

# たつの市の伝統的地場産業－淡口醤油、手延素麺、革産業－

柴田 弘捷

人口 7.7 万人強の小さな都市兵庫県たつの市とその周辺地域に、生産量で全国上位を占める「伝統的地場産業」が 3 業種も存続している。淡口醤油、手延素麺、なめし革とその加工品である。本稿では、その 3 業種の発祥、展開、現状を明らかにし、その存続条件を検討したい。

## 1. 淡口醤油

たつの市は千葉県の野田市、銚子市に次ぐ第 3 位の醤油生産量（薄口醤油では日本一）を誇る。龍野の醤油生産の歴史は古く、1587 年に始まったとされ、1666 年に薄口醤油が創案され、それ以来、龍野醤油は「淡口（うすくち）」を特色としてきた。

龍野に醤油生産が根付いたのは、醤油の原材料となる、軟水で鉄分の少ない揖保川の伏流水、播州平野で産出される大豆、麦、米、そして赤穂の塩の存在、加えて龍野藩の産業奨励策にあった。龍野藩（脇坂家）は醤油生産を奨励、保護・育成をし、淡口醤油の産地が形成され、業者は 1880 年には龍野醤油醸造組合を結成し、粗製・乱売を禁止し申し合わせをし、1902 年には、他地区からの龍野醤油の偽物が出回ったため、商標をつくり、品質維持に努めた。

戦後日本の醤油生産は 1973 年の 129.4 万 kl を最大量に、その後は若干の増減を繰り返しながら減少傾向をたどり、2014 年には 73 年の 61.1% の 79 万 kl となっている。その内、薄口醤油はデータがある 74 年が 14 万 kl で 11.2% のシェアであった。92 年に 16.4 万 kl（シェア 13.7%）で最大量となり、以降減少傾向となり、13 年には 10 万 kl（シェア 12.6%）となった。つまり、全醤油生産量も薄口醤油の生産量も減少傾向にある。

近年の龍野醤油業（淡口）の推移を見ておこう（表 1）。

龍野の醤油産業は、昭和初期には組合員 62 名を擁するほどに発展していた。戦時、戦後に小麦、大豆の逼迫で低迷をしたが、50 年代後半から再びその生産は活発化した。しかし、市内の業者の淘汰が進み、06 年は、12 業者、従業者数 665 人、生産量 5.3 万 kl、生産額 99 億円であった。その後も減少を続け、14 年は、10 社、従業員 578 人（06 年比 86.9%）、年間生産量 3.6 万 kl（同、68.1%）、生産額 35 億円（同、75.6%）まで減少している（表 1）。つまり龍野淡口醤油は業者数、従業員数、生産量、生産額ともに減少しているのである。とは言え、13 年時点で、全国の薄口醤油生産量に占める龍野淡口醤油のシェアは 35.3% であり、龍野は淡口醤油の一大産地である。

表 1 龍野醤油業の推移

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
組合員数	12	12	12	12	12	12	11	11	10
従業者数	665	657	654	607	618	603	590	589	578
生産量 (kl)	53,032	52,114	47,288	42,658	40,548	39,343	37,953	36,581	36,129
生産額 (100 万円)	9,899	9,660	7,844	8,992	8,529	8,238	7,989	7,511	7,485
従業者数	100.0	98.8	98.3	91.3	92.9	90.7	88.7	88.6	86.9
生産量	100.0	98.3	89.2	80.4	76.5	74.2	71.6	69.0	68.1
生産額	100.0	97.6	79.2	90.8	86.2	83.2	80.7	75.9	75.6

出所：龍野商工会議所（原資料：たつの市商工観光課）

淡口醤油の生産工程は、蒸煮した小麦と炒って砕いた大豆を混合し、そこに種麴を加えて数日間攪拌しながら発酵させ「醤油麴」にし、それを塩水（揖保川の伏流水+赤穂の塩）に入れ、半年以上かけて熟成し「諸味」にする。その諸味に甘酒を加えて搾り「生揚醤油」にする。この甘酒を加えるのが淡口醤油の特徴である。それに火入れ（殺菌・香り付け）を行い、濾過し、品質（色、味、香り）検査後、「製成醤油」となる。それを樽、瓶・ペットボトル等に充填、出荷する。

これらの工程は、昔はすべて手工業（道具と人手）であった。そして、職人（蔵人）から職人へ、蔵から蔵へと伝えられ、その蔵元（醸造元）の味が作られてきた。特に醤油酵母菌の中には、「蔵の中に長年住みついて」（蔵住み酵母）その蔵元の味づくりに、大きな役割を果たしているものもある、という<未廣醤油(株)HP>。醤油の品質の決め手は、原料（小麦、大豆、塩水）の質と麴の出来上がり、諸味、そして香り付けにある。特に、麴と諸味の生産は職人の感覚（五感）に頼るところが多く、一人前の職人になるのには13年程度かかるという。

現在は、後に見るように、いくつかの工程は機械化・自動化されてきている。

なお、生揚醤油は、龍野醤油協同組合が91年に設立した龍野協同醤油(株)（参加企業11社、従業員数61名<10年時点>）で生産し、組合員企業に提供している。これを購入して火入れ以下の工程のみで生産する企業もあれば、原料購入から、容器詰めまで一貫して行う企業もある。

以下で、今回社研で視察・ヒヤリングした醤油4大メーカーの一つで龍野最大の淡口醤油メーカー、ヒガシマル醤油(株)の発祥・展開・現況と企業特性を見てみよう。

現在のヒガシマル醤油つながる機久屋の創業は天正年間（1580年頃）と言われる。屋号は機久屋→菊屋→菊一醤油合資会社（1893年）と変化し、1869年に龍野藩直営の醤油製造所を払い受けて創業された浅井醤油と合併、龍野醤油(株)（1942年）を設立、64年に社名をヒガシマル醬

油(糊)に変更し現在に至っている。

醤油生産においては、室町時代からの伝統を守り、製造工程を変えるのではなく、品質検査に科学技術を取り入れ雑菌の発生を防いだり、品質の安定の為に設備を改善してきている。

事実、麴生産過程や諸味生産過程では熟練職人の五感に頼る伝統的な手法維持する一方、製麴場の攪拌に自動攪拌装置、装置化された諸味発酵タンクも導入され、搾りには自動圧搾機、液体部分（塩水、生揚醤油以下の工程）は、火入機（熱交換機）、濾過機、自動充填機が導入され、パイプでつながれ（工程の連結装置化）、工程管理・搬送の自動化が進んでいる。また各種の検査機器が導入され、品質検査の科学化も進められている。

ヒガシマルは、原料（小麦、大豆）の品質向上に熱心で、地産地消に取り組み、地元農家と共同して、さらには農水省、経産省による農商工連携事業「地域プレミアム食品の開発をめざした地元産完熟小麦の栽培」（08年認定）の中核となり、耕作地の2年3作手法（麦→大豆→米）を開発し、新品種の小麦、大豆の開発を行い、それを使った最高級品「龍野乃刻」を生み出した（これによって開発された小麦は地元手延素麺の原料にも提供され「揖保乃糸播州小麦」を生み出している）。

なお、ヒガシマル(糊)は醤油だけでなく、64年以降、粉末調味料、各種液体調味料の製造も手掛け、調味料製造分野を拡充している。そして、88年にバイオテクノロジーの研究開発と新商品開発のために研究所を拡充し、研究員を増やし（ここ数年の研究員の採用状況を見ると、自然科学系の大卒、院修了者11年2名、12年3名、14年2名、15年1名）、現在（16年2月）50名となっている〈ヒガシマル醤油(糊)HP〉。

現在のヒガシマル醤油(糊)の状況は以下のとおりである。

本社・2支店・4営業所、研究所、2工場、2関連会社、1公益財団（うすくち龍野醤油資料館運営）、従業員数500人、内醤油づくり担当100人、研究員50名、生産量42,000kl/14年（うち8割が淡口）

なお、子会社に粉末調味料製造のヒガシマル食品(糊)を持ち、前述の龍野協同醤油(糊)にも出資している。

## 2. 手延素麺・揖保乃糸

たつの市及び周辺地区は手延素麺の全国シェア42.6%（2014年、2000年32.4%）を誇る揖保乃糸の産地となっている。

龍野の手延素麺600年の歴史があると言われる。その発祥の要因も、また、揖保川の清流、播州平野の小麦、赤穂の塩であった。そして江戸時代には龍野藩の許可業種として統制・保護

されていた。廃藩置県によって藩の保護を失ったが、業者たちは「明神講」を組織し、生産を維持し続けた。

生産量は、1931年に998,499箱と戦前の最高を記録し、姫路大空襲もあって敗戦の年45年には、120,000箱に激減し、戦後は原料の確保も困難になり、産地存亡の危機に陥ったこともあった。50年代後半から需要増大で、外国産小麦の導入によって生産量も増加し、50年代には100万箱（1箱18kg）を突破、2012年8月期には124万箱を記録し、売上額も170億円となった。その後若干の減少し、14年8月期は117万箱、売上高160億円弱である。

龍野の手延素麺・揖保乃糸の最大の特徴は、協同組合管理で、古くからの製造技法を守り、かつ品質の維持・向上を図ってきたことにある。

手延べ素麺の生産工程は、「こね前」に始まり、「板切」、数回の「小より」、「掛巻」、「小引き」、「小分け」工程を経て、あの微妙な手さばき（箸裁き）を必要とする「門干し」（乾燥）（かつては戸外で天日干ししていたが、衛生上の観点から現在は屋内で扇風機乾燥に変わった）になり、その後、切断、計量・結束・箱詰、検査指導員（協同組合の職員）による製品検査（太さ、色、手触り等、不合格品は廃棄処分、格付け・検査証貼付）、組合施設の専用保管倉庫での熟成を経て製品（揖保乃糸）となる。倉庫熟成期間中検査指導員により定期的に格付け状況の検査を行なわれる。その後、組合直営工場で、水分再計測、香り・麺線等を嗅覚・視覚、金属探知機、ウエイトチェッカー等で再検品し、出荷まで専用保管倉庫で保管する。

こね前から切断、計量・結束（一束ずつ生産者番号を刻印する）・箱詰までが、生産者（組合員）個々の作業であり、ここまでの工程は現在も機械化されていない。そして「門干し」までは熟練を要する手作業中心の工程であり、太さ0.9<sup>ミリ</sup>以下（最も細い素麺・三神は太さ0.55～0.60<sup>ミリ</sup>）を作る手わざを必要とする。倉庫に入れるまでは10月から翌4月までの期間の作業である。

ただ、62年に、需要増大の中で水車製粉を廃止し、大手の製粉業者の粉を導入している。つまり製粉部分が素麺生産業から分離されたのである。

もう一つの特徴は、小麦の選定から、生産、販売まで徹底した兵庫県手延素麺協同組合管理による品質の保持・向上、ブランド化（揖保乃糸）である。

まず、組合の変遷を見よう。

現組合の前身は、1887年に設立された「播磨揖東西郡素麺営業組合」（組合員309名、1922年に播州素麺同業組合に改称）。35年、機械素麺業者を分離して播州手延素麺工業組合に改組、62年に兵庫県手延素麺協同組合に改称、現在に至っている。

現在の協同組合の組織にも触れておこう（2015年8月現在）。

出資金148,455万円、組合員数463名（3市2町かつの市、姫路市、宍粟市、太子町、佐用

町>に分布)、本部（たつの市）、2事業所、従業員数160名、施設一本部事務所、加工場、揖保乃糸史料館・そうめんの里、倉庫6ヵ所、年商153億円

組合は、手延べ製法の保持と商品ブランドの確立を図ってきた。

1906年には、「三神乃糸」「揖保乃糸」の商標登録を行い、62年に播州手延素麺の商標を「揖保乃糸」に一本化した。また、播州では、1898年に機械による素麺生産（機械素麺）も始まり、組合員（98年次33名）になっていたが、1935年に分離して、機械素麺業者手延素麺業者の組合に純化し、手延素麺を守ってきた。

近年の手延素麺業（揖保乃糸）の状況を見ておこう（表2）

表2 手延素麺業（揖保乃糸）の推移

年（8月期）	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
生産者数（人）	492	480	478	471	466	457	451	442
生産数（千箱）	1,155	1,178	1,140	1,179	1,240	1,179	1,167	1,600
売上額（百万円）	16,182	16,266	15,634	16,530	16,986	16,182	15,990	15,300
生産者数	100.0	97.6	97.2	95.7	94.7	92.9	91.7	89.8
生産数	100.0	102.0	98.7	102.1	107.4	102.1	101.0	138.5
売上額	100.0	100.5	96.6	102.2	105.0	100.0	98.8	94.5

注：データは協同組員加入者についてであり、たつの市の業者だけでなく、姫路市、宍粟市、太子町、佐用町の業者も含んでいる。たつの市占める割合はおおよそ、生産者数25.8%、17.7%、売上額23.0%である。

出所：龍野商工会議所（原資料：兵庫県手延素麺協同組合）

手延素麺の生産者数（組合員数）は、減少傾向で、08年には492名いたが、徐々に減少し、15年には463名（現業者442名）となっている（たつの市内に限定すれば、122名から114名）。しかし、生産量と売上額は横ばいである。ただ、15年の生産量は前年比37%増と急増した。

現在、組合は、手延べ製法の保持、製品の等級付け（現在は、三神、特級、縹つむぎ、播州小麦、熟成麺、上級、太づくり）と関連した原料小麦粉（近年は高級品に国産小麦、さらには播州産小麦への回帰も見られる）、製品の太さ、製造者の限定（三神、特級一組合が選抜指定した熟練製造者、熟成麺—国家資格「製麺技能士」有資格者）等の権限を持っている。そして、製造業者それぞれの商品ではなく、組合が製品を買い上げ、組合ブランド「揖保乃糸」に統一し、出荷も組合が一手に行なっている。つまり、生産と販売が完全に分離されているのである。この点は他の素麺組合とは大きく異なっている（後述）。

そのために検査技能士を雇い、専用保管庫を作り、直営工場直接従業員を雇用して、包装・

箱詰を行っている。また、92年に製造者養成と製麺研究のための施設・メンテック林田を建設した。そして、若干名であるが、大学・大学院卒の採用も行うようになってきている。

このように、手延べの製法と品質維持のために、組合は生産から出荷まで、非常に強い権限を持っているのである。その源流は、龍野藩、林田藩、新宮藩の素麺製造者たちの品質保持の取り決め、違反者には二両の罰金を科すとした1865年の「素麺屋仲間取締方申合文書」〈「揖保乃糸の歴史」兵庫県手延素麺協同組合HP〉に見ることができる。また、1935年の機械素麺業者を組合から分離したことにも見られる。

組合の最大の機能は、見てきたように、「揖保乃糸」ブランドの品質の保持・向上である。

- ・原料小麦粉の一括購入→生産者へ配分→（製造）→検査→買上げ→保管→特約店へ販売
- ・結束用の等級別色帯は配分した粉量から割り出した枚数しか生産者に渡さない
- ・検査不合格品は廃棄処分させる
- ・特定の高級品は組合が選定した熟練技能者にしか生産させない
- ・価格維持のため生産量を調節（100～110万箱維持）
- ・特約店への卸価格の決定

生産者及び組合の品質保持・向上の努力は、07年から3年連続でモンドセレクションにおいて最高金賞を受賞、また、iTQi国際優秀味覚コンテストで「きわめて優秀」とされる三つ星を12年から3年連続で受賞するなどの成果として表れている。

もう一つの組合の機能は、販路拡大、国内外への発信である。

特約店の拡大、販路開拓（スーパーマーケット）であり、92年からTVCMの展開、「揖保乃糸資料館 そうめんの里」をオープン（97年）、「ミス揖保乃糸」コンテストの開催、人気アニメ（ワンピース、ハローキティ等）とのコラボ等が行われている。

国際的には、06年にハワイでメニュー提案型イベントの開催を初め、ロスアンゼルス、ニューヨーク、東南アジアでも販売促進活動を展開している。

ただし、このようなシステムは「揖保乃糸」を名乗る素麺だけに適用されているのであり、組合員が作るものであっても、他の乾麺の製造・販売には適用されない。事実、揖保乃糸を生産するところでも機械麺で他の乾麺を作り、自社で販売している業者もいる（ex.カネス製麺㈱一年商25億円強、従業員数約60人、製品は揖保乃糸、機械制素麺・うどん・中華そば等）。その場合、揖保乃糸部門の生産・販売に関して組合管理の下にあるが、他の製品の生産販売は組合とは無関係に行われる。また、手延素麺であっても組合管理から外れものは、揖保乃糸の商標を付けることは許されず、自社の商標を付けて販売している企業もある（ex.㈱ゆもと一従業員30人、手延べそうめん、乾麺類、つゆ類製造販売）。

つまり、組合参加の製麺業者・企業は、それぞれ独立した業者・企業であるが、揖保乃糸の

生産に関しては、組合管理の一製造部でしかない形となっているし、宣伝・販売面でも組合が  
いって担っているのである。

なお、兵庫県手延素麺協同組合の機能との比較の意味で、他の手延素麺産地の協同組合（奈  
良県三輪素麺工業協同組合、半田手延そうめん協同組合）の機能を見ておこう。

三輪の組合は、原材料（小麦粉・塩、油）の共同仕入れ、製品検査、等級認定、三輪素麺の  
品質保証として組合員証である鳥居マークの付いた帯紙で結束、ラベルを貼付し共同販売も行  
なっているが、個々の製造業者は自己の製品をそれぞれのブランド商品として自由に販売活動  
を行っている。半田の組合も共同購入、協同販売、共同検査、共同宣伝等を行い、かつ組合オ  
リジナル製品・入魂を製造藩場している。しかし、組合員は、自己の製品をそれぞれのブラン  
ドで事由に販売している。

つまり、龍野の手延素麺の大半は、原料・生産工程・熟成・保管・販売まで組合の徹底管理  
によって生産された揖保乃糸で、個々の製造業者の自由度はなく、組合の力が強いことが特徴  
である（量は少ないが揖保乃糸以外の手延素麺は別）。他方、他の2組合は、原材料の購入、生  
産工程を検査、販売面で組合がタッチするが、生産工程のあり方を厳しく規制する力は持って  
いない。半田は組合ブランドの製品を製造販売するとは言え、それは少量であり、多くは製造  
業者の自由（自助努力）に任せている。

つまり、繰り返しになるが、龍野の手延素麺は強力な組合管理の下に製造販売されているの  
が特徴なのである。そして、特に生産工程を厳しく規制することによって揖保乃糸の品質が維  
持されているのである。

### 3. なめし革・革製品

兵庫県は皮革（一次製品=なめし革）と革製鞆の生産額で共に全国1位を占めている。その生  
産の中心地の一つがたつの市である。

兵庫県における製革業の歴史は古く、弥生時代後期に大陸からの渡来人が鞆技術を伝えた  
と言われる。江戸時代中期に商品経済の発達と姫路藩の重商政策のもとで大きく発達した。当時、  
鞆部門は、現在の姫路市市内を流れる市川、姫路市の東側の猪名川町・川西市を流れる猪名川  
流域、西側のたつの市を流れる揖保川に沿った地域に発達し、革加工製品は姫路城下町内で作  
られていた。

皮のなめし工程は、原皮の水漬・水洗から始まり、なめし革製品までに20数工程あり、その  
間に何度も水を利用する工程、また乾燥工程もあり、大量の水（川）－1枚の皮を鞆すのに3  
トンの水を必要とする、と言われる－と広い乾燥場（河原）が必要であり、揖保川流域はその

適地であった。また、原皮の保存や処理に塩が必要であった。つまり、揖保川（水と河原）と近接地赤穂（塩）の存在が龍野地域に製革業が発達した要因であった。

龍田地域のなめし革生産は江戸時代初期に始まり、江戸後期に盛んになったと言われる。そこで生産されたなめし革は、煙草入れ、皮文庫（書籍、手回り品を入れる革張りの手箱）、向皮（雨水や泥はねを防ぐために下駄の爪先につける）、金唐皮〈キンカラカワ〉（皮に金属箔を貼り彩色をしたもので、煙草入れなどの工芸品に使われた）、また、革紐、鎧具、柄巻、剣道具、細工用紐等の綴皮に加工された。明治期以降には靴、ベルト、鞆等用途が拡大し、特に軍用の需要が増大した。近年は、手袋、多種の革製履物、袋物、クラフト用品とその用途はさらに拡大している。ランドセル生産トップの柵セイバンも 1919 年に播磨産皮革を加工した煙管入れや財布、鞆の販売から成長している。

江戸期までは、なめし工程はもろもろの道具を使う肉体作業であったが、明治に入って機械化が進み、現在は革の等級選別、金属板に革を伸ばしながら張って乾燥する工程を除いて、ほぼすべての工程に機械が入っている。

近年、日本の皮革産業の衰退は著しく通産省調査によれば、2001 年比で 14 年は、皮革産業全体で、事業所数が 43.5%、従業者数が 42.8%、内なめし革製造業〈以下、製革業〉は事業所数で 35.9%、従業者数が 47.2%も減少している。これには、人工皮革等の出現で市場の蚕食もされてきていることも大きな要因であろう。

たつの市の皮革産業の状況どうであろうか（表 3）。01 年比 14 年の皮革産業全体で、事業所数 35.0%（91 所）、従業者数 34.1%（582 人）、製革業では事業所で 59.6%（91 所）、従業者数で 63.5%（494 人）減少である。皮革産業全体では全国よりも低い減少率であるが、製革業は全国より 12.4 割も高い減少率であった。ただし、皮革産業（4 人以上の事業所）の出荷額等は、大きくは減少しておらず、3.7%減にすぎない（これには、売上額 60 億円のランドセル生産トップの柵セイバンの存在が大きい）。そして、製革業の出荷数量は 06 年比で 42.0%と大きく減少している。このようにたつの市の皮革産業、中でも製革業の衰退も著しい。

とは言え、2014 年の経済センサス基礎調査によると、たつの市の皮革産業の事業所数は 169 所、従業者数 1,125 人、うち製革業は 134 事業所、858 人で、兵庫県全体の皮革産業の事業所数（869）の 19.4%、従業者数（6,315 人）の 17.8%、出荷額（668.5 億円）の 30.8%を占め、製革業に限ると、事業所数で 51.7%、従業者数で 54.6%を占める、なめし革の一大産地なのである。事実、日本の製革業者の集まりである日本タンナー協会は 10 支部、加盟者数 315 人の組織であるが、その内 7 支部が兵庫県内に、内 3 支部がたつの市にある。しかも、たつの市の 3 支部の協会員数は合計 128 人で、全協会員の 4 割を占めている〈15.3.31 現在、日本タンナー協会データより〉。

製革業は、市内の皮革産業の事業所の 79.3%、従業者数の 76.3%を革製造業が占めている。た

表3 たつの市の皮革産業の推移

調査年	2001	2006	2009	2012	2014
皮革産業	260	170	172	168	169
事業所数 内製革業	225	143	132	136	134
製革業割合 (%)	86.5	84.1	76.7	81.0	79.3
皮革産業	1,707	1,351	1,305	1,213	1,125
従業者数 内製革業	1,352	1,048	947	908	858
製革業割合 (%)	79.2	77.6	72.6	74.9	76.3
皮革産業出荷額 (100 万円)	16,823	18,609	18,900	21,066	20,556
製革業出荷数量 (1000 枚)		1,906	1,741	1,323	1,106
事業所数 皮革産業	100.0	65.4	66.2	64.6	65.0
内製革業	100.0	63.6	58.7	60.4	59.6
従業者数 皮革産業	100.0	79.1	76.4	71.1	65.9
内製革業	100.0	77.5	70.0	67.2	63.5
皮革産業出荷額	100.0	110.6	112.3	125.2	122.2
製革業出荷数量		100.0	91.3	69.4	58.0

出所：2001、06年「事業所・企業統計」、09、12、14年「経済センサス」、出荷額は「工業統計」（4人以上の事業所）

だし、革製造業に分類されていても、革製造だけでなく鞆や手袋等の革製品製造も行っている事業所は多数ある。

たつの市の製造業に占める位置は、事業所数で 25.6%、従業者数で 9.5%を占める主要業種の一つである。ただし、出荷額の占め割合は5.5%でしかない。

従業員規模を見ると、皮革産業全体で、従業者数 50 人以上の事業所は 55 人規模の鞆製造業 1 所しかなく、5 人以下事業所が 63.1% (106)、占めている。また、個人経営が 78.7% (138 事業所) である。つまりたつの市の皮革産業は個人経営の零細事業所が大半なのである。その多くを占める製革業はその傾向はより顕著で、5 人以下が 64.9% (87 所)、個人経営が 86.6% (116 所) を占めている。

なお、たつの市内の皮革産業の協同組合は、革製造業者を中心とする神岡町沢田地区の業者たちの沢田皮革協同組合（組合員 18）と譽田町の業者を中心とする播州皮革工業協同組合（同 46）、そして手袋、鞆、ハンドバック、ベルト等革加工製品業者を中心とする揖保町松原地区に立地する松原皮革協同組合連合会（同、84）の 3 組合（全て旧・龍野市内）があり、合計組合

員数は 148 業者で、兵庫県皮革産業協同組合連合会の組合員数（272）の半数以上（54.4%）を占めており、市内皮革産業の業者の大半が加入している。ただし、(株)セイバン（本社・たつのし市揖保川町一旧・揖保川町）はこの協同組合には参加していない。

#### 4. まとめ

3 業種ともその成立には、生産に必要な風土・地理的条件があった。一つは川（水）の存在があった。すでに見たように、醤油にも素麺にも良質な水は不可欠で、また獣皮をなめすには川と広い河原が必要であった。それを満たしたのが揖保川であった。また、運輸手段が未発達な時代には、原材料が近在に存在する必要があった。醤油と素麺の主要原料となる小麦と大豆が播州平野で生産されていた。醤油と素麺生産に不可欠の塩は赤穂にあった。獣皮は大阪から搬入できた。つまり龍野地域の風土はこの経済地理的条件を満たしていたのである。なお、舟運は重要な原材料・製品の輸送手段でもあった。

その存続・発展、産地化にはいくつかの条件があった。

一つは、時の権力の保護・育成策である。江戸時代、醤油と素麺は龍野藩の、なめし革は姫路藩の保護・奨励の下にあった。

二つは、伝統的技法を維持しながらの生産技法の革新と品質の保持・向上・ブランド化である。それには、ここの業者の自主的な努力と、古くは業者の申し合わせ、明治維新以降には、結成された業者組合（協同組合）の力も大きかった。特に醤油と素麺はそうであった。

3 業種とも全国レベルでの生産量の減少・需要の減退・競争の激化の中で、生き残りのための方策を必要としていた。

見てきたように、醤油は、製法の改良（甘酒の添加）による産地ブランドとなる「淡口醤油」の発明であり、その後は、原料となる麦の改良と液体工程の機械化・装置化で、品質の向上と生産性の上昇をもたらした。また、生産の共同も行われている。淡口醤油は、組合参加企業の共同出資による生揚醤油の生産会社を立ち上げ、生産の効率化を図っていた。手延素麺は、「揖保乃糸」の商標登録と協同組合管理の製法維持、原料小麦の品質統一と製品検査・格付け、品質管理による製品品質の保持・向上でブランド化に成功している。

なお、この過程で、農商工連携によって開発・生産された高品質地場産原料（小麦、大豆）使用によるより高品質製品の開発（ヒガシマル醤油の「龍野乃刻」、揖保乃糸そうめんの「播州小麦」）も行われた。

三つは、協同組合による市場拡大のための宣伝・販売手法の拡充と海外展開の指向である。

なお、三業種とも需要の減退の中で、業者の生き残り策としては、伝統的な製品（淡口醤油、

揖保乃糸、なめし革)以外の製品の開拓・拡充の手をうってきた。醤油業者は、他の調味料(液体、粉末)の開発、手延素麺業者は、手延うどんや機械乾麺、そして麺つゆ生産に進出、なめし革業者は革加工製品分野への進出等である。

他方、人口減少・高齢化の中で、小零細かつ伝統的産業であるがゆえに熟練技能者の確保が課題となっている。ヒガシマル醤油(株)では、60歳40年以上勤続の熟練労働者を再雇用して、技能者を確保するとともに、後継者養成を図ろうとしている。揖保乃糸では、「素麺技能士」の国家資格創設を働きかけ、資格制度を実現し、技能者養成を図っている。とは言え、熟練技能者の高齢化、後継者難の解消はむずかしい。

### 参考資料

- ・ 龍野商工会議所 HP「龍野の地場産業」
- ・ 兵庫電子じばさん館 HP
- ・ 日本醤油組合・醤油情報センターHP
- ・ ヒガシマル醤油(株)視察時の聴き取り、パンフレットおよび HP
- ・ 兵庫県手延素麺協同組合 HP
- ・ 神戸新聞兵庫じばさんルポ「手延べそうめん揖保乃糸」215.12.13
- ・ 揖保乃糸史料館 そうめんの里視察時の聴き取り、パンフレット
- ・ 奈良県三輪素麺工業協同組合 HP
- ・ 徳島県はんだそうめん協同組合 HP
- ・ 兵庫県皮革産業協同組合連合会 HP
- ・ 日本ターナー協会 HP
- ・ 「事業所・企業統計」各年、「経済センサス」各年、「工業統計」各年