

平成 30 年 6 月 22 日現在

機関番号：12201

研究種目：若手研究(B)

研究期間：2014～2017

課題番号：26850137

研究課題名(和文) フードシステムとコミュニティ・ビジネスからみる伝統的農産加工の可能性

研究課題名(英文) The Significance of Japanese Traditional Agricultural Processing from the View Point of Food System and Community Business

研究代表者

神代 英昭 (JINDAI, HIDEAKI)

宇都宮大学・農学部・准教授

研究者番号：60431699

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,100,000円

研究成果の概要(和文)：日本の伝統的農産加工の現状と今後の可能性について、2つの観点から考察した。
1) フードシステム観点からは国際化対応が求められる。海外輸出の事例分析を通じ、認知度や食習慣の壁など乗り越えるべき困難も多いが、改めて「伝統性」を見直すことやモチベーションの向上などにもつながっていることを解明した。
2) コミュニティビジネス観点からは地域活性化が求められる。伝統的な品種や加工技術を軸とした事例分析を通じ、食と農業や地域社会を結び付け直す可能性を秘めていることを解明した。

研究成果の概要(英文)：This research project discusses the current state and future possibilities of Japanese traditional agricultural processing from two viewpoints.
1) Internationalization is required from the viewpoint of food system. Through case analysis focusing on overseas exports, there are many difficulties to overcome, such as awareness of local food and dietary habit, but we have revealed that it has again led to reconsidering "traditional" and improving motivation. 2) Regional activation of rural village is required from the view point of community business. Through case analysis focusing on traditional varieties and processing techniques, we have clarified that there is a possibility of connecting local food, agriculture and the local community.

研究分野：経営・経済農学

キーワード：フードシステム コミュニティビジネス 伝統的農産加工

1. 研究開始当初の背景

(1) 日本の食品加工分野では、地域特有の農産物を原料とし、手作りを中心に加工する伝統的な農産加工が、中小農家を中心に営まれていた。しかし農産物・食品市場の工業化・国際化の進展と共に、大規模食品企業を中心とした工業的加工に急速に置き換えられていく。

(2) この過程は農村部、都市部双方に影響を与えた。農村部では、農家の現金収入や販路選択での自主性や自由度が奪われ、地域経済・地域社会の縮小につながった。一方、都市部の消費者にとっては、農産物・食品市場の画一化によって食品選択・購入の自主性や自由度が奪われた。さらに生産者、消費者の双方がお互いの状況に気付けないほどに農と食の距離は物理的・精神的に拡大している。

(3) 農村では過疎化・高齢化の流れに歯止めがかかっていない。さらに伝統的農産加工の技術・経験の下の世代への継承はなされていないことが多い。

その一方、近年の都市農村交流やスローフード運動の活性化の影響を受け、都市部の消費者からは注目されつつある。

伝統的農産加工は今まさに消滅と存続のはざまにあるが、農と食、および農村と都市の関係を再構築し結び付け直す可能性を秘めていると考えられる。

2. 研究の目的

(1) 伝統的農産加工はその重要性が今なお高いものの、存続のための基盤がきわめて弱い現状にある。また伝統的農産加工を対象とする研究も断片的であり総合的なものとは呼べない段階にある。こうした状況をまず整理する。

(2) 本研究ではさらに、日本の伝統的農産加工の現状と今後の可能性について、フードシステム、コミュニティ・ビジネスの2つの視点から考察する。

フードシステム視点からは、工業化・国際化の影響を受けながら変貌するフードシステムの変貌過程の特徴と、その下での伝統的農産加工の現代的意義と可能性について考察する。

コミュニティ・ビジネス視点からは、伝統的農産加工を軸に、地域資源(ヒト、自然、文化)や農山村の地域経済・地域社会の関係、および日本全体の農と食の関係について考察する。

3. 研究の方法

(1) 伝統的農産加工に大きな影響を与える存在の、フードシステムの変貌過程および現状について、先行研究整理、聞き取り調査を

中心に解明する。

(2) 伝統的農産加工の現代的意義や現状について、先行研究整理や聞き取り調査を中心に解明する。

(3) 伝統的農産加工の今後の可能性について、(1)と(2)を総合して検討する。

4. 研究成果

(1) フードシステムのこれまでの変貌過程の特徴について考察したところ、小売(川下部門)や食品企業(川中部門)の大規模化・集中化によって、フードシステム全体で大量生産・大量流通を中心とした、効率化が急速に進展していた。

この変貌過程の中で、中小・零細規模の農家や食品製造業を中心とした伝統的農産加工は、大企業を中心とした工業的加工に置き換えられていた。こうした変化によって食品市場の効率化と低コスト化がある程度達成されたものの、同時に画一化も顕著になり、従来の特徴であった農産・食品加工の多様性・地域性は薄められていた。

その影響は農村部、都市部双方に波及していた。まず中山間地域を中心とした農村部では、中小農家による農産加工の収益性が低下し現金収入や販路選択での自主性や自由度が奪われ、地域経済・地域社会の縮小につながった。一方、都市部の消費者にとっては、食品供給の安定化や低価格化という恩恵がもたらされたものの、農産物・食品市場の画一化によって食品選択・購入の自主性や自由度は奪われていた。さらに生産者、消費者の双方がともに孤立し、お互いの状況に気付けないほどに農と食の距離は物理的・精神的に拡大していることも明らかになった。

(2) コミュニティ・ビジネスの観点から伝統的農産加工の意義を改めて考察すると、自然の恵みを活かして、人々の生活・文化に根差した技術・経験を基にした加工が営まれており、そうして加工された食品は多様性・地域性にあふれていた。

現代でも農山村を中心に伝統的農産加工が細々と営まれているものの、その実際の担い手に注目すれば、依然として農家の祖母世代が多い。手作りの技術・経験が祖母より下の世代には継承されていないことが多く、存続の危機にあることも明らかになった。

(3) さらに伝統的農産加工の特徴を明確にするために、フードシステムとコミュニティ・ビジネスの2つの視点から、工業的食品加工と比較した場合の伝統的農産加工の長所(○)・短所()について考察した

フードシステム視点

伝統的農産加工

供給の零細性
供給の不安定性
加工担当者の負担が大きい
品質の多様性（地域性・個性）
食と農の距離の短縮

工業的食品加工

供給の大規模化
供給の安定化
加工工程の効率化、低コスト化
品質の画一化、低下
食と農の距離の拡大

コミュニティ・ビジネス視点

伝統的農産加工

ヒト・モノ・カネの地域内循環
多様な主体の参加が可能かつ必要
（社会的包摂）
コミュニティの誇りの回復
継続性を担保する条件が不明瞭で、確保が困難（経験・技術、人材等）

工業的食品加工

ヒト・モノ・カネの地域外流出
市場の寡占化、雇用の減少
（少数への集中、排除）
加工工程と地域のつながりが希薄
継続性を担保する条件が明確であり、確保も可能（経営基盤、戦略等）

伝統的農産加工はコミュニティ・ビジネスとの関係が強く、工業的食品加工はフードシステム視点との関係が強い傾向にある。両者の比較検討の結果、一方の長所が他方の短所と一致するような、表裏一体の関係にあることが解明した。

現在のフードシステムにおいては、工業的食品加工に大きく偏った状況となっているが、今後のあり方を考えるならば双方が併存し相互作用することが農産物・食品市場の多様性につながり、生産者・消費者の選択の自由や自主性を拡大すると考えられる。

（４）フードシステムの観点から求められる急速な国際化への対応について、海外への輸出開始を契機に、伝統的農産加工の新たな可能性を模索する取り組みについて、聞き取り調査を実施した。

日本産の農産物・食品の輸出拡大を図る取り組みは、農林水産省などの政策的支援も受けながら、近年増加している。しかし現段階としては、イベント・商談会への出展を足掛かりとして、日本国内でも販売している農産物・食品（特に高級品）を、海外の限られた高所得者層を対象に輸出しようとする取組

が多く、長期的な展望までは描けていないといえる。その一方で、低級品や通常品については逆に海外から日本への輸入が進行していることも多い。

こうしたフードシステムの国際化が進展した状況において真に重要なことは、海外の食品市場や農業についての理解をまず深めたうえで、それとの比較の中での先着を構築することである。例えば日本の食材だけでなく食文化を併せてPRすることに加え、海外に関する経験・知識を基に、自らの経営や地域社会・地域経済を見直すことこそが必要不可欠である。

その中でも特に伝統的農産加工（こんにやく）に関しては、食品の認知度や食・商習慣など国際的な違いなど、海外への輸出拡大にあたっては乗り越えるべき困難も多い。未だ量的拡大は見込めないものの、輸出への取り組みは、国内では当たり前すぎて、あまり考える機会がなかった「伝統性」について見直すきっかけや、経営者・従業員のモチベーションの向上など、本業への良い波及効果ももたらしていた。

（５）コミュニティ・ビジネスの観点から求められる農山村の地域活性化への対応について、伝統的農産加工（こんにやく）の「復活」を軸に新たな可能性を模索する取り組みについて、聞き取り調査を実施した。

まず希少となった在来品種を農家と産地商人が連携して増やし産地復活を目指す取り組みについて調査した。K市は古くからのこんにやくの主産地であるが、農家・農業従事者の高齢化と脆弱化が進行し、手間のかかる在来品種の栽培は減少し消滅の危機にあった。そこで産地商人Aは地元の製造業者Cと連携しながら、他の品種より高値で農家から買い取る契約取引を開始した。製造業者Cを中心に地域団体商標を登録し、有利販売を試みている。さらには産地商人Aも自ら畑を借り、栽培も開始している。生産農家と産地商人Aと製造業者Cが連携し、在来品種の栽培技術の安定化に向けた情報共有や、在来品種の認知度向上を目指したイベントを行いながら、地域活性化にも取り組んでいる。

次に在来品種のイモと伝統的な製法（凝固剤）を復活させ、自ら手づくり加工するとともに、それを調理してレストランで提供する取り組みを調査した。O氏は地域おこし協力隊（任務は公共施設の中の遊休化した飲食店の空きスペース再活用）に応募しK市に移住してきた。飲食店経験を持つO氏は伝統的農産加工（こんにやくづくり）の復活、かつては一般的だったが現在では廃れつつある、灰から凝固剤（灰汁）を抽出し、それを生かしたこんにやくづくりの復活を目指した。しかしすでに地元住民の中でも灰汁を作る人は希少な存在となっていた。O氏は地域内にと

どまらず地域外へも、過去の実践者を訪問し教えを乞うとともに、独学でも技術を研鑽した。それをもとに灰汁で作るこんにやくを復活させた。これをもとに、こんにやく料理だけで構成されるランチメニューを開発し、レストランで供給するとともに、自ら確立した灰汁を使う伝統的なこんにやくづくりの技術を地域内外の希望者に伝えるワークショップなどを開催し、地域活性化へとつなげようとしている。

これらの取組は、量的規模としては小さいものの、食と農業や地域社会・地域経済を結び付け直していた。また昔ながらの技術、文化への再注目が契機とはなっているが単なる昔帰り現象にとどまらない。その展開過程を分析すると、新しい時代のニーズを生み出したり、新たな参加の輪を広げたりするなどの可能性も秘めていた。時代に合わせたアレンジを伴いながら、食と農業や地域社会・地域経済を結び付け直す可能性を秘めていることが明らかになった。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計 2 件)

神代英昭、日本産加工食品輸出の意義と現段階、農業市場研究、査読有、25 巻、3号、2016、pp. 28-36

神代英昭、日本産加工食品の輸出の現状と課題、開発学研究、査読有、25 巻、3号、2015、pp. 12-19

〔学会発表〕(計 1 件)

神代英昭、日本産加工食品輸出の意義と現段階、日本農業市場学会、2016

〔図書〕(計 1 件)

神代英昭 他、下野新聞社、食と農でつむぐ地域社会の未来 12 の眼で見たとちぎの農業、2018、279

〔産業財産権〕

出願状況 なし

取得状況 なし

6. 研究組織

(1)研究代表者

神代 英昭 (JINDAI, Hideaki)

宇都宮大学・農学部・准教授

研究者番号：60431699

(2)研究分担者

なし

(3)連携研究者

なし

(4)研究協力者

鈴木治男 (SUZUKI, Haruo)