

小豆島伝統産業

—小豆島手延素麺協同組合と有限会社井上誠耕園を事例に—

宮寄 晃臣

問題の所在

2月14日午後高松港発のフェリーに乗船し、初めて小豆島を訪れた。着岸した池田港の桟橋にて井上誠耕園の八十定樹氏に出迎えていただき、そのまま井上誠耕園の園地を案内していただいた。園地から瀬戸内が望まれたが、生憎そば降るなか、イメージしていた光り輝く小豆島は実感できなかった。その後井上誠耕園工場、ショップ、コールセンターを見学し、井上誠耕園三代目園主井上智博氏から説明を受け、ショップにて土産を購入し、帰りのフェリーに間に合わせるべくあわただしく池田港に急いだ。ショップから池田港まで車で数分の距離であったが、途中「島の光」の看板が目に入り、八十氏から協同組合で運営されていることをうかがった。長年よく食す素麺であったものの、協同組合で運営されていることには全く気付いていなかった。

周知のように小豆島は日本のオリーブ発祥地である。小豆島素麺も三輪からその製法が持ち帰られて400年の歴史を有する。「島の光」ブランドの小豆島手延素麺協同組合の創設は1890年の「小豆島池田素麺商営業組合」の結成にさかのぼる。一方、井上誠耕園は現在3代目であるが、法人化して15年を迎え、企業としては新しい。実は小豆島のオリーブ栽培と収穫量は長い間低迷状態を続けていた。その最大の要因は1964年のオリーブ輸入自由化にある。香川県のオリーブ栽培面積は1964年にピークの130haを記録したものの、1972年には40haに減少し、その水準は1998年まで続く。その後次第に拡大し、ことに2007年以降拡大し、2010年に120haに回復している。ただし、井上誠耕園のスペインのオリーブ調達先のルケ農園は1軒でその倍以上の250haを有している。グローバル競争の時代にオリーブ事業は厳しいことが容易に想像される。また素麺もバブル崩壊後の「ギフト」需要の激減のなか、厳しい状態にあると教わった。

加えて、小豆島自体が、観光客も多く、光り輝く「日本の地中海」なるイメージからなかなか想像できなかったが、高齢化が顕著に進展している地域である。人口に占める65歳以上の割合は小豆島町で36.8%、土庄町で33.7%で、同26%の香川県の中でも高齢化が進んでいる地域である。

つまり、小豆島の伝統産業はグローバル化のなかで、また高齢化のなかで、さらにバブル崩

壊後の厳しい環境の下で運営されているのである。こうしたトリレンマの環境の下で小豆島の伝統産業がいかに関与され、地域の雇用を担う重要な役割がいかに関与されているか、この課題を調べておきたいとの思いが2月の調査終了後から次第に募り、ガイダンス授業期間の4月9-11日に単独で小豆島、高松を訪れ、再度井上誠耕園、さらに小豆島手延素麺協同組合、池田町商工観光課、土庄町商工観光課も訪問しお話を伺い、また香川県農政課からも貴重な資料をいただいた。2月にうかがった際に四国産業局でいただいた資料、レクチャーも加えて、2月、4月の調査を整理し、上記の課題を解き明かしていきたい。その前に小豆島について公表されている統計をもとに概観しておきたい。

I. 小豆島の概要

小豆島はその帰属をめぐる、明治期に津山県、香川県、名東県、愛媛県、香川県と紆余曲折を繰り返し、諸村の合併で町に、更に町の合併も繰り返され、『平成の大合併』によって内海町と池田町が合併し小豆島町が誕生し、現在、土庄町と2町によって構成されている。

小豆島においては2町とも高齢化の進展が顕著にみられる。

表-1 年齢3区分別人口の割合

	年少人口割合	生産年齢人口割合	老年人口割合
全国	13.1	63.6	23.3
四国	12.6	60.1	27.3
香川県	13.4	60.6	26.0
市部	13.6	60.9	25.6
郡部	12.6	59.1	28.3
小豆郡	10.1	54.6	35.3
土庄町	10.3	55.9	33.7
小豆島町	9.9	53.3	36.8

資料；総務省『人口統計』（2012年4月）、香川県統計調査課『香川県の年齢別推計人口』（2011年12月）より作成

小豆島町が1位、土庄町が4位、老年人口比率の高さでは小豆島町が1位、土庄町が4位と、小豆島では少子高齢化が顕著に示されている。

さらに、図-1、図-2で各々小豆島町、土庄町の年齢別人口構成をみると、それぞれの少子高齢化の状況が判別される。小豆島町の20代の人口は1,085人、80代の人口1,393人を下回っている。同様に土庄町でも20代が1,230人で、80代が1,382人となっている。

この少子高齢化に歯止めをかけるためには若年層の地元での就労機会を増やしていく策を大

表-1 に示されるように四国においては高齢者の割合が高い。その中であって香川県は四国平均より低いものの、全国平均を上回っている。やはり郡部の方が高齢化が進んでいる。しかしその中でも小豆島の少子高齢化は突出している。

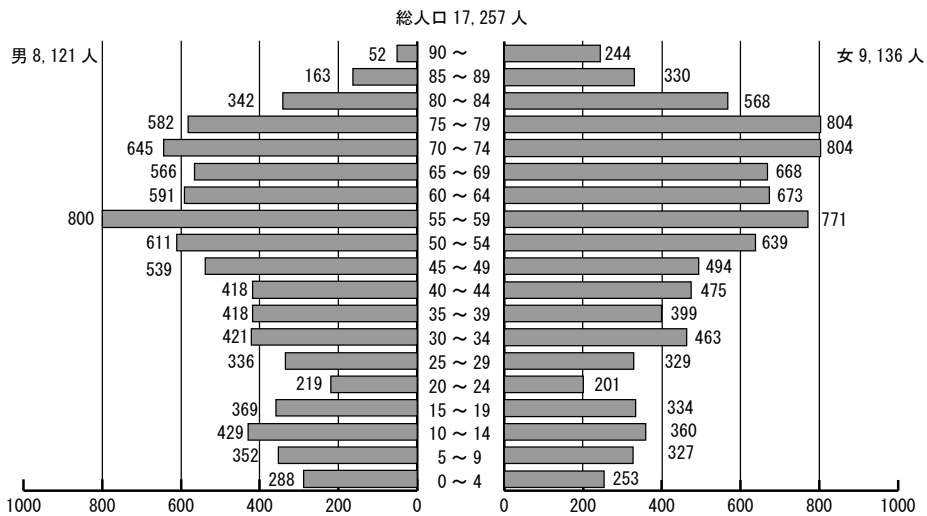
表-2 で確認できるように、香川県にあつて、年少人口比率の低さでは小豆島町が1位、土庄町が2位、生産年齢人口比率の低さでは小豆島

表一 市町別年齢（3区分）別人口の割合（平成23年10月1日現在）

年少人口 (0～14歳)		生産年齢人口 (15～64歳)		老年人口 (65歳以上)	
高い市町	割合(%)	高い市町	割合(%)	高い市町	割合(%)
宇多津町	17.2	宇多津町	65.7	小豆島町	36.8
丸亀市	14.9	高松市	62.6	東かがわ市	34.3
高松市	14.3	三木町	62.1	琴平町	33.9
三木町	13.5	丸亀市	61.6	土庄町	33.7
多度津町	13.2	善通寺市	61.5	まんのう町	31.6
低い市町	割合(%)	低い市町	割合(%)	低い市町	割合(%)
小豆島町	9.9	小豆島町	53.3	宇多津町	17.1
土庄町	10.3	琴平町	55.1	高松市	23.2
東かがわ市	10.4	東かがわ市	55.2	丸亀市	23.5
直島町	10.7	土庄町	55.9	三木町	24.4
琴平町	11.0	まんのう町	56.5	善通寺市	25.4

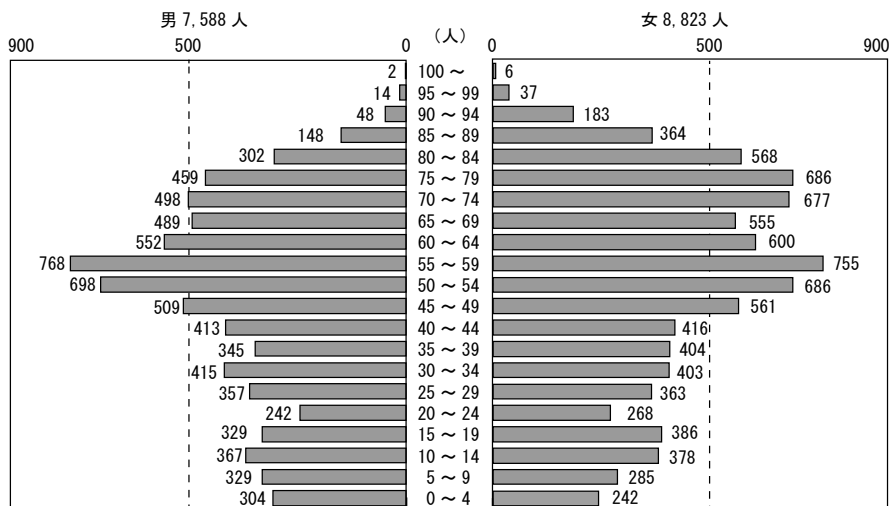
香川県統計調査課『香川県の年齢別推計人口』（2011年12月）より作成

図一 小豆島町年齢別人口構成（2005年）



資料：平成17年国税調査

図一 2 土庄町年齢別人口構成（2005 年）



資料：平成 17 年国税調査

胆に描く必要が認められる。

小豆島の工業は大きく食料品に依存しており、工業基盤が伝統食品産業にある。以下、そのいくつかの指標をあげておきたい。

表一 3 2010 年産業中分類別集計表－製造品出荷額等(単位：万円、従業者 4 人以上の事業所)

	産業計	食料品	繊維	木材	パルプ・紙	印刷	化学	窯業・土石	金属	はん用機械	生産機械	電気機械	輸送機械	その他
小豆郡計	6,432,632	4,810,137	131,246	χ	χ	80,659	χ	100,584	380,011	235,036	66,957	χ	117,154	χ
土庄町	2,851,620	2,447,627	117,636	χ	-	χ	-	31,163	χ	χ	-	χ	χ	χ
小豆島町	3,581,012	2,362,510	13,610	-	χ	χ	χ	69,421	χ	χ	66,957	χ	χ	-

資料；平成 22 年香川県の工業 より作成

表一 4 2010 年産業中分類別集計表－従業者数（従業者 4 人以上の事業所）

	産業計	食料品	繊維	木材	パルプ・紙	印刷	化学	窯業・土石	金属	はん用機械	生産機械	電気機械	輸送機械	その他
小豆郡計	2,736	1,827	272	9	6	68	113	76	115	43	62	76	58	11
土庄町	949	512	231	9	-	64	-	23	29	16	-	27	27	11
小豆島町	1,787	1,315	41	-	6	4	113	53	86	27	62	49	31	-

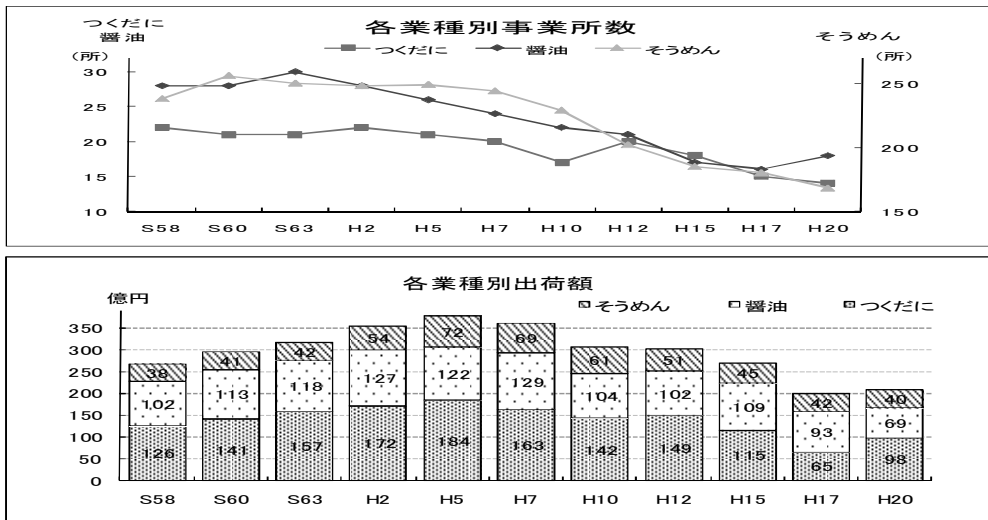
資料；平成 22 年香川県の工業 より作成

表一五 2010年産業中分類別集計表一事業所数（従業者4人以上の事業所）

	産業計	食料品	繊維	木材	パルプ・紙	印刷	化学	窯業・土石	金属	はん用機械	生産機械	電気機械	輸送機械	その他
小豆郡計	156	110	14	1	1	3	2	8	3	3	3	3	4	1
土庄町	70	47	10	1	-	2	-	3	1	1	-	1	3	1
小豆島町	86	63	4	-	1	1	2	5	2	2	3	2	1	-

資料；平成22年香川県の工業 より作成

図一三 小豆島における主要産業の推移



(出典)：香川県特産地場産品調査

また、農業についてはここでも高齢化の好ましくない状況を認めざるをえない。

表一六 土庄町農家数と経営耕地面積の推移

	農家数(戸)			経営耕地面積(ha)			
	総数	専業	兼業	計	田	畑	樹園地
1970年	2,021	288	1,733	976	274	412	288
1975年	1,665	188	1,477	736	220	251	265
1980年	1,508	201	1,307	630	198	209	223
1985年	1,308	225	1,083	490	169	163	158
1990年	978	206	772	388	146	127	115
1995年	817	153	664	306	127	81	98
2000年	692	69	513	254	106	67	81
2005年	629	74	174	152	62	35	55
2005年 /1970年	31.1%	25.7%	10.0%	15.6%	22.6%	8.5%	19.1%

資料；土庄町『まちの指標一町勢要覧資料編2010』より作成

表－7 小豆島町農家数と経営耕地面積の推移

	農 家 数(戸)				経 営 耕 地 面 積(ha)			
	総数	自給農家	専業	兼業	計	田	畑	樹園地
1970年	2,403	-	337	2066	799	207	349	242
1975年	1,899	-	289	1610	615	149	237	224
1980年	1,663	-	302	1361	493	113	184	197
1985年	1,477	-	344	1133	409	107	158	144
1990年	832	-	216	616	266	78	106	82
1995年	671	-	178	493	212	73	77	62
2000年	555	319	79	157	181	56	72	53
2005年	633	428	81	124	104	42	34	28
2005年 /1970年	26.3%	-	24.0%	6.0%	13.0%	20.3%	9.7%	11.6%

資料；小豆島町『町勢要覧2010資料編』より作成

表－6、表－7にみられるように農家数はこの35年間で土庄町では70%強、小豆島町では75%弱減少し、耕地面積に至っては土庄町で85%弱、小豆島町では87%もの減少を示しているのである。農業活性化の手立て、その妙案の策定が急がれるところと考えられる。

表－8 香川県地域別所得(2009年)

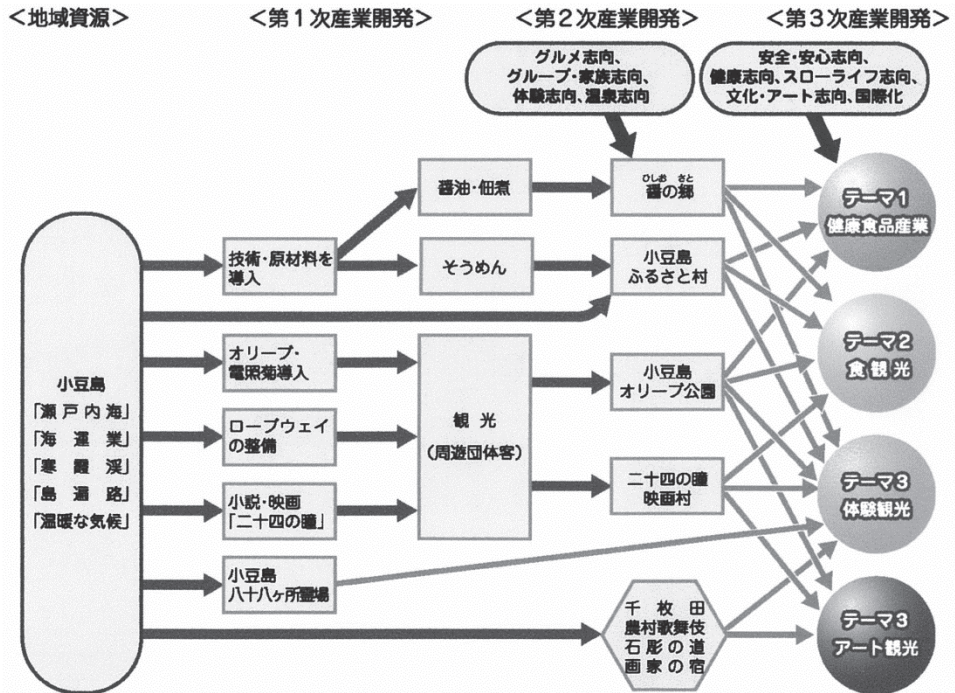
	1人当たり 所得(千円)	全国平均 =100	県内平均 =100
香川県	1,277	86.2	100
市部	1,298	87.6	101.6
小豆郡	994	67.1	77.8
土庄町	988	66.7	77.4
小豆島町	999	67.5	78.2

資料；2011年版 個人所得指標(株式会社JPS)より作成

高齢化の進展が規定要因になっているのであろう。小豆島は所得水準もかなり低いものとなっている。表－8から明らかなように、小豆島の個人所得指標では全国平均の67%、香川県平均でもその78%でしかない。こうしたことを受けて、小豆島町では「オリーブライフ小豆島」なる「基本構想」を打ち立て、その中で「小豆島町

産業の発展戦略」を以下のように描いている。

図-4 小豆島町産業の発展戦略



II. 小豆島素麺と小豆島手延素麺協同組合

II-1 沿革

小豆島の素麺の歴史は400年を有する。パンフレット「小豆島手延素麺協同組合 島の光」には以下のように記されている。

「小豆島手延素麺の創業は慶長3年(1598年)に池田村の村民がお伊勢参りの道中に大和国・三輪に立ち寄り、素麺作りの技術を持ち帰り伝えたとされています。その理由は、材料が島で揃うこと、冬の農閑期に家族だけで製造できることなどがあげられます」。

島で揃う材料とは小麦、塩、水に油で、小豆島の特徴は良質な塩が精製され、また「油返し」に使う材料も通例の綿実油ではなくごま油が使用されていた点にある。また降雨の少ない小豆島は天日干しに向いており、こうした気候も小豆島が素麺の産地になった条件の一つである。

素麺の3大生産地は三輪、播州、小豆島で、三輪伝来の小豆島の製法は島原・天草一揆後の移民政策により、小豆島から長崎に伝えられたという。手延素麺の産地は日本手延素麺協同組合連合会を例にとり、生産量の順に列举すると兵庫県、長崎県、奈良県、香川県、徳島県、

岡山県、三重県となる¹。素麵の産地は関西以西に限られている。その中であって小豆島は伝承の中継となっており、それは小麦、塩、油が揃った産地の特徴だけでなく、小豆島が瀬戸内の海運業のなかでも要衝の地として重要な役割を果たしてきたことに由来していると考えられる。

さて、小豆島手延素麵協同組合の沿革を以下 HP から転載しておきたい。

- 明治 24(1891) 「小豆島池田素麵商営業組合」を結成。加入者 286 名 頭取に福崎清助がなる。
- 明治 27(1894) 生産高 4 万 3800 箱になる。
- 明治 38(1905) 素麵生産、4 万 6243 箱、小麦粉 1 万 3505 俵、業者 537 人になる。
- 明治 40(1907) 「小豆島素麵同業組合」ができる。組合長に森遷氏。素麵、7 万 9177 箱、素麵箱、9 万 3411、業者 619 人となる。
- 明治 44(1911) 手延素麵 3 万 9199 箱、機械・餛飩 5 万 1923 箱を生産する。
- 大正 3(1914) 手製 61,119 箱、機械 61,002 箱の生産製造者 345 人、仲買 43 人、製粉業者 46 人。
- 大正 6(1917) 立張り式製法を始める。
- 大正 10(1921) 手製 87,227 箱、機械 67,085 箱の生産。製造者 390 人、仲買 45 人、製粉業者 47 人。
- 大正 11(1922) 同業組合長に、八代田勝次郎を選任。はじめて台湾、朝鮮等へ販売した。
- 大正 12(1923) 「検査員事務心得」を規定、極寒製を除く、寒製と春製を廃止した。
- 大正 13(1924) 手延 3 万 2174 箱、機械 4 万 3564 箱を生産。素麵製造者 425 人、製粉業者 50 人、合計 513 人。
- 昭和 2(1927) カケバの機械(川端式)、五徳式カケバが考案され、組合で公開された。
- 昭和 7(1932) 協同作業場が建設され、落成式があった。
- 昭和 8(1933) 「小豆島製粉製麵工業組合」ができる。
- 昭和 10(1935) 「小豆島手延素麵工業組合」ができる。
- 昭和 11(1936) 香川県乾麵統制組合小豆郡支部ができる。
- 昭和 12(1937) 組合員 338 人、(製麵者 273 人、機会^{ママ}12 人、製粉 38 人、入器箱 15 人) 北地 70 人、迎地 30 人、大鐸 29 人。
- 昭和 18(1943) 1 月 25 日「小豆島素麵同業組合」が「香川県手延素麵工業組合」になる。
- 昭和 19 (1944) 「香川県乾麵統制組合」が 5 月 22 日設立された。
- 昭和 26(1951) 10 月 6 日「小豆島手延素麵製粉協同組合」を結成(理事長、八木金造、組合員 185 名)生産量 2 万 6,000 箱をこえる。
- 昭和 43(1968) 専業化が進み、別製部をもうけて、冷麦・別製素麵の製造に努力した。

¹ この順位は、同組員代表理事三木義忠氏からのご指摘による。

(寒製 5%、別製 20%の上昇となる)寒製、別製が 10 万箱に近づく。

(9 万 6600 余箱)

- 昭和 45(1970) 土庄、大木戸、肥土山、四海方面の新規組合加入者が増える。組合員 194 人、生産が 10 万箱をこえた。
- 昭和 54(1979) 生産が 34 万箱をこえ、販売価格は 30 億円となる。別製（春製、夏製素麺）が 5 万箱をこえる。組合員 268 人。
- 昭和 56(1981) 生産が 246,900 箱、組合員 268 人になる。東京への販売に力を入れる、テレビで広告するようになる。
- 昭和 59(1984) 全国のデパートで、「小豆島の素麺」が中元商品として定着した。
生産 29 万 6 千余箱、組合員 249 人。小豆島手延素麺製粉協同組合青年部設立総会開催。
- 昭和 60(1985) 11 月 1 日「小豆島手延素麺製粉協同組合」の規約が施行された。
- 昭和 63(1988) 「島の光」「島の月」の製造、販売だけでなく、特注麺にも力を入れ、製造、販売のバランスをとり安定経営をはかるようになった。
- 平成 3(1991) 生産 30 万 9883 箱となり、寒製、春製、夏製で 1 万 4 千箱増産して 30 万箱をこえた。「小豆島手延素麺協同組合」になる。組合員 242 名。4 月、小豆島ふるさと村に手延そうめん館オープン。素麺の製造工程が見学できる観光施設ができる。組合設立 100 周年。
- 平成 4(1992) 「素麺技能士」の制度をもうける。青年部の 61 名がこれに参加した。
生産 31 万 3194 箱となる。百貨店やスーパーの売上が低下する。
- 平成 5(1993) 組合員 240 名。直営の「製品加工場」「移動ラック倉庫」が完成し、4 月 1 日より自動包装、箱詰、センコ巻をはじめ。
8 月、池田町ふるさと村で、555M の世界最長の素麺流しをする。
- 平成 6(1994) 寒製生産過去最高。23 万 818 箱を生産する。(約 3,500 箱増加)
- 平成 7(1995) 組合員 238 名、うち池田町 107 名（池田 43 名、蒲生 36 名など）、土庄町 111 名（伊喜末 20 名、肥土山 24 名など）内海町 18 名（神懸通及び安田 6 名ずつなど）
- 平成 18(2006) 当組合所在地の池田町が内海町と合併。住所が「香川県小豆郡小豆島町池田 1031 番地」となる。現時点 組合員名 154 名（操業者 132 名、休業者 22 名）
- 平成 23(2011) 高齢化が進み、組合員 137 名（操業者 118 名、休業者 19 名）²

² 注 1 と同じ。

Ⅱ－２．手延素麺の製造方法と「島の光」の特徴

小豆島手延素麺 400 年の歴史の中、小豆島手延素麺協同組合も現在の原型が作られて 120 年の歴史を有する³。同組合のパンフレットによると、「文久 2 年(1862 年)に一種の組合が作られた記録が残されています」とあり、組合の起源はさらに幕末にまでさかのぼる。資本主義的な経営が開始される前に協同組合として素麺製造が運営されていた。その理由は素麺が家族を基盤とした家内工業によって、手延べで製造されてきた点にある。また素麺が手延べで製造されるから美味しさが実現される点で、家内工業として存続してきたとも考えられる⁴。

その手延素麺の品質表示基準については 2000 年 3 月 31 日農林水産省告示第 513 号に定められ、5 度の改正が重ねられ 2011 年 4 月 1 日消費者庁告示第 4 号に「手延干しめん」として、以下のように記されている。

「干しめんのうち、食用植物油、でん粉または小麦粉を塗付してよりをかけながら順次ひきのぼしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす作業を手作業によって行ったものをいう。」

また叙上の日本手延素麺協同組合連合会の「手延べ干しめん製造自主基準に関する規約」には以下のように記されている。

(目的)

第 1 条 本規約は、定款第 6 条に基づき、手延べ干しめんについての製造工程に自主基準を定め、手延べ干しめんの製品品質特性の維持を図るために制定する。

(製造工程基準)

第 2 条 手延べ干しめんについての製造工程は、次を基準とする。

1) 手延べそうめん

製造工程名	内容	製造工程詳細
捏前工程	混捏	小麦粉と塩水(その他の原材料があるときは、その他の原材料を含む)を練り合わせる。
板切工程	圧延・複合	麵生地を加圧したのち、麵帯(麵綱)にし、第 3 条の麵繊維の基礎を形成する。
小より工程	より延ばし	熟成を取りつつ、麵帯(麵綱)から麵紐まで、食用植物油等を塗付し、よりを掛けながら、細く延ばす作業を何度か繰り返す。
掛巻工程	管掛け	熟成した麵紐を、より掛けながら平行程に 8 字型に掛け付ける。

³ ただし、現在の組合の基本は昭和 26(1951)年の「小豆島手延素麺製粉協同組合」に形作られたとのものである。

⁴ とはいえ、現在すべて手作業でお行われるわけではない。三木代表理事の説明ではカケバ機械等一家の機械投資に平均 5,000 万円ほどかかるという。

製造工程名	内容	製造工程詳細
小引き工程	小延ばし	熟成の途中、平行程に掛かった麺を引き延ばし、麺紐とする。
小分け工程	延ばし分け	熟成させた平行程に掛かった麺を、ハシで上下に分けつつ、麺を引き延ばす。
門干し工程	延ばし分け 乾燥	乾燥用ハタにかけた麺を徐々に手作業で引き延ばし、かつ手作業でハシを入れながら、麺を分けて麺線を整える。 適切な温湿度により、乾燥を行う。
<p>製造工程毎に、作業性と食品衛生を考慮した適正な水和、緩和のための熟成時間を置くこと。 (1)小引き工程の小延ばしを手作業で行うこと。 (2)門干し工程の延ばし分けは、乾燥用ハタを使用し、手作業で行うこと。 (1)又は(2)のどちらかを手作業で行う。</p>		

無論、「島の光」も上記の品質表示・基準ならびに製造工程基準に基づいて品質管理を行っている。そのうえで製品差別化を実現する特徴を有しているという。その作業工程を三木代表理事からいただいた資料、うかがった説明ならびにパンフレット「小豆島手延素麺協同組合 島の光」を総合して整理しながら、「島の光」の特徴をその作業工程に沿って以下記していきたい。

いただいた資料では作業工程は12の工程からなっている。

第1工程【捏前^{おでまえ}】

小麦粉と食塩水を練り合わせ、グルテンがしっかり形成された麺生地を作る作業である。^{こね}捏ねるこの作業で品質の良し悪しが決まるとパンフレットには記されている。「素麺士」たるマイスターの熟練の技が発揮されるどころと考えられる。それだけでなく三木代表理事によると、原材料にもこだわりがあり、「島の光」の規格では中力1等粉が用いられている。蛋白質含有8.8～9.2%、灰分0.3%以内、水分14%以内という厳格な規格があり、オーストラリア産エーエスダブリュ（ASW）と内麦（県の指定）のブレンドを使用している。今回の香川調査で訪ねた株式会社宮武讃岐製麺でも使用しているとうかがった同じオーストラリア産を使用している。双方からうかがったことではこの小麦粉を工夫を凝らして使用するとコシが出やすくなるということであった。

三木代表理事からいただいた資料によれば、強力粉ではあれば粘りが出やすくなるので熟成作業を重ねる必要もなく、工程を減らして製造することができるという。しかし、逆に粘りのでにくい中力粉は時間をかけ熟成作業を重ねることによって、コシの強さとするつとしたのど越しの食感が生まれるという。なお、この中力粉は播州でも用いられ、三輪並びに島原では純強力が用いられているという。また、食塩水の塩は昔から瀬戸内で良質な塩が作られており、「島の光」はこの塩を用いているという。

第2工程【圧延・板切り】

おでまえ
捏前で作られた麺生地を圧延・複合・熟成を5度以上繰り返す、円板にして彩桶に巻き取り、渦巻き状(太さ約50^{ミリ})に切り、太い紐状にする。

第3工程【油返し】

前行程で太さ50^{ミリ}にされた麺紐を丸棒状の麺紐(直径20^{ミリ})とし、食用ごま油を塗布しながら、彩桶に巻き取る。

ここで使用されているのは、小豆島手延素麺とともに島ではぐくまれてきたかど屋の純正ごま油で、他の産地で用いられてきた綿実油に比べ酸化しにくく、製品の劣化を抑える効果を有するという。

第4工程【細め】

油返し作業後、成熟させて、食用ごま油を塗布しつつ撚りをかけながら麺を直径約12^{ミリ}に細め、この麺紐を彩桶に巻き取る。

第5工程【こなし小撚】

細め作業後、成熟させ、撚りをかけながら麺を直径約7^{ミリ}に細め、この麺紐を彩桶に巻き取る。

第6工程【かけぼ掛巻】

小撚作業後、熟成時間を取り、撚りをかけながら細め、2本の掛管に8の字に掛け、室箱に入れて熟成させる。

第7工程【こびき小引き】

室箱に入れて熟成させたものを、手作業で麺紐が無理なく延びる熟成度合いを確認後、50cmほどに延ばし、二つ折りにし再び室箱に戻し熟成させる。

第8工程【かどぼし門干し】

手作業により乾燥用ハタに付けた麺線を、上抜きを上げながら再び180cm以上に延ばす。



第9工程【乾燥】

天日乾燥後、屋内乾燥に移る。麺割れ、曲がり、ざらつきが生じない様に時間をかけて乾燥し、水分13%以下に均一乾燥する。

第10工程【小割^{こわり}】

乾燥した麺を規格の19cmに切断する。

第11工程【箱詰め】

小割された麺を、規格の50g²に計量結束し、金属検出機に通して箱詰めする。

第12工程【製品検査】

組合検査員が組合員自宅に出向き、毎箱検査（色調、太さ=32番線=0.8^{ミリ}、長さ=19^{センチ}、曲がり、水分、異物等）し、合格するとその場で封紙を貼り、検査印を押印する。

以上小豆島手延素麺の特徴は3層から成り立っていると考えられる。まずは材料で、中力粉、瀬戸内の塩、さらには小豆島かど屋の純正ごま油を使用している点である。第2には製造方法であり、熟成を5工程、9回以上の作業で重ね、また延ばし作業も計6回行っている。「島の光」を顕微鏡で見ると、微細な気泡が均質に形成されているという。成熟と延ばしを繰り返すことで、蛋白質から生成されたグルテンがでんぷん粒を包み込むように麺が伸びていくという。ま



たこれがコシの強さを生むとのことであった。こうした2日工程の中でコシの強さとつるつとしたのど越しの良さを生み出している。第3には自然環境である。素麺は寒製が主力で期間は10月～3月である。現在、室内乾燥が主流になりつつあるなか、自然環境の恵まれた小豆島ならではの、天日干しを行っており、瀬戸内からの寒風が吹く中で暖かい陽光を浴びて出来上がる自然の恩恵を受けている。

II-3. 小豆島手延素麺協同組合の概要

次に小豆島手延素麺協同組合を、その目的、事業内容、事業規模の推移をみておきたい。

① 協同組合の目的

同組合の目的は「定款」には以下のように記されている。

「本組合は、組合員の相互扶助の精神に基づき、組合員のために必要な共同事業を行い、もって組合員の自主的な経済活動を促進し、かつ、その経済的地位の向上を図ることを目的とする。」

② 事業活動

同組合では上記目的を達成するために以下の事業内容を行う旨、「定款」第7条には記されている。

- (1) 組合員の取り扱う製めん用原料副資材の共同購入
- (2) 組合員の取り扱うめん類の共同販売
- (3) 組合員の取り扱うめん類の共同検査
- (4) 組合員の取り扱うめん類の共同保管
- (5) 組合員の取り扱うめん類の共同加工
- (6) 組合員に対する事業資金の貸付(手形割引を含む。)及び組合員のためにするその借入
- (7) 組合員の経済的一意の改善のためにする団体協約の締結
- (8) 組合員の事業に関する経営及び技術の改善向上、又は、組合事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供

(1) の原料副資材の共同購入に関しては製造第1工程【^{おでまえ}捏前】で紹介した「島の光」規格の中力1等粉が購入され、それを組合員に支給することによって、品質の均一性を担保し、かつ支給量による生産調整を可能にしている。

(2) の共同販売についてであるが、販売先はすべて卸売業者に限定してきた。そこでこの慣行上、通信、ネット販売は考えられていない。

(3) の共同検査については製造第12工程の【製品検査】で紹介したように、組合員宅に向き検査する、その検査員は現在3名である。

(4) の共同保管については、まず組合員による協同組合への製品納品は主に〈写真-2〉の18kg箱で行われる。9kg箱もある。全製品は製品倉庫に保管される。



〈写真-2〉は「平成二三年度産」と押印されており、これは「新物」と呼ばれ、2年ねかせたものを古物（ひねもの）といい、3年以上を大古物（おおひねもの）と呼ぶという。〈写真-4〉のラベルには「平成二一年度産」と押印されており、この箱の中身の製品となった素麺も純正ごま油を用いて、空気の澄んだ小豆島であるからこそ保管中にも熟成が重ねられ、ことにサンプル用に需要される沖縄では古物が重宝されるという。なお、検査済証が〈写真-2〉と異なっているが、この〈写真-4〉のものまで白地の紙の検査済証が用いられていた。

(8) の組合員のための技術・経営改善活動、教育・情報提供活動については、三木代表理事からうかがったところでは、講習会を組合主催で開いているが、製造以外のテーマで行っているという。組合員の技術については家族相伝、ご近所同士の付き合いの中で形成されているという。何せ、日本資本主義の歴史を超えて400年の中で、しかも「島」という閉ざされた中ではぐくまれてきた技能である。マーシャルのいう「地域化した産業の利益」である。「その職種の秘密はもはや秘密ではなくなり、いわば空気のようなものとなり、子供たちは無意識のうちにそれらの多くのものを学ぶ」（マーシャル『経済学原理』、永澤越郎訳第2分冊 岩波ブックセンター刊、201頁）。産地特有の技術形成・伝播が「島」という限定的地域において典型的

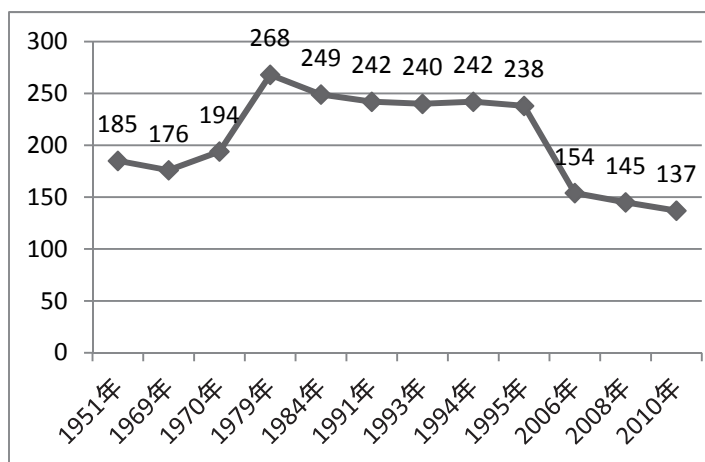
に示されている事例と考えられよう。

③ 組合員数の推移

組合員は一口 2,000 円の出資金を 150 口納めることになっている。さてその推移をたどっておくと、図-3 のようになる。

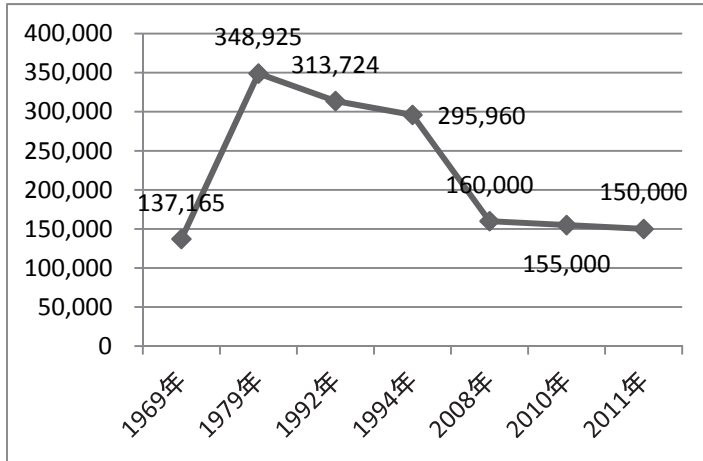
この図は同組合 HP 並びにヒアリング当日いただいた資料から作成したものである。当日三木代表理事よりうかがったことでは、2011 年の 137 名の組合員数のうち実際に稼働しているのは 118 名で、ピーク時 1979 年の 268 名の半分の水準にいたっている。バブル崩壊後の「ギフト」需要の減少により、協同組合も生産調整を余儀なくされ、その中で後継者育成という重要課題をこなすことも難しく、高齢化とともに組合員数が減少していったのである。

図-3 小豆島手延素麺協同組合員数の推移



この図-4 も訪問時いただいた資料より作成したものである。三木代表理事によると、1979 年のピーク時は「造っても造っても足りない」状況で、そのような状況はバブル崩壊が広く認識されるまで続いたという。1979 年という、第 2 次石油危機のさなかでありながら、日本企業がスタグフレーションの要因、エネルギーコストの上昇、労働コストの上昇、量産品の一巡を省エネ投資、省力化投資、多品種少量生産によって除去し、その後「ジャパン アズ ナンバーワン」(エズラ・フォーゲル)と形容されるまでに輸出大国化し、企業収益も増大する中、ギフト、素麺に関しては、中元需要が増大したのである。三木代表理事によると、バブル期の同協同組合の出荷割合はギフト向けが 7 割、量販向けが 3 割であったという。現在はその割合が逆転以上の傾向を示し、ギフト向けが 2 割、量販向けが 8 割になっているという。バブル崩壊後の虚礼見直し、系列の解体が小豆島手延素麺を厳しい位置に置くことになったのである。

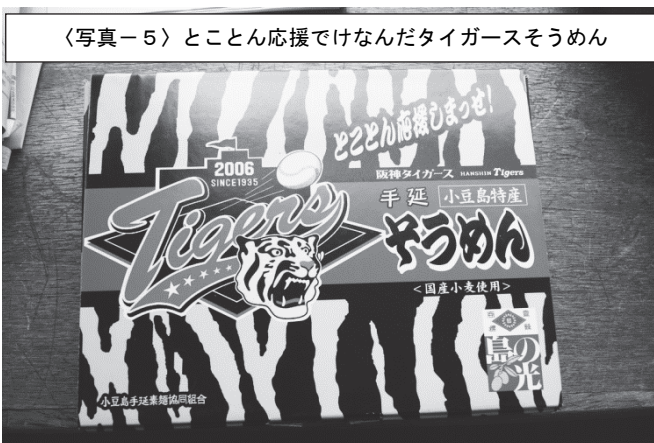
図－4 組合生産量の推移（18 kg箱数）



II－4. 小豆島手延素麺協同組合の現状

さて、小豆島手延素麺の現状をいくつかの視点から捉えておきたい。

まず、市場競争の観点から。図－4から明らかなように、手延素麺の生産量はピーク時の1979－1994年の35－30万箱水準に比べ半減している。しかし考えようによれば、このピーク時が特殊な時期で、この時期前の水準に落ち着いたとも考えられなくもない。素麺の産地は三重県以西にあり、市場シェアでは播州産（代表ブランド揖保乃糸）がトップで、三輪素麺はギフトに特化し、島原産はプライベートブランド等の低価格帯で売り上げを伸ばしている。そうした競合関係のなか、様々な工夫がなされてきた。〈写真－5〉は三木代表理事からお話をうかがった執務室に置かれていたパッケージに思わず釘付けになり、写させてもらったものである。岡



田タイガースの連覇がかかった2006年、タイガースの勢いも失速して打ち切りになってしまったという。

冷たい素麺だけでなく、温かい素麺（湯めん＝にゅうめん）としても食し年間を通しての需要という点では関西、四国での素麺の需要が多い。その関西、四国ではまたタイ

ガースの人気も尋常ではない。しかも播州より根拠地に遠い小豆島でタイガースブランドを立ち上げたのは画期的だったと考えられる。タイガースの失速に沿う形で打ち切りになったというのが残念である。タイガースに失速はつきもの。きっとタイガースファンはその失速にはもう、すでに、だからいつでも慣れっこになってしまっており、やはりうたい文句のように「とことん応援しまっせ」という方針が堅持されていれば、状況はまた変わっていたかもしれないように思われる⁵。

次に、グローバル資本主義の変容に伴う影響である。リーマンショック後、グローバル資本主義は各中央銀行による異常な信用緩和、量的緩和によって維持され、かつ実体的には新興国の中間層市場に大きく依存するようになった。信用緩和、量的緩和によってもたらされた大量の資金は商品先物市場に流れ、石油、穀物各価格を高騰させ、中国等の新興国の中間層の購買力増大と相まって、インフレ要因を作り出した。三木代表理事によれば、昨年小麦価格が 260 円/25 kg アップした。素麺卸価格、10,320 円/18 kg は値上げできないので、組合がこの原料価格高騰部分を被ることになった。とはいえ、その分組合員への配当が抑えられることになったという。歴史的円高の下でも輸入原料小麦の価格が上昇したのである。この趨勢は昨年度限りとは考えられず、今後小麦価格の上昇は覚悟しておかなければならない。

こうした厳しい産地間競争、原料価格上昇の下で協同組合として生産調整も辞さない状況が想定される。その中で最も懸念されるのは組合員数の減少傾向である。先にも触れたが、その最大の要因は高齢化である。現在組合員の平均年齢は 60 歳代後半だとお答えいただいた。世代交代を図るにも、生産調整が桎梏になり、親御さんがお子さんへのバトンタッチに躊躇せざるを得ない状況にある。積極的に I ターン青年を受け入れることも検討すべき課題であろう。しかし、小豆島手延素麺の製法で触れたとおり、2 日間の素麺作りにはまず品質を決定づける捏ねる熟練から始まり 5 工程 9 回の熟成、6 回の延ばしの熟練技を欠かすことができず、一朝一夕にこうした熟練が身につかず、さらに家族 2 人経営でも最低 5,000 万円の設備投資が必要で、こうした制約要因をいかに軽減させることができるかこの点を解決しなければならない。組合員の経営の安定を図って、以て組合員の世代交代を担保できるものして新たな市場開拓が有力であると考えられる。長崎県漁連が上海に鮮魚を直送するルートを開拓したように、卸売業者と連携して海外市場に活路を見出すことも一考の甲斐があるように考えられる。叙上の熟練、小豆島の自然環境があって、2 分ほどで茹でてコシのある、のど越しの良い麺を食べることができ、この潜在需要は大きいと思われる。日本の関東では、にゅうめんを食す習慣はあまりな

⁵ 「島の光」の特徴は 9 回もの熟成を重ねる点にある。しかしタイガースは熟成という点ではさらに輪を掛けている。何せ優勝までの熟成期間を 21 年もかけたのであるから。タイガースファンは辛抱強い。だから小豆島手延素麺協同組合にも「とことん応援しまっせ」の方針を貫徹されることが望まれた。

い。素麺は夏の食材というイメージがあるのであろう。ところが、関東の韓国料理店ではチゲ鍋のオプション食材として素麺が用意されているところもある。また、一昨年筆者が昼食時に入ったソウルの料理店ではメニューに「ソミョン」(素麺)があり、唐辛子入りの温かい出汁で、お店の方に聞いたところ、「いりこ出汁」を使っているということであった。元の三輪素麺の起源もおそらく渡来にあり、東アジア全体ではこの素麺の類の食文化は広く根付いており、そうした点でも新たな需要開拓は大いに望めるところであるように思えてならない。熟成を重ね、コシとつるつとしたのどごしを作り出した小豆島素麺の特徴は「湯面＝ニューメン」にこそ生かされるように考えられる。

ともあれ、香川県のなかでも高齢化が進み、20歳代の人口より80歳代の人口の多い小豆島の今後もこの伝統産業の行方に大きくかかっており、生産者協同組合というもっぱら生産に従事するという制約はあっても、400年続いた伝統に支えられた小豆島素麺の特色を生かした販売戦略を考えてもよいであろう。熟成を重ねコシのある、のどごしの良い麺の特性は湯めん＝にゅうめんこそ生かされると考えられる。事実、〈写真-6〉のように「あったかそうめん」としてにゅうめんがカップめん



〈写真-6〉 カップににゅうめん



〈写真-7〉オリーブ素麺

としてにゅうめんがカップめん
で販売されている。三木代表理事
によれば、この商品はもうか
らないという。またもうけよう
とも考えられていない。にゅう
めんとしての食べ方が普及でき
ればというコンセプトで作られ
たのである。また、〈写真-7〉
のように小豆島オリーブ入り素
麺も考案され、生産、販売され
ている。また冷や素麺も麺つゆ
とともに輸出されれば、日本食
ブームにさらに掉さすことも可
能ではないかと考えられる。ご
ま油を塗布し、天候の良い小豆
島で天日干しされた素麺にその
分があるように考えられる。

Ⅲ. 小豆島オリーブと有限会社井上誠耕園

小豆島の今後を握るもう一つの伝統産業、オリーブについてみておこう。400年の素麺に比べオリーブは伝統といっても100年とまだ伝統というには語弊があるかもしれない。しかし、小豆島がオリーブの発祥の地であり、唯一定植、開花、結実に成功した功績は大きい。数々の工夫、労苦と辛勞があつて成功に導かれたといえよう。有限会社井上誠耕園に関して記述する前に小豆島のオリーブについて簡単に触れておきたい。

Ⅲ-1. 小豆島のオリーブ

① 歴史⁶

- 明治 41(1908) 小豆郡西村(後内海町、現小豆島町)に、農商務省指定オリーブ試験地 (1.2ha) を創設、4月22日オリーブ苗木519本を定植。他に三重県、鹿児島県にも植樹したが、成功したのは小豆島のみ。
- 昭和 22(1947) オリーブ指定試験は農林省仏生山野農事改良実験所小豆島試験地として引継ぎ
- 昭和 25(1950) オリーブオイルの価格騰貴によりオリーブ栽培熱高まる
- 昭和 26(1951) 同小豆島試験地は県に吸収され、香川県農業試験場小豆分場として発足
- 昭和 30(1955) 化粧用オリーブオイルブーム始まる
- 昭和 34(1959) オリーブ製品の輸入自由化始まる
- 昭和 39(1964) 香川県におけるオリーブ栽培面積が130haに、果実収穫量が450tを超え、いづれも過去最高を記録
- 昭和 40(1965) 続く気象災害と輸入オリーブ製品の市場参入により、栽培面積、生産量の減退が始まる
- 昭和 60(1985) 輸入オリーブオイルの増加が始まる
- 昭和 63(1988) 香川県オリーブ公園開園
- 平成 8 (1996) 食品製造・販売会社による「小豆島オリーブ協会」発足
- 平成 15(2003) 構造改革特区第1号に「小豆島内海町オリーブ振興特区」が認定
- 平成 18(2006) 内海町と池田町が合併し、小豆島町に「オリーブ生産組合」を分割し、「小豆島オリーブ振興協会」、「JA香川県小豆営農経済センター・オリーブ班」設立

⁶ 以下の記述は香川県農業試験場「小豆オリーブ研究所 沿革」(<http://www.pref.kagawa.jp/noshi/soshiki/syouzu/2-4-1.html>), オリーブナビ小豆島館内の掲示文書等を参考とした。

図-5 香川県のオリーブ栽培面積、生産量の推移(1984-2012年)

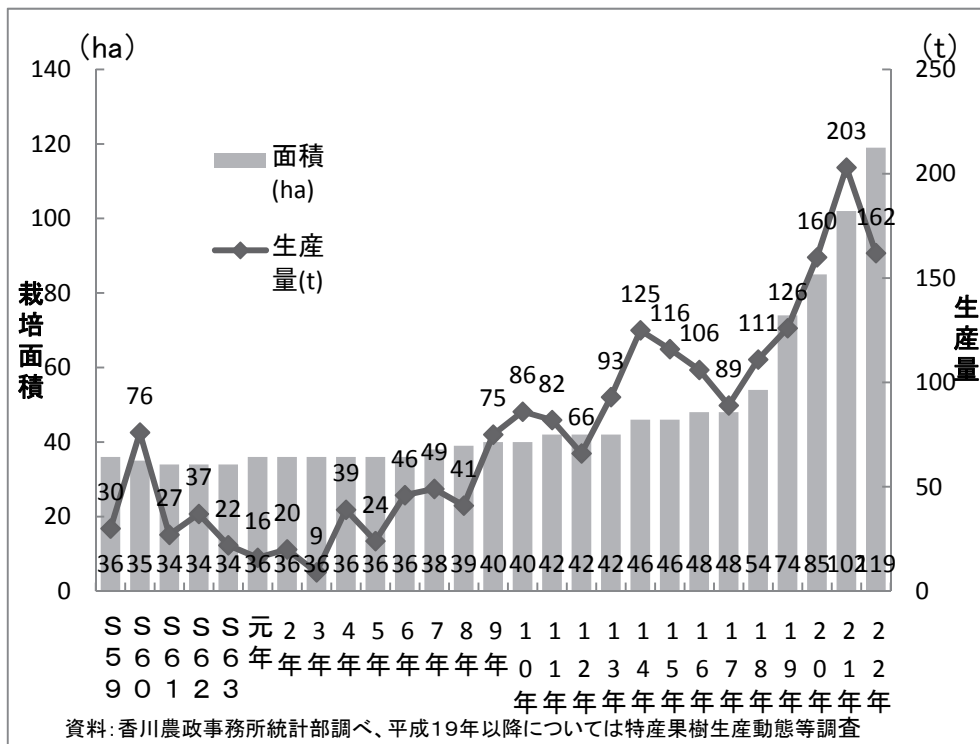


図-5は香川県のオリーブ栽培面積並びに生産量をこの30年間弱にわたって見たものである。長期的には叙上のように1960年代に栽培面積は130haに達した後、以降急減し、1972年には40haに落ち込み、以降1996年まで40haを下回る低迷を四半世紀にわたって経験する。その後「小豆島オリーブ協会」発足、「小豆島内海町オリーブ振興特区」認定を機に助走が始まり、2006年の小豆島町の誕生によってオリーブ課が設置され、オリーブワンプロジェクトが進められ、栽培面積も119haに急増した。しかしいまだ往時の水準には達しておらず、生産量にいたっては往時の半分にも満たない水準である。

Ⅲ-2. 有限会社井上誠耕園

さて訪問した井上誠耕園について記述していきたいが、まず井上誠耕園は叙上の特区からオリーブワンプロジェクトにかけての動向と連動していたわけではないことを記しておきたい。独自の軌道を辿っているのである。まず、簡単に沿革をトレースしておきたい。

① 同社の沿革⁷

昭和 15(1940) 初代園主井上太子治(たすじ)、どんぐり畑の開墾をはじめ、蜜柑を定植

昭和 21(1946) 農業試験場の担当官に勧められ、オリーブを定植(井上誠耕園の開園)

昭和 23(1948) 井上太子治のノートにミツシヨーン(ミッション)44本、マンガニエロ
(マンザニロ)10本、ラツカ(ルッカ)2本、計56本の入植位置を記載
(4月13日)

昭和 40年代 二代目園主井上勝由の代、オリーブの新漬けを考案、蜜柑が成木になり、多くの実をつけるようになり、お遍路さんの要望で蜜柑の配送を始める

平成 10(1998) 三代目園主井上智博、有限会社井上誠耕園設立

② 法人化の契機

井上智博園主は高校卒業後小豆島を離れ、大阪、神戸の中央卸市場に勤務された。氏によれば、音楽や映画に接する機会が少ない小豆島に嫌気し、都会に行かれた。しかし、時間の経過とともに仕事柄、農家が農作物を自分で販売できないことに忸怩たる思いを抱くとともに故郷忘じがたく、帰島して園の仕事に戻ったという。

その後、小豆島観光協会青年部に属していた井上智博氏に、島外の香川県在住の方から寄せられた協会への投書が紹介され、そこに記載されていたことに触発され、その方にお会いし、オリーブ事業の発展を決意されたという。投書の内容はオリーブが繁栄と平和の象徴で、そのオリーブを小豆島で育てていることを称賛するものであったという。氏は島外の方からオリーブが小豆島の誇りであることを教えられ、法人化を決意されたという。オリーブを慈しみ育てていることが小豆島の誇りであるということは、二代にわたってオリーブ栽培を続けてこられた井上誠耕園も同様に称賛されているわけであるから、この称賛によって氏自身の郷土愛と家族愛が強く自己確認されたと想像される。

③ 法人化する以前から家族から相伝された資源

実際に法人化後の事業内容そのもののなかでも家族から相伝された資源の重要性を強調されていた。まずオリーブの成木は法人設立当時でも1,000本に達していた。当時1,000本のオリーブの成木を有する農家は有数であったという。しかし、実際に強調されたのは以下の二点である。

i) 尊父から受け継いだこと＝「天成りオリーブ」

井上智博園主がイタリア、スペインを訪問した際、オリーブ農園の広大さに圧倒され、帰路の飛行機の中で小豆島オリーブの強みの所在を考えたところ、「天成りオリーブ」の活用に行き

⁷ 以下の記述は井上誠耕園物語 (<http://www.inoueseikouen.co.jp/dayori/index.html>)、パンフレット「OLIVE オリーブの物語 井上誠耕園から」、4月10日に井上智博園主からうかがった話を参考とした。

ついたという。「天成りオリーブ」とは太陽の恵みを受けた果実で、通例木のでっぺんで成っている実である。そもそも2代目園主が「新漬けオリーブ」用に収穫したものであった。三代目園主も「天成りオリーブ」の良さを味覚として熟知されていたので、その活用が考えられたという。オリーブの実を完熟一歩手前で手摘みで収穫しなければならない。手積みでなければならないのは少しでも疵がつけばそこから酸化が始まるからだという。また「天成りオリーブ」の収穫時を計るためには一本一本の木に梯子をかけてそのでっぺんにいつも気を配らねばならず、剪定についても多くの「天成りオリーブ」の結実も思い描いて行わなければならない。こうしたことを井上智博園主は尊父から学び受け継いだという。「天成りオリーブ」は三代目園主になって、園の主力商品のエッセンシャルオリーブオイルに結実する。そのことは後でまた触れたい。

ii) 母堂から受け継いだこと＝配送先顧客へのきめ細かい配慮

法人化以前から、母堂が柑橘類の発送先として約280人の顧客を確保しており、発送のたびごとに、また顧客ごとに柑橘類の組み合わせを思案されていたという。通信販売また顧客データベースづくりにこうした配慮が踏襲されているという。

④ 井上誠耕園の製品ラインアップ

法人化した時点で島内を含め販路は島内老舗オリーブ社に把握されており、当初通販柑橘にオリーブ製品を加え、さらに鈴虫化粧品の梅花堂からオリジナル完成品を卸して、これら化粧品もラインに加えた。現在のラインアップは食用オリーブ製品、オリーブ化粧品、オリーブ・柑橘化粧品、柑橘、柑橘加工品（ジュース、ジャム）を柱にしている。その中で化粧品が75%の割合を占めているという。化粧品のラインアップについては「化粧の時間軸（1日分）」を考えて考案されているという。

大まかな商品開発の順をたずねたところ、美容オリーブオイル→ナチュラルスキン・ローション（化粧水）→ナチュラルミルク・ローション（乳液）→エッセンシャルオリーブオイル→釜焚きオリーブ石鹸→誠耕園ハンドクリーム→オリーブ手づくりせっけん→美顔ジェル（柑橘エキス配合）→オリーブシャンプー→うるおい素肌ジェル（柚子セラミド配合）、と回答いただいた。その中で同園にとってエポックメイキングになったのが、既述のエッセンシャルオリーブオイルであるという。同園産100%の「天成りオリーブ」を中心に搾ったオイルで、同園の「冠商品」であるという。「天成りオリーブ」を手で摘み、24時間以内に遠心分離器で搾って自然濾過させたオイルを用いており、「天成りオリーブ」といえども、疵のついたものはこのオイルには使わないこだわりを持っているという。またこのこだわりは、このオイルをつくるために「園地づくり」を考えるほどである。このようなテーマが設定できれば、それを達成するための技術も自ずと形成されるとのことであった。

⑤ 有限会社井上誠耕園の組織構成

同園の組織は〈図－6〉のようになっている。

表－9 有限会社井上誠耕園事業部別従業員数

	経理	総務	製造	営業企画	システム	第二営業	コールセンター	総数
社員	1	9	26	5	3	8	11	63
パート	1	1	23	1	0	1	16	43
総数	2	10	49	6	3	9	27	106

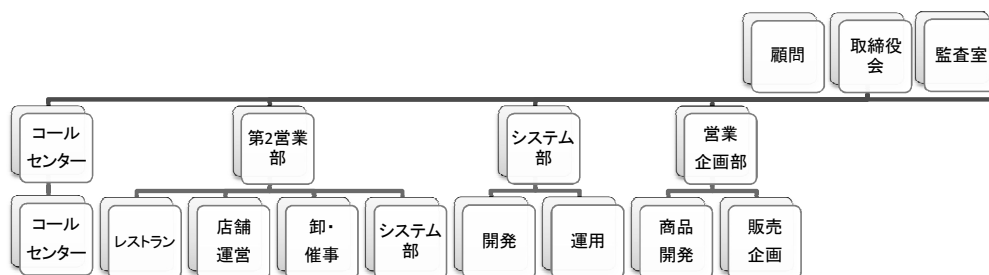
資料；有限会社井上誠耕園内部資料より作成

また、各部ごと正規・非正規人員は〈表－9〉示されている。一見してコールセンター要員の多さに注目される。その理由は同園の売上の98%が通信販売にあることにある。製造部、コールセンター部で67名、さらに総務部の人事・教育の8名も両部の教育に携わっているとすると75名、ちょうど社員総数の70%になる。製造部の従業員は現場で知識・熟練形成が積まれていく。しかしコールセンターの従業員はいかにして製品知識を形成されるのか、たずねたところ、「勉強会」を行っているとのことであった。ただし、それが成功するための前提として井上智博園主は「仕事の意義を腹に落とし込む」ことがないと、「勉強会」での知識は吸収されないと強調されていた。「われわれの仕事は何のためにあるのか」、このことを考えなければ、どのような仕事も成就できないとの考えである。

また原材料については、自家農園比率は10%で、他の調達先は冒頭に紹介したスペインコルドバ県ルケ農園、さらに化粧品材料として商社を介して調達しているとのことであった。

図－5 にあったように香川県のオリーブ収穫量は1997年以降増大傾向にある。直近の2010年には長期停滞期前の耕作面積のピーク130haに肉薄する119haに達した。しかし収穫量については過去の最高水準の半分の水準でしかない。小豆島オリーブ産業は復活の緒についたとこ

図－6 井上誠耕園 組織図



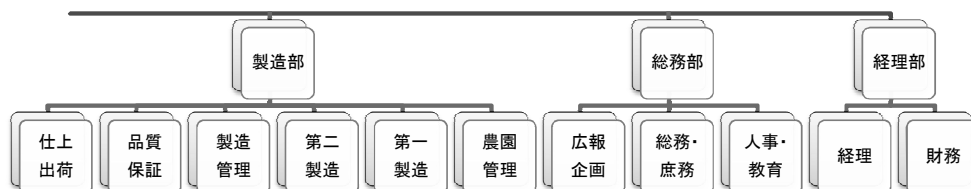
ろといえよう。しかし、オリーブ製品の輸入自由化に抗して小豆島オリーブ産業の復活を成し遂げている点こそ注目される。もちろん2代目園主等が輸入自由化の下でもオリーブ栽培を続けられてきたからこそ、今の復活がある。また、106名の従業員数は小豆島町では事業体として最大規模にあたり池田町商工観光課からうかがった。高齢化が進む町の中で、同園が雇用の受け皿を担っているのである。118軒の稼働組合員を有する小豆島手延素麺協同組合についても同様である。

IV. 結び

グローバル資本主義の進展により国内産業の空洞化、輸入製品の増大等厳しさの度合いを強めてきた。2007年からのサブプライムショック、2008年9月のリーマンショックによってグローバル資本主義は新興市場の就中中間層市場に依存し、日系企業の現地化戦略が鮮明に打ち出され、今後さらなる空洞化の進展が懸念される。このようなグローバル資本主義の現状の下、地域の再生のあり方を各々の現場で拝見し、そこから学び取れるものは何か、このことが調査の関心ごとであった。小豆島は加えて高齢化の進展、さらにバブル崩壊の影響も重なっており、この3重苦にどのように対処しているかを見ておきたかったのである。

グローバル資本主義に地域が対処するための要訣は、同じ土俵に上がらないことにあると考えられる。現在の日本エレクトロニクス企業が苦戦を強いられているのは、デジタル化、ITの進展により、モジュラー型オープンアーキテクチャーがグローバルに普及したことがその基底にある。これまでのように技術力さらには垂直統合によってでは世界市場で一定のシェアを確保することがもはやできなくなったのである。アップル社が典型である。汎用デバイス・汎用部品を用いて、独自のソフトウェア、CPUの力で製品の機能を維持し、そのことによってファブレスで国際水辺分業を編成することで可能となり、ファブレス企業でありながら、グローバルなメガヒット商品でシェアを確保する時代となった。そうなれば、技術力で、垂直統合で

図－6 井上誠耕園 組織図続き



価格競争力に対抗することが難しくなるのである。グローバル資本主義と同じ土俵に上がると価格競争に巻き込まれ、「最小のコストで最大の利益を得る」競争に追い立てられてしまう。グローバル資本主義と同じ土俵に上がらないためには、ひとまず叙上の資本の論理とは逆の発想が必要になるのではなかろうか。

小豆島素麺が400年続いてきた理由はどこにあるのであろうか。ヘーゲルのように「理性的なものは現実的であり、現実的なものは理性的である」とまではいいきれない。しかし、400年続いているからには、その存在の合理的根拠があるはずである。単純に考えても、日本が資本主義の歩みを始める前から存続していたのであるから、資本の論理で、少なくとも資本の論理だけで存続してきたわけではない。端緒に立ち返ると、これまで述べてきたように小麦、水、塩、ゴマ油等の原材料が島に揃っていた、また気候風土が素麺づくりに適していたことがあげられよう。こうした「もの」的要素だけでなく、「ひと」的要素としては農家の農閑期の作業として始まり、そうした意味ではフェルミエであった。つまり農家の家内工業として始まり、現在でも家内工業として「島の光」は生産されている。また、製法は三輪から持ち帰られたものでありながら、当然小豆島の気候風土に合わせて捏ね方、熟成の回数・方法、ごま油の塗布、他さまざまな点で「改良」が重ねられたと想像される。さらにこうした技術が「地域」に空気のように伝播していった点が重要である。三木代表理事にうかがったことでは小豆島手延素麺協同組合では製造技術にかかわる講習は行っておらず、技術は家族内で相伝あるいは「ご近所同士の付き合い」で形成されているという。したがって、小豆島素麺は「地域化した産業」の賜物といえよう。地域の産業は特産品、気候風土だけで成り立っているのではなく、家族、地域という「互酬・互恵原則」を不可欠にしているのである。この「互酬・互恵原則」はもちろん生活全般にかかわるもので、当然「仕事」も本来この原則が貫徹すべきものである。井上智博誠耕園園主が自社の経営資源の中で祖父、尊父、母堂から受け継いだことを大切にされているのも、社内の人材育成で「仕事の意義を腹の中に落とし込む」必要を強調されていたのも家族、地域、「互酬・互恵」の重要性に慮ってのことと想像される。

グローバル化が進めば、グローバルシティの「繁栄」以上に地域が疲弊する。またすでに高齢化が都市部より郡部の方で進んでいるというなかで、地域の再生はその地域がこれまで営々に存続してきた要因をあらゆる部面で探し出し、その資源を生かす方法を知恵を出しあって考え出していくことが肝心要となるであろう。そのことを小豆島から学んだ。