

鹿児島県鰹節業の研究ノート II

——産地マニュファクチュアーの形成形態——

児 嶋 正 男

- I は じ め に
- II 鰹節の製造工程
- III 先進鰹業の生成形態 以上 第24号
- IV 鹿児島県鰹節業の定立発展 以下 本 号
- V 鹿児島県鰹節業の経営形態
- VI お わ り に

IV, 鹿児島県鰹節業の定立発展

われわれは、これまで鹿児島県の鰹節業の生成についてみ、それが鰹漁のなかで漁業に内包された業として生い立ち、ようやく大正の末から昭和の始にかけて漁業より分離して陸上の加工業として専一に営まれはじめるようになったことを知った。鰹漁業と鰹節業が相互に依存関係にありながらも、両者を分かちそれぞれが独立することによってこそ一層の発展の道が拓かれうる道筋にあったことをさらにみてゆこう。

1, 鰹釣漁業の新展開

鹿児島県における鰹漁業は、早くから他県よりは大型の漁船による沖合漁業として発展してきたことを既にみたが、大正の末より、鰹漁業は、鰹釣漁法としての根本的な変更はないままにも、漁船の動力化、大型化がとげられ、その装備は著しく改善せられた。ここに鰹釣漁業は専門的企業漁業としての進展が開かれるのであるが、しかし、それにはまた、漁業の企業的整備の過程を経ることが避けられなかった。

漁業のなかでも鰹釣漁業は、もっとも沖合化の必要の高いものとされるが、沖合化さらに遠洋化には漁船の大型化、機動化、高装備化が必要であり、そのための要請が遂げられねばならなかった。日本の鰹釣漁船のこの時期の改善をみると。大正9年静岡県焼津で鰹釣漁船第二太平洋丸(57ト)がディーゼル機関を装備し、大正10年静岡県御前崎では鰹釣大型鋼船海照丸(187ト)が建造されている。そして、大正12年、静岡県清水で造られた、鋼製遠洋漁船鷹寿丸(135ト)の完成とともに、大型鋼船化への歩みが踏み出され、昭和年代、100ト以上の鋼船は次第に増加

した。また、大正11年、静岡県の大鰹・鮪漁船に冷凍機を取り付けることが始り、昭和に入ると、船内冷蔵装置を備える漁船も次第に増加した。大鰹漁船の船内に電燈が設備されるようになったのは大正10年からであり、さらに無線装置を設けるようになったのは大正13年以降である。大正15年からは無線方向探知機、昭和8年からは音響測深機などを装置する大鰹漁船も出現した。²⁸

ところで、漁船の大型鋼船化、装備の改善はこのように著しく進んでゆくのであるが、それは必ずしも各地域で一様にそうなったのではない。「内地根拠の大鰹漁船は、昭和11年、静岡167隻、宮城94隻、三重167隻、鹿兒島72隻、和歌山62隻で、これらが主要な地方となっていたが、漁船の平均トンの発達状態は、地方別にかかなりの相違があり、岩手・宮城・福島・静岡の各県は昭和10年代には平均トン数70～80トンに大型化し、鹿兒島・三重両県は30～40トン、他の県では依然として20トン程度の漁船が多かった。²⁹」とされる。他県に比べ、より沖合漁業として発展してきた鹿兒島県大鰹漁船の大きさはここでは中位であり、漁船の隻数も必ずしも多くない。大鰹漁業が専業の経営として確立発展してゆく過程も決して安易な道程ではなかったことを示している。

鹿兒島県では、大正6～8年、折からの第一次世界大戦による好況に応じるごとき、大漁があり、それは漁家の企業意欲を刺激し、それまで新規経営参加を防止していた餌料漁場の独占も、動力化の進展により無意味になると、多数の漁家大鰹漁船の参加がみられることになった。漁船の数がふえればそれだけ競争は激化する。しかも漁業経営は、漁船装備の近代化とは程遠い浦共同体の古い伝統のしがらみをも引き継いでいるのであるから、好況の外的状況が止むとき、忽ちにして内的破綻を来す。その典型が当時激烈に演じられた船員の争奪競争であり、競争は船員配当金を無計画に増大固定させ、そのため経営の悪化をさらに増幅することとなって、遂には坊泊の地域有志がこぞって設立した、大鰹漁業の代表企業である坊泊大鰹会社も、大正11年には稀有の不漁に遭遇したことも重なり、同年9月13日に解散の憂き目を見ている。³⁰

坊泊における大鰹漁業の沈滞は、地方の不利——古い経営形態を以て経済近代化のなかに組み入れられる——に基くものであるが、その一因は大鰹漁業が、「大鰹節の漁業生産物商品のなかに占める位置の低下、大正以後の鮮魚が市場の大宗を占める時代に、依然として本県では大鰹節に頼らなければならないという事情³¹」にあったことを指摘される。漁業経営の、また漁業生産物の流通についての諸問題を引き継ぎながらのその後の経緯を、原教授はつぎのとおり述べられている。

「ともあれ、一年おくれて発足した焼津の東海漁業が、流通過程を担当した問屋たちの出資を

28) 山口和雄『現代日本産業発達史XIX, 水産』交詢社出版局, 昭和40年8月, 293～294ページ。

29) 山口和雄編, 前掲書 295ページ。

30) 原多計志, 前掲書, 867ページ。

31) 原多計志, 前掲書, 868ページ。

背景に、ますます発展したのと对象的に、漁業の発展期に埋没した坊泊の鰹会社は地方的産業の宿命を暗示しているものといえよう。その後、本県の鰹漁業は、原耕、揚村静治氏などの先駆的役割によって100屯級へ大型化し、遠洋へ進出するようになった。それにつれて、生産も増大したが、産業資本として坊泊鰹会社に比すべくもなく、浮沈の激しさは一層であった。木原氏(90才)の記憶によっても、枕崎のみでも90人以上の船主が数えられるが、現在に至って経営を継続するものは、そのうちただ1名という激しさである。もっとも、その間に、昭和恐慌や戦争の打撃もあったが、ともかく、坊泊鰹会社の解散は、本県鰹漁業の地位の相対的低下を示している。

そして、昭和恐慌に入ると地方産業の矛盾は、いよいよ露呈することになり、もはや新らしく企てる力もなく、船数も減少するようになった。坊泊を例にとると、昭和5年に9隻存在した100馬力以上の船が、10年には5隻に減じた。同時に生産構造も変化していった。昭和10年の坊泊鰹漁船は16隻であるが、旧来の船主の後を継ぐものはわずかに2隻に過ぎず、船頭兼船主という形のもものが11隻という大部分を占める。そのうち、大型船を経営した船頭兼船主の一例では、餌料業者、地方の金貸し、機械業者からの延べ払いという資金によって、他の一例では、それに銀行の融資が多少加わる恰好で経営しているのである。枕崎でも、その頃から燃料取扱商などが経営を左右するようになった事情を示している。³²⁾

ところで、「百噸以上の優秀船は鋼鉄船多く、ディーゼル機関を据付け、冷凍装置、無線電信電話装置を完備し、活魚艙を備え、船舷には必ず釣台を設け撤水装置を備えて居る。乗組員は二十噸級で二三十人、五十噸四五十人、百噸五六十人、百五十噸七八十人。人員の配置は百噸級で次の如くである。

船長	機関長	餌料運搬係(年少者)	船内整理係	無線技手	漁務長	機関部員	撒餌係	平漁夫	計
一名	二名	五名	六名	一名	一名	九名	二名	三二名	五八名

また、最近のカツオ漁船はカツオのみを目的とせず、夏季カツオ積と同時にトンボマグロ釣を兼ね、冬季カツオ漁業の閑散期にはマグロ延縄漁業を行うものが多く、……大部分はこの両漁業を兼営する。³³⁾」という。鹿児島県においても、既に早く昭和2年には原耕氏による大型漁船八千代丸(90^ト、150馬力)の建造活躍がみられ、遠洋新漁場の開発、漁業経営の改革が図られたことは県民周知の事柄である。鰹漁業経営は、別途に独立して発展する流通・加工経営の確立拡大と結んで、漁業に独自の合理的企業化を図ることをせざるをえず、その方向に経営の発展がとらえはじめられたのであった。

³²⁾ 原多計志、前掲書、869ページ。

³³⁾ 山口和雄『日本漁業史』東京大学出版会、1957年、150ページ。

鯉漁業が内部隆替を経ながら変遷し、次第により大型の資本による、企業経営として生成してゆくことは、以上述べられるところからみとられる。鹿兒島県の鯉漁業は鯉釣業の専業化による漁家経営の興隆、さらには企業化への精錬という道をたどりつつ、次第に発展し、昭和15年前後の戦前全盛期を迎えた。だが、第2次大戦はそれに壊滅的打撃を与え、終戦直後昭和21年の枕崎の鯉の水揚高は僅か600トン、戦前最盛期の僅か $\frac{1}{10}$ に過ぎなかった。しかし、戦後枕崎の鯉漁業は、昭和26年には既に戦前を上廻る水揚げを実現した。昭和25年5月現在の枕崎地元鯉釣漁船は12船主(内株式会社4)14隻、総トン数約1,270トン、1隻平均トン数90トンであるが、昭和34年始めでは、8船主(内株式会社2,漁協1)11隻に減少し、総トン数約1,480トン、1隻平均トン数135トンと増加している。昭和49年現在、10船主(会社組織5,組合組織2)14隻、総トン数3,683トン、1隻平均263トンとなっている。³⁴ 枕崎港におけるかつお漁船の水揚高は第1表のごとくである。

第1表 かつお漁船の水揚高

単位 数量……kg
金額……円

		44年	45年	46年	47年	48年
地元船	延隻数	214	169	145	163	145
	数量	6,892,654	7,164,402	6,833,799	7,118,235	8,302,691
	金額	854,133,718	987,763,172	1,129,790,022	1,006,124,347	1,277,831,474
坊泊船	延隻数	90	115	99	100	98
	数量	2,499,064	3,891,788	3,827,286	3,769,228	4,271,920
	金額	318,700,447	537,679,352	636,454,907	531,764,981	667,662,777
山川船	延隻数	27	36	47	62	59
	数量	616,699	945,333	1,926,897	2,882,145	3,067,731
	金額	77,846,096	162,421,779	302,443,617	494,059,395	469,429,492
県内船	延隻数	23	—	—	—	—
	数量	591,503	—	—	—	—
	金額	73,872,998	—	—	—	—
県外船	延隻数	810	789	737	670	664
	数量	10,083,243	10,997,319	10,644,668	12,127,541	13,643,328
	金額	893,534,072	1,572,091,437	1,812,053,551	1,711,732,695	2,180,978,590
合計	延隻数	1,164	1,109	1,028	995	966
	数量	20,683,163	22,998,842	23,232,650	25,897,149	29,285,670
	金額	2,218,087,331	3,259,955,740	3,880,742,097	3,743,681,418	4,595,902,333

〔註〕昭和46年外船のうち宮崎船は延隻数 618隻 6,438トン、水揚金額12億1千6百万円である
昭和47年県外船のうち宮崎船は延隻数 567隻、水揚量 7,367トン、水揚金額11億2千9百万円である。
昭和48年県外船のうち宮崎船は延隻数 556隻、水揚量 7,140トン、水揚金額11億7千5百万円である。
資料：『水産まくらざき'75』枕崎市水産課、16ページ

(34) 『枕崎かつお節製造業産地診断報告書』鹿兒島県商工課、昭和34年、および『水産まくらざき』枕崎市水産課、昭和49年。

2. 鰹節業の定立発展

さて、長く漁業の中で行われることに留まっていた、鹿児島県の鰹節業も、もはや漁業の兼業として営む低生産性のままには存続しえなくなった。漁業自身の目覚ましい発展はもはや鰹節業を内に抱えているわけにはゆかず漁業と製造業は分立専業家することによって異なる生産過程に異なる技術発展と経済発展を開いてゆかねばならなくなったのであった。大正14年には現枕崎水産加工組合の前身である鰹節製造の同業組合も結成されたということであるが、大正期の主要府県におけるカツオ釣漁業漁獲金額累年表（第2表）をみても、鹿児島県は大正10年から静岡について従前に倍する進展を見みせている。

第2表 主要府県におけるカツオ釣漁業漁獲金額累年表

(単位：万円)

年次	岩手	宮城	福島	茨城	千葉	静岡	三重	和歌山	愛媛	高知	宮崎	鹿児島	全国
大正4年	47	62	—	1	6	224	65	14	—	55	6	—	571
5	19	65	—	44	2	145	20	16	39	48	13	—	473
6	65	86	—	60	36	298	90	42	48	69	18	192	1,100
7	60	106	—	81	41	270	43	51	28	56	17	121	1,602
8	42	82	—	71	33	358	62	39	39	78	20	53	990
9	29	79	8	45	61	349	66	45	122	88	25	137	1,186
10	77	186	39	98	66	521	95	83	46	99	34	360	1,897
11	129	170	70	91	34	417	62	13	53	47	54	367	1,675
12	112	156	55	82	50	477	54	15	—	23	24	366	1,591
13	106	142	42	75	37	335	74	42	25	28	30	330	1,435
14	131	154	57	50	51	424	104	29	25	13	42	346	1,605
15	50	212	46	56	41	714	89	59	20	27	23	351	1,864

注：日本銀行調べの東京卸売物価指数によって物価水準の変動は修正済み。

出所：山口和雄編『現代日本産業発達史 XIX 水産』交詢社出版局、170ページ。

枕崎水産加工組合西村理事長の話によると。――

昭和7,8年頃には、枕崎の鰹節業者は4~50軒はあり、その納屋に働く者も男女併せて6~700人はあった。当時小学校を卒業して進学し、或は地域外の仕業に出て行くものは2割もなかったから、卒業生の大方は鰹漁、鰹節関係の仕事について。鰹節の型も、焼津から納屋に一人ずつ教師を入れて、さつま型から改良型に変えた。――

鰹生切りの技術も、それを専業にする職人が養成されるとともに、次第に先進地におけるものが取り入れられ、製品の品質を向上し、その形状も全国に普遍的なものと同型化して、広く市場の需用に答える経営方策が可能となり普及していったことが察せられる。さつま型と改良型の違いは、鰹の頭を斜に切り落してしまうか、身の形に沿って切るかが主とした違いであるが、出来上がった鰹節の形状を異にするだけでなく、製品の歩溜りが第3表にみられるように鰹一匹について5%も違うのである。さつま型は鹿児島の地元では時にその形態を素朴豪気としてたたえられ

るが、簡易で熟練を要することの少い生切り手法であり、また鰹で一番くさりやすいのは、いわゆる「はな」といわれる頭部付根の身であるから、ここを残す切り方は新鮮な生き身を節にしたという、節の品質を表わすものとも受けとれる言い方を、高知では聞かされた。いづれにしても、鰹節製造法は、それが陸に上ることによって格段の進歩を遂げ、それによって大きく全国市場へのつながりが拡げられていったに違いない。

鰹節の経営は、もはや往年の鰹漁業の付属としてではなく、漁業とは独立した一個の鰹節業者であり、彼等は商品として販売される生の鰹を買い付け、製品に加工して商品として販売すること

第3表 鰹生切歩溜比較

生切名	さ	つ	ま	型	改	良	型	
鰹一匹	1,200	匁	(100%)	1,200	匁	(100%)
純生身	765	匁	(63 %)	810	匁	(68 %)
雄節身	410	″	(54,2 ″)	449	″	(55 ″)
雌節身	346	″	(45,8 ″)	367	″	(45 ″)
副産物	444	匁	(37 %)	384	匁	(32 %)
頭部	193	″	(16,09 ″)	164	″	(13,7 ″)
内臓	87	″	(7,23 ″)	84	″	(6,98 ″)
腹皮	32	″	(2,71 ″)	37	″	(3,09 ″)
背皮	23	″	(1,91 ″)	17	″	(1,39 ″)
中骨	61	″	(5,05 ″)	58	″	(4,84 ″)
腹骨	14	″	(1,17 ″)	—	″	(— ″)
その他	34	″	(2,83 ″)	24	″	(2,00 ″)

資料：『水産枕崎』枕崎市33年版，34ページ。

を業としたのである。このような鰹節業を専業とすることを始めたのは、従来漁業家が作った半製品を買入れて加工販売していた仲買人であった。そして、そこで鰹節製造に働く中心となるのは船員兼務の労働者ではなく、生鰹を切って節に仕立てあげてゆく、独特の技能を修めた職人労働者であった。魚の切り方、釜でのうで方、焙乾の火加減、かびつけの仕方などなど、自然の熟成を加工工程のなかで人間の手の内のものとするのは、なかなか苦勞の多い仕事である。長い経験のなかに学びながら、新たな工夫が絶えず重ね続けられねばならないのである。それは引き続いて今日に及び、原料供給、製品販売の外部条件の急激な変化に対応する適応の仕方は、いよいよきびしいものになっている。戦前の鰹節職人の生態について、その一端を西村組合長は次のようにいっている。

—— 一人前の職人が、魚を切った場合、魚の骨の型が身に残るのでなければならない。つまり魚の肉が骨についているような切り方をしては駄目なのである。このような一人前の職人になるには、まづ3年間は見習いであり、4年目になると、6～7合前とされ、5年で8～9合前、

6年目になってやっと1人前に扱われるようになるのである。

小学校を卒業後、3年間の見習の間は、日当が10銭で月に3円を貰うだけであり、それに夜業はつきもので勿論割増賃金などというものは無い。そして夜業が何日か続くと、ぼんやりしてきて、鰹節が乾してあるところにふらふらと踏み込んで行ったりして、どやしつけられた。

一人前になると、日当は2円余りになり、年間5～6百円の収入がえられて7、8月は温泉に行ったりできるようになった。この生活は田舎の町の一般製造職人の中位の水準であった。

製品の販売は、地元問屋はなく、製造業者が卸売りを直接しており、焼津に売られて焼津節になり、近辺へ小売りや行商によって販売された。

それが、戦争で鰹は水揚げがなくなり職人は兵隊にとられして仕事ができなくなってしまうのであるが、やがて終戦を迎えると、枕崎では、下駄屋も反物屋も猫もしゃくしも鰹節屋になった。鰹節の恰好さえしておれば飛ぶように売れた。だが食糧難時代が去ると、俄か仕込みの商売は成り立たなくなり、結局現在まで残っている業者をみると、皆以前から何らかの鰹節関係の仕事をしてきたものだけとなっている。鰹節の仕事をするとき。職人になるにしても、やがては釜の一つでもとうとうという気構えでこの道に入ったものが生き残っている。――

ところで、枕崎と並んで鹿児島県鰹節産地の双壁をなす、山川で鰹節の製造が始められたのは、明治も末年43年のことであり、盛んになったのは昭和8年水道が設置せられてからだといわれる³⁵。戦前、沿岸漁業による鰹節の製造期は3～6月で、高知県などの鰹節業者は長崎の五島富江、女島などから始って鰹のとれる所に沿って移動しそこに出張してきて鰹節を作っていた。当時は何処にも人があり余っていたから人の雇入れの方は心配なく、原料を追って移動することが行われたのである。戦後、昭和20年以降からそういう他県からの出張者もこちらに住居を構えて行くことになり、その当時は地元をふくめて14～5名がこの業務に従っていたのが次第に増加発展してきた。山川に居れば年から年中仕事ができるからである³⁶。

今日では鰹は冷凍されているから山の中にも鰹節は作れますよ、とは高知市字佐の鰹節業者吉野氏の話であるが、氏はまた、鰹船をもって山川に行き釣った鰹で鰹節業をはじめたのが、高知県高岡郡出身の高岡円次郎という事業家であるといい、山川港は県外からの外来船も入って、立地上優れており高知県から多くこの地に住み着いたといっている。

山川鰹節業の発展には、域外資本と技術が、地域の原料と労働力を結合して地域産業として土着して行く面がみられ、それが産地企業全体に大きく影響していると考えられる。産地産業は、たしかに原料と労働力確保に大きく拠って立地したものではあろうが、特産品製造の手工的な技術精練の地域的形成と、地域を越える流通の発展なくしては成り立ち得ない。地域に根づいて地

35) 『山川町史』山川町、昭和13年、285ページ。

36) 山川鰹節水産加工業協同組合、佐々野組合長談。佐々野氏は長崎県出身である。

域の外へ目を開かせ、より企業的活動を示す移住経営者の行動は、鰹節業経営に何程かの先導的役割を果たしてきたといえよう。50年7月、山川水産加工業協同組合が発足するまでは、協同組合も地元のさつま鰹節水産加工業協同組合と、山川鰹節水産加工業協同組合の両組合が併存し、後者の組合員25名の出身地は、高知17名、長崎5名、鹿兒島3名となっていた。

鰹節は何処でも作れるようになっている、というものの、今や鰹節の原料となる鰹の水揚げも、枕崎、山川、焼津が中心となっており、高知の沿岸でとれるものは生食用として高く、毎日、鹿兒島、静岡に電話して原料の手配をするのだ、とは、これまた高知の吉野氏の言である。鰹節業を営むには、やはり原料の入手がより便利であるところがよく、原料を大量に需めるところには、それへの供給の機構も整備されて、枕崎・山川は、原料の集中供給がなされる特定地の地位を次第に高めてきたのであろう。今や鹿兒島県における鰹節業は、産地産業の代表的な一つとして、完全にこの地に定立発展しているといえよう。

V、鹿兒島県鰹節業の経営形態

われわれは、鹿兒島県の鰹節業が地域に根づき、発展してゆく過程の荒すじをみてきたのであるが、それはやはり、社会的経済的発展の一環として外につながりながらの内的発展であった。そしてこの内的構造の優位は、他の地域における同種産業の衰退にもかかわらず、この地域での生産を旧来にもまして発展せしめ、相対的にその地位を益々たかめることになっている。今日では鰹節業において鹿兒島県は、その全国生産量の74%を越えるまでに至っている³⁷⁾。われわれは地域における特産品生産の構造がどのように成り立っているか、企業経営の内部に照らし合わせながらさらにみてゆくこととしよう。

1、鰹節業の企業構成

鹿兒島県における鰹節製造企業数は、昭和50年7月現在で216企業、そのうち枕崎地区131、山川地区81、他に大島地区4となっている。昭和44年7月調査では総企業数202、枕崎地区122、山川地区76、大島地区4であるから、その後の5年余で、16企業の増加をみているのであるが、昭和34年時には枕崎における水産加工協同組合員、132工場となっているから、企業数は多小の内部交替を伴いながら、全体の数としては大きな変動なく、ほぼ一定数の企業が存続しつづけているといえる。変動しているのは、小企業のところで、一方で廃業するものがあれば、一方でまた新規に開業するものがあるという小企業に特有の隆替が繰り返されているのだとされる。

生産額別の構成をみると、地区別には第4表のとおりであり、絶対額においては枕崎地区が山川地区を抜いて高い。しかし、企業数に比しては山川地区の方が高く屯当りの金額も、昭和45年で枕崎地区841千円、山川地区989千円と、山川地区の方が高くなっている。一企業当りの生産額が高く、単位当りの金額も山川地区の方が高いことを示している。昭和43年の生産額の種別

³⁷⁾ 昭和49年、枕崎市水産課調。

児嶋：鹿児島県鯉節業の研究ノート II

第4表 地区別鯉節生産高

	昭和40年		昭和41年		昭和42年		昭和43年			
	生産額	指数	生産額	指数	生産額	指数	生産額	指数	構成比	
合計	万円 279,511	100.0	万円 319,438	114.3	万円 365,449	130.7	万円 413,126	147.8	% 100.0	
枕崎地区	154,035	100.0	169,754	110.2	185,327	120.3	218,222	141.6	55.1	
山川地区	計	122,467	100.0	146,137	119.3	176,562	144.1	190,594	155.6	43.8
	さつま組合	56,454	100.0	66,827	118.3	76,380	135.2	86,831	153.9	20.2
	山川組合	66,013	100.0	79,310	120.1	100,182	151.7	103,763	157.1	23.6
大島地区	3,009	100.0	3,547	117.8	3,560	118.3	4,310	143.2	1.1	

資料：『鯉節市場調査結果報告書』，鹿児島県中小企業総合指導所，昭和44年10月 13ページ

構成をみると第5表の如くであり，山川地区の生産は真空節，かれ節が50%を占めており，生産の高級化がみられ，それ故に生産物価格もまた高くなっていることがみとられる。地区によって，生産品にやや片よりがあるのである。

第5表 鯉節種類別生産額内訳

	合計	種類別							
		なまり節	荒節	裸節	真空節	かれ節	雑節	副産物	
合計	413,126万円 (100.0%)	6,336 (1.5)	114,410 (27.7)	67,824 (16.4)	20,827 (5.0)	172,575 (41.8)	20,797 (5.0)	10,357 (2.6)	
枕崎地区	218,222万円 (100.0%)	3,771 (1.7)	55,587 (25.5)	44,453 (20.4)	8,978 (4.1)	87,212 (40.0)	12,436 (5.7)	5,785 (2.6)	
山川地区	計	190,594万円 (100.0%)	1,604 (0.8)	56,568 (29.7)	22,715 (11.9)	11,849 (6.2)	85,133 (44.7)	8,195 (4.3)	4,530 (2.4)
	さつま組合	86,831万円 (100.0%)	1,604 (1.8)	21,317 (24.5)	15,374 (17.7)	7,167 (8.3)	36,838 (42.4)	2,323 (2.7)	2,208 (2.6)
	山川組合	103,763万円 (100.0%)	0 (0)	35,251 (34.0)	7,341 (7.1)	4,682 (4.5)	48,295 (46.5)	5,872 (5.7)	2,322 (2.2)
大島地区	4,310万円 (100.0%)	961 (22.3)	2,255 (52.3)	656 (15.2)	0 (0)	230 (5.3)	166 (3.9)	42 (1.0)	

資料：『鯉節市場調査結果報告書』，15ページ

企業の規模別構成は生産額において，第6表にみられるごとく，生産額500～999万円の企業が53，1,000～1,999万円の企業が49で，合計102と過半数を占めている。499万以下のものは28で14.7%を占め，そのなかには200万円に満たぬものも7ある。山川組合に属す22企業はすべて1,000万円以上の生産額を有し，そのうち17は3,000万円以上のところにある。

工場規模の敷地面積による構成は第7表のとおりであり，建物延坪数による構成は第8表のと

第6表 昭和43年生産額分布

	合 計	99万円	100	200	500	1,000	2,000	3,000	5,000	1~2	2億円
		以下	~ 199	~ 499	~ 999	~ 1,999	~ 2,999	~ 4,999	~ 9,999	億 円 未 満	以 上
合 計	191企業 100.0%	3 (1.6)	4 (2.1)	21 (11.0)	53 (27.8)	49 (25.6)	16 (8.4)	22 (11.5)	18 (9.4)	5 (2.6)	— (—)
枕崎地区	116企業	2	1	16	41	29	5	11	8	3	
山川地区	計	71企業	1	3	5	11	17	11	11	10	2
	さつま組合	49企業	1	3	5	11	16	7	3	2	1
	山川組合	22企業					1	4	8	8	1
大島地区	4企業				1	3					

資料：『鯉節市場調査結果報告書』, 15ページ

第7表 工場敷地面積

	工 場 総 数	工 場 敷 地 規 模 別							
		99m ² (30坪) 未 満	298m ² (99坪) 未 満	496m ² (150坪) 未 満	992m ² (300坪) 未 満	2,975m ² (900坪) 未 満	4,959m ² (1,500坪) 未 満	9,918m ² (3,000坪) 未 満	
合 計	202工場 (100.0%)	28 (13.9)	83 (41.1)	37 (18.3)	31 (15.3)	17 (8.4)	3 (1.5)	3 (1.5)	
枕崎地区	122工場	17	57	14	17	13	2	2	
山川地区	計	76工場	11	25	23	13	3	1	
	さつま組合	52工場	10	19	15	6	2		
	山川組合	24工場	1	6	8	7	1	1	
大島地区	4工場		1		1	1		1	

資料：『鯉節市場調査結果報告書』, 17ページ

第8表 工場建物坪数

	工 場 総 数	工 場 建 物 延 坪 数 規 模 別							
		66m ² (20坪) 未 満	99m ² (30坪) 未 満	198m ² (60坪) 未 満	331m ² (100坪) 未 満	661m ² (200坪) 未 満	992m ² (300坪) 未 満	1,653m ² (500坪) 未 満	
合 計	202工場 (100.0%)	32 (15.8)	27 (13.4)	65 (32.1)	39 (19.3)	27 (13.4)	8 (4.0)	4 (2.0)	
枕崎地区	122工場	22	23	42	17	8	8	2	
山川地区	計	76工場	10	4	21	21	18	2	
	さつま組合	52工場	10	4	18	13	6	1	
	山川組合	24工場			3	8	12	1	
大島地区	4工場			2	1	1			

資料：『鯉節市場調査結果報告書』, 18ページ

おりである。敷地90坪未満のものが 111工場55%を占め、建物60坪未満が 124工場61.3%を占めている。さらに焙干室坪数による構成は第9表のごとく、10坪未満が 119工場58.9%を占めてい

第9表 焙干室坪数

	工場 総数	焙干室坪数規模別						
		17㎡ (5坪) 未満	33㎡ (10坪) 未満	50㎡ (15坪) 未満	66㎡ (20坪) 未満	99㎡ (30坪) 未満	132㎡ (40坪) 未満	165㎡ (50坪) 未満
合計	202工場 (100.0%)	54 (26.7)	65 (32.2)	33 (16.3)	16 (7.9)	17 (8.4)	9 (4.5)	8 (4.0)
枕崎地区	122工場	40	36	15	6	12	6	7
山川地区	計	76工場	14	29	18	10	3	2
	さつま組合	52工場	13	23	9	5	1	1
	山川組合	24工場	1	6	9	5	2	1
大島地区	4工場					2	1	1

資料：『鰹節市場調査結果報告書』，18ページ

る。そのうち枕崎地区が76，山川地区さつま組合が36，山川組合が7であり，枕崎地区では比較的規模が両極に分散しているのに対し，山川地区では中規模に集中している。

ついで従業員数による規模構成をみてみよう。第10表にみるごとく，従業者4人以下の企業が

第10表 従業者規模別企業数

	総企業数	従業者規模別								
		1～ 2人	3～ 4人	5～ 9人	10～ 19人	20～ 29人	30～ 49人	50～ 99人	100～ 199人	
合計	202企業 (構成比) (100.0%)	14 (6.9)	34 (16.8)	67 (33.2)	60 (29.7)	16 (7.9)	8 (4.0)	3 (1.5)	— (—)	
枕崎地区	122企業 (100.0%)	10 (8.2)	29 (23.8)	43 (35.2)	26 (21.3)	5 (4.1)	6 (4.9)	3 (2.5)	()	
山川地区	計	76企業 (100.0%)	4 (5.3)	5 (6.6)	24 (31.6)	34 (44.7)	8 (10.5)	1 (1.3)	()	()
	さつま組合	52企業 (100.0%)	4 (7.7)	4 (7.7)	21 (40.4)	19 (36.5)	4 (7.7)	()	()	()
	山川組合	24企業 (100.0%)	()	1 (4.2)	3 (12.5)	15 (62.5)	4 (16.6)	1 (4.2)	()	()
大島地区	4企業 (100.0%)	()	()	()	()	3 (75.0)	1 (25.0)	()	()	

資料：『鰹節市場調査結果報告書』，31ページ

全体の23.7%48企業をしめ，5～9人のところが67企業，33.2%，10～19人が60企業29.7%あることがみられる。5～19人のところに127企業62.9%が謂集している。これを枕崎地区について50年1月調の第11表と比べてみると，30人以上の規模に変化なく，20～29人で減1，19人以下の統計で，10人以下のところの増と考えられるもの9が数えられる。枕崎での最近の事業所数は余り

第11表 枕崎地区従業者規模別企業
(50年1月調)

従業者数	企業数	%
1～4人	51	40
5～10人	46	35
11～19人	21	15
20～29人	4	3
30～	9	7
計	131	100

資料：枕崎水産加工協同組合

変動なく、大体 125～135の間を往来しているとのことであるが、³⁷⁾変動企業は前にも述べたように、特に零細小企業においてであることがみられる。

以上にみられるとおり、鰹節の製造は零細な小規模工場において行われ、最も大規模のものでも敷地 3,000坪未満、建物面積 500坪未満、従業者は99人以下で、生産額は2億円に満たない。その過半数は従業者9人以下によって営まれているのであった。そしてこれらの企業は数において余り

変動なく、この数年をみると僅かながら増えているのであり、しかもそれはなかでもより零細部門においてである。鰹漁業における企業化の進展は、沿岸より沖合へ、沖合より遠洋への漁業発展の方向とともに、漁船の大型化・漁業の技術改善とともに、企業は大型化し集中統合が進められている傾向がみられることを先にみた。漁業から離れた鰹節製造業は、原料魚を商品として買い入れ、それを加工しその製品を商品とし販売する独立経営体となったとはいえ、それが相当な経営規模をもつ独立企業となったわけではなかった。むしろ零細企業として存立し、ある程度の経営規模を限度としてそこに経営の維持が計られている節がうかがえる。鰹節製造業に担われる社会的分業の役割は、現代社会の中でどのように位置づけられるのであろうか。枕崎、山川地区においては商工業者のうち大多数の人びとが鰹節業に関係して生活を営んでいるといわれるのであるが、³⁸⁾われわれはさらに、企業の内部に立ち入って、その生産の形態に目を向けてみよう。

2. 鰹節業の生産形態

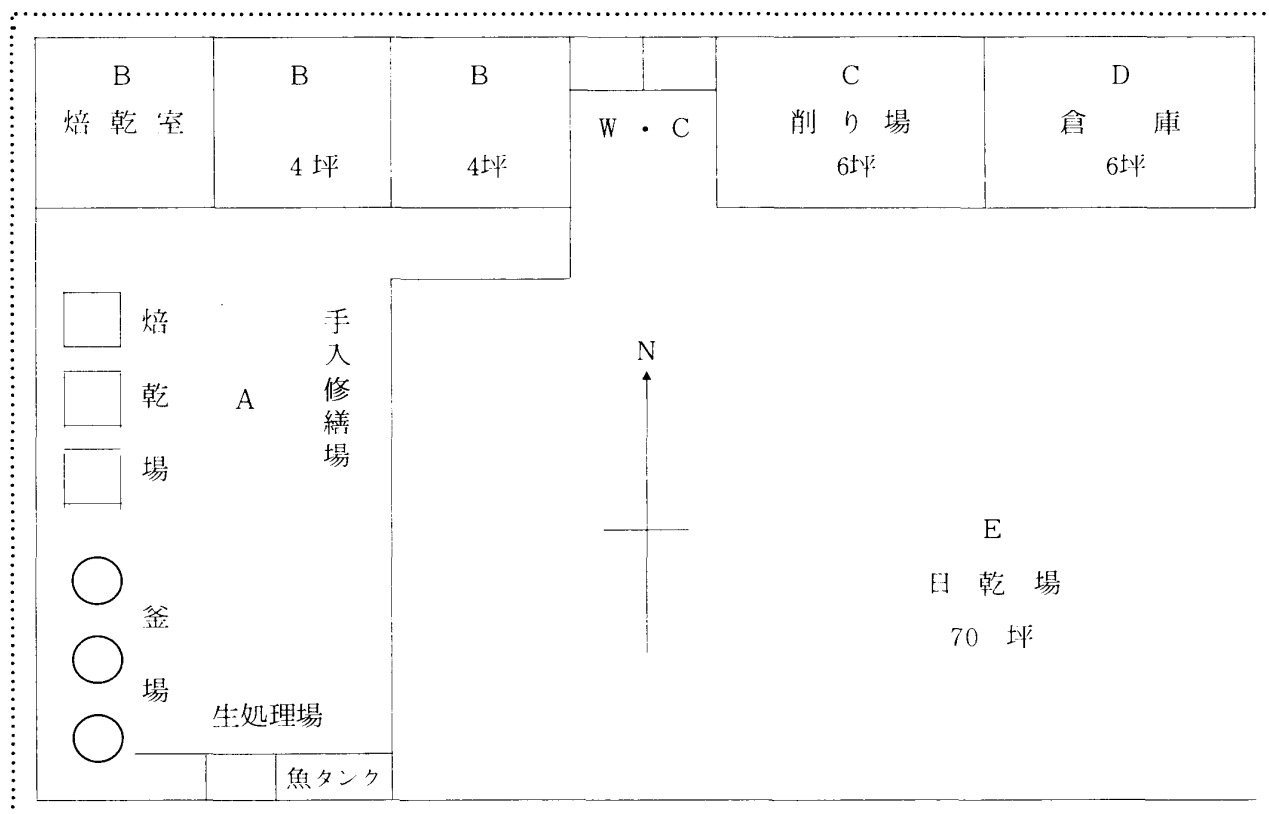
鰹節生産設備について、枕崎市水産課『水産まくらざき』34年版によってみると、中級程度の設備として第1図および第12表のように示されている。その後内部施設に多くの改善が加えられてはいるが、モデル原型としては十分参考にできよう。最初の最も重要な生切り工程にも、大きなまな板の台と散水装置があれば、あとは職人が包丁を振るうだけで、大そうな設備というものではなく、釜や用器も格別のものではなく、機械とか装置とかいわれるには程遠い。その改良も釜の大きさや形態が改まり、薪を燃料として釜をたいていたものが、重油ボイラーに変えられ、籠の材料が竹からプラスチックに変わり、その上げ降しにクレーンが用いられるなどである。

鰹節加工に大切なところは、生切り職人の確保であり、そのほかは女手でやれる。この製造主体工程は手行的に行うよりなく、機械化し難い。ただ頭切りだけは最近次第に機械化が進められて

37) 桑水流 枕崎水産加工協同組合専務談。

38) 昭和44年における山川地区、商工業事業所数 105、従業者 904、鰹節製造業73、従業者 612となっている。『山川町勢要覧』1970。

第1図 中級程度の設備（中級程度の一例 敷地 150坪 建物59坪）



第12表 鰹節工場設備費

科 目	坪 数	単 価	金 額
A 製 造 工 場	34 坪	坪 20,000円	680,000円
B 焙 乾 室	12 坪	坪 25,000	300,000
C 削 り 場	6 坪	坪 25,000	150,000
D 倉 庫	6 坪	坪 30,000	180,000
釜	3 坪	20,000	60,000
釜 設 置 費	3 坪	15,000	45,000
焙 乾 場	3 坪	6,000	18,000
器 具 類			
煮 籠	100 枚	150	15,000
せ い ろ	200 枚	150	30,000
タンク 及 舗装費	34 坪	坪 2,000	64,000
カ ビ 付 箱	100 ケ	450	45,000
自 転 車 ・ リ ヤ カ ー			35,000
桶 類			20,000
計			1,642,000

いる。しかしこの機械も、伝統的枯れ節を作るときには用いられない。ともかく、鯉節業は、巨額の資金や、多数の人手を要することなく鯉節についての然るべき知識があれば、それを企てることはそう難かしいことではなさそうである。第13表によって、創業年次別に企業をみると、戦前からの継続企業の方が54企業、26.7%と少く、31年以降の創業が73企業36.1%あり、41年以降の創設企業が、22企業、10.9%を占めている。このような施設に適当な労働力を結びつけることにより一応の生産形態は整う。特にごく小規模にであれば、生切りを行う男が一人おればあとは家族労働のみでもやってゆける。既に第10表においてみたとおり、家族だけでやっているとみられる、1～2人を従業員とするものが14企業存しているのである。さてそれではついで、企業における労働力充用の形態をみてみよう。

まず鯉節業の総従業者数は、第14表にみられるとおり、2,236人、うち男子 633人 (28.8%)、

第13表 創業年次別企業

	回 答 企 業 数	創 業 年 次 別							回 答 な し 企 業 数
		明 治 時 代 以 前	大 正 時 代	昭 和 1 ~ 20年	" 21 ~ 30年	" 31 ~ 35年	" 36 ~ 40年	" 41 以 降	
合 計	202企業 (100.0%)	2 (1.0)	19 (9.3)	33 (16.4)	75 (37.2)	17 (8.4)	34 (16.8)	22 (10.9)	— —
枕 崎 地 区	122企業		9	18	54	8	22	11	
山 川 地 区	計	76企業	1	9	14	20	9	12	11
	さつま組合	52企業		7	11	14	5	9	6
	山川組合	24企業	1	2	3	6	4	3	5
大 島 地 区	4企業	1	1	1	1				

資料：『鯉節市場調査結果報告書』, 11ページ

第14表 年令別従業者数

合 計	19才以下	20~29才	30~39才	40~49才	50~59才	60才以上
2,123人	29	274	765	670	291	94
100%	1.4	12.9	36.0	31.6	13.7	4.4
男 100%	2.4	17.7	33.7	20.1	17.3	8.8
女 100%	0.9	10.9	37.0	36.4	12.2	2.6

資料：『鯉節市場調査結果報告書』, 32ページ

女子 1,593人 (71.2%) となっている。鯉節製造は、男子でなければできない筋力と技能の要る工程を除いては、その70%を女子労働力に負っている。そしてこの労働力充足は、枕崎地区についていえば鯉節業は陸に上ったけれど、船から離れては成り立たないのである。船は原料を供給するだけでなく、同時に陸で働く女子労働力を供給しているのである。つまり漁業に従事している夫の留守を守る妻女たちは、夫の出漁中陸で働くことを当然とし、その恰好の働き場が鯉節工場であ

る。だから鰹節工場は漁船の出漁中はフル操業できるが、漁船が帰港すれば従業員は出勤して来なくなるので、操業を縮小し、あるいは休止しなければならない。もともと鰹節製造業の操業期間は、鰹漁との関係によって、冬期は休んで 2、3月頃から始め、梅雨ときにはまた休んで10月頃まで行うという季節的なものであり、その間の鰹のないときには雑節など作っていたのだという。48年になっても枕崎地区では、鰹の水揚のない1月中および5月中旬から7月中旬にかけては休止していた³⁹⁾。このように雇用は中断されることが一般であり、長年に渉って同一企業への勤務が続いて行われているといっても、製造現場に働いている人びとの雇用は断続することを当然としていた。いま第15表によって社会保険等の加入状況を見ると労災保険(76.0%)のほか、他の社会保険等への加入は誠に微々たるものである。第16表48年7月調の枕崎水産加工工場従業員年令別構成にみられる()内の数字は本年雇入れの内数であることが示されており、男子 196人中 110人、女子 828人中 487人、計 1,024人中の 597人が本年新に雇入れられたものである。つまり継続して同一工場に勤務する者は、全体の半数に満たないことが示されており、従業員はその約半数以上が毎年雇用を更新しているのである。そのことは、水産加工離職者の失業保険支給状況を見ると47年度 597人となっており、その数が今年度の雇用人員に一致していることにより証される。それは46年度の 764人に比べると大巾に減少している。雇用の安定は鰹の水揚増加による加工生産強化に伴ってますます重要となると考えられており、枕崎地区では、退職金制度についての加入が、47年から進められているという。雇用のあり方は漁業の発展変化に応じて除々に変わっていつている。

鰹節業が企業的に漁業と独立して専業化し、そこに発展の道が拓けたことは前にふれたが、それはまた、原料、労働力において、漁業に連関なく行われていることを意味するのではない。鰹節業が企業的に成立する最大基盤である労働力の充足はまさしくここでの漁船乗組員家族によって果されているのである。枕崎では昭和48年現在、鰹節業者約 130、従業員男子約 200人女子約 900人であり、従業員の概ねは漁船乗組員の家族であり、漁船乗組員は約 1,100人である。

ところで、鰹釣船の大型化については先にもふれたがその後も鰹釣船は次第に大型化し、46年以降建造された鰹釣船は 300屯を越えるようになった。鰹漁業が大型遠洋化し、年間操業とともにその水揚高が増加するに従って、枕崎地区の鰹節業も遂に48年末からは年間操業が行われることになった。枕崎地区における、原料および製品の関係は第17表にみられるとおりであるが、これを産出する労働力は同一家族の海と陸に別かれて活動する労働者に負っているのである。

度々ふれることであるが、今や鰹節業は人と設備さえあれば何処でも営めるといわれるように、原料の輸送保管は近年の冷凍技術の進歩により著しく改善されている。しかし鰹節製造には、生魚を切りさいて、洗い、うでする工程なしには成り立たない。従業員は終日をこの魚血流れる

39) 西村枕崎水産加工協同組合長談。

第15表 社会保険加入状況

	回 収 調査票数	社 会 保 険 等 加 入 企 業 数					
		労災保険	社会保険	失業保険	小規模共済保険	中退法共済制度	
合 計 (加入率)	165企業 (100.0%)	125企業 (76.0%)	14企業 (8.0%)	157企業 (95.0%)	6企業 (4.0%)	3企業 (2.0%)	
枕 崎 地 区	89	55	10	85	3	2	
山 川 地 区	計	72	69	4	69	2	1
	さつま組合	48	47	2	45	0	1
	山川組合	24	22	2	24	2	
大 島 地 区	4	1		3	1		

資料：『鯉節市場調査結果報告書』，35ページ

第16表 枕崎水産加工工場従業員の年令別構成 (48, 7, 7, 現在)

年 令 別 \ 性 別	男	女	計
19 才 以 下	6 (1)	2 (0)	8 (1)
20 ~ 25	13 (6)	23 (6)	36 (12)
26 ~ 30	18 (5)	40 (13)	58 (18)
31 ~ 35	46 (27)	87 (33)	133 (60)
36 ~ 40	33 (19)	141 (91)	174 (110)
41 ~ 45	14 (8)	133 (88)	147 (96)
46 ~ 50	10 (6)	145 (99)	155 (105)
51 ~ 55	26 (18)	125 (81)	151 (99)
56 ~ 60	13 (10)	80 (53)	93 (63)
61 ~ 65	10 (8)	40 (19)	50 (27)
66 才 以 上	7 (2)	12 (4)	19 (6)
計	196 (110)	828 (487)	1.024 (597)

註 () 内は本年雇入れたもので内数である

資料：枕崎水産加工協同組合

水産加工離職者の失業保険支給状況

年 度	支 給 実 人 員	支 給 金 額	備 考
44 年 度	795	35,494,430	
45 年 度	748	36,727,870	
46 年 度	764	32,140,000	
47 年 度	597	17,075,530	

第17表 年次別水揚数量及製品別製造数量

年 度	原 料		製 品								合 計 (t)	備 考 (千円)
	数 量 (t)	単 価 (円)	本 節		亀 節		荒 節		若 節			
			数 量	単 価	数 量	単 価	数 量	単 価	数 量	単 価		
40	13,055	88.12	417	685	831	675	611	428	610	660	2,469	1,519,293
41	15,010	90.08	506	700	823	670	888	427	639	670	2,856	1,742,679
42	14,745	87.48	701	710	613	690	776	453	731	690	2,821	1,781,200
43	16,528	92.19	980	730	414	832	950	490	868	700	3,212	2,122,439
44	17,593	129.23	775	1,130	803	1,020	919	600	916	850	3,411	3,027,202
45	20,369	137.97	902	1,020	619	950	1,327	650	1,184	900	4,032	3,415,587
46	23,672	169.87	735	1,250	719	1,400	1,949	800	1,318	1,000	4,721	4,824,904
47	25,875	142.35	739	1,185	899	1,150	2,050	720	1,501	1,050	5,189	4,961,907
48	33,480	155.04	1,121	1,530	757	1,400	3,021	810	1,871	1,120	6,770	7,317,460
49	33,660	169.70	1,730	1,340	363	1,410	3,105	883	1,582	1,200	6,780	7,471,634

資料：枕崎市水産課

異様の職場に立ち働かねばならない。実際、枕崎や山川の町に行くと、駅を降りるともう何処からか鰹節作りの臭いがしてくる。そして道路脇を流れる溝は鰹を切った血で赤く染まり生臭い臭いがしている。西村枕崎水産加工組合長もいうように、これがほかの町であれば住民が黙ってはいまいが、鰹の町ということで誰もがそれを当然と思い、ここに生れ育った者は暫らく他所に行っていて、町に帰ってこの匂いを嗅ぐと、ああ自分の町に帰ったかと落着けるほどだという。鰹節作りは、魚に馴染みのない者には耐え難い職場を、わが働き場所として、辟易するどころか如何にすぐれた特産品たらしめるかに意欲を燃やして立ち向ってくれる人びとがいなければ成り立たない。鰹節業には、どうしても魚との親しさを持つものでなければ参入し難い。ところで、鰹釣漁船員の家族たちは、主人が釣って帰った魚を値よく買い取ってくれる得意先がちゃんと確立し発展する願いを持つことは当然である。船員家族が鰹節工場で働くのは、単なる日銭稼ぎのみを

事とするのではない。そこで働くことにより、同時に一家の主が従事している漁業の繁栄が期せられているのである。第14表にみられるように、女子従業員中に占める30～49才の比率は73.4%である。この人びとの大多数は漁業関係者の家族である主婦たちと考えられる。鯉節業が枕崎、山川に立地して全国に優位の地位を保持する支えの一つは漁業地における中高年労働力にある。さて、それではこれら鯉節業従業員に対しての賃金その他の労働条件のあり方をみてゆこう。

昭和49年度の鯉節製造従業員の賃金は、枕崎地区において、男子責任者、月額96,000円、男子一般86,000円、女子は1日2,000円となっており、48年に比し男子33%、女子42%の上昇であった。鯉節製造従業員の賃金は、枕崎地区山川地区共に年度毎に鯉節加工業者の協同組合と職工組合とが協定することが習わしとなっている。昭和49年度の山川地区における協定書は次のとおりである。

昭和49年度鯉節製造協約協定書

一、鯉節製造生切工賃並びに生利工賃等

1. 一級工（男工）一時間 三〇〇円
削女工 一時間 二三五円

2. 生切女工

但し1. 作業はすべて労基法を適用する。

2. 職長は一級工の一割増しとする。

3. 削工の鯉節削作業後の生切り作業は午後五時以降は割増し（労基法）を適用する但し午前八時まで出勤せる者とする。

二、鯉節製造削工賃

1. 本亀節共一本九九匁目廻り以下一キロ 三二円 六〇キロ
2. 本亀節共一本 百匁目廻り以上一キロ 二六円 七〇キロ
3. 機械削り大小共 一キロ 二四円 八五キロ
4. 機械チョイ削り 一キロ 一四・五円～一八円 一二五キロ

但し1. ペーパー糊等は本人負担とする

2. チョイ削りは作業の内容において事業主と交渉

3. 個人宅で機械削りの動力等（電気料等）は事業主と交渉

三、鯉節製造月給者

1. 男工最低保証一ヶ月（平日出勤）保証額 六五,〇〇〇円
2. 職長、一級工等の保証額等は事業主と個人交渉とする。

四、雇用期間は、すべて一年とする。

五、出勤時間

二月三月四月五月六月七月八月九月十月十一月十二月 午前七時

一月 午前七時三〇分

- 六、中食時間を一時間とし喫茶時間を二〇分とする。
- 七、定休日は山川町漁業協同組合の定休日に準ずる。
- 八、賃金締切日を月末とし支給日を翌月の五日までとする。
- 九、山川町内の各事業所の鰹節製造業務に従事する職工はすべて山川鰹節製造職工組合員たる事とする。
- 十、本協約協定賃金書の有効期間は、昭和四九年一月一日より十二月末日までとする。

右のとおり協約協定する。

昭和四九年一月一日

さつま鰹節水産加工業協同組合

山川鰹節水産加工業協同組合

山川鰹節製造職工組合

鰹節加工作業の職場環境は、他の通常の製造業の作業環境に比べればどちらかといえば劣悪であり、その作業の形状は改善し難いところがある。そこで、朝早くからの立ち作業に従い、しかも一年毎に断ち切られることを原則とする雇用関係においての賃金が上記にみられるとおりである。

賃上げ交渉は例年職工組合と加工業者の協同組合との話し合いによって進められるのであるが、先に述べたように職工組合員の大方は鰹釣漁船従業員の家族である。鰹節工場で働いている人びとは自分等の賃金の上昇を願うとともに、それ以上に鰹節の原料となる鰹の魚価の上昇を願う。したがって、賃金交渉において、賃上をするには、どうしても原料鰹の魚価・浜値を安くせねば経営が成り立たないといわれると、浜値をより高く保持して需要を安定させるためには、或程度安く労働力を提供することも止むを得ないという考え方に傾く。その後労働運動の高揚と共に格安の低賃金は是正されたとされるが、鰹節業は漁業と問屋の狭間にあつて、漁港における船員たちの家族労働力と、またその低賃金という恩恵によって存立していること、いまなお基本的には変わっていないといえよう。

3、鰹節経営の発展形態

鰹節業が地域に根づいて生成した要因は、まず原料取得に地理的に恵まれ、労働力の充足が容易であり、また小資本によつての経営が可能であることであつた。そこで販売市場への連契が深かまるに従つて、先進製造技術の接取も逐次積極的に行われることによつてこの地での地歩を固めることとなつた。しかし、その後鰹節業が鹿児島県の特定地にのみ存続発展し、次第に全国に優位を占めるに至つたのは、枕崎・山川という漁業基地としての漁港の発展と漁業従事者家族の生活

態様に深い関連をもっていることが見逃せない。漁業と鰹節業は海と陸とに別れながら、地域全体を結ぶ生産システムとして、極めて密接に結合し、共存的関係事業として営まれているのであった。それは労働力の充用方策をみても、いうなれば地域労働力の総利用として、実に合理的に行われていることを知らされたのであるが、そのほかにも鰹節経営は小零細に分立競争しながら、なおまた地域全体での共同作業が順調な歩みを続けている産業部門である。

もともと鰹節作りには捨てるところがないといわれ、鰹節製造過程にはさまざまな副産物が産出されている。節となる肉身を取った後の、腹部から除去される三角身は塩干して腹皮となり、内臓は塩漬けして塩辛となり、節製造の際使用した煮汁は煮つめてせんじとなる。内臓にある卵巣は塩干品まことなり、そのほか頭部、中骨が肥・飼料になり、また肝臓から肝油が、すい臓からインシュリンが取られることが知られている。とはいえ、毎朝生切りの後に残された頭その他の廃棄物をそれぞれに個々の企業において処理することは、思うだに困難なことである。鰹節加工協同組合での共同処理が望まれるのは、第一にこの部分である。鰹から節になる肉身をとった後の廃棄物はそのまま放置すれば、忽ち腐敗し処置なしとなる。もとは、このような頭や骨を集めて煮た後そのまま乾燥し内臓は自然発酵させていた。天日必ずしも味方してくれぬだけでなく、それはまさしく異臭のなかの汚れ作業であった。この作業過程の改善が、枕崎地区では、昭和40年、化成工場の設立によって抜本的に果された。化成工場はその名の如く、鰹節業の残滓を集めて化成する工場であり、鰹節業のなかにあってもっとも工場らしい装置化学工場の様相をなしている。鰹の残滓が投入された後は、連続自動化した装置工程によって、清潔な工場のなかで、粉碎乾燥されたあらかすは飼料に、分離された魚油は塗料用の原料に、煮汁・蛋白は濃縮米ぬかに吸着させてこれまた飼料となって農協に売られる。鰹節加工協同組合は、信用、購売、販売などの事業とともに、このような直営事業を、化成工場のほかに削り工場、冷蔵庫とやっているが、最大の利益を挙げているのは化成工場である。原料代として、組合員に1,200万円という日本一高い代価を払いながら、なお4～5,000万円の収益をあげ、39年40年と徴収していた組合員への賦加金も、41年からはやめて、事業収入だけによって組合経営が行われうることになったのである。なお直営工場における従業員は、化成工場25名、削り工場80名、冷蔵倉庫4名となっている。現在鰹節の仕上げは殆んど組合工場の利用によっており、冷蔵倉庫不足による鰹生魚確保の困難も解決された。山川地区においても、あらかす工場、公害防止設備、製造団地などの事業が協同組合によって52年度を期して計画されている。

加工過程における協同組合事業とともに、組合による重要事業に産地入札がある。枕崎地区における鰹節業者は、従来仕上節を作って、上方東京方面に販売する業者のグループと、いわゆる「田舎行き」製品を作っているグループとに二分されていた。上位30～40軒が、かび付けまで行う仕上節を作るほかは、「田舎行き」であり、専ら行商人を何人かもって県内農村部に販売する

のをこととしていた。「田舎行き」は作ればすぐ売れるから、作るはしから金が入ってくるのであるが、売れ残った場合には、本節とちがって長期の保存がきかないから、どうにもならない。売れるあてがないと作れないから、見込生産により大量に作りだめしておくわけにはゆかない。

「上方行き」は忽ち売れなくても、品物が悪くはならないから見込生産を行い、逐次販売すればよい。しかし作れば直ちに右から左に金が入ってくるというわけにはゆかないからどうしてもその間の金融が必要となる。その資金需要を充すために組織されたのが、鰹節商工協同組合である。また「田舎ゆき」業者は、それだけではあきたらなくなり、手間手間に、仕上ものを作り、製品を、「上方行き」の業者に依頼して販売を行うことによって販路を拡大し生産を増強してゆくよう心掛けるのであった。販路の確保と拡大は鰹節製造業者にとって、最大の重要事であり、零細製造業者が個々に自力で対処しうる限界を越すところのものであった。昭和39年から始められた協同組合による産地入札の催しは、そこに新しい道を拓いた。問屋とのつながりを持たないごく零細な鰹節製造業者も、作ったものを入札に出しさえすれば販売の心配をしなくてもよくなった。じ米鰹節の生産量は一層の伸びを示し、殊に小さい業者の伸びは著しい。

鰹節の販路の安定拡大は産地入札により画期的に果されたが、⁴⁰ 鰹節需要はさらにその後の新製品開発によって大きく増大し、それに伴って、鰹節製造も製品の多様化を進めている。最も需要の伸びが著しいのは、鰹節が削られてバック入りとして売り出されることに応じての、原料節の生産であり、さらに調味料としてより、より直接に食品としてのなまり節、焼き上げの生産である。鰹節業は一方において、伝統的な枯れ節を、工芸的し好品として贈答用などに益々貴重なものとして製造しながら、鰹を日常の食品として供し易いように加工する、食品加工業へと業務領域を拡めている。

枕崎地区においては、先頃鰹価格の適正な保持を図ることが出発点となって、鰹漁業に連契しその加工販売を担当する株式会社枕崎鰹公社の発足をみた。鰹節については既に業者が存在しているからその方面での強化をはかり、新たに、たたき、なまり、やきあげ、などの新製品を開発し、その製造販売を行うことにより鰹全般の販売強化に乗り出そうとの意図である。鰹についての漁業、加工、販売のシステム化の新しい試みとして期待される。

VI、おわりに

われわれは、鹿児島県に生れ育って今や全国に最大の生産量を誇る産地産業となった鰹節業について、その生成発展の概略を、主として生産形態を中心にみてきたのであるが、その企業規模の標準的とされるもので従業員男子2人、女子3人、それに家族男子1女子2を加えた大きさであり、従業員男子5~6人女子17~8人ともなればこの業界での大企業となり、小は1~2名の家

40) 産地入札、その他流通システムについては高向嘉昭「鰹節の流通と消費」、『鹿児島県立短期大学商経論叢』第22号をみられたい。

族だけによって営まれているものもあることを知った。だが、鯉節業はその規模小なりとはいえ、原料を買い入れそれを加工して商品として売る点においてまさしく独立して営まれている。それは加工業であり、手工的手段により特定の手工的訓練によっていること、さらに外の流通市場に結びついて各個に見込み生産がなされていることからすると家内工業であり、それが工場形態をとるまでに至っているとマニファクチュア-をなしているといえる。しかしこのマニファクチュア-、大量生産の機械制大工業化への発展過程の途上にあるものとして、このような形態を取っているものとはいいい難い。資本制的生産の中核をなす機械制大工業の外に連らなってそれを補完し、その底辺にあって、地域にあたえられる限りの資材労働力を結集しての営みの形態であるというべきであろう。鹿児島県鯉節業の逐年の伸長は、いわば他地域における斯業の減退を意味し、このような困難な作業をするよりは手軽で割のよい仕事への転換が他地域では進められて行ったことにほかならない。だがわれわれは、この地に生じて誇りある伝統を継ぐ産地産業を、資本制的生産の単なる腐敗のなかに埋没させてしまうわけにはゆかない。鯉節業にみる、地域の資材労働力の結合、さらには地域産業の結合のあり方は、地域産業におけるさまざまな後れや欠点を示すとともに、また未来に指向する幾多の示唆を学びとることができるものとする。

[論文受理1975,9.25]