と鰹のだしを使用したこいくちと、うすくちの「だししょうゆ」等々を生産して、多品種の醤油製品を市場に提供している。同社はこれら醤油製品の他に麺つゆ、鍋料理に用いられるぼん酢。鍋つゆなどの各種様々な液体調味料を生産している。

また我が国で初めて開発した粉末調味料の、うどんスープ（西日本限定と東日本限定で、その地域だけで別々に地域限定販売している。）その他にカレーうどんスープやラーメンスープから、ちゃんぽんスープ、各種雑炊用の粉末調味料、かつおだしの素、焼きめしの素、鶏肉からあげ調味料、その他には牛丼や中華丼など、様々などんぶりもの料理に使用できる粉末調味料、それにお好み焼きや、たこ焼き用粉末調味料、さらには赤ちゃん用の野菜入りみそスープやうどんスープ、それに様々な料理に使用する粉末調味料など、考えられる限りの種類に及ぶ料理用の粉末調味料などが、市場調査に基づき、同社の研究所などで、次々に開発されては市場に送り出されている。同社の製品はインターネットを活用した、通信販売方式でも販売され、全国で容易に入手できることから、同社の販売額はかなりの額に達しているため、そのことを背景に、今後も同社では新製品が次々に市場に送り出されると考えられ、全国の家庭で広く活用されると考えられる。このように日々次々と開発・生産された製品が、絶え間なく生み出されて行くと考えられるが、このような同社の積極的な生産・販売活動の背後には、同社の確固たる経営理念が存在しており、それに基づいて、実行に移されていると考えられる。そこで次に同社の経営理念と、それに基づいて打ち出される、企業活動に関して述べる事にしたい。

ｃ、企業を支える同社の経営理念に関して

ヒガシマル醤油株式会社の経営理念は、簡潔にして明白なものである。それは①お客様からは「ヒガシマルの商品があつて良かったなあ」。②お取引先からは「ヒガシマルと取引して良かったなあ」。③全社員からは「ヒガシマルに勤めて良かったなあ」④地域には「ヒガシマルという会社があつて良かったなあ」と心から言われる会社づくりを目指すという、4つの基本的な考え方に基づいて、同社が日々運営されていることであり、この理念が会社の支柱となつて、企業活動がこの理念を実現するために行われていることである。^{注9)}

ヒガシマル醤油株式会社で注目すべき点は多々存在するが、同社の経営が上に述べた経営理念に確実に基づいて、実現されていることである。それを具体的に実現している経営姿勢は、消費者の食の安全を確実に守るために、①国産の原材料を使用して製品を生産すること。②地産地消を積極的に実施して、完全に安全を確保したうえで製品を製造して、顧客に提供するという姿勢を崩さずに、日々企業経営を実現していることである。

先ず初めに、食品メーカーとして重要なことは、何をおいても、まず「食の安全」を第一義的に実現することである。そのことを現実に証明しているのが、遺伝子組み換えをしていない原材料しか使用しないことを、固く守って製品を生産していることである。上でも述べたが、そのことは食の安全は食品製造会社が、まず何を置いても第一義的に厳守しなくてはならない、基本事項であるからである。

そのことを厳守するために、同社が中心となり積極的に地産地消活動を行い、原材料の国内産、さらに有機栽培にこだわって、原料の大豆、小麦、米などの原材料の生産を、自らがその中心的存在となり、そのことに協力できる農業生産者を育成・指導しながら、かつ同社の原料生産方式に協力する農業生産者が、安心して生産に従事できるように、彼らが収穫した原材料の全量買い取りを保障して、農業生産者の育成と、同時に安定した原材料の収穫を守っていることである。このことは安全な原材料の安定した確保と、他の産業分野である農業の安全と、その安定を確保することに大きく寄与していると言える。

それでは次に、小論に係る同社の経営理念、それに基づいて積極的に行われている、同社の現実の経営活動について述べる事にしたい。

ヒガシマル醤油株式会社は、先ず品質への取り組みとして、安全・安心のために良質の原料を使用して、製品を生産するとしている。そのためにまず良質の原料を入手することをその基本としている。そのために醤油の基本的原材料となる小麦、米、大豆、その地に塩などの地産地消に積極的に取り組んでいる。以下にその中から、小論では特に主な原材料となる小麦の生産に関して、同社が現実に行っていることを、概略的に紹介する事にしたい。

d、原料の小麦の生産に関して

小論では紙幅の関係で、全ての原材料に関する事柄に関して、その全てを紹介することが出来ないので、具体的な例として、小麦の栽培と生産に関して、以下で概略的に述べてみると、同社は、先ず初めに品質への取り組みとして、良質の原料すなわち上質でバランスの取れた小麦を収穫するために、2001年より地元の播磨地区で、淡口醤油の醸造に適した「完熟小麦」^{注10)}の栽培を契約農家とともに開始した。

同社は上でも述べたが、消費者の食の安全を確保するため、有機醤油の生産を確実に行うために、原材料となる小麦の有機生産を契約栽培農家と現在も行っている。^{注11)}

さて同社は製品市場の拡大と、厳しくなる市場競争を生き抜くために、エコ商品の拡大を図る戦略をとる必要性に迫られ、戦略としてエコ商品採用を決定したが、その手段として、先ずそれに必要な小麦を、2006年に北海道の産地の協力を得て、地元播磨地区への導入を試みた。

そのために同社は、先ず同社自身が率先かつ主体となって、その麦を栽培するための圃場の整備を行い、その圃場で数年かけて小麦を生育する作業を行い、そしてその栽培結果をもとに、播磨地区の近隣農家を説得して生産を依頼する一方、協力してくれる農業生産者とともに、その小麦の生育に関して必要なことを一緒になって学び、協力しながら小麦の育成をし、品質の維持と向上に努めた。すなわち同社は自ら積極的に共同作業に熱心に取り組んだ。^{注12)}

また同時に、同社はこの小麦の生産を実現するために、農業生産者にとって大事なことであ

るが、収穫した小麦は同社が全量買い取る保証契約をして、一定量の安定した小麦の生産量を確保する努力も同時に行った。^{注13)}

以上、簡単ではあるがヒガシマル醤油株式会社が、醤油の醸造に不可欠な原料である小麦の生産のために、最も適した種類の小麦を栽培し収穫するために、様々な種類の中から小麦を選択し、その原産地の指導や協力を得ながら、積極的に努力して育て上げ、地域の農業生産者を育成して、今日、主要原材料として使用できるようになった事実を、ごく簡単にはあるが紹介した。上に述べた小麦の生産ばかりでなく、同社では醤油の醸造生産に必要とされる、他の主要な原材料である大豆（丸大豆）、うすくち醤油の製造に必要な、麴の原材料である米などに関しても、上に述べた小麦の生産と同様に、同じような手続きと努力を実践して、原材料の安定した確保のために努力したと言える。同社は誠心誠意、良質な醤油を生産するためには、その原料としてまろやかな風味に仕上がる大豆（丸大豆）や、甘くてでんぷん質の多い米も、2005年より、地元の播磨地区を中心に「淡口しょうゆ醸造米」の契約栽培を開始、栽培農家の拡大の取り組みを進めている。すなわち地産地消を確実に実践しながら、同社は現在全国醤油の出荷量で、第3位の地位を確保している企業として、堅実な経営を行っている。

同社の注目に値するところは、農林省や経済産業省が主導して行っている、地域を活性化する農工商連携プロジェクトにも積極的に参加して、そのベストプラクティス30にも取り上げられているが、その一環として地産地消に積極的に取り組み、上に述べた他の産業の発展にも、積極的に助力と協力を行っている。近年、多くの問題を抱える我が国の様々な問題、特に複雑かつ深刻な経済・社会問題を解決するためにも、同社が日々行っている企業活動における積極的な行動と意欲、そして真摯な経営努力は、まさに注目に値することであるし、他の企業も大いに参考にして、企業活動を実行してほしいと筆者は考える。

もし全国の他の企業も、同社と同じような取り組みを積極にして、関連する他の産業を巻き込んで、関連する産業の企業を育成しながら、ともに発展を目指す。そのことを実現することが出来るなら、我が国経済の安定と発展のために、大きく貢献すると筆者は考えている。

3. むすび

今日、日本経済は全国的に、上でも述べたように様々な要因により停滞しているが、その中でも大都市などから遠く離れた地方や地域において、深刻な経済問題や社会問題が多発し、その深刻度が日増しに増加していると言われている。特に人口減少が著しい地方において、問題はより深刻であるとも言われている。この地方や地域の問題を解決するためには、はじめに地方や地域の経済問題を、先ず解決することから始めなくてはならないとも言われている。それ

はこれらすべての問題の根源は、様々で複雑な経済問題が、我が国では大きく影響しているからである。

極端な言い方をすれば、我が国が抱える様々な問題は、その殆どが経済問題に端を発していると言えるからである。何をするにも必ず経済問題に、密接につながっているからである。

このように考えてくると、全ての問題を解決する手段として、まずは経済問題を解決しなくてはならないということになる。

確かに、全てではないが、我が国全体が抱えている様々な問題の背景には、経済的要因が密接に関わっていると筆者は考えている。現実には我が国が抱える様々で深刻な問題は、その根源には、解決をしなくてはならない経済問題が存在し、それが大きくかかわっていることが理解できる。

そこで我が国が、全国的に抱える様々な問題を解決するために、我が国がなすべきことはまず経済問題、特に地方といわれている地域の経済問題を解決しなくてはならないと言える。すなわち、地方といわれる地域の経済をまず活性化させる必要がある。そこで先ず初めに考えられるのが、規模の大きな都市から離れた地方の企業や産業が、協力して所在する地域や地方において、その地域の経済発展を、同じ地域に所在する他の産業や、様々な企業と協力して、実現することではないかと考える。

タイミング良く、此度の調査合宿で訪れた、羽曳野市の河内ワイン、兵庫県たつの市のヒガシマル醤油と、同じく素麺で全国的に有名な揖保乃糸などの各社は、様々な形でその地域の経済発展のために、尽力している具体的な事例であった。そのことをこれらの企業の訪問を通して、その現実の姿を直接目の当たりにすることが出来た。

一口に地方経済の発展に貢献すると言っても、様々な方法があり、その取り組み方も様々であると考えられる。

小論では、その代表例として、ヒガシマル醤油株式会社が、地域経済発展のために行っている中の、活動のほんの一部を紹介することしかできなかったが、全国には同社と同じように、地方経済の発展に尽力している企業が、多数存在すると考えられる。

我が国における、現在の深刻な経済問題が早急に取り除かれ、山積している社会問題が解決されるためにも、ヒガシマル醤油株式会社と同じように、地方や地域の経済発展に、真に貢献する企業が多く輩出することを、筆者は心から願っている。

此度の、社会科学研究所の合宿調査では、短い期間内の時間の中で、大阪府産業センターはじめ堺市市役所、それに加えて大阪羽曳野市の株式会社河内ワインや、兵庫県たつの市のヒガシマル醤油株式会社、ならびに全国的に有名な播州そうめん「揖保乃糸」など、さまざまな企業を訪れることが出来た。そしてこのたび訪問することが出来た企業が、3社とも業種やその

形態は異なるが、様々な形で地産地消活動などの推進を積極的に実行し、そのことが地域経済の維持と発展に、しっかりと結びついていると考えた。このことはまさに地方経済の発展に、様々な形で貢献していると考えられる、現実の姿をそこに見ることが出来た。これら企業が実施している、様々な地産地消などの活動が、日本全国の特に地方の経済にとって、様々な活動を行っている企業の発展のために、必要不可欠なことではないかと思われた。長引く我が国の経済不況による、消費者マインドの冷え込みと、消費活動の縮小、特に少子高齢化に伴う市場の縮小傾向は、日本全国のすべての企業の活動にとって、大きな問題であると考え、全国のあらゆる産業分野の、すべての企業がこの問題に真剣に取り組むことが、必要不可欠な事ではないか考える。特に海外からの様々な安価な製品の流入と同時に、様々な要因が起因して発生する我が国における、全国的な消費市場の急速な衰退、などの厳しい現実の中で、特に地方に存在して活動をしている企業が、生存と発展を実現していくために、関連する産業との活発な地産地消活動を協力して行うことが、今後ますます大事になり、これこそが我が国の経済の維持と発展にとり、必要不可欠なことではないかと考えている。

今回の合宿調査でも、様々な機関や企業の皆さんの協力を得ることが出来て、大変有意義であった。此度訪問することが出来た企業各社が、その地域の発展のために、地産地消などの活動に、積極的に取り組んで企業の現実の姿を、目の当たりにすることが出来た。小論では特にその地産地消の活動に積極的に取り組み、地域経済の発展のために真剣に取り組んでいる企業の代表例として、ヒガシマル醤油株式会社で取り組んでいる活動に関して、そのごく一部ではあるが紹介した。繰り返しになるが、今日我が国の経済は様々な問題に直面しており、全国の各地域で様々な企業活動を続けている企業は、厳しい経済環境の中で、その生き残りをかけて日夜努力を行っている。特に地方の企業にとり、その経営活動は日々厳しさを増している。そのような経済環境下で発展を継続していくためには、同業の企業間競争に生き残るための単なる手段としてではなく、また自らの産業分野ばかりでなく、他の産業分野の企業や生産者とも相互に協力して、生存と維持を図っていかなくてはならないと考える。その際に必要なことは、地産地消や農商工提携など様々な機会を活用し発展させて、他の産業分野とも積極的に協力し合って、その地域の経済発展を可能にする経営を、行っていかなくてはならないと考える。その際に他の産業分野と連携しながら、事業活動を行っていくことが、特に重要なポイントであると考え。

最後に、ヒガシマル醤油株式会社に関しては、小論で取り扱った事柄の他にも、様々な形で地方の経済の発展や、種々の社会貢献活動に尽力している。それらの事柄に関しては、後日執筆の機会があった折に、改めて紹介したいと考えている。

注

- 注 1) 河内ワインのブランドで全国的に販売されているワインは、株式会社河内ワイン、カタシモワイナリー、飛鳥ワイン株式会社が製造・販売しているワインなどの商品を指すと言われているが、その他のワイナリーも多数存在していると言われている。また取り扱っているワインや梅酒の種類も数多くある。
- 注 2) 今日、日本経済は全般に停滞し、そのために深刻な社会問題が様々な形で発生していると考えられる。例えば、少子高齢化に伴う急速な人口減少。特に都会に就学や就業の機会を求めて、地方から大都市へ若年が集中する傾向が顕著になり、地方経済で市場の急速な衰退や若年労働者の不足など、地域産業に深刻な影響をもたらしている。また近年では高齢者が医療や日々の生活上の必要から、都会に回帰・集中する傾向が顕著に現れるなどで、地方の都市や地域の人口減少が、ますます顕著に見られるようになり、そのことが原因で全国各地の市場や経済はかなり停滞しており、近い将来より深刻な市場喪失により、経済危機に追い込まれると筆者は考えている。一方このことを全国の農村に目を向けてみると、農業の後継者不足から休耕地の拡大や農耕地の放棄が原因で、農村地帯の人口も急速に減少している姿が、様々な統計により明らかになって来ている。後継者不在と休耕地の急速な拡大は、地域経済の弱体化の大きな原因となっている。また都市地域に目を向けると、特に地方の都市におけるシャッター商店街の急増。すなわち商業形態の急変と後継者不在、それに伴う既存の商店街の急速な崩壊などがみられる。物の製造分野でも、就業の片寄りによる一部の産業分野における深刻な労働力不足などが、近年顕著に表れてきているなど、日本全国は上に述べた様々な要因により、特に地域の経済が急速に衰退する深刻な現象が、日本全体では一部の大都市を除いて、全国どこにでも顕著に見られるようになってきている。すなわち我が国では、今日地域社会の衰退と崩壊が急速に進行し、日本全国の殆どといわれる地域で、これらの深刻な状態が顕著に表れてきているのが現状である。このような深刻な状況を迎え、現在我が国経済を再生していくために、全国各地の企業は様々な努力をしなくてはならないと考える。
- 注 3) 日本全国各地の様々な産業は、農・商・工を問わず、お互いに他の産業分野の企業と積極的に連携して、自らの企業の発展を考えていく時代になって来ていると筆者は考えている。現在ますます厳しくなる経済環境に追い込まれつつあるすべての産業・企業にとって、地産地消などの活動や地域経済全体の活性化をすることが、必要不可欠な事柄となって来ていると言える。
- 注 4) 地産地消という言葉は、農林水産省生活改善課（当時）が1981年（昭和56年）から4ヶ年計画で実施した「地域内食生活向上対策事業」から生じた。その後バブル経済期に始まる「本物志向」が平成不況期以降も定着する一方、1990年代には安価だが安全性に深刻な問題を抱える中国産などの農産物が市場に氾濫し、食の安全の問題がクローズアップされ、国内の高い農産物でも「安心・安全で高品質」をアピールすることで市場での競争力が確保され、地産地消の流れが徐々に定着していった。このような背景を持つ地産地消活動も、今日ではその後単なる地域農業活動の促進の域をはるかに超えて、多様な分野に広がりを見せている。また農林省や経済産業省などが農商工連携活動促進を推進していることから、多種多様な地産地消活動が様々な形で全国的に普及して、多くの国民の中に浸透してきている。そして地域経済発展に、徐々にではあるが貢献してきていると考えられている。
- 注 5) その理由は、ヒガシマル醤油が現在実施している他の産業分野の育成と、共存が今後の我が国の企業が生存と、発展をしていくための重要な方策の指針となると考えるからである。
- 注 6) 我が国における醤油の消費量は、人口の減少による市場の縮小や、食生活の洋風化などの普及の拡大に伴い、嗜好の変化傾向が強まり、近年では国民の醤油の消費量は減少の一途をたどっている。上でも述べたが2015年の我が国の醤油出荷額は農林水産省大臣官房の統計によると790,165キログラムである。また総務省統計局「家計調査報告」による家庭での消費量（平成23年）によると、料飲店や加工食品から摂るしょうゆも加えた日本人一人当たりの年間総消費量（年間出荷量を総人口で割ったもの）は6.5Lになる。（平成23年）その結果、全国の醤油醸造業者の数も年々減少の一途をたどっている。
- 注 7) 同社は品質検査に科学技術を取り入れ雑菌の発生を防ぐとか、品質の安定のために常に設備の改善

をしている。一方製造工程は現在でも、室町時代以来の伝統を守っている。品質の向上を一貫して目指してきている。

- 注 8) ヒガシマル醤油では、食の安全を確保する観点から、有機醤油の生産に力を入れて生産している。有機醤油の原料として使用する原材料の大豆、小麦、米はすべて国産を使用して醸造することこだわり、製品を生産している。
- 注 9) この考え方は、YKKの創始者である有名な吉田忠雄が、その経営理念としていた善の循環と相通じるところがある。吉田忠雄は YKK の経営理念として、アメリカの鉄鋼王カーネギーの唱えていた善の循環の考え方を手本として、自らもそのことを日々の経営で実践していたと言われている。吉田忠雄の善の循環とは、他人の利益を囚らずして自らの繁栄はないとの考え方で、善の巡環は、吉田が自らの事業理念をひと言で表すために作った言葉で、善の種をまいて善を尽くしていけば、必ず報われ限りなく善は巡ると事業の指針にした。また、それは利益を顧客、取引先関連産業と自社で1/3づつ得るとの考え方で、三者が等しく利益を分け合うという考え方である。また善は循環して高まっていく。ただ回る循環でなく上昇していくと、吉田は考えていた。吉田はさらに事業を活かした社会貢献として、地域に根ざした教育や地域の活性化、さらには国際交流の支援などにも積極的に取り組んでいった。ヒガシマル醤油でも様々な社会活動を積極的に行い社会に貢献している。
- 注 10) 完熟小麦とは良質な醤油の醸造を可能にするために、生産された糖質やタンパク質などの成分を最大限に高めた小麦のことである。
- 注 11) 有機農産物とは、播種または植え付け2年以上の間、堆肥などによる土作りを行った農耕地において生産された農産物のことである。農林水産省は、有機農作物の定義を「化学的に合成された肥料および農薬の使用」を避ける事を基本として生産された農作物と定義している。
- 注 12) この事業には北海道の産地の協力と指導を受けながら行ったが、同時に同じ地元の企業、種苗卸業者である株式会社高田商店はじめ、たつの市農林水産課、龍野農業改良普及センター、兵庫県立農林水産技術総合センター、JA 全農兵庫県本部等々も熱心に協力したと考えられる。
- 注 13) 我が国の農業生産者は、政府、特に農林水産省や農協の指導に従って、従来農産物の生産を行ってきた。しかし、米をはじめとして、主要農産物は天候などにより収穫が左右されるとか、政府の政策により海外からのコメや麦など農産物が輸入されることなどにより、期待を裏切られることが多く、大多数の生産農家は、農業生産に対して大きな不信を持ってきた。そのために農業生産者が安心して生産した収穫物を、売却できる保証が重要であった。ヒガシマル醤油はその不安を除いて、原料となる小麦、大豆、米の全額買い取りを約束して、原料の確保に努力した。

参考文献について

高橋万太郎、黒島慶子著「醤油本」玄光社 MOOK. 2015 年 4 月。

佐藤亮子著「地域の味がまちをつくる」岩波書店。2006 年。

全国醤油情報センター (<http://www.soysauce.or.jp>) 資料。

ヒガシマル醤油株式会社「会社案内」。

ヒガシマル醤油株式会社 ホームページ、<http://www.higashimaruco.jp/>

国登録有形文化財 「うすくち龍野醤油資料館」 ヒガシマル醤油株式会社

河内ワイン http://kawachi_wine.co.jp/index.html

揖保乃糸、兵庫県手延素麺協同組合 <http://www.ibonoito.or.jp>

大阪府商工労働部中小企業支援室「大阪製ブランド認証製品 2015」

東洋経済 会社四季報